

A close-up photograph of a grill with several skewers of vegetables. The vegetables include red and yellow bell peppers, green zucchini, and white mushrooms. The grill is made of metal bars, and the food is sizzling. The background is slightly blurred, showing a person in a white shirt.

Umwelttipp

Flexibler Grillgenuss

Abwechslung auf dem Rost
ist gut für das Klima.



Umwelttipp

Flexibler Grillgenuss

Grillen gehört zu den sommerlichen Lieblingsbeschäftigungen. Immer mehr Menschen achten beim BBQ nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf Nachhaltigkeit. Vom Holzteller bis zum Tofuburger gibt es viele Möglichkeiten, den Grillabend umweltfreundlicher zu gestalten – aber nicht alle sind gleich wirkungsvoll.

Aufgeschlossene Grillfans legen beim Grillfest immer mehr Wert auf einen bewussten Umgang mit der Umwelt. Inzwischen werden zum Beispiel unzählige Alternativen zu Einweggeschirr aus Plastik angeboten. Dazu gehören Teller aus Palmblättern, Besteck aus Bambus oder Schalen aus recyceltem Karton oder Zuckerrohrfasern. Nicht alle dieser Ersatzprodukte sind beim genauen Hinschauen umweltfreundlicher als Kunststoff- und Plastikprodukte – etwa wenn sie energieintensiv produziert wurden, schlecht recycelbar oder nur bedingt biologisch abbaubar sind.

Deutlich klarer ist die Sache beim Essen selbst: Wie umweltfreundlich ein Grillabend tatsächlich ist, hängt – neben der Herkunft der Kohle – stark von dem ab, was am Ende auf dem Teller landet. In der Schweiz verursacht die Ernährung etwa ein Drittel der gesamten Umweltbelastung – mit tierischen Produkten wie Fleisch und Milch als Haupttreiber. Der Grund: Die Futterproduktion für Nutztiere erfordert grosse Mengen Wasser, Energie und Anbaufläche, oft in Form von Monokulturen, die mit starkem Pestizideinsatz verbunden sind.

Wer also pflanzliche Lebensmittel grilliert – sei es mariniertes Gemüse, Tofu, Seitan oder vegane Würstchen – schon das Klima deutlich stärker. Klar, gegrilltes Gemüse ist nicht jedermanns Favorit, aber für neugierige Feinschmeckerinnen und flexible Grillfans war die Vielfalt an pflanzenbasierten Alternativen nie grösser.

Und wenn doch mal eine klassische Bratwurst auf dem Rost landet? Auch das gehört dazu. Nachhaltigkeit ist nicht immer ausschliesslich eine Frage des Verzichts, sondern die Entscheidung für einen Kompromiss: Damit Umweltbewusstsein und Genuss auf dem Rost zusammenfinden können.

Schaffen Sie einen direkten Bezug zu Ihrer Gemeinde:

- Bieten Sie an Veranstaltungen (z.B. Apéros von Behörden und Verwaltung) vermehrt pflanzliche Alternativen zu Fleisch an? Verweisen Sie darauf.

Schaffen Sie einen direkten Bezug zu Ihrem Unternehmen:

- Bieten Sie an internen und externen Veranstaltungen (z.B. Apéros) vermehrt pflanzliche Alternativen zu Fleisch an? Verweisen Sie darauf.

Sie möchten mehr wissen? Hier finden Sie weitere Informationen:

Bundesamt für Umwelt BAFU: [Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt](#)

WWF Schweiz: [Vegan, vegetarisch, pflanzenbasiert](#)

Zürich, 01. Juni 2025