

Nachhaltig Grillen

Austausch und Kennenlernen

Zusammenfassung/ Ziele

Was wäre der Sommer ohne einen Grillabend mit Freunden? Allerdings vergisst man oft, welche negativen Auswirkungen ein Grillabend mit all den gebrauchten Materialien hat. Ziel der Aktion ist es, ins Gespräch über Ernährung und Ernährungsweisen zu kommen. Außerdem lernen alle etwas über die Tierhaltung für die Lebensmittelproduktion und wie sich ein Grillabend nachhaltiger gestalten lässt.

Tipp: Diese Aktion ist eine gute Möglichkeit, um Rezepte auszutauschen. Auch gut: Eine Ernteaktion gleich mit dem Grillen verbinden

Alter ab 12
Gruppe ab 6
Dauer 3h
Ort Garten/ draußen

Kategorien:

Ernährung
Freizeit
Austausch
Tierhaltung

Material:

Feuerholz
Anzünder
Grill
Geschirr
Infomaterial
Stifte
Zettel

Weiterführende Informationen:

Ob bei der Auswahl des Grills, der Lebensmittel, der Kohle oder der Garmethode, unsere Entscheidungen, haben eine Auswirkung auf die Umwelt. Bei dem Grillabend kann ein*e Moderator*in die Gruppe durch den Abend führen und über nachhaltiges Grillen informieren.

Ablauf:

1. Begrüßung
2. gemeinsam Feuer vorbereiten & anzünden
3. In der Zeit bis das Feuer zum Grillen geeignet ist kann zum Beispiel ein kleiner Meinungsaustausch stattfinden zum (Fragen zum Thema Essgewohnheiten vorbereiten "Ich stimme zu/ Stimme voll zu/ Stimme nicht zu", Vorstellung von nachhaltigen Lieblingsrezepten, CO2-Rechner auf die Rezepte anwenden, Quiz zur Tierhaltung Bsp. Wie viel Fläche steht den Tieren in den Haltungsformen zur Verfügung? Kann auf einer Wiese mithilfe von Seilen dargestellt werden)
4. Gemeinsam Rezepte zubereiten, grillen und diskutieren

Es gibt diverse Wege, einen Grillabend nachhaltiger zu gestalten.

- auf Einweggrills verzichten
- auf Aluminiumschalen zum Grillen verzichten. Besser: Grillschale aus Edelstahl, eine Gusseisen-Grillpfanne oder ein Grillstein
- auf Einweg-Geschirr verzichten
- Grillkartoffeln ohne Hilfsmittel garen, sie können einfach in die Glut gelegt werden
- Kohle besteht oft aus Tropenholz, Grillkohle aus heimischem Laubholz verwenden (FSC- oder Naturland-Siegel), Kohlevarianten: Grillkohle aus Kokosnussschalen oder aus Olivenkernen
- Grillanzünden: auf leicht brennbare Materialien wie kleine Äste, Karton oder Watte u.a. zurückgreifen
- Was kommt auf den Grill? mehr auf Gemüse und vegetarisches und veganes Grillgut, nur biologisches und regionales Fleisch kaufen