

Laudatio

Jürgen Kannler,

Nachhaltigkeitsbeirat, Ständige Konferenz der Kulturschaffenden

Für viele Menschen sind Grillfeste mit reichlich gutem Essen aus der warmen Jahreszeit nicht wegzudenken. Nachvollziehbar, denn ob im eigenen Garten oder auf ausgewiesenen Flächen in Parks oder an Seeufern – kaum eine andere Form der Essenszubereitung ist so von Interaktion und Geselligkeit geprägt. Neben den „klassischen“ Varianten wie Steaks und Würstchen brutzelt mittlerweile auch eine große Vielfalt an umweltfreundlicheren Alternativen auf dem Rost. Doch über die Grillkohle und die Schäden, die der Natur durch Kohleproduktion zugefügt werden, haben sich bisher vermutlich nur die Wenigsten Gedanken gemacht. Höchste Zeit also!

Der Großteil der Grillkohle, die wir in Europa verwenden, wird unter schlechten Arbeitsbedingungen in Afrika oder Südamerika hergestellt und legt enorme Wege zurück, bis sie bei uns auf dem Grill landet. Es gibt noch weitere Probleme: Laut einer Untersuchung des World Wide Fund For Nature (WWF), einer der größten Naturschutzorganisationen der Welt, stammt über die Hälfte der Holzkohle auf dem europäischen Markt aus Tropenwäldern. Die oftmals falschen oder unvollständigen Angaben auf den Verpackungen über die Herkunft des Holzes sind ein Hinweis darauf, dass die Bäume dort illegal gefällt wurden. Die Folgen dieser unkontrollierten und großflächigen Abholzungen sind verheerend für die Ökosysteme vor Ort und für das Klima weltweit.

Dem setzt die Nero GmbH mit der regional produzierten und Naturland-zertifizierten Nero Grillkohle etwas entgegen. Die Gründer, Aaron Armah und Jakob Hemmers haben ein stimmiges und nachhaltiges Gesamtkonzept entwickelt, das alle Teilbereiche der Kohleherstellung umfasst – von der Auswahl des Holzes über die Verarbeitung bis hin zur plastikfreien Verpackung. Da die Nero Grillkohle nicht nur in Bioläden, sondern beispielsweise auch in REWE-Supermärkten zu erwerben ist, können viele Menschen – ob bewusst oder unbewusst – ökologischer in die nächste Grillsaison starten.

Was dieses junge Unternehmen beweist, ist, dass mit Engagement und Innovationsgeist umweltfreundliche Alternativen für alltägliche Produkte geschaffen werden können, die noch dazu nicht unbedingt teurer sein müssen als die herkömmlichen Erzeugnisse.