

Thema: Grillen ohne Reue! – Mit Bio-Kohle aus heimischen Hölzern

Beitrag: 2:20 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Grillsaison ist in vollem Gange und vor allem am Wochenende wabert Grillduft durch die ganze Nachbarschaft. Wer beim Grillgut auf Herkunft und Qualität achtet, macht schon vieles richtig. Allerdings kommt es auch darauf an, was unter dem Rost glüht: denn auch bei der Grillkohle gibt es Unterschiede beim Umwelt- und Klimaschutz. Und was das Ganze mit nachhaltiger Landwirtschaft zu tun hat, weiß Jessica Martin.

Sprecherin: Die Grillkohle, die wir normalerweise hierzulande kaufen können, stammt oft aus illegalen Rodungen von Tropenwäldern in Lateinamerika und Afrika. Sie wird primitiv hergestellt und das schädigt die Gesundheit der Arbeiter und die Umwelt. Aber es geht auch anders, so Aaron Armah, Gründer von NERO, dem ersten ökologischen und Naturland-zertifizierten Grillkohle-Hersteller Deutschlands.

O-Ton 1 (Aaron Armah, 9 Sek.): „Bei uns ist anders, dass wir den gesamten Prozess nach den höchsten Nachhaltigkeitsstandards und natürlich auch Sozialstandards zertifizieren. Wir setzen ganz gezielt auf regionale Forstbetriebe, die von Naturland auch entsprechend zertifiziert sind, wo keine Pestizide eingesetzt werden, keine Düngemittel, kein Kahlschlag. Da kriegen wir Resthölzer. Und bei der Produktion ist uns wichtig, dass das Ganze energetisch genutzt wird, um noch Ökostrom zu produzieren und eben auch noch sehr viel Wärme, die eingespeist werden kann.“

Sprecherin: Nero sieht sich in der Verantwortung, unsere Klimaziele zu erreichen und unterstützt deswegen auch andere Projekte. Zum Beispiel in der Landwirtschaft, bei der bis zu 30 Prozent der Emissionen eingespart werden können. Hier sieht das Unternehmen eine Riesenchance im sogenannten Agroforst.

O-Ton 2 (Aaron Armah, 23 Sek.): „Bei Agroforst geht's um die Kombination von Bäumen und der Landwirtschaft, um den Wald zurück auf den Acker zu bringen letztlich. Bäume und Sträucher bilden einen ganz natürlichen Schutz gegen Wind und Bodenerosion. Einfach, dass sie eben zwischen diesen großen Flächen den Wind auffangen aber auch mit Ihrem Wurzelwerk Wasser länger speichern.“

Sprecherin: Außerdem sind Bäume Lebensräume für Tiere und Insekten und helfen so, Landwirtschaft und Naturschutz zu verbinden. Auf der Suche nach einem Agroforst-Partner brachte Naturland Nero mit der Warnke Agrar GmbH zusammen, die nördlich von Magdeburg ein ehrgeiziges Projekt verfolgt...

O-Ton 3 (Aaron Armah, 8 Sek.): „...wo der Ökolandwirt Christian Warnke eines der größten zusammenhängenden Agroforstgebiete Deutschlands mit über 120 Hektar nachhaltig bewirtschafteter Agrarfläche schaffen möchte. Und in diesem Jahr wollen wir eben zusammen rund 80.000 Quadratmeter der ersten Flächen angehen. Und darauf freuen wir uns sehr.“

Sprecherin: Allerdings werden solche Klimaprojekte noch nicht ausreichend gefördert, deshalb haben sich die drei Partner etwas einfallen lassen: Von jedem verkauften Sack Grillkohle wird ein Teil des Gewinns in die neuen Agroforstflächen gesteckt.

Abmoderationsvorschlag: Wenn Sie den Grill anmachen, schauen Sie ganz genau hin, woher die Grillkohle kommt! Mehr Infos zum Thema Bio-Grillkohle und Agroforst finden Sie im Internet unter naturland.de und unter nero-grillen.de.



Thema: Grillen ohne Reue! – Mit Bio-Kohle aus heimischen Hölzern

Interview: 4:48 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Grillsaison ist in vollem Gange und vor allem am Wochenende sieht man die Grills der Nachbarn ordentlich qualmen. Allerdings ist die Grillkohle, die da qualmt, oft nicht gerade umweltfreundlich. Und auch wenn es in den vergangenen Monaten in den Hintergrund gerückt ist, ist Umwelt- und Klimaschutz immer noch ein wichtiges Thema, das wir alle zusammen angehen müssen. Wie genau wir mit Grillkohle die Umwelt schützen können, sagt uns jetzt Aaron Armah, Gründer von NERO, dem ersten ökologisch und Naturland-zertifizierten Grillkohle-Hersteller Deutschlands, der sich gemeinsam mit anderen Partnern auch noch, im wahrsten Sinne des Wortes, auf einem anderen Feld engagiert. Hallo Herr Armah!

Begrüßung: „Hallo, ich grüße Sie!“

1. Herr Armah, wo kommt denn die normale Grillkohle her, die wir im Baumarkt kaufen können?

O-Ton 1 (Aaron Armah, 52 Sek.): „Die normale Grillkohle kommt leider zum Großteil aus Lateinamerika und Afrika, wo Grillkohle aus illegalen Rodungen aus den Urwäldern und Tropenwäldern hergestellt wird. Wir haben das selbst auf einer Reise gesehen, mein Vater kommt aus Ghana, wie ganze Landstriche veröden und sich verändern, weil dort die Wälder gerodet werden. Aber auch die Herstellung ist ein Riesenthema. Holzkohle wird da sehr primitiv in Meilern hergestellt, wo Schwelgase nicht nur die Lungen der Leute, die dort arbeiten wirklich beeinträchtigen, sondern auch die Luft und die Umwelt. Chemische Reststoffe gelangen da ins Grundwasser und verschmutzen da die Umwelt enorm. Was noch so perfide ist, dass wir das Ganze einmal um die Welt karren, um das dann letztlich bei uns im Grill zu verheizen.“

2. Nun sind Sie der erste Hersteller Deutschlands von Bio-Grillkohle. Was ist bei Ihrer Grillkohle anders?

O-Ton 2 (Aaron Armah, 40 Sek.): „Bei uns ist anders, dass wir den gesamten Prozess nach den höchsten Nachhaltigkeitsstandards und natürlich auch Sozialstandards zertifizieren. Wir setzen ganz gezielt auf regionale Forstbetriebe, die von Naturland auch entsprechend zertifiziert sind, wo keine Pestizide eingesetzt werden, keine Düngemittel, kein Kahlschlag – also alles, was der Natur einfach schadet, was den Wald schwächt. Und bei der Produktion ist uns wichtig, dass eben keine Gase in die Luft gelangen, sondern dass vielmehr das Ganze energetisch genutzt wird, um noch Ökostrom zu produzieren und eben auch noch sehr viel Wärme, die eingespeist werden kann. Bei dem Nachhaltigkeitsgedanken geht's uns aber als Unternehmen um mehr, deswegen unterstützen wir auch weitere Projekte.“

3. Was heißt das?

O-Ton 3 (Aaron Armah, 52 Sek.): „Dass wir uns als Unternehmen uns einfach in der Verantwortung sehen, insbesondere natürlich auch zur Erreichung der Klimaziele. Nachdem Grillen mit Wald, also mit Holz, und auf der anderen Seite aber natürlich auch mit Essen zu tun hat, sind wir auf das Thema Agroforst gestoßen. Wir haben vor kurzem erst aus dem Weltklimarat gehört, dass weltweit jährlich zehn Millionen Hektar Ackerland aufgrund des Klimawandels verlorengehen – das ist ein Drittel der Fläche Deutschlands.“



Gleichzeitig wissen wir alle, dass der Nahrungsmittelbedarf stetig steigt. Und jetzt ganz akut, mit der Ukraine-Krise, sehen wir auch noch, wenn die Kornkammer Europas wegbriecht, dass es mal schnell zu leeren Regalen auch bei uns kommt. Die gute Nachricht ist aber, dass die Landwirtschaft sehr viel tun kann. Wir können hier 20-30 Prozent der Emissionen einsparen. Und da sehen wir natürlich Agroforst als Riesenchance.“

4. Was genau ist Agroforst?

O-Ton 4 (Aaron Armah, 24 Sek.): „Bei Agroforst geht’s um die Kombination von Bäumen und der Landwirtschaft. Das heißt, da, wo riesige Ackerflächen sind, versuchen wir die Ackerflächen zu unterteilen und Baumreihen dazwischen zu setzen, um den Wald zurück auf den Acker zu bringen letztlich. Da sehen wir eine Vielzahl von Möglichkeiten, positiv auf die Landwirtschaft einzuwirken.“

5. Welche Probleme können mit Agroforst gelöst werden?

O-Ton 5 (Aaron Armah, 40 Sek.): „Bäume und Sträucher bilden einen ganz natürlichen Schutz gegen Wind und Bodenerosion. Einfach, dass sie eben zwischen diesen großen Flächen den Wind auffangen aber auch mit Ihrem Wurzelwerk Wasser länger speichern. Und ganz klar muss man sagen, die Biodiversität von den Bienen bis sonstigen Lebewesen ist Teil des positiven Einflusses auf die Agrarflächen. Da wir uns hier eben sehr stark auch engagieren wollen, sind wir von Naturland mit einem neuen Partner zusammengebracht worden, der Warnke Agrar GmbH, die ein ehrgeiziges Projekt aufgesetzt hat, das sehr, sehr spannend ist.“

6. Was genau ist das für ein Projekt?

O-Ton 6 (Aaron Armah, 30 Sek.): „Das ist ein Projekt in Ostdeutschland, wo es eben riesige Ackerflächen mit ausgelaugten Böden gibt. Das Ganze liegt nordöstlich von Magdeburg, wo der Ökolandwirt Christian Warnke eines der größten zusammenhängenden Agroforstgebiete Deutschlands mit über 120 Hektar nachhaltig bewirtschafteter Agrarfläche schaffen und damit auch wieder natürliche Vielfalt generieren möchte. Und in diesem Jahr wollen wir eben zusammen rund 80.000 Quadratmeter der ersten Flächen angehen. Und darauf freuen wir uns sehr.“

7. Was ist dabei die größte Herausforderung?

O-Ton 7 Aaron Armah, 28 Sek.): „Die größte Herausforderung ist, dass diese Klimaprojekte leider nicht gefördert werden. Deshalb haben wir zusammen mit Naturland nach einer Lösung gesucht und engagieren uns über, eigentlich die Kernfelder, die uns betreffen, hinaus bei der Warnke Agrar GmbH. Um unser Ziel in diesem Jahr zu schaffen, spenden wir mit jedem verkauften Sack NERO Grillkohle einen Teil des Gewinns für die Schaffung solcher neuartigen und besonderen Agroforstflächen.“

Aaron Armah von NERO, dem ersten ökologisch und Naturland-zertifizierten Grillkohle-Herstellers Deutschlands. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Sehr gerne!“

Abmoderationsvorschlag: Wenn Sie den Grill anmachen, schauen Sie ganz genau hin, woher die Grillkohle kommt! Mehr Infos zum Thema Bio-Grillkohle und Agroforst finden Sie im Internet unter naturland.de und unter nero-grillen.de.

