

Grilla miljövänligt

Visst är det härligt att ljumma sommarkvällar sitta ute och grilla. Men tänk på miljön och undvik så långt det är möjligt miljöbovar som engångsgrillar och försök tända grillen miljövänligt.

Varje sommar gör ett svenskt hushåll i snitt av med ungefär en påse grillkol eller briketter. De senaste åren har också användandet av engångsgrillar ökat starkt. Den största delen av det kol vi förbrukar i Sverige är inhemsk, men det finns i princip kol från

hela världen att tillgå på marknaden, ofta kommer det från Polen eller Baltikum. Kvaliteten på grillkolet kan mätas i låg halt av aska. Svenska SIS:s krav är att grillkol inte får ge mer än fyra procent aska och briketter inte mer än 15 procent. Sämst ur miljöhänseende är flera av våra vanliga engångsgrillar. Enligt en test gjord av Råd & Rön håller flera av engångsgrillarna bara en timme och är därefter obrukbar och redo för soptunnan.

■ Köp grillkol som är FSC-certifierat eller SIS-märkt. FSC (Forest Stewardship Council) är en internationell märkning som visar

att produkten kommer från ett miljöanpassat skogsbruk. Tar även hänsyn till andra faktorer så som ursprungsbefolkningar. SIS (Standardisering i Sverige) ställer högst kvalitetskrav på kol och briketter. Kolet får inte innehålla för mycket aska eller vatten och träet får inte vara kemiskt behandlat.

■ Engångsgrillen är ofta ett dåligt miljöval.

■ Tänk på hur grillen tänds. Idag finns miljövänliga alternativ, så som elektrisk tändgaffel och miljömärkta tändvätskor.

TEXT: ANNA SANDGREN



Vertikalgrillar har ur miljö- och hälsosynpunkt en rad fördelar. Hela glöden kan utnyttjas samtidigt, vilket innebär att bränsleåtgången halveras jämfört med samma mängd mat i en traditionell grill. Dessutom minskar CO-utsläppet. Då grillarna inte avger någon högre nedåtriktad värme, kan de placeras på valfritt underlag utan att ge brännmärken eller riskera att tända underlaget. Grillen passar därför att använda direkt på bryggan, campingbordet eller stenhällen. Formatet är smidigt och här finns flera separata grilltyper med reglerbar värme. Grillen på bild kommer från BBQ Nordic, heter BBQ Chef Bosse och är i aluminium-/lackerat stål. Kostar runt 600 kr hos väl sorterade fackhandlare.