

INHALT

Genuss mit Rücksicht auf die Umwelt

- Gute Gründe 6
Grüner Grillen kann einfach sein 10

Welcher Grill soll's sein?

- Muss es immer Kohle sein? 14
Der Holzkohlegrill 16
#machsnachhaltig
Einen Blumentopf-Holzkohlegrillselbst bauen 18
Der Gasgrill 20
Lavastein 22
Der Elektrogrill 24
Der Solargrill 26
#machsnachhaltig
Einen Solargrill selbst bauen 28
Besondere Grills 30
#machsnachhaltig
Alles wiederverwenden 32
#machsnachhaltig
Ein ungewöhnliches Grillvergnügen: Lagerfeuer mit Synergie 34

Was kommt rein oder ran?

- 5 Die richtige Kohle 38
Der richtige Anzünder 42
#machsnachhaltig
Grillanzünder aus Sägespänen herstellen 46
#machsnachhaltig
Einen Anzündkamin aus einem Besteckhalter bauen 48
Das richtige Aroma 50
Das richtige Gas 52
Der richtige Strom 54
Die richtigen Utensilien 56
#machsnachhaltig
Gemüseblätter statt Alufolie 58
- Das Grillgut macht den Unterschied** 61
- Genuss rauf, Ökobilanz runter! 62
Einkaufstipps für Fleisch 68
Einkaufstipps für Fisch und Meeresfrüchte 70
Grillkäse, Tofu und Fleischersatzprodukte 72
#machsnachhaltig
Bohnenburger selbstmachen 76
Gemüse, vielseitig und farbenfroh 78
Desserts 84
#machsnachhaltig
Gut planen heißt weniger wegwerfen 86

Die grüne Grillparty

Schnelle und gute Beilagen

#machsnachhaltig

10 Tipps, um regionale Produkte zu erkennen

Dips und Soßen

Getränke

#machsnachhaltig

Glas oder Plastik?

Geschirr, Besteck & Co.

Servietten & Co.: Stil statt Müll!

#machsnachhaltig

Veganes Wachspapier herstellen

Blumen-Deko

Lichter-Deko

#machsnachhaltig

Ungebetene Gäste: Wespen & Mücken 112

Planungstipps für die Grillparty 114

Nach dem Grillen

92 Aufräumen und Reste verwerten

Den Grill putzen

94

96

98

100

102

104

106

108

110

#machsnachhaltig-Infos

117

118

120

124

124

125

126