



Notat

Den 8. marts 2018

På koordineringsmøde for formandsskaberne for Indre By Lokaludvalg, Christianshavns Lokaludvalg og Miljøpunkt Indre By & Christianshavn, den 5. marts 2018, blev Miljøpunktets indsatser omkring luftforurening fra biler, brændeovne og heraf afbrænding af grillkul drøftet.

Formandsskabet for Indre By Lokaludvalg ønskede oplysninger om muligheder for brug af mere miljøvenlige grillkul, til brug for en eventuel henvendelse til supermarkeder i Indre By, herunder Coop m.fl. Henvendelsen vil kunne kombineres med en oplysningskampagne og debat om brug af grill og forurening.

Det har ikke på nuværende tidspunkt været muligt at finde videnskabelige data. Miljøpunktet har fået kontakt til Københavns Universitet, Institut for Folkesundhedsvidenskab, og afventer tilbagemelding fra professor Peter Møller, som har viden om emnet.

Som input til en eventuel senere kampagne har Miljøpunktet fundet en artikel fra Bolius.dk om at grille miljørigtigt samt en test af seks typer grillkul fra Idényt.dk.

Bolius.dk har i artikel fra tirsdag den 28. marts 2017 af Rie Jerichow, skrevet om at grille miljørigtigt. Artiklen er oprindeligt publiceret d. 12. maj 2011 og senest ajourført d. 28. marts 2017. Den nævnte kilde til informationerne i artiklen: Få flere grønne råd om grilning hos Informationscenter for Miljø & Sundhed. Informationscenter for Miljø & Sundhed eksisterer ikke længere. Der er ikke angivet en kilde til den opdaterede artikel.

Miljøpunktet anbefaler, at en eventuel kampagne afventer tilbagemelding om seneste viden på området fra Københavns Universitet.

Artikler – se side 2.

Af centerleder Mariane Spang Bech

Miljøpunkt
Indre By & Christianshavn



Artikel 1

Kan du grille miljørigtigt?

”Det er ikke ligegyldigt, hvilken grill eller hvilke kul du vælger, hvordan du griller, og hvor asken ender bagefter. I hvert fald ikke hvis du tænker på din families og naturens sundhed.

Grønne råd om grill

- Brug en gasgrill.
- Køb en grillstarter eller vælg optændingsprodukter med vegetabilsk olie og træfyld.
- Vælg FSC-mærkede grillkul og briketter.
- Vælg kul eller briketter med et begrænset askeindhold. Se fx efter Varefakta-mærket, der stiller krav til det maksimale askeindhold.
- Lær dine kul at kende, og læg ikke flere på grillen, end du har brug for til at tilberede maden.

Hvis du vil skåne miljøet mest muligt, når du griller, er en gasgrill bedst. Den behøver kun at være tændt i præcis den tid, du bruger grillen. Samtidig slipper du for de skadelige stoffer, som trækul og briketter kan afgive.

Undgå briketter med stenkul og brunkul

Har du en traditionel kulgrill, skal du holde dig fra de briketter, hvori der indgår stenkul eller brunkul, hvis du vil tænke på miljøet, for de udleder CO₂ ved afbrænding. Trækulsbriketter og trækul derimod er CO₂-neutrale, når man ser bort fra den mængde CO₂, der udledes ved forarbejdningen og transporten af dem.

Du skal også tænke på, hvad der skal grilles. Hvis det drejer sig om et par pølser eller en rød bøf, der kun skal have et par minutter på grillen, kan det være ressourcepild at købe dyre kul eller briketter, der brænder længe efter opvasken er væk.

Hvor lang tid kan briketter brænde?

På de fleste pakker er opgivet en brændværdi, der siger noget om brændetiden. Er brændværdien opgivet til over 20.000 KJ/kg, kan grillmesteren godt give sig i kast med større kødstykker.

Brændværdien kan være meget forskellig fra mærke til mærke. Dyre briketter kan brænde i op til fem timer, mens en dårlig briket er væk på en time. Se også efter det størst mulige indhold af kul, det kan svinge fra 35-70 procent.

Hvor længe kul og briketter brænder afhænger også af grilltype, vindforhold og tilførsel af luft, men helt generelt brænder briketter længere end kul.

LÆS OGSÅ: [Sådan får du mest ud af grillen](#)



Tjek brændværdien på briketterne, inden du køber dem, og tænk over hvilke og hvor mange, du smider på, i forhold til hvad og hvor meget, du skal grille.

Brug grillstarter, når du skal grille

Når grillen skal tændes op, kan en grillstarter helt overflødiggøre blokke, tændvæske eller andre optændingsprodukter. Ifølge Informationscenter for Miljø & Sundhed har det dog ingen nævneværdig sundhedsmæssig betydning, hvad du vælger, hvis du i øvrigt bruger dem rigtigt. Dvs., at du hverken indånder dampene fra dem, får produkterne på huden, eller lægger kødet på grillen, før de er helt fordampet.

Men for miljøet er det ikke ligegyldigt. Hvis du ikke har en grillstarter, er produkter af træfyldt det mest miljørigtige valg. Derefter kommer optændingsprodukter baseret på vegetabilsk olie.

Undgå helst tændvæske, da den kan være baseret på petroleum eller terpentin, som belaster miljøet.

Put aske fra grill i skraldespanden

Når grillen er kold, er det nemt at hælde asken ud i haven som gødning. Men for naturen er det ikke den bedste løsning. Asken kan indeholde tungmetaller, og derfor anbefales det, at du smider den i skraldespanden.

LÆS OGSÅ: [Må du grille på din altan?](#)

Sunde råd om at grille

Mad tilberedt ved meget høje temperaturer medfører kemiske forandringer i kødet, hvorved der dannes nye stoffer, der kan være kræftfremkaldende. Jo højere temperatur og jo længere tid, du griller, desto farligere.

- Undgå flammer. Vent med at lægge maden på grillen til kullene er grå.
- Undgå, at der drypper fedt ned på de varme kul.
- Undgå brankning. Sørg for tilpas afstand mellem kul og rist, hold øje, og vend maden ofte.
- Skær brankede skorper af, hvis maden bliver sort.
- Undgå at indånde røgen fra grillen.



Grillkul versus briketter

- Grillkul laves ved at varme træ op uden ilt. Kvalitetskul er mellem 20 og 80 mm, eller store nok til ikke at falde ned gennem risten. Typisk er de lavet af løvtræer. Grillkul danner generelt mindre mængder aske end briketter.
- Grillbriketter fremstilles ved at sammenpresse en blanding af pulveriseret kul eller tørv og et bindemiddel, fx majsmel eller sand. Kvaliteten afhænger af fremstillingsprocessen, og om det pulveriserede kul er trækul eller stenkul.
- Aske- og vandindholdet bruges ofte til at vurdere, hvor gode grillkullene eller briketterne er til at grille.

Se efter mærkerne, før du griller

Mange grillkul og -briketter er mærket med FSC-mærket, der garanterer, at skovdriften ikke fører til rydning af skoven, og at skovens plante- og dyrearter bevares.

Varefakta stiller krav til det maksimale askeindhold i grillkul og briketter. Grillkul må max. indeholde 8 procent aske. Briketter må højst indeholde 18 procent. Desuden er der en grænse for indholdet af flygtigt svovl på 0,15 procent og bestemmelser om størrelsen på de enkelte stykker. Også deklarationen stilles der krav til, så forbrugeren får god vejledning på emballagen.

Oprindeligt publiceret d. 12. maj 2011, senest ajourført d. 28. marts 2017

KILDER OG HENVISNINGER

KILDER: **Få flere grønne råd om grilning hos Informationscenter for Miljø & Sundhed**



Artikel 2

’Idényt.dk har i artikel 1204 af 29. marts 2012, testet seks forskellige mærker af grillbriketter. Testen omtaler ikke forureningsgrader, men tests ud fra karakterskala;

- Antændingsevne
- Tid før ”klar” (passer tidsanvisning på emballagen)
- Virkningstid
- Røg/aske og rengøring

Testvinder: Perfekt antænding

Kokosbriketten

Pris: ca. 100 kr. for 10 kg

Karakter: 5

Antændingsevne: Briketterne har et hul igennem sig, hvilket gør dem hurtige at tænde.

Tid før ”klar”: 20 min.

Startvarme: 220 grader

Efter 1 time: 200 grader

Efter 2 timer: 180 grader

Efter 3 timer: 125 grader

Efter 4 timer: 130 grader

Røg/aske/rengøring: 210 g aske – ikke meget svineri i grillen – et par stykker ligger lidt porøst, men ellers nemt.

Jans vurdering: Testens bedste briketter – de klarer alle parametrene rigtig godt, og så er jeg vild med, at de holder en rimelig høj varme i 4 timer. Den nemme optænding er et stort plus, og så bliver de hurtigt klar.

Artiklen er skrevet af Tina Friestrup Kristensen

<http://www.idenyt.dk/haven/grill/test-grillbriketter-til-en-perfekt-grillaften/>