**Bio-zertifizierte Grillkohle aus heimischen Hölzern und garantiert ohne Tropenholz**

**Mit Nero nachhaltig in die Grillsaison 2020**

**Augsburg, 18. März 2020. Nero startet in die nachhaltige Grillsaison 2020: Ab sofort ist die Grillkohle aus Naturland-zertifizierten heimischen Wäldern des Bayerischen Start-Ups** [Nero GmbH](http://www.nero-grillen.de) **wieder im Handel verfügbar. Rewe, Alnatura, Denn´s, Obi, Hagebau, Bauhaus und viele weitere Handelspartner führen die weltweit einzige Holzkohle mit Bio-Siegel bereits: Sie wird in einem innovativen umweltfreundlichen Verkohlungsverfahren unter Gewinnung von Ökostrom hergestellt, das eine besonders hohe Qualität sicherstellt. Die weltweit erste von Naturland zertifizierte Bio-Grillkohle überzeugt durch ihre garantiert unbedenkliche Quelle, eine klimaneutrale Produktion und unschlagbar kurze Transportwege. So können Grillmeister den Sommer reinen Gewissens genießen. Passende Bio-Grillsaucen und -gewürze sowie umweltfreundliche Grillanzünder liefert Nero ebenfalls.**

Nero setzt zu 100 Prozent auf heimisches Hartholz – meist Buche und Eiche – aus den Stadtwäldern Saarbrücken, Templin sowie Wäldern in der Champagne. Diese Wälder werden nachhaltig bewirtschaftet. So trägt schließlich auch die Grillkohle das begehrte Bio-Siegel von Naturland, bekannt vor allem im Bereich Lebensmittel. Für die Grillkohle nutzt Nero ausschließlich Resthölzer, die für die Produktion von Möbeln nicht geeignet sind.

**Regional vs. Tropenholz**

Mit seiner Bio-Grillkohle setzt das junge Unternehmen ein deutliches Zeichen gegen den illegalen Raubbau an Regenwäldern in Südamerika und Afrika. Zu häufig finden Tropenhölzer dank unzureichender Kontrollen und Etikettenschwindel ihren Weg auf deutsche Grills: Über 14 Millionen Quadratmeter Regenwald verschwinden dafür jedes Jahr unwiederbringlich.

Aaron Armah, Mitgründer und kaufmännischer Geschäftsführer der Nero GmbH erklärt: „Bei Fleisch und Gemüse achten viele Menschen darauf, dass sie Umwelt und Tiere nicht unnötig belasten. Die wenigsten wissen aber, dass für ihre Grillkohle jahrhundertealte Mahagoni- und Teak-Wälder gerodet werden: Stiftung Warentest fand im Mai 2019 in jeder dritten Grillkohle Tropenholz. Im Bestfall aber stammt die Kohle üblicherweise aus Wäldern, in denen Kahlschläge stattfinden und die mit Pestiziden behandelt werden; mit fatalen Folgen für Erdreich und Tiere. Auch die Industrie-Label FSC oder PEFC geben bei Kohle aus Nicht-EU-Ländern keine Sicherheit. Hier muss sich dringend etwas ändern.“

**Nicht nur für den Bio-Fachhandel interessant**

Das junge Unternehmen wurde vor allem durch seinen Auftritt bei „Die Höhle der Löwen“ bekannt. Es gelang schnell, Einkäufer im Groß- und Einzelhandel von der Qualität und Nachhaltigkeit ihrer Grillkohle zu überzeugen und eine breite Zielgruppe anzusprechen.

Innerhalb von nur fünf Jahren hat Nero sein Flaggschiffprodukt in den umsatzstarken Baumärkten, zwei der führenden Bio-Märkte und mit Rewe nun auch im Supermarkt mit dem größten Bio-Sortiment positioniert. Mit den nachhaltigen Nero-Produkten heben sich Einzelhändler vom Wettbewerb ab, komplettieren ihr Bio-Portfolio und sprechen eine umweltbewusste Klientel an.

**Ganzheitliches nachhaltiges Produktsortiment**

Neben der Grillkohle bietet die Nero Bio-Grillwelt auch leckere Produktinnovationen wie biologische Grillsaucen, Grillgewürze sowie Grillanzünder.

**Umweltfaktor Verkohlung**

Auch die herkömmliche Produktion von Holzkohle ist schädlich für die Natur: Formaldehyd, Teer und Essigsäure gelangen ungefiltert in die Umwelt – zumindest bei älteren Verkohlungsanlagen, wie sie meist noch im Einsatz sind. Deshalb produziert Nero seine Grillkohle in einem mehrfach für Umweltschutz und Nachhaltigkeit prämierten Werk in Frankreich, sowie seit 2020 in einem zweiten von Naturland-zertifizierten Holzkohlewerk in Mecklenburg-Vorpommern.

Jakob Hemmers, Mitgründer und technischer Geschäftsführer der Nero GmbH: „Von der Holzgewinnung bis zur Kohleherstellung: Jeder Produktionsschritt und jeder unternehmerische Prozess wird unserem Anspruch an Nachhaltigkeit gerecht.“

**#Natürlichanfeuern**

Nero nimmt seine Mission ernst und arbeitet deshalb kontinuierlich an der eigenen Nachhaltigkeit:

* Den CO2-Fußabdruck der Grillkohle hat Nero Anfang 2020 auf Null gesenkt; die Nero Grillkohle trägt jetzt die [ClimatePartner-Zertifizierung „Klimaneutral“](https://fpm.climatepartner.com/tracking/13666-1911-1001/de) und kompensiert die CO2 Emissionen mit einem Waldschutzprojekt in Portel, Brasilien.
* Bereits vor dieser Zertifizierung war [Nero unter den 222 nachhaltigen Marken Deutschlands](https://www.hilfswerft.de/poster-nachhaltiger-konsum-die-nachhaltigen-222-deutschlands/).

**Preise und Verfügbarkeit**

Die nachhaltige Grillkohle von Nero ist im Schnitt für 2,50 Euro pro Kilogramm zu haben. Neben zahlreichen Bio-Märkten wie Basic oder Vollcorner ist die Premium-Kohle in weiteren kleineren Lebensmittel- und Baumarktketten erhältlich.

**Über NERO GmbH**

Die NERO GmbH ist ein Augsburger Unternehmen, das 2015 gegründet wurde. Mit einem Bio-Sortiment an nachhaltigen Produkten rund um den Grill verfolgt NERO die Mission, die Verwendung von Tropenhölzern in Holzgrillkohle zu vermeiden. Für die einzigartige Bio-Grillkohle nutzt NERO ausschließlich Resthölzer, die für die Produktion von Möbeln nicht geeignet sind, aus den nachhaltig bewirtschafteten Stadtwäldern Saarbrücken und Templin. Auch Staatsforstbetriebe in der Champagne, im unmittelbaren Umkreis des Holzkohlewerkes, liefern heute das von Naturland zertifizierte Holz. Die weltweit einzige Naturland-zertifizierte Bio-Grillkohle des jungen Unternehmens hat eine hohe Sichtbarkeit im Markt. Sie ist in den umsatzstarken Baumärkten, im Bio-Einzelhandel und zunehmend in den Bio-Segmenten des Einzelhandels sowie online erhältlich. Weitere Informationen unter: www.nero-grillen.de

**Unternehmenskontakt**

NERO GmbH, Am Mittleren Moos 48, 86167 Augsburg, [www.nero-grillen.de](http://www.nero-grillen.de)

Ansprechpartner: Aaron Armah, [aaron.armah@nero-grillen.de](mailto:aaron.armah@nero-grillen.de), T +49 (0) 821 2070984-2

**Pressekontakt**

epr – elsässer public relations, Maximilianstr. 50, 86150 Augsburg, [www.epr-online.de](http://www.epr-online.de)

Ansprechpartner: Dunja Hélène Ruetz, [dr@epr-online.de](mailto:dr@epr-online.de), T +49 (0) 821 4508 7913