**Nachhaltig Grillen für den Regenwald**

**Nero Grillkohle überzeugt Öko-Test und WWF**

**Augsburg, 14. April 2021 – Mit bio-zertifizierter Grillkohle aus heimischen Hölzern und garantiert ohne Tropenholz landet Nero Grillkohle bei Öko-Test unter den Testsiegern. Auch die vom WWF durchgeführte Marktanalyse bestätigt Nero eine vorbildliche Deklaration von Holzarten und Herkunft. Bei der Herstellung ist keine externe Energiezufuhr nötig und somit ist Nero Grillkohle die erste klimaneutrale Holzkohle.**

In seiner jüngsten Marktanalyse nahm der WWF eine ausführliche Betrachtung der in der EU vertriebenen Grillkohle vor und kommt dabei zu dem Schluss, dass Nero hält was es verspricht: „Korrekt und vorbildlich, da Holzarten und Herkunft präzise deklariert sind“[[1]](#footnote-1).

Viele andere Grillkohlen schneiden im Test von WWF deutlich schlechter ab: 60% der untersuchten Produkte waren mangelhaft oder falsch deklariert, bei 33% der untersuchten FSC-zertifizierten Holzkohle fand man sogar Tropenholz. Lediglich zwei von 23 in Deutschland erhältlichen Produkte konnten überzeugen, darunter Nero.

Die vorbildliche Zusammensetzung wird auch von Öko-Test mit der Note „sehr gut“ [[2]](#footnote-2) bestätigt.

**Weltweit einzige Grillkohle mit Bio-Zertifizierung**

Nero verwendet zu 100 Prozent heimisches Hartholz – meist Buche und Eiche – aus den Stadtwäldern Saarbrücken, Templin sowie Wäldern in der Champagne. Als einzige Grillkohle auf dem Markt trägt Nero Grillkohle das begehrte Bio-Siegel von Naturland. Bei der Naturland-Zertifizierung kommt es auf eine naturnahe, nachhaltige und bodenschonende Bewirtschaftung an, das heißt mit möglichst wenig Nutzungseingriffen. Außerdem werden ausschließlich Resthölzer verwendet, die für eine anderweitige Nutzung (z.B. Möbelproduktion) nicht geeignet sind.

**Ökostrom statt Ökosünde**

Dank des geschlossenen Herstellungsverfahrens mit hohem Wirkungsgrad ist bei der Verkohlung von Nero Grillkohle keine externe Energiezufuhr nötig. Im Gegenteil: Es entsteht sogar Energie, die in Form von Ökostrom ins Stromnetz eingespeist wird. Durch das moderne Herstellungsverfahren und die kurzen Transportwege ist der CO2-Ausstoß bei der Produktion von Nero Grillkohle um ein Vielfaches geringer als bei vielen Konkurrenzprodukten.

In Kooperation mit ClimatePartner leistet Nero außerdem einen Ausgleich aller verbleibenden CO2-Emissionen und unterstützt ein Aufforstungsprojekt in Brasilien. Somit ist Nero Grillkohle die erste klimaneutrale Holzkohle.

**Ganzheitliches nachhaltiges Produktsortiment**

Seit dem Auftritt der Gründer bei „Die Höhle der Löwen“ im Jahr 2016 ist viel passiert: Nach erfolgreichem Eintritt in den Handel hat Nero seine nachhaltige Produktpalette sukzessive erweitert. Neben Grillkohle und Grillbriketts im 2,5kg-Sack kommt zur Saison 2021 die neue Expert-Linie auf den Markt. Das Unternehmen reagiert so auf Kundenfeedback und bietet damit nun ein Produkt mit extra großen Kohlestücken im 8kg-Sack an. Die große Stückelung ermöglicht hohe Temperaturen und eine extra lange Glühdauer**.** Nero stellt auch Grillsaucen in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen her. Die Nero-Grillprodukte sind nicht mehr nur im Bio-Fachhandel wie Alnatura und denn‘s erhältlich, sondern auch in Bau- und Supermärkten. Überdies sind alle Produkte im eigenen Nero-Online-Shop verfügbar. Die nachhaltige Grillkohle von Nero ist im Schnitt für 2,50 Euro pro Kilogramm zu haben.

„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. Das wollen wir mit unseren Produkten verhindern“, erklärt Aaron Armah, Mitgründer und Geschäftsführer der Nero GmbH.

**Hintergrund**

Herkömmliche Grillkohle ist unter anderem für die Zerstörung von Wäldern, Lebensräumen und für soziale Ausbeutung verantwortlich. Auch die Auswirkungen der Herstellung von Grillkohle auf die Natur sind verheerend. Jedes Jahr werden Hundertausende Tonnen Tropenholz in qualmenden Meilern zu Grillkohle verkohlt. So fallen jährlich mehr als 14 Millionen Quadratmeter Regenwald der Abholzung für Grillkohle zum Opfer - dies entspricht einer Fläche von knapp 2.000 Fußballfeldern.

**Über NERO GmbH**

Seit 2015 hat das Augsburger Start-Up NERO GmbH der herkömmlichen Grillkohle den Kampf angesagt: Für die weltweit einzige Naturland-zertifizierte Bio-Grillkohle verwendet NERO ausschließlich Hartholz – meist Buche und Eiche – aus nachhaltig bewirtschafteten heimischen Wäldern. Außerdem legt das Unternehmen besonderen Wert auf kurze Transportwege und setzt bei seinen Produkten auf plastikfreie Umverpackungen. Neben den Grillkohle-Produkten umfasst das nachhaltige Grillsortiment auch Bio-Grillsaucen. Die Produkte sind 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](http://www.nero-grillen.de)

**Unternehmenskontakt**

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

Ansprechpartnerin: Stefanie Grübel, [stefanie.gruebel@nero-grillen.de](mailto:stefanie.gruebel@nero-grillen.de), T +49 (0) 171 3750 441

**Pressekontakt**

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

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

1. <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-EU-Marktanalyse-Grillkohle-2020.pdf>, S. 20 [↑](#footnote-ref-1)
2. Öko-Test, Juni 2020 [↑](#footnote-ref-2)