### Let’s barbecue!

### Barbecueën is gezellig, zomers en lekker. De supermarkt ligt vol met vlees voor de barbecue. Maar waar je misschien niet aan denkt is dat het behalve lekker ook slecht voor het milieu is. Evenals bij het verstoken van houtsnippers in biomassacentrales komt er in het klein veel CO2 vrij bij barbecueën en ook rook, dus fijnstof! De rook kan gezondheidsklachten veroorzaken bij mensen met een aandoening aan de luchtwegen. Bovendien veroorzaakt de rookontwikkeling overlast bij de buren.

### Een paar tips om barbecuen ook voor je gezondheid en het milieu leuk te houden!

* Doe eens een vega- of biobarbecue: groenten laten zich prima roosteren, en zorg dat het vlees biologisch is!  Serveer daarnaast stokbrood, sausjes en lekkere fruit-, aardappel- of pastasalades. Je hebt dan minder vlees nodig per persoon en daarmee help je het milieu aanzienlijk.
* Probeer ook eens een lekker visje op de barbecue. Check de [viswijzer](http://www.goedevis.nl/) en koop alleen vis die niet bedreigd wordt.
* Gebruik geen wegwerpservies. Kun je er niet om heen: kijk dan eens naar duurzaam wegwerp servies gemaakt van palmblad, suikerriet of biokarton.
* Grillen in de openlucht levert altijd broeikasgassen op. Gebruik daarom een zo klein mogelijke barbecue en koop briketten die gemaakt zijn van kokosnootbast. Die gloeien sneller dan houtskoolbriketten, worden warmer, gaan niet ten koste van bomen en produceren nauwelijks rook.
* Koop er een die je kunt sluiten. Dan zijn de gerechten eerder klaar en heb je minder brandstof nodig. Trouwens: barbecuen op gas of electrisch is het allerbeste voor je gezondheid en het milieu. Er komen bij het grillen nauwelijks broeikasgassen vrij en ook geen rook, het eten is eerder klaar en de barbecue kan tussentijds uitgezet worden. Aan u de keuze.

Smakelijk eten!