

Heimische Holzkohle

Grillkohle aus dem Supermarkt hat oft eine zweifelhafte Herkunft und ist wenig ökologisch. Ein belgischer Holzproduzent macht das besser.

Text: Oliver Ristau
Fotografie: Willi Filz

- Bertrix in der belgischen Provinz Luxemburg: Der Geruch von frischem Holz liegt über dem Lagerplatz mit den gestapelten Baumstämmen. In einem Winkel stehen vier schwarze eiserne Öfen. James Demaret prüft durch ein Guckloch das lodernde Feuer im Innern. Der Unternehmer produziert Holzkohle aus heimischen Wäldern. Die Idee dazu sei ihm gekommen, als er im Jahr 2020 zufällig die Importstatistik von Grillkohle las.

Nicht eine der rund 20.000 Tonnen, die das Land pro Jahr an Holzkohle verbraucht, kam demnach aus Belgien. Laut Eurostat stammen drei Viertel der etwa eine Million Tonnen in der EU jährlich verbrauchten Holzkohle aus Nicht-EU-Ländern. Die größten Lieferanten waren laut einer Analyse des Thünen-Instituts und der Umweltorganisation WWF im Jahr

2020 die Ukraine, Nigeria, Kuba und Namibia, außerdem Russland, Indonesien und Paraguay. In vielen dieser Länder seien Korruption und illegaler Holzeinschlag weitverbreitet, kritisieren die Autoren. Der Grund dafür: Grillkohle falle bisher nicht unter die Europäische Holzhandelsverordnung. Selbst wenn der Einschlag im Ausland illegal war, könne die Kohle in Europa verkauft werden.

Das war der Anlass für James Demaret, selbst ins Köhlergeschäft einzusteigen: „Illegale Holzeinschläge in Tropenländern, nur für unser Grillvergnügen? Das hat mich schockiert.“ Seine Firma ITS Wood setzt mit gut 20 Mitarbeitern jährlich rund 45 Millionen Euro um. Das seit 2004 im Holzgeschäft tätige Familienunternehmen – Demaret ist seit 2013 Alleinaktionär – kauft Buchen und Eichen aus Wäldern in der Region. Daraus werden Furniere für die Möbelindustrie gefertigt. Der Verschnitt wird zu Hack Schnitzeln, was davon übrig bleibt, geht zur Papierindustrie. Seit 2022 verkohlt ITS Wood einen Teil der Holzreste in selbst gebauten Öfen.

„Bei jeder Charge Holzkohle muss nachvollziehbar sein, woher sie stammt“, sagt Demaret. Doch selbst mit anerkannten Qualitätssiegeln zertifizierte Ware ist oft problematisch. Klassische Kohlemeiler seien die Regel, sagt Johannes Zahnen, Holzexperte beim WWF: In einer mit Erde und Steinen abgedeckten Brennkammer glimme das Holz vor sich hin, das Abgas entweiche unkontrolliert in die Atmosphäre.

Anders im belgischen Bertrix: In jedem der luftdicht abgeschlossenen Öfen befinden sich zwei Brennkam-

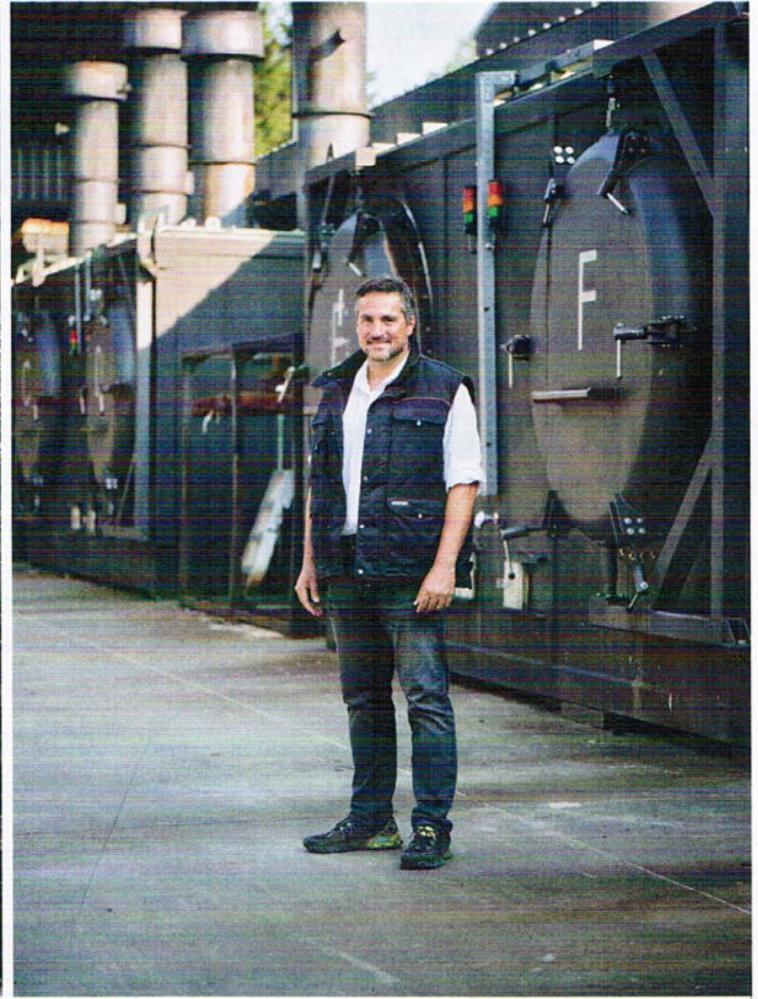
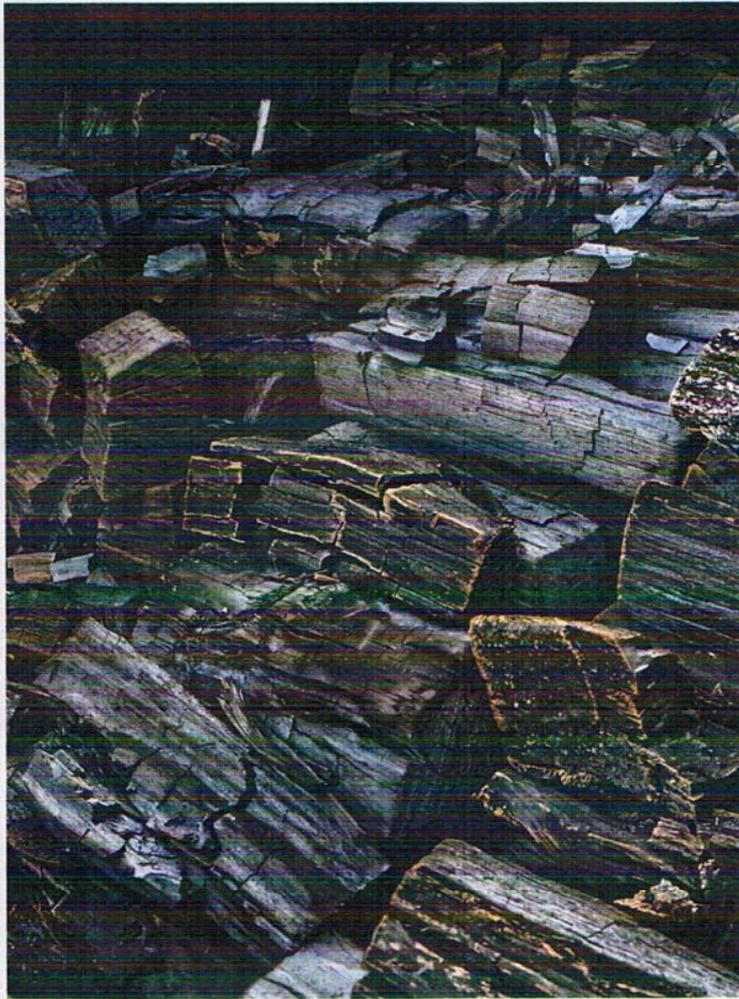


mern. Die Schornsteine emittieren ein blassbraunes Abgas. In der Nase keine Spur von Kohlegeruch. Demaret hat sich sein besonders effizientes Herstellungsverfahren patentieren lassen. Er setzt sechs Kilogramm Holz pro Kilogramm Holzkohle ein. Klassische Meiler brauchen zehn Kilogramm.

Die Transformation des getrockneten Scheitholzes findet bei rund 450 Grad Celsius statt. Die Kammern sind luftdicht abgeschlossen, damit das Holz nicht zu Asche verbrennt. Der Prozess unter Sauerstoffabschluss nennt sich Pyrolyse.

Die nötige Hitze entsteht in einem angrenzenden Raum, in dem Propan gas verbrannt wird. Dort herrschen Temperaturen von bis zu 1.000 Grad

„Illegale Holzeinschläge in Tropenländern, nur für unser Grillvergnügen?“



Celsius. Demaret hat die sonst übliche Hitzeisolierung zwischen Verbrennungsraum und Brennkammern verringert – so erreicht er die nötige Temperatur in drei Stunden statt in ein bis zwei Tagen. Und nur in dieser Zeit muss Demaret mit Propangas zuheizen.

Denn während des eigentlichen sechs- bis achtstündigen Verkohlungsprozesses beheizt sich der Ofen selbst, und zwar mit dem bei der Pyrolyse frei werdenden Holzgas. So liefert das Holz das Gros der für das Köhlern notwendigen Energie gleich mit. Weil Demaret die Kammern zeitversetzt betreibt, heizt eine die andere an. Die Temperatur steuert er über Sauerstoffzufuhr und Abgasregelung der Schornsteine.

Das Ergebnis: Kohle, die 85 Prozent Kohlenstoff enthält, mit hoher Porosität, also vielen Hohlräumen. Wegen des vergrößerten inneren Volumens kann sie länger und heißer brennen – laut Demaret bis zu 700 Grad. Holzkohle aus dem Supermarkt kommt meist nur auf 75 Prozent Kohlenstoff und erreicht kaum 300 Grad.

Bevor die Kohle in die Säcke kommt, wird aussortiert, was kleiner ist als drei Zentimeter, und als Pflanzenkohle zur Bodenverbesserung vermarktet. Ginge es nach Demaret, würde Holzkohle nicht nach Gewicht, sondern nach Volumen verkauft. Denn bezogen auf das Gewicht ist seine Grillkohle namens Tcharbon deutlich teurer als gewöhnliche Kohle.

Ein Sechs-Kilo-Sack kostet bei ihm knapp 20 Euro. Discounter-Ware kostet nur die Hälfte.

Für Johannes Zahnen ist die heimische Grillkohle aus Belgien eine gute Idee: „Der hohe Wirkungsgrad und die Transparenz von Herkunft und Verarbeitung sind im Vergleich absolute Besonderheiten.“

Für das Verfahren hat Demaret 3,5 Millionen Euro investiert. Seit 2023 ist die Köhlerei mit fünf Mitarbeitern und 1,5 Millionen Euro Jahresumsatz profitabel. Seither hat er die Kapazität auf rund 1.000 Tonnen pro Jahr fast verdoppelt. Die Verkohlung ist deutlich rentabler als der Verkauf an die Papierindustrie. Um wie viel, will Demaret nicht verraten. ■