



**JULIA SCHMIDT**  
Die Grafikdesignerin befasste sich mit Blumenverpackung und sucht nun ein Praktikum. Seite 13

# MARKT

NEUE LUZERNER ZEITUNG NEUE URNER ZEITUNG NEUE SCHWYZER ZEITUNG NEUE OBWALDNER ZEITUNG NEUE NIDWALDNER ZEITUNG NEUE ZUGER ZEITUNG

**Porzellan**

## Rosenthal ist nun gerettet

ap. Der insolvente Porzellanhersteller Rosenthal ist gerettet. Der italienische Besteckproduzent Sambonet kauft das fränkische Traditionsunternehmen. Der gesamte Geschäftsbetrieb mit allen Mitarbeitern, Markenrechten, Patenten und Produktionsstätten werde übernommen, erklärte Insolvenzverwalter Volker Böhm. Über den Kaufpreis sei Stillschweigen vereinbart worden.

Zudem planten die Italiener beträchtliche Investitionen. Sambonet-Chef Pierluigi Coppo erklärte: «Für den Turn-around und die Integration von Rosenthal ist noch viel Arbeit nötig, aber wir sind zuversichtlich und stolz, den Neuanfang für Rosenthal zu gestalten.»

**Umbau war nötig**

Böhm rechnet für 2009 bereits mit einem ausgeglichenen Ergebnis beim Porzellanhersteller, in einigen Geschäftsfeldern gebe es bereits wieder leichtes Wachstum. Man habe bei Rosenthal bereits während der Insolvenz mit der Restrukturierung begonnen, erklärte Böhm. Unrentable Standorte seien geschlossen worden, das Produktportfolio bereinigt und Kosten eingespart worden. Zudem wurden rund 300 Mitarbeiter entlassen. Weltweit hat Rosenthal noch 1200 Mitarbeiter.

**McDonald's**

## «Falsche Kuh»

red. «100 Prozent Rindfleisch aus der Schweiz», heisst einer der aktuellen Werbe-Slogans von McDonald's. Auf dem Plakat eine Kuh, die auf dem Fell einen Flecken mit dem Umriss der Eidgenossenschaft aufweist. Dumm nur, dass das Tier nicht aus der Schweiz, sondern aus Österreich stammt. Denn auf der Ohrmarke der Kuh ist das Länderkürzel «AT» für Österreich ersichtlich, was dem «Schweizer Bauer» aufgefallen ist.

«Uns ist ein Fehler unterlaufen», erklärt Sprecherin Nicole Schöwel auf Anfrage. Das Sujet mit der Kuh wurde ihr zufolge bereits in Österreich eingesetzt und von McDonald's Schweiz übernommen. Dabei wurde der Fleck der Kuh so verändert, dass er neu die Umrisse der Schweiz zeigt. Bei der Bildbearbeitung vergassen die Werber der Hamburger-Kette jedoch, das Länderkürzel auf der Ohrmarke anzupassen.

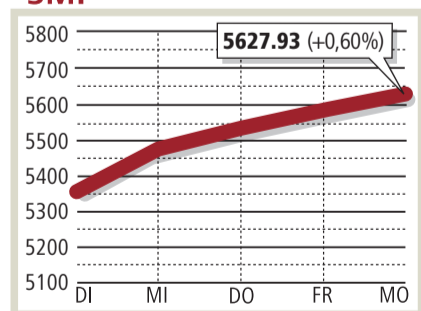
## HEUTE

**Wirtschaft: Transport**

Der Logistiker Kühne + Nagel hat deutlich weniger Fracht zu transportieren.

Seite 13

**SMI**



**AKTIEN DES TAGES**

PROGRESSNOW	5.70	+16.33%
PELIKAN	44.00	+13.52%
BONDPARTNERS	845.00	+11.18%
TEC-SEM	0.60	+9.09%
INFRANOR	24.00	+8.60%
CI COM PR	4.22	-15.60%
HARWANNE	3.46	-12.41%
GLOBAL	1.90	-11.63%
NEBAG N	10.00	-10.71%
PERFECT	0.21	-8.70%
<b>DOLLAR</b> in Fr.	▲ 1.0684	-0.68%
Devisenmittelkurs		
<b>EURO</b> in Fr.	▲ 1.5191	0.21%
<b>GOLD</b> Fr. pro kg	▲ 32634	-0.62%

**Grillieren**

# Gas statt Kohle hilft dem Klima



Gas oder Kohle ist fast eine Glaubenssache: Punkto CO<sub>2</sub> ist der Gasgrill klar im Vorteil.

**Für viele ist es eine Glaubensfrage: Grillen mit Gas oder Kohle? Der Trend ist klar: Gas ist bequemer, umweltfreundlicher und deshalb auch gefragt.**

VON KATJA FENKART

Wo das Auge im Supermarkt momentan hinfällt, finden sich in den Einkaufswagen Würstchen und Steaks. Grillutensilien werden gekauft für den Moment, in dem der Sommerhimmel für einmal nicht durch Wolken bedeckt wird und ein Grillabend mit Freunden stattfinden kann.

Dabei ist «Gas- oder Kohlegrill?» schon fast eine Glaubensfrage: Für TV-Köchin Meta Hiltbrand ist klar: «Ich finde den Gasgrill cooler – man kann die Hitze regulieren, er ist schneller, und es entstehen keine Giftstoffe. Leider riecht es halt nicht gleich wie bei Kohlen.»

«Wer Feuerfischist ist, der braucht die Holzkohle, und wer es flexibel und einfach mag, der liebt den Gasgrill», sagt Ulrich Bernold, Metzger und mehrfacher Grillchampion. Er verweist auf Blindtests, die haben ergeben, «dass mit den heutigen Gasgrills niemand mehr einen Unterschied bemerkt».

Der häufigste Fehler, den beide Experten immer wieder sehen: «Das Grillgut auf einer Riesenflamme. Beim Kohlegrill mit viel zu viel Kohle und beim Gasgrill immer auf höchster Stufe.»

Der Trend zu Gas ist ungebrochen: Marianne Caplazi vom Sport-&-Hobby-Geschäft von Moos in Luzern sagt: «Wir verkaufen in diesem Jahr zu fast 90 Prozent Gasgrills. Der Trend ist klar. Die Kunden merken, dass sie so am schnellsten zu ihrem gegrillten Steak kommen. Bei einem Holzkohlegrill müssen sie viel zu lange warten.»

**Gas gewinnt**

Beim Grillen macht schon das Einkaufen mehr Freude: Nachhaltig denkende Grillen greifen zu Bio-Fleisch, Fisch und viel Gemüse. Was soll daran schlecht sein? Das Klima leidet, wenn grilliert wird. Eine neue Studie zeigt, dass vor allem die gern genutzten Holz-

kohlegrills eine grosse Menge an Schadstoffen ausstossen und CO<sub>2</sub> freisetzen.

In seiner neuen Studie vergleicht Eric Johnson, Leiter der Umwelberatung «Atlantic Consulting» in Gattikon, die sogenannten CO<sub>2</sub>-Fussabdrücke von Kohlegrills und Grillsystemen, die mit Flüssiggas betrieben werden. Der CO<sub>2</sub>-Fussabdruck ist die Summe der Emissionen von Treibhausgasen eines Produkts während dessen gesamter Lebensdauer. Sein Fazit: Pro Grillabend werden bei den Holzkohlegrills 6,7 Kilogramm CO<sub>2</sub> freigesetzt. Diese Menge stösst auch ein durchschnittliches Auto während einer Fahrt über 35 Kilometer aus. Zum Vergleich: Beim Grillieren mit Gas werden nur 2,3 Kilogramm freigesetzt. Ein Auto

bräuchte 13 Kilometer, um die gleiche Menge zu produzieren. «Der CO<sub>2</sub>-Fussabdruck beim Grillieren mit Holzkohle ist somit fast dreimal so gross wie beim Grillieren mit Gas», so Johnson zu den Untersuchungsergebnissen. Gas sei sowohl in der Produktion als auch im Grillvorgang effizienter.

**«Ich finde den Gasgrill cooler – man kann die Hitze regulieren, er ist schneller, und es entstehen keine Giftstoffe.»**

META HILTBRAND, TV-KÖCHIN UND KURSLEITERIN

**Bei Kohle fehlt Kontrolle**

Die Rolle des Klimamähners übernehmen in vielen Fällen die Nachbarn. Caplazi: «In vielen Wohnanlagen ist

Grillieren mit Holzkohle sogar verboten, weil die Nachbarn den Rauch nicht abbekommen wollen.»

Der Studie zufolge ist das Grillieren mit Holzkohle vor allem deswegen ineffizient, weil man keine Kontrolle über

**EXPRESS**

- Der Gasgrill ist deutlich umweltverträglicher.
- Bei Kohlegrill entsteht dreimal mehr CO<sub>2</sub>.

die Menge der verbrauchten Kohle hat. Bei der Zubereitung von zwei Bratwürsten wird daher etwa die gleiche Menge an Kohle verbraucht wie für zehn Stück. Im Gegensatz dazu kann bei einem Gasgrill die zugeführte Menge ganz einfach durch einen Knopfdruck bestimmt werden.

**Grillieren nicht überbewerten**

Bei all diesen Ergebnissen wurde aber davon ausgegangen, dass die Kohle durch die Weiterverarbeitung von gefälltem Holz entsteht. Verwendet man Fallholz, sieht das schon anders aus. Bei der Zersetzung von liegen gebliebenem Holz würde ebenso CO<sub>2</sub> in die Atmosphäre gelangen. Wird dies in der Berechnung berücksichtigt und verwendet man Fallholz, verringert sich der gesamte CO<sub>2</sub>-Fussabdruck um zwei Drittel. Somit sind die Emissionen ungefähr gleich hoch wie beim Grillieren mit Gas.

**Elektro ist keine Alternative**

Wer umweltfreundlich grillieren will, greift demnach besser zu Gas oder Holz aus der Umgebung. Für alle, die sich nun Vorwürfe machen und Hemmungen haben, den Grill anzuwerfen, hier eine Erleichterung: Selbst Umweltperte Johnson wird in Zukunft nicht ganz auf Grillabende verzichten. «Natürlich wäre es umweltfreundlicher, nie zu grillen. Beim Grillieren ist jedoch kein grosser Aufwand damit verbunden, auf die umweltfreundlichere Variante umzusteigen.» Sein nächster Grill werde ein Gasgrill, trotz des höheren Preises. Elektrogrills sind kaum eine Alternative, der Strom ist zwar günstig, doch der Geschmack enttäuscht viele. Auch bei den Konsumenten nur wenig gefragt. Sonst wäre das Angebot in den Läden deutlich grösser. Bei OBI sind sie nicht in allen Filialen vertreten (siehe Box).

## Für jeden Geschmack und jedes Budget

Der Trend ist klar: Gas statt Kohle. Die Palette ist breit, und entsprechend sind auch die Preisunterschiede je nach Ausführung und Grösse recht gross. Beim Spezialisten von Moos in Luzern etwa geht die Spannweite bei Holzkohlegrills von 129 bis 599 Franken. Bei den Gasgrills beginnt das Angebot bei von Moos bei 408 Franken, und die Edelstücke kosten bis 2200 Franken.

Allein bei Günstiganbieter Obi warten derzeit gut fünfzig verschiedene Modelle. Eine Mini-Übersicht zeigt die grossen Unterschiede bei Obi:

**Gas**

- Günstigste Modelle:** Gasgrill «Rancho Plus» Preis: 99 Franken
- Mittlere Modelle:** Gasgrill «Weber Q 100» Preis: 369 Franken

**Gehobene Modelle:** Gasgrill «Weber Q 300» Preis: 799 Franken

**Holzkohle**

- Günstigste Modelle:** Preise ab 18.90 Franken
- Mittlere Modelle:** Holzkohlegrill «Compact Kettle», 47 cm Preis: 149 Franken
- Gehobene Modelle:** Holzkohlegrill «One Touch Gold - J. Lafer Edition», 57 cm Preis: 499 Franken

**Elektrogrills**

- «BBQ Grilltime» – Preis 49 Franken (Aktionsmodell)
- «Grill BBQ Chef» – 249 Franken
- «Weber Spirit E 210» – 829 Franken
- Die Elektrogrills gibt es nicht in allen Obi-Filialen. YH