

SPAR 

FRÜHJAHR 2020

# Mahlzeit!

URBAN EDITION

Mit  
14 Rezepten und  
8 Gutscheinen

Wir sind

# FEUER & FLAMME

... für herzhaft Grillrezepte, Grillbriketts aus den Alpen,  
innovative Eiskreationen, coole Cocktails und nachhaltige  
Mehrwegflaschen



# NATÜRLICH – REGIONAL – NACHHALTIG

## GRILLBRIKETTS AUS DEN ALPEN

DAS TIROLER START-UP „ALPENKOHLE“ STELLT 100 % REGIONALE GRILLBRIKETTS HER, FÜR DIE KEIN EINZIGER BAUM GEFÄLLT WIRD.

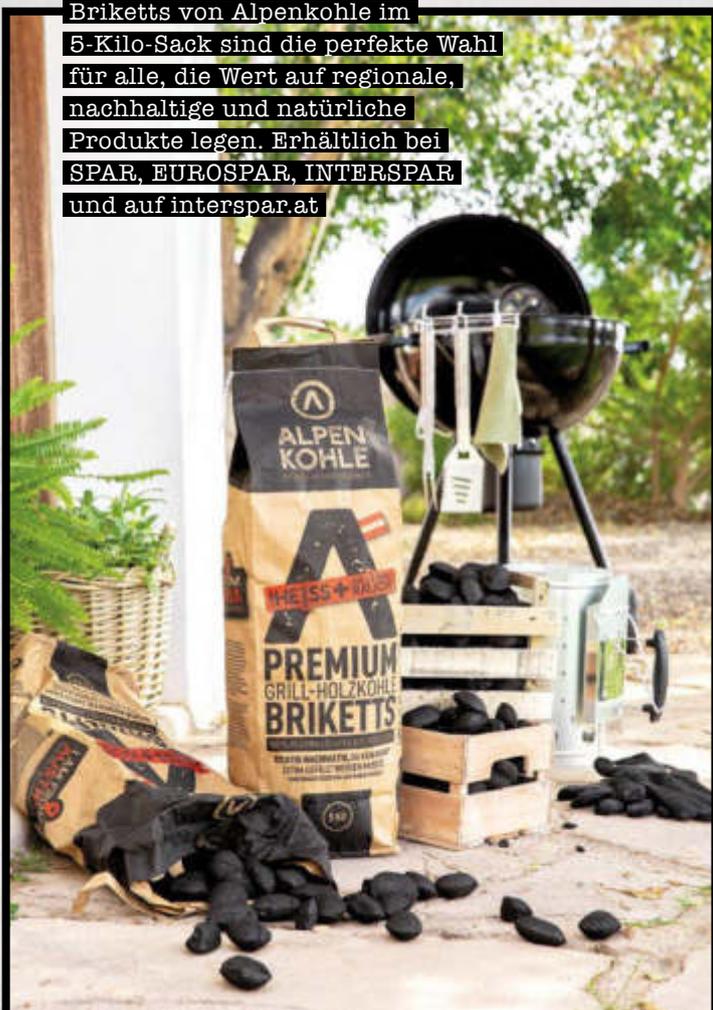
**K**aum gehören die langen Nächte und kalten Tage der Vergangenheit an, rückt eine der ältesten Zubereitungsarten unter freiem Himmel wieder in den Mittelpunkt: das Grillen. Zählst auch du zu den Menschen, die gern Freunde zum gemeinsamen Grillen einladen? Bist du dabei daran interessiert, Rücksicht auf die Umwelt zu nehmen und einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten? Dann ist für dich sicher klar, dass du auf hochwertiges Bio-Fleisch, heimischen Fisch und regionales Gemüse setzt. Ab sofort gibt es noch eine weitere tolle Möglichkeit, den ökologischen Fußabdruck deiner Grillerei zu reduzieren, und zwar mit den nachhaltigen Grill-Holzkohle Briketts des Tiroler Start-ups „Alpenkohle“. Diese gibt es ab sofort im Rahmen der Initiative „Young & Urban by SPAR“ exklusiv bei SPAR.

**INNOVATIVES LIFESTYLEPRODUKT.** Benjamin Hupfaut, der das Start-up gemeinsam mit zwei Freunden 2019 gegründet hat, erzählt, was sein innovatives Produkt „Alpenkohle“ so besonders macht: „Erstmals in Österreich gibt es Grill-Holzkohle Briketts, die ausschließlich aus regionalem Holz hergestellt werden, genauer gesagt: Das Holz für die Erzeugung der ‚Alpenkohle‘ stammt ausschließlich aus den Alpen und für die Erzeugung der Briketts wird kein einziger Baum extra gefällt!“ Der Umweltingenieur, ein Verfechter der Kreislaufwirtschaft, erklärt, wie das möglich ist: „Die Kohle ist eigentlich das Nebenprodukt, das bei der Herstellung von

Öko-Wärme und Öko-Strom in den Holzgaskraftwerken unseres Partnerunternehmens anfällt. Das Holz, das dabei verarbeitet wird, besteht nur aus regionalem Wald-Restholz wie z. B. Ästen und Baumkronen sowie Schadholz. Die Holzkohle, die bei der Verarbeitung produziert wird, veredeln wir dann in unserem Start-up durch weitere ausgetüftelte Produktionsschritte zu hochwertigen Grillbriketts.“

**KEINE TROPENHÖLZER.** Die Idee, regionale und nachhaltige Briketts herzustellen, kam Benjamin Hupfaut bereits 2018. Er erinnert sich: „Als Umweltingenieur liegen mir Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein einfach im Blut. Deshalb ist es mir besonders wichtig, keine Grillkohle zu verwenden, die Holz aus Regenwaldrodungen enthält. Leider ist es aber heute oft der Fall, dass Standardgrillkohle zumeist aus weit entfernten Entwicklungs- oder Schwellenländern wie Paraguay und Nigeria stammt und oft illegal geschlägertes Tropenholz enthält.“ Da kam ihm der geniale Einfall, dass er doch die Holzkohle, die bei der Stromerzeugung vom Partnerunternehmen produziert wird und bis dahin als landwirtschaftlicher Bodenhilfsstoff verwendet wurde, in Grillbriketts verwandeln könnte. Benjamin Hupfaut: „Die Brikettierung selbst ist ein Standardverfahren, die Herausforderung lag vielmehr in der Herstellung der hochreinen Holzkohle und der anschließenden Rezeptur zur Brikettierung, sodass nahezu kein Rauch sowie extreme Hitze fürs Grillvergnügen entstehen.“

**Die Premium Grill-Holzkohle Briketts von Alpenkohle im 5-Kilo-Sack sind die perfekte Wahl für alle, die Wert auf regionale, nachhaltige und natürliche Produkte legen. Erhältlich bei SPAR, EUROSPAR, INTERSPAR und auf [interspar.at](https://www.interspar.at)**



## 6 Gründe

### für die Alpenkohle

- 1.** Das Holz zur Herstellung der Alpenkohle stammt zu 100 % aus den Alpen.
- 2.** Das Ausgangsprodukt für die Alpenkohle ist regionales Waldhackgut, für die Herstellung der Holzkohle wird kein einziger Baum extra gefällt.
- 3.** Aus dem Waldhackgut wurde vorab Öko-Strom und Öko-Wärme gemäß den höchsten Umweltstandards erzeugt.
- 4.** Alpenkohle wird natürlich, regional und nachhaltig hergestellt.
- 5.** Alpenkohle ist mit dem FSC- und PEFC-Gütesiegel ausgezeichnet, das bedeutet, dass das Holz aus nachhaltiger Bewirtschaftung stammt.
- 6.** Die Premium-Qualität der Alpenkohle sorgt dafür, dass die Briketts eine extrastarke Hitze entwickeln und diese lange speichern.

**Benjamin Hupfauf,  
Alpenkohle-  
Mitbegründer**



Mit der Alpenkohle wird die Glut besonders heiß, da die Grillbriketts aus hochreinem und sehr porösem Kohlenstoff bestehen. In den Poren der Holzkohle lagert sich beim Brikettieren viel Sauerstoff ein, der beim Verbrennen am Grill die extreme Hitze erzeugt.



„ALS UMWELTINGENIEUR LIEGEN MIR NACHHALTIGKEIT UND UMWELTBEWUSSTSEIN EINFACH IM BLUT. DURCH UNSERE GRILLBRIKETTS IST EIN ÖKOLOGISCHES UND VERANTWORTUNGSVOLLES GRILLEN MIT GUTEM GEWISSEN NICHT NUR EIN SPRUCH, SONDERN REALITÄT. DARAUFG BIN ICH SEHR STOLZ!“



HINTER „ALPENKOHLE“ STECKT DAS JUNGE, DYNAMISCHE TIROLER START-UP VON MITBEGRÜNDER BENJAMIN HUPFAUF.

**EXTREM HEISS & NAHEZU RAUCHFREI.**

Nach monatelanger Tüftlei gemeinsam mit seinen beiden Geschäftspartnern war das geeignete Verfahren gefunden! Benjamin Hupfauf: „Unser speziell entwickeltes Herstellungsverfahren sorgt dafür, dass die Alpenkohle hochrein ist. Das bedeutet, dass die Briketts einen extrem hohen Kohlenstoffgehalt aufweisen. Das ist deshalb so wichtig, denn je reiner die Kohlen sind, desto heißer werden sie beim Grillen und desto weniger Rauch entwickeln sie.“ Das freut nicht nur die Nachbarschaft, die von Nebelschwaden verschont bleibt, sondern auch jeden Grillmeister, denn aufgrund ihrer Top-Qualität eignet sich die Alpenkohle für alle Grillarten. Egal, ob du direkt grillst, smokst, räucherst oder indirekt grillst, egal, ob auf der Terrasse oder im Garten, die Alpenkohle zündet schnell, die Anfachzeit, bis die Holzkohle zum Grillen bereit ist, liegt bei ca. 20 bis 30 Minuten. Außerdem entwickelt sie eine perfekte und bis zu drei Stunden anhaltende Hitze, sodass Filets, Gemüse & Co den idealen Geschmack entwickeln. Am besten, du probierst die Rezepte auf den nächsten Seiten gleich mit der neuen Alpenkohle aus!

**3 Tipps**

**fürs nachhaltige Grillen**

1. Achte beim Einkauf auf Qualität, Saisonalität und Regionalität der Produkte. Lebensmittel, die von weit her importiert werden müssen, haben lange Transportwege und verursachen viel CO<sub>2</sub>-Ausstoß.
2. Verwende wiederverwendbares Mehrweg- statt Einwegzubehör und verzichte auf Plastikteller, -becher und -besteck.
3. Nutze zum Anzünden beispielsweise einfache Holzwohle oder Grillanzünder mit FSC-Siegel.