



## Pressemitteilung

### Monolith startet Nachhaltigkeits-Kampagne

Monolith – Hersteller hochwertiger Keramikgrills aus Osnabrück – startet zum Jahresbeginn mit einer zumindest für Grillhersteller sehr ungewöhnliche Facebook-Kampagne: Es geht um das Thema Nachhaltigkeit!

Das Erste, das den meisten beim Grill als nachhaltig in den Sinn kommt, ist wahrscheinlich das Grillgut selbst, vor allem natürlich das Fleisch. Darum geht es Monolith zwar auch, doch die Kampagne will aufzeigen, dass sich das Thema viel weiter denken lässt und man genau das in Osnabrück auch macht.

Es beginnt mit dem Grill

Schon die Kamado genannten Grills selbst sind nicht nur aus dem Naturwerkstoff Ton, sondern vor allem auch auf maximale Langlebigkeit ausgelegt. Die gebrannte Keramik ist praktisch unbegrenzt haltbar, Gleiches gilt für die Beschläge aus Edelstahl oder für die extra entwickelte Deckeldichtung. Und geht doch einmal etwas kaputt, so lässt sich praktisch jedes noch so kleine Teil einzeln ersetzen. Anders ausgedrückt: Den Grill kauft man einmal und hat ihn im besten Fall für den Rest seines Lebens. Hinzu kommt, dass ein Monolith vom Backen bis hin zum Smoken und langsamen Garen alles kann, was sich ambitionierte Grillerinnen und Griller wünschen. Und das bei minimalem Brennstoffverbrauch, denn die über Jahrtausende entwickelte und von Monolith perfektionierte Form des Keramikgrills sorgt für eine maximal gute Verbrennung bei gleichzeitig optimaler Hitzespeicherung. Selbst bei Wind oder Kälte kann so ein Kamado dann mit einer Holzkohle-Füllung viele, viele Stunden laufen. Oder aber man lässt ihn nach Gebrauch ausgehen und grillt mit derselben Kohle einfach noch ein paar Mal weiter, wenn man ihn immer nur kurz benutzt.

Thema Holzkohle

Holzkohle und Nachhaltigkeit sind Dinge, die nicht immer gut harmonieren. Aber auch hier hat Monolith einen Partner, der nur in Deutschland aus nachhaltig produziertem heimischen Eichenholz hochwertige Holzkohle herstellt. Die ist nicht nur besonders rein, sondern entsteht auch in einem Prozess, bei dem Energierückgewinnung eine ganz große Rolle spielt. Das bedeutet, dass die während der Herstellung freigesetzte Energie einen Teil des Energiebedarfes deckt, der für die Produktion nötig ist. Das Ergebnis ist eine sehr gute Holzkohle, die man ruhigen Gewissen für den Grill nutzen kann.

Von der Nase bis zum Schwanz

Als hochwertige Grillgeräte ermöglichen Monolith Keramikgrills vielfältigste Zubereitungen weit über Bratwurst oder Nackensteak hinaus. Auch Gerichte, die lange Garzeiten erfordern, sind kein Problem. Da ist das Ergebnis natürlich besonders gut, wenn die Zutaten eine entsprechende Qualität haben.

Bei Fleisch bedeutet das in der Regel tiergerechte Haltung, stressfreie Schlachtung und im Idealfall auch eine wertschätzende Zerlegung. Monolith bietet hier mit Grillbüchern, Rezepten auf der Webseite und in einer sehr aktiven Facebook-Community zahlreiche Anregungen für geniale Gerichte. Und eben auch als Motivation, auf hochwertiges und nachhaltiges Grillgut zu setzen.

Noch mehr Infos zum Thema gibt es dann ab dem 30. Januar im Monolith-Blog.

<https://monolith-grill.eu/blog/>

Und auch im neuen Katalog für 2022 findet das Thema Nachhaltigkeit statt. Den Katalog steht unter folgendem Link zum Download:

<https://drive.google.com/file/d/1chN8X6mSrcqxiBhndfJIMh4ptkuXWFPJ/view?usp=sharing>

Druckfähiges Bildmaterial zur Illustration finden Sie unter

[pottwort.de/monolith-nachhaltigkeit](http://pottwort.de/monolith-nachhaltigkeit)

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an



Markus Mizgalski  
Inhaber  
Stensstraße 36  
44795 Bochum

Fon: 0234/36 17 32 2  
Mobil: 0163/43 66 46 2  
Mail: markus@pottwort.de  
Web: pottwort.de



MONOLITH GRILL GMBH

Frida-Schröer-Straße 56

49076 Osnabrück

info@monolith-grill.de

monolith-grill.eu