



## **Wintergrillen auf den vielseitigen Keramikgrills von MONOLITH**

**Osnabrück | Hamburg, 6. März 2018** – Eine Wintergrill-Küchenparty die es kulinarisch in sich hatte: Am 27. Februar stellte MONOLITH Geschäftsführer Matthias Otto im Grill-Kontor in Hamburg die Vielseitigkeit des keramischen Grillens vor.

Mit von der kulinarischen Partie: Tarik Rose, Chefkoch und Inhaber des Restaurant Engel Hamburg, Avantgarde-Koch Giuseppe Messina und Boris Kasprík, Inhaber des Sternerestaurants Petit Amour. Gemeinsam wurde in lockerer Atmosphäre gegrillt, gefachsimpelt und geschlemmt.

Für die Gäste war es ein Abend voller Gaumenfreuden und exklusiver Insider-Tipps rund um die Vorteile des Alleskönner-Grills auf höchstem Niveau. Denn egal ob Grillen, Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren, Niedrigtemperaturgaren oder Smoken – beim keramisch Grillen ist alles möglich. Kein Wunder, dass der MONOLITH bei Profi-Köchen, Gourmets und Grill-Liebhabern gleichermaßen beliebt ist.

### **Design made in Germany**

Für seinen Traum vom perfekten Grill hat MONOLITH-Gründer Matthias Otto sein Hobby zum Beruf gemacht und dafür sogar das eigene Textilunternehmen an den Nagel gehängt. Überzeugt von den vielfältigen Möglichkeiten des keramischen Grillens, das seinen Ursprung in Japan hat, suchte er nach passender und vor allem qualitativ hochwertiger Hardware – vergeblich. Also musste ein eigenes Produkt her, und Matthias Otto skizzierte auf einem Blatt Papier seine Idee vom ersten MONOLITH-Grill.

### **5.000 Jahre Keramik-Know-how**

Bis zum fertigen MONOLITH-Grill war es dennoch ein langer Weg. Die Suche nach geeigneten Experten für die Herstellung der extrem hitzebeständigen Ton-Komponenten seines Prototyps führte Matthias Otto quer über den gesamten Globus: „Nach einigen Anläufen in Deutschland und Europa stellte ich fest, dass meine Vorstellung eines Keramikgrills hier nicht umzusetzen war. Also suchte ich weiter und fand schließlich in China einen Ort, in dem die chinesischen Meister auf über 5.000 Jahre Erfahrung in der Keramikherstellung zurückblicken. Trotz des immensen Know-hows vor Ort war es auch für die Spezialisten eine Herausforderung, die richtige, extrem hitzebeständige Mischung für den MONOLITH zu finden. Hier den eigenen Traum Wirklichkeit werden zu sehen war eine tolle Erfahrung“, berichtet Matthias Otto.

### **Der vielseitigste Grill der Welt**

Die Vision eines perfekten Keramikgrills sollte sich lohnen. Der MONOLITH genießt in seiner treuen und sehr aktiven Fangemeinde Kult-Status, zu der auch immer mehr Profiköche zählen. Sein nutzbarer Temperaturbereich liegt zwischen 70 und 400 Grad. Damit gibt es nichts, das der MONOLITH nicht kann: Vom Grillen eines saftigen Steaks bei hohen Temperaturen über das Smoken von Grillgut über Stunden bei niedrigen Temperaturen bis hin zum Backen von Pizza oder Brot ist alles möglich, was das Herz begehrt.



### **Räuchern und Smoken**

Der MONOLITH verfügt über ein Smoking Chip-Feeder-System: Öffnet man die kleine Klappe an der Vorderseite des Grills, können über eine Schiene Holzchips zum Smoken des Grillguts für den typischen BBQ-Rauchgeschmack hinzugefügt werden, ohne den Deckel anzuheben.

### **Effizient, einfach und sicher**

Der MONOLITH ist extrem effizient: Durch den Kamineffekt kommt der hochwertige Grill schnell auf Temperatur und spart trotzdem bis zu 50 Prozent Kohle. Möglich macht dies sein geringer Sauerstoffbedarf sowie die erstklassige Abdichtung und Dämmung. Während des Grillens lässt sich die Temperatur im MONOLITH durch die präzise Regelung der Luftzufuhr noch besser einstellen als bei anderen Grilltypen. Mit dem am Deckel angebrachten analogen Thermometer bleibt die Temperatur jederzeit im Blick. Die im Vergleich zu einem Stahlgrill viel geringere Außentemperatur des Grills und der sichere Stand sorgen für mehr Sicherheit. Und dank Pyrolyse gelingt auch die anschließende Reinigung im Handumdrehen.

### **Grill-Modelle und Zubehör**

Der MONOLITH ist in drei verschiedenen Größen in Rot oder Schwarz erhältlich:

- MONOLITH Junior mit Gestell (Ø 33cm, ab 689,90 Euro)
- MONOLITH Classic mit Gestell (Ø 46cm, ab 1.249,90 Euro)
- MONOLITH Le Chef mit Gestell (Ø 55cm, ab 2.099,90 Euro)

Mit einem umfangreichen Zubehörangebot wie Deflektor- und Pizzasteinen, zusätzlichen Grillebenen, zahlreichen Grilltools sowie Anbautischen oder Buggys bleibt kein individueller Wunsch unerfüllt. Speziell für den professionellen Einsatz in der Gastronomie wurde das flexible Modulsystem ProLine entwickelt.

### **Über MONOLITH**

Die MONOLITH Grill GmbH mit Sitz in Osnabrück wurde 2009 von Matthias Otto gegründet. Mit dem MONOLITH hat der diplomierte Bekleidungstechniker Matthias Otto in jahrelanger Detailarbeit seinen Traum eines vielseitigen und höchst effizienten Keramikgrills verwirklicht, mit dem neben Grillen auch Räuchern, Backen, Kochen, Garen, Dörren, Niedrigtemperaturgaren und Smoken möglich ist. Grill-Fans wie Spitzenköche schätzen nicht nur den modularen Aufbau des MONOLITH, sondern auch die Qualität des umfangreich verfügbaren Zubehörs. Mit der ProLine hat MONOLITH eine eigene Produktlinie für den professionellen Einsatz in der Gastronomie im Programm. <http://www.monolith-grill.eu>

#### **Direktkontakt**

MONOLITH GRILL GMBH  
Giesbert-Bergerhoff-Str. 56  
49076 Osnabrück  
Telefon 0541 / 20 19 64 0  
[info@monolith-grill.de](mailto:info@monolith-grill.de)  
[www.monolith-grill.de](http://www.monolith-grill.de)

#### **Pressekontakt**

Loerke Kommunikation GmbH  
Marxsenweg 18  
22605 Hamburg  
Telefon 040 / 30 99 799-0  
[info@loerke-pr.com](mailto:info@loerke-pr.com)  
[www.loerke-pr.com](http://www.loerke-pr.com)