

GRILLEN WIE DIE PROFIS – MIT KOKOSNUSS-BRIKETTS

05.06.2019, 08:38 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *McBrikett GmbH*



McBrikett KOKOKO Produktpalette

So geht Grillen heute: Mit Grillbriketts aus Kokosnussschalen liefert das Unternehmen McBrikett eine Alternative zur Holzkohle, die nicht nur effizienter, günstiger und sauberer ist, sondern auch in puncto Umweltfreundlichkeit überzeugt.

München, April 2019 – Über 200.000 Tonnen Kohle verfeuern die Deutschen nach Angaben des Hauptverbandes der Deutschen Holz verarbeitenden Industrie im Durchschnitt jedes Jahr beim Grillen. Klassischerweise ist Holzkohle das Material der Wahl, um damit Wurst, Steak und Gemüse zu grillen, denn in Supermärkten wird sie besonders günstig angeboten. Doch was für viele zum Grillvergnügen ganz selbstverständlich dazu gehört, ist für die Natur kein Grund zur Freude, denn oftmals stammt die Kohle aus illegal gerodetem Tropenholz. Neuartige Briketts aus Kokosnussschalen ermöglichen dagegen ein entspanntes und umweltfreundliches Grillerlebnis.

Spitzenprodukt für Profi-Griller: KOKOKO

KOKOKO sind Kohlebriketts, die aus der harten Kokosnussschale hergestellt werden und ideale Grilleigenschaften bieten. Auch anspruchsvolle Griller wie mehrfacher Buchautor und Grillprofi Tom Heinzle greifen deshalb gerne darauf zurück. „Ob bei Grillwettkämpfen, Grillkursen oder Show-Grillen auf Festivals und Messen- KOKOKO ist für mich immer erste Wahl“, erklärt Heinzle. Neben Heinzle gehören auch viele erfolgreiche Grillteams wie z.B. alle BBQ-Europameister (KCBS) der letzten 5 Jahre zu den überzeugten Fans der Kohle.

Die Grilleigenschaften der Briketts aus Kokosnussschale lassen sich vor allem auf das ausgezeichnete Ausgangsmaterial zurückführen, denn in der harten Schale der Kokosnuss steckt mehr Energie als in Eichen- oder Buchenholz. Mehr Energie bedeutet beim Grillen konkret eine längere Brenndauer und mehr Hitze. „Wir sind zweimal Europameister geworden und habe noch nie bessere Grillkohle gehabt. Wenn du Garzeiten von bis zu 18 Stunden hast, musst dich auf deinen Brennstoff verlassen können. Mit KOKOKO kann bei jedem Wettkampf ruhig schlafen, das ist viel wert.“, so Scott Lane, Teamchef von Miss Piggy's BBQ. „Zudem sind die Schalen ein natürliches Nebenprodukt der Kokosöl- und Kokosmilchindustrie, es werden also keine Tropenwälder abgeholzt, wie dies bei der Holzkohleherstellung leider oft der Fall ist. Damit sind die Briketts nicht nur eine Bereicherung fürs Grillvergnügen, sondern nutzen auch der Umwelt.“ Das fertige Produkt KOKOKO garantiert dank der besonders hohen Temperaturen während des Verkohlungsprozesses eine Reinheit von über 80 Prozent Kohlenstoffgehalt. Deutlich mehr als Holzkohlebriketts, die nur einen Wert von 55 bis 65 Prozent vorweisen können. Zudem ermöglicht KOKOKO dank der besonders dichten Pressung bis zu dreimal

längeres Grillen bei deutlich heißerer Temperatur. Die Kohle bleibt dabei stets formstabil und kann problemlos umgeschichtet werden, ohne auseinanderzufallen. Außerdem garantiert KOKOKO eine deutlich geringere Rauch- und Geruchsbelastung im Vergleich zu Holzkohle. Beim Reinigen des Grills wird ein weiterer Vorzug von KOKOKO deutlich: Mit sechs Prozent Aschegehalt liegt KOKOKO deutlich unter dem Durchschnitt handelsüblicher Briketts mit 15 bis 30 Prozent – und die Asche kann zusätzlich als umweltfreundlicher Pflanzendünger genutzt werden.

Mit KOKOKO bares Geld sparen

Kohle ist nicht gleich Kohle, wer den Grill öfter anwirft, wird das schon festgestellt haben. Die eine gehen schnell an, die nächsten fast gar nicht, die dritten qualmen fürchterlich und die nächsten halten gerade mal so lange, dass man ein paar Würstchen gar bekommt.

Woran das liegt weiß McBrikett-Gründer Kasper Damkier sehr genau „Um es einfach zu halten, es kommt auf ein gutes Ursprungsmaterial und eine Verkohlung dessen an. Man kann aus schlechtem Ausgangsmaterial kein Gold machen, aber man kann trotz gutem Rohstoff schlechte Kohle herstellen, wenn man nicht weiß was man beim Verkohlern alles beachten muss. Hier kommt es darauf an, möglichst viele Gase aus dem Holz auszutreiben, damit am Ende idealerweise nur Kohlenstoff übrigbleibt. Wer das nicht versteht, bzw. nicht bereit ist die Energie dafür auszuwenden, bekommt Kohle, die raucht und qualmt. Die geht zwar dann auch schnell an, weil noch so viel Gase in der Kohle sind, aber die Brenndauer lässt oft zu wünschen übrig. Wenn Kohle schwerer angeht, ist das ein Zeichen von guter Qualität, denn das bedeutet, dass die Kohle sehr energiehaltig ist und etwas mehr Startwärme braucht um in Gang zu kommen. Aber wenn die mal an ist, dann brennt die auch entsprechend länger.“

So verhält es sich auch mit KOKOKO, die braucht 5-10 Minuten länger bis sie voll glühen, aber hält dafür auch 4-6 Stunden. Bei einem Kilopreis von 2,50€ pro Kilo liegt KOKOKO 10-20% über guter Supermarktkohle, hält aber doppelt so lange. Das macht sich dann schon im Geldbeutel bemerkbar. Wichtig ist nicht in Preis Kilo, sondern Preis pro Leistung zu rechnen. Ein weiterer Vorteil, der für nachhaltige Grillkohle aus Kokosnussschalen spricht.

Für jeden Griller die richtige Größe

KOKOKO gibt es mittlerweile in unterschiedliche Größen für die unterschiedlichen Grills und Anwendungen.

Die gängigste Form sind die KOKOKO EGGS, wie der Name es schon verrät, Briketts in Eierform. KOKOKO CUBES sind Würfel mit einer Kantenlänge von 4cm, MINI-CUBES haben eine Kantenlänge von 2,2cm und KOKOKO LONG sind rechteckige Stange in 15cm Länge.

Für den klassischen Grill eignen sich EGGS und CUBES am besten, da sie einfach einzusetzen und zu dosieren sind. Der fortgeschritten Griller möchte vielleicht einen Minion Ring legen, um Pulled Pork oder SpareRibs in seinem Kugelgrill zu machen, hier eignen sich dann die CUBES besser, da man diese einfacher in Reihe legen kann, ohne dass etwas davon rollt wie bei Eierbriketts. Wichtig ist, dass die Würfel ausreichend Abstand, ca. 0,5cm, haben, damit diese ausreichend Sauerstoff bekommen.

Die MINI CUBES sind wegen ihrer kleinen, fast niedlichen, Größe ideal für Tischgrills, wie dem Lotus oder Aura Grill, geeignet. Wohingegen die KOKOKO LONG was für lange große Einsatzgebiete ist. Besonders in Smokern und Gastronomiegrills sind KOKOKO LONG die bessere Wahl wegen Ihrer langen Brenndauer und einfachen Handhabung beim Nachlegen. Für jedes Grillvorhaben die richtige Kohle.



Richtig gut grillen mit Kokos- & Bambuskohle

https://www.youtube.com/watch?v=y_52I9Xksf0

Portrait

Die McBrikett GmbH wurde 2013 in München gegründet und hat sich auf die Entwicklung und die Vermarktung hochwertiger Grillkohle und Grillzubehör spezialisiert hat. McBrikett steht für eine innovative Art des Grillens, die durch Komfort, hohe Qualität und Nachhaltigkeit überzeugt. Aus Verantwortung gegenüber der Umwelt setzt McBrikett ausschließlich auf Materialien aus ökologischen Quellen. Die unterschiedlichen Kohle aus Kokos, Bambus oder Marabu werden alle nach dem Upcycling-Prinzip aus vermeintlichem Müll hergestellt. Damit garantiert McBrikett seinen Kunden ein ausgezeichnetes Grillerlebnis mit gutem Gewissen. Die Produkte von McBrikett sind sowohl online unter www.mcbrikett.de, als auch in ausgewählten Grillfachgeschäften verfügbar.

HighRes Bilder & Logo

Hier runterladen:

<https://tinyurl.com/mcbrikett-pressebilder2019>

News-ID: 1051272 • Views: 1059 (Stand: 11.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1051272/GRILLEN-WIE-DIE-PROFIS-MIT-KOKOSNUSS-BRIKETTS.html>