



Susanne og Carsten Brøgger, da de vandt Danish Design Award i Feel Good-kategorien.
Foto: Casusgrill

En papkasse er ikke bare en papkasse

Bæredygtighed. Casusgrill er et grønt redesign af engangsgrillen af aluminium. Grillen er lavet af let nedbrydeligt, brandbart materiale og i et design, der er lige så bæredygtigt og naturligt, som det er funktionelt.

Anja Limkilde, anli@jfmедier.dk

Det er egentlig dybt selvmodsigende at sætte sig for at lave en grill af brandbare materialer. Men selv umiddelbare paradokser er til for at overkommes, og ved hjælp af isolerende lavasten, pap, bambus og donutformede kul har Carsten og Susanne Brøgger skabt den umulige, brandbare engangsgrill: Casusgrill.

Formålet var dog ikke at overkomme et paradoks, men at skabe en bæredygtig udgave af den velkendte, billige aluminiumsgrill.

- Idéen stammer fra 2009, da vi var på campertur i Sydfrankrig. Vi havde selv en bunke engangsgrill med, og det havde andre, der camperede, også. Brugte engangsgrill lå og flød de steder, hvor blæsten havde efterladt dem i buske og på marker. Og vi blev enige om, at det måtte man kunne gøre noget ved. Så vi ville skabe en grill, der var miljøvenlig og god ved naturen, forklarer Carsten Brøgger.

Syv år senere havde Susanne og Carsten Brøgger udviklet og designet Casusgrill, en god, samvittigheds-skabende, nøjsom, æstetisk og funktionel engangsgrill. I 2017 blev initiativet, funktionen og det indbydende design hædret ved Danish Design Awards, da verdens første bæredygtige engangsgrill vandt i kategorien "Feel Good". Med sig på vejen fik grillen de rosende ord "charmerende" og "fyldt med kærlighed til naturen".

For Casusgrill er ikke endnu et ligegyldigt brug og smid væk-produkt. Den udmærker sig ved et design, der understøtter formålet. I rå, naturlige materialer ligner den det, den er: bæredygtig.

- Vi ville ikke lave en ny Tesla og plastre den til med sort maling og et dyrt udseende. Vi syntes, at den skulle være så naturlig som mulig. Tager man den under armen og går på stranden, viser man, at man er grøn. Den skal være en del af en bæredygtig livsstil, siger Carsten Brøgger, som ud over at være direktør i virksomheden også har designet papkassegrillen.

Men en papkasse er ikke bare en papkasse. Hjørnerne er bløde, de sorte runde kul ligger på sirlige rækker og ændrer farve til grå og hvid med varmen, så de matcher den firkantede ramme af små lavasten, der fungerer som isolering. Over kullene

CASUSGRILL

Casusgrill er udviklet af Susanne og Carsten Brøgger, der ejer firmaet bag.

De arbejder med grøn omstilling og bæredygtigt redesign af allerede eksisterende produkter.

Casusgrill er udviklet med støtte fra Innovationsfonden og Grøn Omstillingsfond.

Grillen er lavet af FSC-certificeret pap, ubehandlet bambus, kulbriketter ligeledes af bambus og lavasten. Det er 100 procent naturlige materialer.

Ejerne forventer, at grillen kommer til at koste 35 til 40 kroner, når den kommer til salg på det danske marked.

Læs mere på casusgrill.com.



Det naturlige og bæredygtige skinner igennem i designet. Pappet og bambusstængerne står råt og med et minimum af print. Foto: Casusgrill

er en rist af ubehandlede bambuspinde, som skyr varmen, mens de bærer grøntsager og kød. Det hele er, hvad det giver sig ud for. Indbydende og naturligt, men uden den sydende lyd af varm metal, der møder et stykke marmorert kød eller en frisk asparges.

- Jeg har altid ment, at design skal være funktionelt og visuelt lækkert. Så det har vi arbejdet efter. Og så har vi haft fokus på, at det skal være så nemt som muligt at bruge, siger Carsten Brøgger.

Da Casusgrill er et redesign af et overordentligt velkendt produkt, alu-engangsgrillen, har designeren adresseret nogle af grillens klassiske problemer. Ud over at være let biologisk nedbrydelig og brandbar, forsøger papgrillen også at imødekomme to andre problemstillinger: brandskader og CO₂-udledning.

Hvert år kommer 200 mennesker til skade ved brugen af engangsgrill - lige fra mindre brandskader til de alvorlige, hvor børn i bare tæer træder på en nedgravet grill på stranden. Men Casusgrill bliver aldrig så varm, at man brænder sig på ydersiden. Desuden er den designet til at være





Efter brug kan engangsgrillen brændes på et bål, da kul, pap og bambus er brændbart, og lavastenene kan indgå i strandens sand eller i bålstedets jord uden at skabe uorden i naturen. Foto: Casusgrill

brændt ud efter to timer, hvorefter man kan smide den i skraldespanden eller på lejrbalet. Carsten og Susanne Brøgger håber derfor, at deres produkt kan være med til at mindske antallet af brandskader.

- Og så udleder den op mod 50 procent mindre CO2 end andre engangsgrill. Vi har placeret kullene, så de brænder jævnt og effektivt. Det betyder, at vi bruger færre kul for at få samme varmeevne, siger han.

CO2-bevidsthed og bæredygtighed er efterhånden rejst verden rundt. Den naturlige grill bliver solgt i Spanien, Portugal, Andorra, Tyskland, England og Japan. Og først sidst på sommeren forventer ejerne af Casusgrill, at de kan sætte papkassegrillen til salg på deres danske hjemmeside.

TID til dig og dine gæster

I Smageriet følger vi tidens gastronomiske trends.

Vi udvikler nye retter og giver de traditionelle retter et twist.

Vi er inspireret af verdenskøkkenet

– det vi ser, det vi hører om og det vi smager på rejser.

Råvarerne er nøje udvalgt og bliver med sans for detaljerne bundet sammen til en fuldendt dejlig smagsoplevelse af vores dygtige faglærte kokke. Vi ser, vi sanser, vi dufter og vi smager...

Alt sammen for at skabe en kulinarisk oplevelse for dig og dine gæster.

Velbekomme - og god smag!



SOMMERFEST?

Lad dig inspirere af vores sommerkatalog på smageriet.dk

Fingerfood BUFFET

Buffet Vælg selv

Rørt tuncreme i små fine butterdejs vol au vents

Laksemousse af røget laks med wasabicrome og noritang på pumpernickel

Varmrøget laks rørt med creme fraiche serveret som toppe på små pumpernickelbrød

Udvalg af fisk på pumpernickel, ishavsrejer med dild, tun med hummersmør og røget forel med tranebær

Rørt varmrøget laks i creme i små butterdejs vol au vents

Fynsk rygeostcreme med ørredrogn og sprøde rugbrødschips

Italiensk fennikel salami med syltet agurk på pumpernickel

Skiver af god lufttørret skinke serveret med artiskoktapenade

Minipølser i bacon-svøb (lune)

Rustikke frikadeller af oksekød og urter, med peberfrugt og løgrelis

Sliders, briochebolle med bœf af oksekød, karamelliserede løg, friskost og cheddar

Kyllingefilet med trøffeltapenade og semidried tomater

Mini samosa med kylling tikka masala og chili-mayo

Kikærtehummus serveret med grissini

Tærte med hvidløgsristede svampe, spinat og sesam

Tærte med karamelliserede rødæg bagt med rosmarin

Chokoladebrownie med havtorn i vanillesirup

Petit Four, udvalg af kager med flot pynt

Gulerodskage med chokolademousse og frugt

Røget lakseroulade med creme af friskost, sorte oliven og koriander (Tillæg + 10 kr)

6 FINGERFOOD Vælg selv - pr. kuvert

99,-

EKSTRA RETTER pr. kuvert 10 kr.


SMAGERIET
Lækker mad – bragt til dig

Tlf.: 70 15 10 30 | www.smageriet.dk