

# BRICKNIC

**Kollaboratives Kochgeschirr aus natürlichem Ton**

KATALOG 2026

# FREUDE MIT FREUNDEN TEILEN

A black ceramic cooking pot with a lid sits on a wooden plate, which is placed on a brick stove. The stove is built from dark bricks and has a small fire burning at the base. The background shows an outdoor setting with people sitting at tables, suggesting a social gathering.

Bei Bricknic entwickeln wir außergewöhnliche Kochgeschirrprodukte, die Freunde und Familien zusammenbringen. Inspiriert von ostafrikanischen Ziegeltraditionen bilden unsere innovativen Cooking Bricks einen gemeinschaftlichen Ofen, mit dem sich köstliche Mahlzeiten zubereiten lassen. Gemeinsames Kochen bedeutet, besondere Momente zu teilen. Mit Bricknic wird jedes Gericht zu einem Erlebnis, das Menschen verbindet und Freude schenkt.



# INSPIRIERT VON TRADITIONELLER ZIEGELHERSTELLUNG IN OST AFRIKA

Während einer abenteuerlichen Reise nach Kenia beobachtete Timm Donke, wie Einheimische handgefertigte Ziegel stapelten, um provisorische Brennöfen zu bauen. Darin wurden die Ziegel gebrannt, bevor sie beim Hausbau Verwendung fanden. Diese Erfahrung inspirierte das Konzept für Bricknics erstes Produkt, den Cooking Brick.



Inspiziert von ostafrikanischen Ziegeltraditionen schaffen unsere Cooking Bricks einen gemeinschaftlichen Ofen, mit dem Mahlzeiten gemeinsam zubereitet und genossen werden können. Ursprünglich wollte Bricknic Ziegelöfen für soziale Zusammenkünfte entwickeln, um einen zentralen Ort für gemeinsames Essen zu bieten. Diese Idee entwickelte sich weiter zu dem Ziel, Produkte zu schaffen, die Freude am kulinarischen Erlebnis wecken. Durch die Verbindung alter Techniken mit modernem Design und einem starken Fokus auf Miteinander entstehen Produkte, die die Freude am gemeinsamen Kochen verstärken.

# DIE TRADITION DES KOCHENS MIT KERAMIK

Die natürliche Porosität von Ton hält die Feuchtigkeit im Inneren und sorgt dafür, dass Gerichte zart bleiben. Unsere Produkte eignen sich hervorragend für langsam gegarte Speisen wie Eintöpfe und Schmorgerichte. Sie sind dennoch vielseitig genug für Backen, Braten und sogar Frittieren.

Neben der Feuchtigkeitsspeicherung unterstützt die Form unserer Produkte eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Dadurch werden Aromen intensiviert und Nährstoffe besser bewahrt.



## BRICKNIC KOCHSTEIN ORIGINAL - SCHWARZ



Der Cooking Brick ist ein vielseitiges Werkzeug für müheloses Kochen auf jeder Wärmequelle. Ob Grill, Kamin, Backofen oder Gasherd.

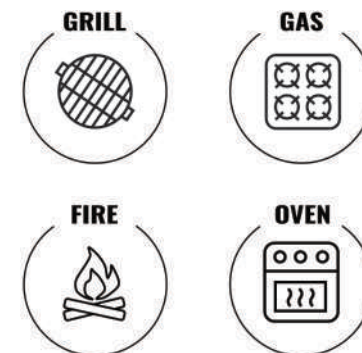
Aus hochwertigem Ton gefertigt und mit einer widerstandsfähigen Glasur versehen, bewahrt er Nährstoffe, Vitamine und Aromen. Gleichzeitig bietet die Oberfläche einen natürlichen Antihafteffekt für eine unkomplizierte Reinigung. Einfach die gewünschten Zutaten einfüllen, den Brick auf die gewählte Wärmequelle stellen und ein köstliches Gericht in weniger als 30 Minuten genießen.

Die Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und modernem Design macht den Cooking Brick ideal zum Backen, Braten und Schmoren. Dabei werden die natürlichen Aromen der Zutaten besonders hervorgehoben.

**Maße:** 24 x 12 x 10cm  
**Gewicht:** 2,8kg

**Füllvolumen halber Brick:** 0,6l  
**Füllvolumen ganzer Brick:** 1,2l

**Material:** Natürlicher Ton  
**Beschichtung:** Antianbackglasur



# BRICKNIC KOCHSTEIN

TEMPERATUR-  
SCHOCK RESISTENT

SPÜLMASCHINENFEST

HERGESTELLT  
IN EUROPA



BESTÄNDIG

BRICKNIC



100% NATÜRLICHER  
TON

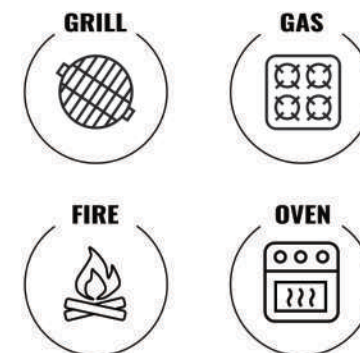
MODULAR  
UND STAPELBAR

FÜR ALLE HITZEQUELLEN  
GEEIGNET

## BRICKNIC KOCHSTEIN ORIGINAL - NATUR



Der Bricknic Cooking Brick Natural ist ein vielseitiges Werkzeug für müheloses Kochen auf jeder Wärmequelle, ob Grill, Kamin, Backofen oder Gasherd. Gefertigt aus hochwertigem, unglasiertem Naturton ermöglicht dieser besondere Kochziegel, dass die Zutaten atmen können. Gleichzeitig bewahrt er wichtige Nährstoffe, Vitamine und Aromen, ganz ohne äußere Glasur. Einfach die gewünschten Zutaten einfüllen, den Brick auf die gewählte Wärmequelle stellen und ein köstliches Gericht in weniger als 30 Minuten genießen. Durch die Verbindung traditioneller Handwerkskunst mit modernem Design eignet sich dieser natürliche Cooking Brick ideal zum Backen, Braten und Schmoren. Er hebt den reinen, ursprünglichen Geschmack der Zutaten besonders hervor.



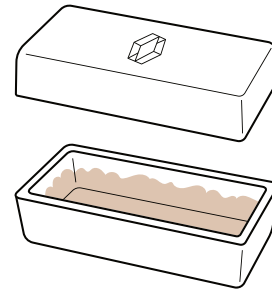
**Maße:** 24 x 12 x 10cm  
**Gewicht:** 2,8kg

**Füllvolumen halber Brick:** 0,6l  
**Füllvolumen ganzer Brick:** 1,2l

**Material:** Natürlicher Ton  
**Beschichtung:** Antianbackglasur

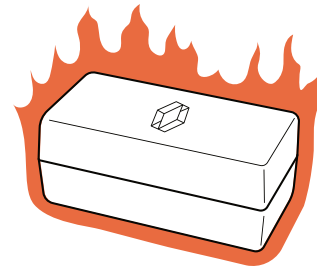


## ÖFFNEN UND FÜLLEN



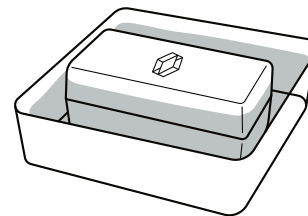
Deckel abnehmen und den unteren Teil mit den gewünschten Zutaten füllen. Unser Cooking Brick eignet sich hervorragend für langsam gegarte Gerichte wie Eintöpfe und Aufläufe. Er ist jedoch vielseitig genug zum Backen, Braten und sogar Frittieren. Nach dem Befüllen den Brick gut verschließen und für den nächsten Schritt vorbereiten.

## SCHLIESSEN UND ERHITZEN



Der Cooking Brick kann auf dem Grill, im Kamin, im Backofen und auf dem Gasherd verwendet werden. Der natürliche Ton bewahrt während des Kochvorgangs Nährstoffe, Vitamine und Aromen. Tipp. Während des Kochens gelegentlich prüfen, um Anbrennen zu vermeiden.

## REINIGUNG UND PFLEGE



Der Cooking Brick ist spülmaschinenfest, was die Reinigung besonders einfach macht. Für eine noch leichtere Reinigung den Brick nach dem Kochen etwa 30 Minuten in Wasser einweichen. Dieser einfache Schritt löst Rückstände und sorgt dafür, dass der Brick schnell wieder einsatzbereit ist.

## EXKLUSIVE FARBOPTIONEN



Exklusive Bricknic Farben werden zu gegebener Zeit erhältlich sein, sodass du die Bricknic Cooking Bricks in deiner bevorzugten Farbe nutzen kannst. Dies bietet eine ideale Möglichkeit, einen besonderen Bricknic Cooking Brick für größere Caterings, Firmenevents oder als Geschenk einzusetzen.

Auch Markenkooperationen mit individuellen Farben können besprochen werden.

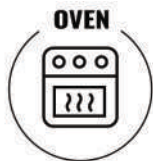
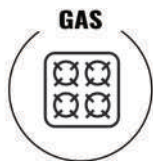
Die finalen Farben der Cooking Bricks können von den abgebildeten Farben abweichen.



## BRICKNIC KOCHSTEIN MINI - SCHWARZ

Der Bricknic Cooking Brick Mini bringt die Freude am gemeinsamen Kochen in ein kleineres Format. Er besteht aus 100 Prozent natürlichem Ton und eignet sich ideal für Einzelportionen, Beilagen oder kompakte Kocherlebnisse. Perfekt für die heimische Küche, Picknicks oder Outdoor Abenteuer.

Die Mini Version bietet die gleiche gleichmäßige Wärmeverteilung und den charakteristischen Geschmack wie der originale Bricknic Cooking Brick, jedoch in einem leichteren und handlicheren Format. Ideal zum Garen von Gemüse, Fisch oder Desserts. Jede Mahlzeit wird so zu einem einfachen, natürlichen und gemeinschaftlichen Erlebnis.



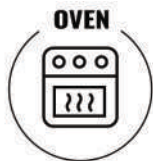
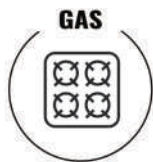
**Maße:** 12 x 12 x 10cm  
**Gewicht:** 2,8kg

**Füllvolumen halber Brick:** 400ml  
**Füllvolumen ganzer Brick:** 800ml

**Material:** Natürlicher Ton  
**Beschichtung:** Antianbackglasur

## BRICKNIC KOCHSTEIN LARGE - SCHWARZ

Der Bricknic Cooking Brick Large ist dafür gemacht, große Mahlzeiten zu teilen und gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen. Er wird aus 100 Prozent natürlichem Ton hergestellt. Er eignet sich perfekt für großzügige Portionen, Familiengerichte oder Festessen für Gruppen. Egal ob im Backofen, auf dem Grill oder über offenem Feuer. Die Large Version bietet die gleiche gleichmäßige Wärmeverteilung und den tiefen, natürlichen Geschmack wie der originale Bricknic Cooking Brick. Nur mit noch mehr Platz für kreative Ideen. Ideal zum Rösten von Gemüse, Backen von Brot oder Zubereiten kräftiger Schmorgerichte. So wird Kochen zu einer gemeinsamen und



**Maße:** 24 x 24 x 10cm  
**Gewicht:** 5,6kg

**Füllvolumen halber Brick:** 3,8l  
**Füllvolumen ganzer Brick:** 1,9l

**Material:** Natürlicher Ton  
**Beschichtung:** Antianbackglasur

## BRICKNIC DAMPF UND RAUCH EINSATZ



Erweitere deinen Cooking Brick mit dem vielseitigen Dampf und Rauch Einsatz. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl ermöglicht dieses Werkzeug das Dampfen oder Räuchern unterschiedlichster Lebensmittel, von Fisch und Fleisch bis hin zu Gemüse. So erhält deine Küche eine neue geschmackliche Dimension. Der Einsatz ist leicht zu reinigen, sowohl per Hand als auch in der Spülmaschine. Er wird flach in einem A5 Umschlag geliefert. Die Montage gelingt schnell und ohne Werkzeug.

**Material:** Edelstahl  
**Gewicht:** 0,2kg



## BRICKNIC SERVIER TABLETT AUS EUROPÄISCHER EICHE



Das Bricknic Oak Tray ist der ideale Begleiter für alle Bricknic Cooking Bricks in Mini, Original und Large. Gefertigt aus hochwertiger europäischer Eiche bietet es eine natürliche und elegante Basis, um die Bricks stilvoll zu präsentieren. Gleichzeitig schützt es den Tisch vor Hitze und Kratzern. Die robuste Konstruktion und die glatte Oberfläche unterstreichen die Wärme und den Charakter von echtem Holz und verleihen jeder Koch oder Tischsituation eine edle Note. Ob zum Servieren, Präsentieren oder Organisieren deiner Bricknic Sammlung. Das Oak Tray vereint Handwerkskunst, Funktion und zeitloses Design in einem wunderschönen Stück.



**Größe:** 26 x 26 x 4cm

**Gewicht:** 0,3kg

**Material:** Europäische Eiche

## BRICKNIC FIREBASE



Die Bricknic Fire Base bietet eine stabile Grundlage zum Stapeln deiner Cooking Bricks. Sie ist so gestaltet, dass sie als vielseitige und leicht aufzubauende Feuerstelle funktioniert. Ideal für Veranstaltungen oder als feste Installation über die ganze Saison hinweg. Die Fire Base bereichert jedes Zusammensein, ob groß oder klein. Für größere Gruppen können zusätzliche Bricks am oberen Rand platziert werden, um einen Kamineffekt zu erzeugen. Das verstärkt das gemeinschaftliche Kocherlebnis. Für kleinere, gemütliche Runden eignet sich der obere Rost perfekt bereits mit wenigen Bricks. Ob du einen, zwei oder zehn Bricks verwendest. Die Bricknic Fire Base passt sich mühelos deinen Bedürfnissen an. Die herausnehmbare Bodenplatte erleichtert die Reinigung und ermöglicht das schnelle Entfernen von Asche. Die Fire Base wird flach verpackt geliefert und lässt sich ohne Werkzeug in kurzer Zeit aufbauen. Bei Nichtgebrauch kann sie platzsparend als dünner Stapel verstaut werden.

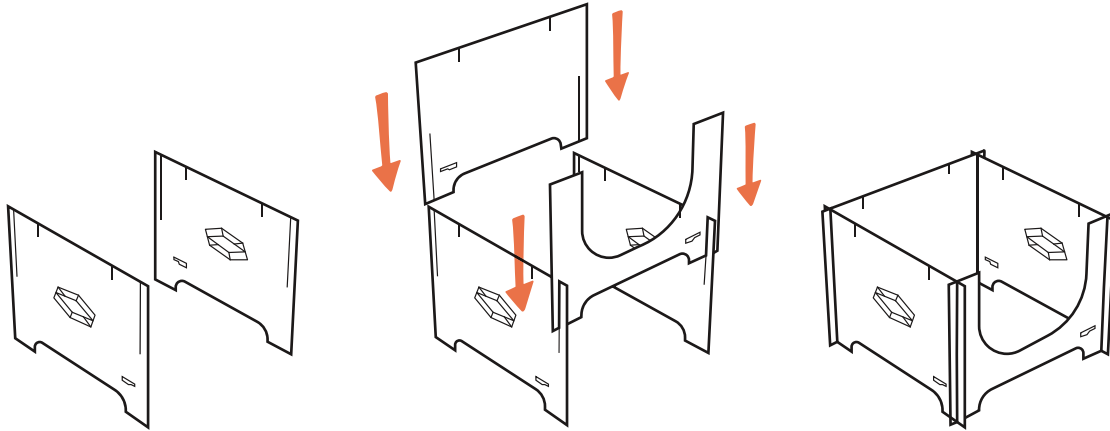
**Größe:** 35 x 35 x 35cm

**Gewicht:** 9kg

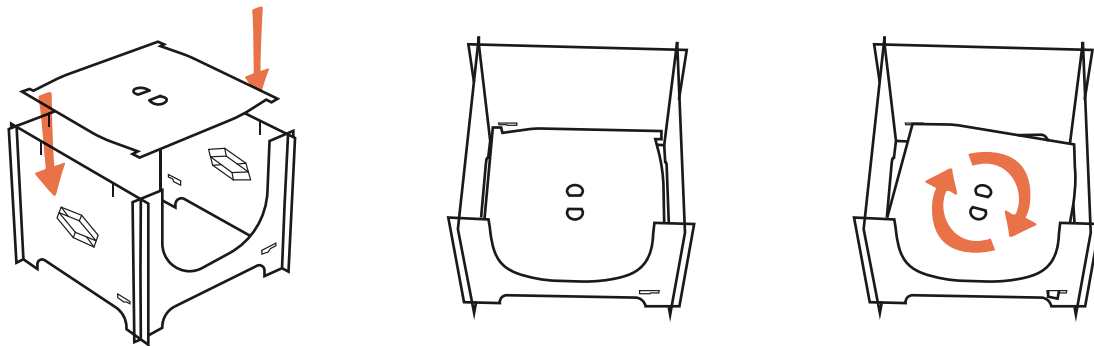
**Material:** Edelstahl

# FIRE BASE AUFBAUPLAN

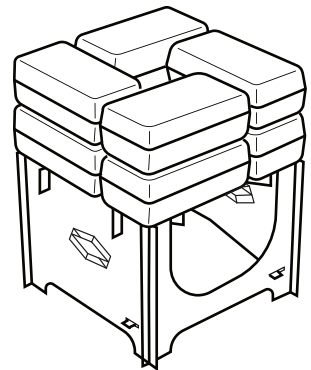
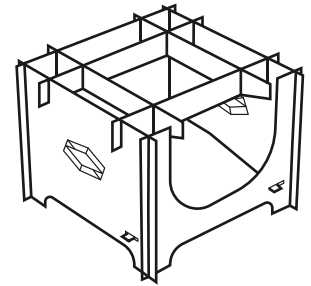
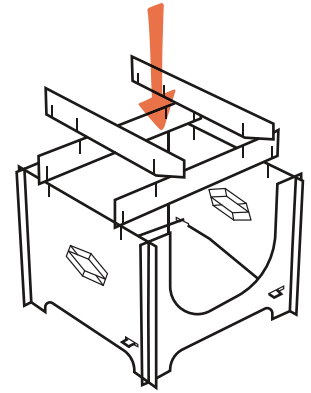
1



2



3



# DORADE IN SALZKRUSTE

## ZUTATEN

- 1kg grobes Salz
- 1 Meerbrasse
- 2 Eier
- 1/2 Zitrone
- Thymian und Rosmarin



## **ZUBEREITUNG**

Die Zitrone und die Kräuter in die Bauchhöhle der Dorade legen.

In einer Schüssel das grobe Salz, Thymian, Rosmarin und die abgeriebene Zitronenschale mischen.

Die Eigelbe hinzufügen und alles gut vermengen.

## **DEN BRICK BEFÜLLEN**

Die Dorade in den Brick legen.

Vollständig mit der Salzteig Mischung bedecken.

## **GAREN**

Den geschlossenen Brick auf die gewählte Wärmequelle stellen.

Den Fisch etwa 20 Minuten ohne Deckel garen.

Die Salzkruste sollte goldfarben und fest werden.

Man kann sie testen, indem man mit einem Löffel leicht darauf klopft.

Nach dem Garen die Salzkruste aufbrechen. Die Dorade ist nun perfekt gegart.

# RATATOUILLE



## ZUTATEN

- 2-3 reife Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Becher Tomaten Sose
- Kräuter der Provence
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- Frisches Basilikum

In diesem Beispiel verwenden wir nur Tomaten und Zucchini. Du kannst jedoch viele verschiedene Gemüsesorten für die Schichten nutzen.



## **ZUBEREITUNG**

Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden.  
Das Gemüse mit Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Anschließend 30 Minuten ruhen lassen, damit etwas Flüssigkeit entweicht.

Die Tomatensoße in einer separaten Schüssel mit Salz und Olivenöl abschmecken.

## **DEN BRICK BEFÜLLEN**

Eine Schicht Tomatensoße auf dem Boden des Bricks verteilen.

Kleine Türmchen aus Gemüse mit abwechselnden Farben und Aromen bilden. Diese Schichten in den Brick setzen, bis er vollständig gefüllt ist.

## **GAREN**

Den geschlossenen Brick auf die gewählte Wärmequelle stellen.

Die Ratatouille 45 bis 50 Minuten garen.

Nach dem Abkühlen mit Basilikum garnieren.

# IRISCHER RINDER- EINTOPF

## Zutaten

- 150 Gram Rindfleisch
- 50 Gram Karotten
- 50 Gram Kartoffeln
- 30 Gram Zwiebeln
- 30 Gram Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Rinderbrühe
- 75 ml Bier
- 15 Gram Tomatenpaste
- 10 Gram Mehr
- 10 Gram Butter
- 5 ml Öl
- Salz & Pfeffer



## **ZUBEREITUNG**

In einer kleinen Schüssel Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Die Rindfleischstücke darin wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

Das Pflanzenöl im Brick erhitzen. Das Rindfleisch bei mittlerer bis hoher Hitze rundum anbraten, bis es gebräunt ist. Herausnehmen und beiseitestellen.

Im selben Brick die Butter hinzufügen. Sobald sie geschmolzen ist, Zwiebel, Sellerie und Knoblauch zugeben. Einige Minuten anschwitzen, bis alles weich und aromatisch ist.

## **DEN BRICK BEFÜLLEN**

Das angebratene Rindfleisch zusammen mit dem angeschwitzten Gemüse, den Karotten und den Kartoffeln in den Brick geben.

Rinderbrühe und Bier angießen. Tomatenmark einrühren.

## **GAREN**

Den geschlossenen Brick auf die gewählte Wärmequelle stellen.

Den Eintopf etwa 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis Fleisch und Gemüse zart sind.

Zwischendurch prüfen, ob der Eintopf sanft köchelt. Bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen, um eine sämige Konsistenz zu erhalten.

"Bei Bricknic legen wir größten Wert auf Qualität und Sorgfalt, sowohl in unseren Produkten als auch in den Beziehungen zu unseren Kunden und Partnern. Werde Teil unserer Familie und gestalte mit uns eine starke, nachhaltige und geschmackvolle Welt, Stein für Stein."

*Timm Donke*  
Founder and CEO



**BRICKNIC BV**

Registered in the Netherlands

KVK: 86862057

VAT: NL864121106B01

Email: [info@bricknic.org](mailto:info@bricknic.org)

All applicable rights, patents,  
and trademarks are vested  
with Bricknic.



**SCAN FOR MORE**

