

KÜSSNACHT

UND SEEGEMEINDEN



Waldstätter
Amtliches Publikationsorgan
des Bezirkes Küssnacht am Rigi
Tel. 041 819 08 11, Fax 041 811 70 37,
Einsendungen per E-Mail: redaktion@bote.ch
per Post: Schmiedgasse 7, 6431 Schwyz
Inserate: Triner Inserate Service
Tel. 041 819 08 08, inserate@bote.ch



Feuerring: Gegrilltes auf Kunstobjekt

Von Edith Meyer

Landauf, landab wird grilliert, und das in zahlreichen Varianten. In Immensee kann man den Feuerring testen. Ein Lifestyle-Vergnügen edelster Art. Der Feuerring wurde von Stahlplastiker Andreas Reichlin entwickelt und entworfen. Ihn und seine Lebensgefährtin Beate Hoyer treffe ich im Garten seines Ateliers. Direkt am See designt Andreas Reichlin verschiedene Feuerringe aus massiven Stahlplatten. Reichlin, den man als Bildhauer kennt, wurde mit dieser Erfindung auch zum Unternehmer. «Der Feuerring – Das



Die Grillkünstler

Original» wurde inzwischen europaweit patentiert und wird in verschiedenen Grössen hergestellt. «Der Feuerring ist keine Kunst, sondern Design, das funktional ist», sagt Andreas Reichlin. Den ersten Feuerring entwickelte er vor acht Jahren, fünf Jahre lang hat er daran getüftelt. «Es ist eine schöne Geschichte, weil der Feuerring aus Leidenschaft entstand – und nicht, um ein Produkt auf den Markt zu bringen.» Etwas Persönlicheres von ihm – abgesehen von seiner Kunst – gebe es nicht, so der Künstler.

Wie der Feuerring funktioniert, möchte ich von ihm wissen. «Man stapelt zuunterst in die Feuerschale grobes Holz, darüber legt man feinere Scheite. Der Feuerring braucht keine Holzkohle», erklärt Andreas Reichlin. Das Schöne am Feuerring sei, dass man nie auf die ultimative Glut warten müsse, sondern immer neben einem offenen Feuer grille. «So kann man bereits nach einer halben Stunde mit dem Grillen starten», fügt Beate Hoyer hinzu. Interessant sind auch die Temperaturen, die mit dem Feuerring aus Stahl erzeugt werden. Innen am Ring wird es 300 Grad heiss, aussen 180 bis 200 Grad, ideal zum Niedergaren. Auch das Grillen gestaltet sich denkbar einfach.

«Wir öffnen den Kühlschrank und nehmen, was gerade da ist», sagt Beate Hoyer. So ist es einmal ein Geisschäli, dann eine frische Seeforelle, gefüllte Peperoni, Crevetten, Rösti, Flammkuchen oder ein Lammgigot. «Einzig eine Pizza kann man nicht backen, weil man keine Oberhitze hat», sagt Andreas Reichlin. Um den Feuerring zu nutzen, muss man kein Grillprofi sein. Die Geselligkeit steht im Vordergrund.

Rezept

Ganzer Fisch

Zutaten: ganzer, ausgenommener Fisch (z. B. Saibling, Felche oder Egli), Butter, Salz, Pfeffer, frische Kräuter, Zitrone, Mehl, Öl.

Fisch innen pfeffern und salzen und nach eigenem Geschmack mit frischen Kräutern (Thymian, Dill, Melisse, Zitrone usw.), Gemüse und wenig Butter füllen. Den gefüllten Fisch aussen mit Mehl bestäuben; Feuerring am Aussenrand ölen – Fisch beidseitig anbraten und garen (je nach Grösse zwischen 10 und 20 Minuten).

Tipp: Kombinieren und probieren Sie verschiedene Kräuter und Gewürze ganz nach Ihren Vorlieben.



Ein Ort der Kunst in Immensee: Der Bildhauer und Stahlplastiker Andreas Reichlin mit seiner Partnerin Beate Hoyer am Feuerring.

Bild Edith Meyer

Man sitzt wie am Lagerfeuer in einem Kreis, und jeder kann nach Lust und Laune rund um das offene, lodernde Feuer garen, dämpfen und grillieren. Ich frage nach, ob man mit dem Feuerring gesund grillen kann, es ist ja bekannt, dass Fleisch und Wurst vom Grill krebsregende Stoffe enthalten können. «Ja», sagt Andreas Reichlin. Er habe selber früher Magenprobleme gehabt und mit dem Feuerring eine Alternative gefunden, damit das Grillen nicht der Gesundheit schade. Er ölt den Ring ein und zeigt, dass weder Fett noch Öl ins Feuer gelangen.

«Hinter dieser Erfindung steckt für mich auch eine gesunde Ernährungsphilosophie», betont Andreas Reichlin. Auch die Reinigung des Feuerrings ist einfach. Er wird mit einem Spachtel und einer Stahlbürste gereinigt und dann eingeölt. Seit Andreas Reichlin den Feuerring professionell vermarktet, sind er und seine Part-

nerin jeden Samstag zwischen 12.00 und 14.00 Uhr am Grillieren mit Interessenten, die den Feuerring testen möchten.

Gibt es auch Skeptiker? Andreas Reichlin lacht, nickt und erzählt: «Ein Mann kam mit seiner Frau widerwillig mit verschränkten Armen zum Probegrillen. Er sagte, er könne auch sieben Steine zusammenlegen, das käme dann viel günstiger.» Gerade dieser Mann liess sich danach so begeistern, dass er noch am selben Tag einen Feuerring kaufte. Der Feuerring ist auch im Winter ein trendiger Feuerplatz. «In den kalten Jahreszeiten ist es am schönsten, die Wärme zu geniessen», schwärmt Andreas Reichlin. Seine Feuerringe heissen Luna, Ovum, Gastro – und «Luneli», der Kosename seiner Partnerin. «Die Arbeit mit dem Feuerring schweisst unsere Beziehung zusammen, darum habe ich diesen Feuerring Beate gewidmet.» Ein Ovum-

Feuerring verschönert das von Willy Bogner designte Bergchalet im Bergdorf Priesteregg mit seiner skulpturalen Ästhetik. Auch Christian Jürgens, Gault-Millau-Koch des Jahres 2013, grillt im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee auf einem Feuerring aus Immensee. «Das freut uns extrem», sagt Andreas Reichlin. Interessant sei, je mehr man einen Feuerring brauche, umso schöner werde er.

«Wie eine Gusspfanne rostet der Feuerring nicht, wenn man ihn braucht. Darum geben Köche ihre Gusspfannen nicht gerne aus den Händen. Je älter, umso besser», so der Künstler. Und wie sieht es mit dem kreativen Schaffen aus? «Als Künstler ist es nicht einfach, die Kunst auf die Seite zu legen. Dies soll auch nicht so bleiben. Unser gemeinsames Ziel ist, wieder Zeit für Muse und Kunst zu haben. Wir haben so schöne Feedbacks und können vielen Menschen eine Freude mit dem Feuerring bereiten, das gleicht etwas aus.»

Für die Kunst bleibe momentan leider wirklich nicht viel Zeit. Dafür designen Beate Hoyer und Andreas Reichlin laufend Accessoires wie Tische, Stühle oder Hocker aus Stahl und passende Kissen. «Momentan kreieren wir eine Decke aus schwarzer Schafwolle und verschiedene Ölgelasse aus Glas.» Die Arbeit geht den beiden also nicht aus. Aber wo wird der Feuerring eigentlich hergestellt? «Bei der Isenschmid AG in Küssnacht. Wir sind stolz darauf, dass alle Produkte, die wir anbieten, in der Region produziert werden.» Und schon steht wieder eine Frau aus dem Bündnerland im Garten, bewundert die verschiedenen Feuerringe und will wissen, wie man darauf grilliert.



Gegrillte Forelle mit Kräuterfüllung: Ein Lieblingsrezept von Beate Hoyer.



Stahl, Holz und Feuer: Der Feuerring ist nach 30 Minuten einsatzbereit.

GRILLKÜNSTLER

Name: Beate Hoyer und Andreas Reichlin

Ort: Immensee

Essen: frische Seeforelle

Trinken: ein gutes Glas Wein

Philosophie: «Mit Kunst grillieren»