

# Die Ess-Klasse des Grillens

Wundersames Wintergrillen auf Schloss Gartrop mit dem Feuerring, Sternekoch Björn Freitag und dem stylus-Team.

Produktion: Sandra Kemmer | Fotos: Frank Rossbach | Interview: Ulrich Harz

**Was hatten wir uns alles vorgenommen für das neue Jahr? Wir wollten gesünder essen, stressfreier leben, mehr Zeit mit Freunden in aller Muße verbringen. Kaum gedacht, schon gemacht.**

**An einem knackig kalten Wintertag im Januar entdeckt stylus mit dem Ausnahmekünstler Andreas Reichlin und dem Fernsehkoch Björn Freitag die neue Dimension des Grillierens.**

**Schloss Gartrop bei Hünxe trägt den Genius Loci locker dazu bei.**

## 6 FRAGEN AN DEN GRILL-KÜNSTLER

**stylus:** Was ist der Feuerring?  
In einem Satz gesagt.

**A. Reichlin:** Das Grillgerät, das gesund, ästhetisch, praktisch und nachhaltig ist. Und zum geselligen Genießen einlädt.

**stylus:** Ist der Feuerring nur ein Produkt oder eine Idee, ein Erlebnis?

**A. Reichlin:** Der Feuerring ist das Original. Also die Urdee vom Grillen. Da sitzen Menschen ums Feuer, wärmen sich, unterhalten sich und essen zusammen. Nicht so wie beim BBQ, wo einer am Grill steht, und die anderen sind abseits. Hier geht es auch um menschliche Wärme; um ältere Menschen, die sich an die Grillerlebnisse ihrer Kindheit erinnern und jetzt eine Skulptur, eine Feuerstätte, einen Urgrill besitzen.

**stylus:** Müsste die Skulptur dann nicht vom Künstler signiert sein?

**A. Reichlin:** Jedes Exemplar bekommt einen Echtheitsstempel, der mit 30 Tonnen Kraft in jeden Feuerring eingepresst wird. Und trotzdem gibt es jede Menge minderwertige Plagiate.

**stylus:** Wie viele Exemplare fertigen Sie im Jahr?

**A. Reichlin:** Ach, Zahlen sagen nicht viel. Wir stellen weniger Stück her als Rolls-Royce. Da sieht man, wie exklusiv wir sind. (lacht)

**stylus:** Was war Ihr Antrieb bei der Erfindung?

**A. Reichlin:** Mein Vater ist schuld. Der hat mir immer Aufgaben zur Problemlösung gestellt, hat gesagt: »Denk darüber nach, bis Freitag will ich eine Lösung sehen.« So haben meine pyromatischen Triebe eine Lösung zum schöneren Grillen gefunden. Eine Entwicklung für die Ewigkeit statt Design für zwei Tage.

**stylus:** Dann könnten Sie ja auch 100 Jahre Garantie geben.

**A. Reichlin:** 100 oder 200 Jahre. Das kratzt mich nicht.



**KÜNSTLER. KÖNNER. KOCH.**

**Der Schweizer Andreas Reichlin ist ein Begeisterter, ein Besessener, ein Berserker.** Begeistert von seiner Kunst als Stahlplastiker, von der idealen Form genauso wie von der perfekten Funktion. Besessen von der Idee, gesund zu grillieren, Geschmack zu erhalten statt zu verbrutzeln, neue Kochkreationen zu schaffen. Berserker, wenn es gilt, die 250 Kilo Stahl des Feuerrings an den einzig richtigen Ort zu wuchten und dort optimal auszurichten.

Die Geschichte des Feuerrings beginnt mit Reichlins Magen, der herkömmliches Grillgut so gar nicht verträgt. Wer je erlebt hat, wie die Fette durch den Rost in die Glut tropfen, um als karzinogene Stoffe wieder nach oben zu wandern, wer jemals sein Steak mit den Partikeln der Grillkohle überzogen fand, der versteht den sensiblen Künstlermagen. Hier schaltete Reichlin den Kopf des Künstlers, den Verstand des Handwerkers ein und der Feuerring ward geboren. Wie sagt der Künstler? »Der Weg zur perfekten Form – verbunden mit der Leidenschaft für das schwere Material Stahl, das immanent Leichtigkeit und kraftvolle Ruhe trägt – fasziniert mich immer wieder neu.«

### **DIE IDEE. DAS IDEAL. DER RING.**

Zunächst rätselt der Betrachter: Ist das eine Skulptur, ein Designobjekt oder eine Feuerstelle? Er behält dreimal Recht, denn die skulpturale Qualität ist bei einem Plastiker wie Reichlin quasi vorprogrammiert. Aber gerade der Nutzwert ist enorm. Wir stehen bei Wind und Böen um das wärmende Feuer, reden und freuen uns auf die gemeinsame Mahlzeit. Obwohl der Feuerring aussieht wie ein UFO aus der Zukunft, fühlen wir uns wie die glückliche Jägerrotte aus der Steinzeit. Nur die



Beute, das Fleisch fehlt. Noch. Um die Mittagszeit hatte ein Tieflader unser Testmodell Gastro angeliefert: 250 Kilogramm schwer, mit 132 Zentimetern Durchmesser. Der Ring ist auf der Schale verschweißt und neigt sich zur Mitte hin, so dass Öl und Fett ins Feuer ablaufen können. Weil das Grillgut auf dem heißen Ring erhitzt wird, gibt es keinen direkten Kontakt zum Feuer, nichts verkohlt oder verbrutzelt. Der Clou für jeden Koch: Der Ring bietet ganz unterschiedliche Temperaturfelder, je nachdem wie nah das Fleisch dem Feuer kommt. Apropos Feuer: Reichlin bevorzugt abgelagertes Buchenholz. Für gewöhnliche Holzkohle mit ihrer Glutbildung und dem Kokelaroma ist sich der Feuerring zu schade. Zur Mitte hin erreichen wir 300 Grad, am äußeren Rand gerade die Hälfte. Ein Ideal für jeden Grillmeister. Die Stahllegierung verzieht sich auch unter großer Hitze nicht. Ein Feuerring ist für die Ewigkeit geschaffen – ein echtes Erbstück, das mit seiner natürlichen Patina noch an Schönheit gewinnt. Der Feuerring wird in 9 Varianten gefertigt, natürlich in der Schweiz und selbstverständlich in einer kleinen Handwerks-Manufaktur. Er hat seinen Siegeszug durch Europa angetreten. Das am weitesten gereiste Exemplar ist in der Nähe von Brisbane in Australien heimisch geworden.

#### STAHLOBJEKT TRIFFT STERNEKOCHE.

War der Feuerring vor einer Stunde noch ein beeindruckendes Designobjekt, ist er jetzt eine archaische Feuerstelle und wird bald als innovativer Grill dienen, denn Björn Freitag betritt die Szene. Der einst jüngste Sternekoch Deutschlands hat den Goldenen Anker in Dorsten zur Spitzenklasse geführt, kocht publikumswirksam in



#### 6 FRAGEN AN DEN STERNEKOCHE

**stylus:** Die Frage an den Sternekoch. Wie viele Sterne geben Sie dem Feuerring?

**B. Freitag:** 3 Sterne wie der Michelin. Das ist ein ganz massives Gerät, ehrlich, da wackelt nichts, das hat mich schon beeindruckt.

**stylus:** Also demnächst bei Ihnen im Goldenen Anker?

**B. Freitag:** Leider nicht. Wir haben zu wenig Platz und auch keinen Außenbereich. Ich sehe den Feuerring eher in Design-Hotels oder Restaurants mit großem Außenbereich.

**stylus:** Und im privaten Umfeld?

**B. Freitag:** Da ist der Feuerring optimal für Lifestyle-Menschen, die auch mal ein großes Stück Fleisch anrichten, die auf Geselligkeit und Gemeinschaft Wert legen, denn Grillen ist ja auch Kulturgut.

**stylus:** Was hat Sie beim ersten Zusammentreffen mit dem Feuerring besonders beeindruckt?

**B. Freitag:** Wie unverfälscht er den Fisch-, Fleisch-, Gemüsegeschmack lässt. Es gibt kaum Störfaktoren: Das Fleisch wird nicht geräuchert, und der Feuerring arbeitet absolut präzise – auch bei kleinen Stücken.

**stylus:** Ist der Feuerring eher eine Evolution oder eine Revolution?

**B. Freitag:** Nö, keine Revolution. Eher eine Innovation in Richtung Perfektion. Denn ohne Rost funktioniert er eher wie früher eine Bratpfanne mit Hitze- und Ruhezone.

**stylus:** Wie grillt Björn Freitag in Zukunft?

**B. Freitag:** Weiter mit dem Kugelgrill und Holzkohle. Auch wenn da die Ruhezone fehlt und ich darum manchmal echten Grillstress habe.



#### WO IST DENN HÜNXE?

Ganz einfach: Hünxe liegt da, wo Schloss Gartrop das Zentrum eines herrschaftlichen Landschaftsparks bietet. Da, wo das Ruhrgebiet sich zum »Ruhgebiet« wandelt – da, wo absolute Stille herrscht statt betrieb-samer Geschäftigkeit; da, wo Natur auf Wohnkultur trifft und wo man als Gast seinen natürlichen Rhythmus findet, weil entspannte Gastfreundschaft hier zu Hause ist. Sandra V. Schäfer hat diese Perle aus dem 17. Jahrhundert zum 1. Januar 2015 als Geschäftsführerin übernommen.

WDR und ZDF und ist im 5. Jahr – darauf ist er besonders stolz – Mannschaftskoch beim FC Schalke 04. Auch die stylus-Mannschaft hat Freitag schnell überzeugt. Er hat alles im Gepäck, was des deutschen Grillers Herz höher schlagen lässt: Steaks und Würstchen, Pilze und Gemüse, aber auch herrlich saftige Thunfischsteaks und Gambas. Trick Nr. 1: Als Spießchen benutzt Freitag Zitronengras. Das ist prima zu handhaben und verleiht dem Fleisch ein zusätzliches, exotisches Aroma. Begeistert ist der Sternekoch von den unterschiedlichen Hitzezonen, verschiebt auf dem Ring seine Grilladen wie ein Croupier seine Jetons. Schließlich wird serviert und probiert, die Ladefläche des Pickup dient als provisorisches Buffet. Unsere Geschmacksknospen wundern sich: so schmeckt also Paprika, so viel Aroma kann ein Würstchen haben, das ist wirklich Thunfisch. Unverfälschter, authentischer Geschmack, alle Teile von unbestreitbar bester Qualität, aber durch die Zubereitung noch einmal veredelt. Jetzt geht die Phantasie durch: was wäre mit einem Lammkarree hier möglich, wie würde Wildbret vom Feuerring schmecken, wie könnte man Crêpes oder Raclette zubereiten? Schnell sind sich alle einig, der Feuerring ist der Grill der unbegrenzten Möglichkeiten.

#### KÖCHE. KUNDEN. KÄUFER.

Die Schlossherren von Gartrop schlagen vor, den Feuerring einfach stehen zu lassen, und Andreas Reichlin bestätigt, was wir schon geahnt haben: Die meisten Kunden bestellen ihren Feuerring erst, nachdem sie ihn erlebt haben. Darum bieten die Feuerringer ein Probegrillen am Immensee oder in Limburg an. Dort treffen sie meist auf bewusste Genießer, Slowfood-Anhänger und Gastronomen, die wirkliche Erlebnisse schaffen wollen. Dafür interessieren sich Frauen wie Männer. Das könnte die Emanzipation der Männerdomäne Grillen bedeuten. Und: Anders als der Grill – im Baumarkt immer noch ein Saisonartikel – kann der Feuerring an 365 Tagen im Jahr eingesetzt werden. Wir fanden das Wintergrillen eine wundersame Erfahrung. Seitdem wir gesehen haben, wie leicht und ursprünglich der Feuerring zu reinigen ist, – einfach mit Spachtel, Bürste und Öl – seitdem glauben wir, dass diese Skulptur für die Ewigkeit geschaffen worden ist: quasi der Generationen-Grill. \*



[www.feuring.ch](http://www.feuring.ch)  
[www.bjoern-freitag.de](http://www.bjoern-freitag.de)  
[www.schloss-gartrop.de](http://www.schloss-gartrop.de)