



Zurück zum Ursprung

Kochen auf dem Feuerring hat etwas Archaisches. Das gefällt nicht nur Grillfans, sondern auch immer mehr Köchen. Chris Züger etwa kocht auf dem Feuerring für ganze Bankette – ohne Schnickschnack und mit viel Raffinesse.

Publireportage Am Anfang stand, wie so oft, ein Problem: Der Bildhauer und Stahlplastiker Andreas Reichlin grillierte leidenschaftlich gerne, doch da war sein Magen, der rebellierte. Reichlin, beharrlicher Tüftler, suchte in seinem Atelier nach der Lösung. Ihm schwebte etwas Skulpturales vor, das Form und Funktion vereinte. Der Rest ist Geschichte: 2009 brachte der Künstler seinen mittlerweile mehrfach kopierten Feuerring auf den Markt, eine Schale aus Stahl, wie aus einem Guss verbunden mit einem massiven Ring, der als Garfläche dient. Es gibt keinen Rost, von dem Fette in die Glut tropfen und hinterher das Grillgut

beeinträchtigen könnten. Bei Erhitzung senkt sich der Ring leicht zur Stahlschale ab, in der das Feuer lodert, das Fett sammelt sich am Innenrand des Grillrings. Das Grillgut brät auf dem Ring, der seine Wärme aus der lodernden Holzflamme in der Schale bezieht, die Hitze bleibt, es braucht keinen, der ständig die Glut überwacht.

«Jahrhundertlang war die Feuerstelle das Zentrum gesellschaftlichen Lebens», sagt Reichlin, «ich möchte diese ursprüngliche Form der Geselligkeit zelebrieren.» Kochen auf dem Feuerring hat denn auch etwas Archaisches. Daran finden

nicht nur Grillfans, sondern auch Gastronomen und Hoteliers Gefallen. Josef Kröll, der im österreichischen Saalbach das Designhotel Wiesergut führt, nutzt den Feuerring für Barbecues, er schafft damit aber auch szenische Akzente: «Das Feuer brennt eigentlich immer. Es ist das Zentrum unseres Hauses.» Von einem Begegnungsort spricht Michelle Wimmersberger vom Zermatter Boutique-Resort Cervo: «Der Feuerring schafft eine Stimmung, wie sie ein gewöhnlicher Grill kaum erzeugen kann.» So werde bei Glühwein-Apéros im Winter eingefeuert, an Hochzeits- und Geburtstagsfesten oder zum Speisen im



Ein erklärter Fan und der Erfinder: Chris Züger und Andreas Reichlin



Freien. «Als Grill kommt der Feuerring an Barbecue-Buffets zum Einsatz», sagt Wimmersberger.

Da gibt es aber auch einen, der auf dem Feuerring einen Neugänger für 300 Personen oder 5000 Apéro-Plättchen zubereitet: Chris Züger, der sich unter anderem als Chefkoch im House of Switzerland an den Olympischen Spielen in Sotschi und an der Fussballweltmeisterschaft in Brasilien einen Namen machte. «Wenn ich auf dem Feuerring koche, brauche ich keine anderen Gerätschaften», sagt Züger, «es gibt null Schnickschnack. Das gefällt mir.» Eine gemeinsame Bekannte habe ihn mit Reichlin bekannt gemacht, er sei neugierig geworden, habe mit einem simplen Menü den Probelauf gewagt – und sprichwörtlich Feuer gefangen: «Das Gerät war wie ein Ferrari, der im ersten Gang läuft. Ich merkte schnell: Da geht noch mehr.» Gemeinsam mit Kollegen habe er sich daran gemacht, die Grenzen des Möglichen auszuloten. «Es gibt keine», glaubt Züger. Mit den Temperaturzonen zwischen 150 bis 300 Grad, die der Feuerring biete, sei von Anbraten,

Niedergaren und Dünsten bis zu Räuchern und Flambieren alles möglich.

Die Highlights aus Zügers Feuerküche gibt es demnächst in Buchform. In «Feuer» präsentiert Feuerring zusammen mit dem Spitzenkoch eine geradlinige und ehrliche Küche, die mit Raffinesse besticht. Da und dort würzt Züger seine Rezepte mit einer Prise Poesie: Für seine Kreation «Muscheln wandern zum Walde» hat er Moos gesammelt und es in Wasser eingelegt, bevor er damit auf dem Feuerring ein Bett für die Muscheln auslegt, die im wohlriechenden Dampf garen. Zügers Rezeptsammlung «Feuer» komplementiert das Buch «Ring», für das Feuerring mit Judith Gmür-Stalder zusammenspannte. Die Rezeptautorin und Foodstylistin präsentiert eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten, die Gastgeber und Gäste auf dem Feuerring gemeinsam zubereiten können. Gmür-Stalder, die Reichlin beim Grillieren kennenlernte, hat seit Jahren einen Feuerring im Garten; Kostproben ihrer Experimente präsentierte sie unter anderem in der «Saisonküche». Die Bücher «Feuer» und «Ring» wird es voraussichtlich ab Ende

April als Set bei Feuerring zu kaufen geben – sie bilden den Auftakt zum Themenjahr «ErlebnisGenuss», dem sich das Unternehmen 2016 verschrieben hat. «Die Bücher zeigen das Potenzial der Feuer-Küche», sagt Züger, «und rauben Köchen auch die letzten Zweifel, dass Kochen auf dem Feuerring kompliziert sei.» ■

Der **Feuerring** ist eine Schale aus Stahl, verbunden mit einem massiven Ring, der als Grillfläche dient. Sein Schöpfer ist der am Zugersee lebende Stahlplastiker und Bildhauer Andreas Reichlin. Seinen ersten Feuerring brachte er 2009 auf den Markt, heute wird das Produkt nach seinen Vorgaben von erfahrenen Handwerkern gefertigt. In der Ostschweiz bringt ein Blechdrücker die Schale in Form, in Küsnacht am Rigi verbinden Schweizer Schale und Ring. Den Feuerring gibt es in zehn verschiedenen Grössen.

www.feuerring.ch