

FEUER FREI!

Atmosphäre und Wärme durch loderndes Feuer, gemütliches Beisammensein mit Freunden und der Blick auf schonendes Grillen hochwertiger Lebensmittel. Mit dem original Schweizer Feuerring als moderne Feuerstelle kommt ganzjährig Genuss in die Runde.



Das felsige Massiv der Rigi vor den Augen und das klare Wasser des Zugersees, zugänglich über den rauen Sandsteinfels, den schon Goethe passierte, direkt vor dem Elternhaus. Andreas Reichlins Kindheit in der Natur vor traumhafter Kulisse bescherte dem kreativen Geist jede Menge Inspiration. Hinzu kam, dass ihn die Lebensphilosophie des Vaters Ernst Reichlin seit frühester Jugend leitete: Schwierigkeiten sah er als Herausforderung und als Ansporn für das Einschlagen neuer Wege. So forderten den heute 50-jährigen gesundheitliche Beeinträchtigungen auf, nach neuen Lösungen zu suchen. Denn der Stahlplastiker verfrügte über dem Rost Gegrilltes nicht und suchte kurzum eine Möglichkeit, seiner Liebe zu Feuer und Gegrilltem Ausdruck verleihen zu können.

Mit Kompromisslosigkeit in der Form und Einfachheit in der Verarbeitung schuf der Bildhauer den Feuerring – ein wunderschönes Grillgerät im skulpturalen Design, wo Form und Funktionalität zu einem besonderen Genusserlebnis verschmelzen. Mit dem Schweizer Original lässt es sich zu jeder Jahreszeit in perfekter Runde um eine Feuerstelle sitzen – und grillen, wenn man mag. Auf der wokförmigen Stahlschale wartet man nicht auf die ideale Glut. Man grillt neben dem prasselnden Feuer und genießt das Grillgut ohne den ungesunden, verkohlten Beigeschmack. „Der Feuerring hat verschiedene Temperaturzonen“, erklärt Andreas Reichlin. „Die Temperatur im inneren des Rings beträgt 300 Grad und außen 150 Grad. Sogar Niedergaren ist möglich, wenn man ein vier Millimeter ▶

**BEATE HOYER UND ANDREAS REICHLIN:
KREATIVER GEIST MIT JEDER MENGE INSPIRATION**

**KÖSTLICHE KULINARIK
UND STIMMUNG PUR**





dickes Holzbrettli auf den Feuerring legt. Dann reduziert sich die Gartemperatur auf 80 Grad.“ Auch Spätzle, Couscous oder Nudeln lassen sich direkt auf dem Ring ohne Topf und Pfanne zubereiten. In den Rezeptbüchern „Feuer“ und „Ring“ zeigt Reichlin mit seiner Partnerin Beate Hoyer die Vielseitigkeit des Feuerrings auf.

Jeder einzelne Feuerring ist ein handwerkliches Meisterwerk aus massiven Stahlplatten. Inzwischen hat der Erfinder das ausgefeilte und patentierte Know-how der Feuerring-Herstellung weitergege-

ben, um sich mehr seiner Bildhauer-Leidenschaft widmen zu können. Durch Heiri Gisler im schweizerischen Frauenfeld entsteht mit dem wenig verbreiteten Handwerk des Blechdrückens aus Reichlins Design die Feuerschale. Ring und Schale werden anschließend bei der Firma Isenschmid in Küsnacht zu einer Form verschweißt. So entsteht der wunderbare Feuerring, der viele schöne Seiten einer geselligen Runde in reduzierter Form vereint.

www.feuring.ch



**KOMPROMISSLOSIGKEIT
IN DER FORM
UND EINFACHHEIT IN
DER VERARBEITUNG**

FEUERRING – EIN HANDWERKLICHES MEISTERWERK MADE IN SWITZERLAND

