

Das unabhängige Online-Magazin der
Zentralschweiz

Blogs



Andreas Reichlin liebt die klare Form. (Bild: Ronald Roggen)

Die Kunst grilliert gesünder

8.08.2013, 08:00

Andreas Reichlin, der bekannte Stahlplastiker in Immensee, empfand sehr oft Beschwerden, wenn er grillierte. Doch er griff nicht zu den Heilmitteln der Pharmaindustrie, er griff zu schwerem Stahl. Das setzte Kunst in Gang und erlaubte gleichzeitig ein besseres Grillieren.

Tatsächlich bilden sich beim Grillieren recht gefährliche Stoffe, so die krebserregenden heterozyklischen Amine (HCA) und die polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK). Die PAK verbreiten sich, wenn Flüssiges wie Fett oder Marinade vom Grillgut in die Glut tropft. Dann zeigt bläulicher Rauch an,

dass gefährliche Materialien aufsteigen. Auch von den Advanced Glycation End Products (AGEs) ist in Studien die Rede, sie führen zu Entzündungen und fördern Diabetes, Alzheimer, Nierenleiden sowie Herz- und Kreislaufkrankheiten. Über das Einatmen und das Essen reisen die Substanzen in den Körper – deshalb Andreas Reichlins ungutes Gefühl am bisherigen Grill.

Da musste was geschehen. Der Stahlplastiker Reichlin machte aus dem Bratgestell ein Kunstwerk und aus dem schädlichen Grillieren eine gesunde Grillkultur. Er verwendet hochlegierten Stahl, in 6 mm Dicke für die Schale und in 12 mm Dicke für den verschweissten Ring. Das Objekt gibt es in verschiedenen Grössen. Der **Feuerring** als Ganzes steht auf einem Stahlring und ist damit auf Steinplatten, Kies oder Rasen gut zu nivellieren. Holzstücke brennen in dieser Schale sehr gut ab, das Bratgut liegt auf dem Ring. So werden Steaks, Fische, Gemüse und auch Spiegeleier und Rösti das, wozu sie gedacht sind: Leckerbissen.

Das einzige, was jetzt entsteht, ist das BKEV. Bekömmliches Kunst- und Essvergnügen.

Weitere Blogbeiträge aus «Tatort Gesundheit»

[In die Hohle Gasse - zur Demo!](#)

[Pssst - jetzt ertönt das Blue Balls Festival!](#)

[Pro Einwohner der Schweiz fünf Millimeter Wandertour](#)

