

# LIEBE ZUM GESELLIGEN MITEINANDER



*Andreas Reichlin, der Künstler und Designer des Feuerrings selbst und seine Lebens- und Geschäftspartnerin Beate Hoyer laden zu einem geselligen Beisammensein ringsum den Feuerring ein.*

Freischaffender Stahlplastiker sei er, erzählt Reichlin und er habe den Feuerring aus gesundheitlichen Gründen entwickelt. Sein Magen konnte über dem Grillrost Gegrilltes schlecht vertragen und so suchte er eine Möglichkeit, seine Liebe zum Feuer trotzdem leben zu können. Entstanden ist ein wunderschönes Grillgerät, unverwechselbar und einzigartig. Ein Feuerring ist Kunst und Kultur, Design und Manufaktur, Form und Funktion. Er besitzt Klang und Seele, Schwere und Schwerelosigkeit, kraftvolle Haptik und einzigartige Patina. Ein Feuerring ist pures Material, kunstvoll in Form gebracht, für die Ewigkeit gemacht.

Mit Freunden zusammensitzen, sich austauschen, Geselligkeit und Kulinarik genießen und daraus kreative Kraft schöpfen – das ist Andreas Reichlins und Beate Hoyers Lebensphilosophie. Auch im Geschäft wird von beiden bewusst eine Haltung von Wertschätzung und Nachhaltigkeit gelebt, geht es um helfende Hände und Köpfe im Büro oder um die Nutzung regionaler Ressourcen im Marketing oder bei der Herstellung einzelner Komponenten oder Zubehörteile. Die einzigartige Philosophie ist wohl auch Grund für den Erfolg dieser Marke: „Hinter ihr stehen Menschen, die einfach das Erlebnis Feuerring mit all seinen funktionalen Vorteilen und sowohl emotionalen als auch sozialen Momenten weitergeben möchten – oder kurz: die eigene Freude am „Grillieren“.

## *Den Feuerring kennen und lieben lernen*

Wir sitzen ringsum die wärmende Schale und schauen den Spiegeleiern beim Garen zu. So etwas gelingt auf einem Grillrost wohl eher nicht, macht riesig Spaß und Hunger! Wir erfahren weiter, dass das indirekte (patentiertere) Grillverfahren schonendes Garen möglich macht; grillieren und warmröchern von Fisch, Fleisch, Gemüse; selbst Spiegeleier, Rösti, Crêpes oder Raclette gelingen direkt auf dem heißen Stahlring rundum das offene, lodernde Feuer. Da braucht man kein Grillkünstler zu sein, der heiße Ring animiert zum kulinarischen Ausprobieren und kreativen Sein.

Steht sonst am herkömmlichen Grill (meist) der Hausherr mit den männlichen Gästen abseits und schürt die Glut, während die Hausfrau achtet, dass die Beilagen zum Menu zeitgleich bereit sind, gart man am Feuerring gemeinsam. Man sitzt beieinander, trinkt, isst, spricht und genießt das Zusammensein. Und das gerade in der kalten Jahreszeit, denn der Feuerring strahlt eine wunderbare Wärme aus.

## *Authentisch, nachhaltig und respektvoll wertschätzend leben*

Was Reichlin und Hoyer mit „Mit Kunst grillieren“ meinen, ist überzeugend. Nicht nur, weil er Künstler ist, sondern weil es eine Art Lebenskunst ist, die das Paar uns persönlich als lebensfreudige Menschen und am Feuerring vermitteln. Über Jahrhunderte war der Feuerplatz das Zentrum gemeinschaftlichen Lebens und auch heute zwingt ein prasselndes Feuer zum Loslassen und zur Ruhe kommen; eine archaische Kraft und Quelle von Kreativität. Der Feuerring lädt, als „moderner Feuerplatz“, ein, das ganze Jahr rundum zusammen zu kommen, Wärme zu spüren und die Schönheit des lebendigen Materials Stahl in edlen Formen zu genießen.

Nach einem abschließenden Espresso vom Feuerring machen wir uns auf den Heimweg: dankbar gestärkt und gewärmt nehmen wir die respektvolle und wertschätzende Lebensphilosophie unserer Gastgeber Andreas Reichlin und Beate Hoyer in Gedanken und im Herzen mit nach Hause.

.....  
[www.feuerring.ch](http://www.feuerring.ch)