



KUNST, KULINARIK UND KULT

Ein Feuerring ist weit mehr als Grill- und Feuerstelle.

Eigentlich ist er nicht zu verwechseln, der Feuerring: Die Unterschiede zum inzwischen viel kopierten und nie erreichten Original sind krass. Design, Fertigung, Eigenschaften, Details – alles kommt nicht annähernd an die Qualitäten des Original Feuerrings heran. Es fehlt an vielem, vor allem aber an einem: der Seele. Stahlplastiker und Designer Andreas Reichlin, der «Vater» des inzwischen zum Kult avancierten Objektes, legt zusammen mit seiner Crew noch immer ungebrochene Leidenschaft und kompromisslose Perfektion in jedes einzelne Stück. Das spiegelt sich in der gesamten Entstehungsgeschichte ebenso wie in der Weiterentwicklung des Objektes. Der Feuerring ist heute verbunden mit aussergewöhnlichen Kampagnen, mit preisgekrönten Markenauftritten und einem eigenen Begriff für Kulinarik, festgehalten in den Rezeptbüchern Feuer & Ring. Feuerring steht für Kunst, Kulinarik, Kreativität.

MUSCHELN AUF MOOS

Das Opening der 20. Giardina in Zürich wurde zum kulinarischen Fest: Muscheln, auf dem Feuerring auf Moos gesteamt. Authentisch, ehrlich, herrlich. Chris Züger kocht meisterhaft auf dem Feuerring, nutzt ihn zum Grillieren, Backen, Steamen. Vollbringt Wunderbares für Auge und Gaumen, veranstaltet ein Fest für die Sinne. Zum Nachkochen schön! ◀◀

FEUERRING.CH

① Chris Züger zaubert auf dem Feuerring kulinarische Höhenflüge. ② Muscheln wandern zu Walde, werden auf dem Feuerring auf feuchtem Moos gegart – zusammen mit allerlei farbigem Pep, von Pepperoni bis Tomate. ③ Authentisch, ehrlich, einfach, transparent – Feuerring ist Kunst, Kultur und Kult. ④ Prämiertes Kunstwerk: Das Rezeptbuch Ring & Feuer.

FEUERRING-REZEPTEBUCH.CH

🛒 BEZUGSADRESSEN SEITE 114