

Das gewaltige Werk ist ein Hingucker, das Kochen auf ihm so reduziert wie spektakulär: Der vom Designer Andreas Reichlin entworfene Feuerring begeistert auch Profis.

FRANZISKA EGLI

Wenn Stefan Wiesner loslegt, sind die Elemente nicht weit: Luft, Wasser, Erde und Feuer machen die avantgardistische Naturküche des mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten «Hexers vom Entlebuch» zum Ereignis – und in diese Welt passt der Feuerring mehr als jeder herkömmliche Herd. Der Feuerring, das ist die vom Schwyzer Bildhauer und Stahlplastiker Andreas Reichlin entworfene, gewaltige wie elegante Feuerstelle, wobei das grösste Modell einen Durchmesser von 135 Zentimeter hat und 260 Kilogramm wiegt.

Das Werk, das nach alter Handwerkskunst des Blechdrückens von Heiri Gisler in Frauenfeld zur Feuerschale und bei der Metallbaufirma Isenschmid in Küsnacht am Rigi verschweisst wird, sorgt seit geraumer Zeit über die Grenzen hinaus für Aufsehen – an der Gartennesse Giardina, an der Designmesse Designers' Saturday, ja bereits im «House of Switzerland» anlässlich der Olympischen Sommerspiele 2016 im brasilianischen Rio. Längst haben namhafte Häuser wie das «Cervo» in Zermatt oder der «Vitznauerhof» einen, vermehrt entdecken ihn die Köche, denn mit und auf ihm zu kochen, das ist auch für sie und erst recht für ihre Gäste ein Erlebnis der Extraklasse – was ganz im Sinne von Schöpfer Andreas Reichlin ist (siehe Interview unten).

Naturkoch Wiesner bereitet sogar die Arvenglace auf dem Ring zu

Naturkoch Wiesner etwa hat vergangenen Sommer und Herbst seine Restaurantküche in eine Waldlichtung verlegt, wo für das «Keltische Fest am Feuer» ein 8-Gang-Menü auf höchstem Niveau ausschliesslich auf, im und mit dem Feuerring zubereitet wurde. Rande hat er direkt im Feuer geschmort, Sommerreihock in Fichtenädeln niedergegart. «Sogar die Arvenglace hat er erst auf dem Ring zubereitet, bevor er sie mit flüssigem Stickstoff geest hat», erzählt Reichlin nicht un stolz. Und heuer bietet der Entlebucher jeweils einmal monatlich einen «Alchemistischen Kochkurs mit dem



Archaische Kochkunst: Chris Zügers auf Moos gedämpfte Muscheln (l.), Stefan Wiesner beim Kreieren des 8-Gang-Menüs «Keltisches Fest am Feuer». Dennis Savini, Sylvan Müller

Erlebnisastronomie am Ring

Feuerring», das ein 4-Gang-Menü beinhaltet samt umfassendem Wissen rund um das Arbeiten mit dem Feuerring.

Denn das will geübt sein, hat auch Pascal Haag erfahren, der aus Platzgründen selber über keinen eigenen Feuerring verfügt, wie er bedauernd anfragt, deswegen regelmässig in Andreas Reichlins Reich ins Schwyzerische Immensee fährt, um die Fertigkeit zu vertiefen. Haag, einer der bekanntesten Exponenten der hiesigen vegetarischen Küche und Mitbegründer der «Leaf-to-Root»-Bewegung, ist buchstäblich Feuer und Flamme für die gewaltige Feuerstelle. «Das», schwärmt er, «ist der Rolls-Royce unter den Grills». Was ihn begeistert, ist nicht nur das intensivere Raucharoma, das das schonend gegarte Grillgut umgibt, ohne dass es di-

rekt mit dem Feuer in Kontakt kommt, da der Rand als Grillfläche dient. Auf ihm lassen sich ganze Gerichte ohne Gerätschaften zubereiten.

Wie, das erfordert gewisse Erfahrung und Geschicklichkeit: «Die Flüssigkeit zum Beispiel, die ein Risotto erfordert, will gut dosiert sein. Es muss genügend, darf aber nicht zu viel aufs Mal sein, damit sie wegen dem leichten Gefälle nach innen nicht davonschwemmt wird und die Hitze stets gewährleistet ist», so Haag.

Überhaupt, die Flüssigkeit, sie ist ein herausforderndes Element beim Kochen auf dem Grillring, sagt auch Chris Züger: «Man muss sie gut im Griff haben, sie lässt die Hitze schnell sinken.» Der Zürcher Koch und Gastronom ist erfahren wie kaum ein Zweiter, geht es um Reichlins Werk: Züger war

zusammen mit der Foodstylistin Judith Gmür-Stalder einer der ersten, der dem Feuerring ein kulinarisches Gesicht gab. Er hat im Auftrag Reichlins die Rezepte für das Buch beigesteuert (siehe Text unten rechts) und steht von Zürich bis Rio am Herd und kocht, was das Kunstwerk hergibt. Wie Wiesner kredenzt er ganze Menüs, hat pro Ring nicht selten mehrere Gänge gleichzeitig am Laufen oder bereitet auf einem einzigen Ring alle Komponenten eines Gerichts zeitgleich zu, gart etwa Bergbrind im Heu, kocht vis-à-vis

Risotto, bäckt auf dem Zwischenboden neben dem Feuer Brot und bereitet Gemüse direkt in der Kohle zu. Pro Feuerstelle schafft er ein 4-Gang-Menü für 45 Personen, ab 200 Personen seien fünf Ringe im Einsatz, erzählt er. Auch ihn fasziniert: «Es ist ein komplett reduziertes, archaisches Arbeiten. Statt all der üblichen Geräte und Hilfsmitteln einer Küche brauche ich nur Feuer, einen Spachtel und Flüssigkeit und kann damit das selbe Menü kreieren.» Ganz zu schweigen vom geselligen Teil: «Das Werk ist ein Hingucker, das

ist Erlebnisastronomie im besten Sinne», findet er, denn noch näher zum Gast könne man gar nicht kommen. Aber auch das will geübt sein: «Diese Nähe ist für Feuerring-ungeübte Köche zu Beginn fast die grösste Schwierigkeit».

Für ihn und sein Team steht bereits das nächste Feuerring-Projekt an: Im Rahmen der Food Zurich, die in einer Woche startet, kocht er an sechs Abenden «Vier Sprachregionen, vier Gänge» beim Alten Bahnhof Letten. Für diese spektakuläre Tavolata hat er gar sechs Feuerringe am Start.



«Statt der üblichen Geräte brauche ich nur Feuer, Spachtel und Flüssigkeit.»

Chris Züger
Feuerring-Koch



Während oben Fleisch gart, bäckt auf dem Zwischenboden beim Feuer Brot. Dennis Savini, Sylvan Müller



Andreas Reichlin

«Eine Kochstelle, auf der alles zusammenkommt und die alle vereint.»

Designer und Stahlplastiker
feuerring.ch

Andreas Reichlin, sind Sie überrascht, dass der Feuerring bei Köchen so Anklang findet? Nicht unbedingt. Ich war eher erstaunt, dass es gedauert hat, bis sie ihn entdeckt haben (lacht). Und nun bin ich enorm beeindruckt zu sehen, was sie damit alles anstellen. Selbstverständlich bin ich überzeugt von meinem Produkt und seinen Ergebnissen, aber zu sehen, was Profiköche wie Chris Züger nun alles darauf zubereiten oder wie der Avantgardist Stefan Wiesner ein Menü von acht Gängen darauf kreiert – das ist grossartig und nochmals eine ganz andere Stufe.

Wie wichtig sind denn die Gastronomen für den Feuerring?

Weniger wichtig, wenn Sie auf eine breite Vermarktung oder die Umsatzzahlen anspielen. Wir haben keinen neuen Markt gesucht, auch wenn wir nun einen geschaffen haben. Die

Köche sind uns insofern wichtig, weil sie die Freude und Leidenschaft, am und mit Feuer zu kochen, am besten vermitteln. Diese Freude und Faszination ist es auch, was mich auf den Ring gebracht hat: Ich habe mich von jeher daran gestört, dass – kaum ist Grill-Zeit – die Herren am Feuer stehen und sich um das Grillgut kümmern, während die Frauen in der Küche die Beilagen zubereiten. Mir schwebte eine Kochstelle vor, auf der alles zusammenkommt und die alle zusammenbringt. Ebenso wichtig war mir eine robuste, formschöne, skulpturale Feuerstelle, die über Generationen bestehen bleibt, die – ähnlich einer Gusspfanne – mit den Jahren nur noch besser wird und eine schonende Zubereitung der Speisen garantiert. Es dauerte vier Jahre bis zum ersten Modell, das einen Durchmesser von 120 Zentimeter hat.

Was unterscheidet die einzelnen Modelle?

Nur die Form. Es gibt mittlerweile 15 Modelle in unterschiedlicher Breite und Höhe, die zwischen 4100 und 11000 Franken kosten. Je nach Grösse variiert die Hitze: Innerhalb des Rings kann sie 300 Grad erreichen, am äusseren Rand je nach Modell 200 oder gar nur 150 Grad. Beim hohen Feuerring haben wir einen Zwischenboden angebracht, um die Hitze auf dem Ring garantieren zu können, auf dem wiederum auch Brot gebacken werden kann.

Längst gibt es zahlreiche Nachahmer. Stört Sie das?

Ja, auch wenn es ein Kompliment an uns ist. Wir haben seine Herstellung frühzeitig patentieren lassen: Der mit der Schale verbundene Ring sowie der Innenboden sind Anfertigungen, die einzig uns vorbehalten sind. fee

Das Buch

Ein preisgekröntes Werk bestehend aus zwei Bänden und 292 Seiten Umfang



Über vier Kilogramm schwer ist das zweiteilige Kochbuch zum Feuerring, dessen eine Band sinnigerweise «Feuer» und die andere «Ring» heisst. Das Werk hat Andreas Reichlin mit seiner Partnerin Beate Hoyer im Eigenverlag herausgegeben. Auf insgesamt 292 Seiten gibt es über 70 Rezepte, die Chris Züger und Judith Gmür-Stalder beigesteuert haben, sowie alles Wissenswerte rund um das Grillieren mit dem Feuerring. Die Aufnahmen stammen vom Zürcher Fotografen Dennis Savini. Das prächtige Werk wurde mehrfach ausgezeichnet: Es erhielt 2016 den internationalen Designpreis Red Dot Award «Best of the best», gewann Gold beim Swiss Print Award 2017 in der Kategorie Publikationen und wurde eben auch noch mit dem German Design Award 2018 ausgezeichnet. fee

Andreas Reichlin, Beate Hoyer, **Feuer & Ring**, Eigenverlag, 292 Seiten, CHF 280.–, feuerring-rezeptebuch.ch