



## OLYMPISCHES FEUER

– Spitzenkoch Chris Züger wird für das Catering im House of Switzerland in Rio verantwortlich sein. Mit dabei sind dieses Jahr die in Design und Qualität bestechenden Feuerringe, auf denen das Essen grilliert wird! Max Heinzer – Spitzenfechter und Teilnehmer bei den Spielen - kommt auch aus der Region Immensee. Die Beiden haben zur Vorbereitung zur Olympiade zusammen gefischt und grilliert ... auf dem gerade mit dem Red Dot prämierten: best of the best Tulip von Feuerring! –





**S**chlag auf Schlag ... geht es in Richtung Rio der Janeiro ... Max Heinzer, Spitzenfechter aus Immensee/SZ, ist hochmotiviert und bestens vorbereitet für die olympischen Spiele 2016. Zeit für Entspannung gibt es selten, umso mehr genießt Max Musestunden beim Fischen am heimischen Zugersee und später um seinen Feuerring – den frischen Fang gesund grillieren, ist ihm wichtig.

Auch Chris Züger, Spitzenkoch und Rezeptkreatur für Feuerring bereitet sich derzeit auf die Olympiade vor, dies allerdings in kulinarischer Hinsicht: das House of Switzerland steht 2016 in Rio wieder unter seiner Leitung. Mit dabei diesmal: der Original Feuerring, der zusammen mit Chris und seinem Team das Caterangebot des HoS durch kreativste Grilladen bereichern wird.

Neben dem Kochen und dem Sport als Berufung sind Chris und Max mit Begeisterung dabei, wenn es ums Grillieren mit dem Feuerring geht. Natürlich nur mit frischesten Zutaten: zwei Monate vor dem Beginn der olympischen Spiele treffen sich Spitzensportler Max Heinzer und Spitzenkoch Chris Züger, um Gemeinsamkeiten zu pflegen ... Kulisse ist der schöne Zugersee. Eine frische Seeforelle soll gefangen und sodann grilliert werden; da kann Max als leidenschaftlicher und erfolgreicher Fischer Chris einige Tipps geben.

Chris' und Max' „Siegermenu“: eine mit grünen Kräutern und Limonen gefüllte Seeforelle vom Feuerring. Dazu hat Züger natürlich sogenanntes „Superfood“ mitgebracht; Nahrungsmittel, die große Mengen an Nähr-, Wirk- oder Vitalstoffen beinhalten. Mit

grillierten Avocados, Papaya, Granatapfel, Spinat mit Quinoa und Ingwer und Kurkuma trifft Chris auch Max Geschmack.

Mit dem Feuerring wird Gemüse schonend auf der perfekten Temperatur gegart. Das Quinoa gart Chris mit Gemüsebrühe und verfeinert es mit Spinat und rotem Sauerampfer. Das „Siegermahl“ kann langsam und schonend auf dem Feuerring garen. Ein Sieger 2016 steht schon fest. Der Feuerring Tulip wurde im Frühjahr mit dem international renommierten Product Award Red Dot „Best of the Best“ ausgezeichnet. Mit der höchsten Einzelauszeichnung gehört die Serie Feuerring zu den herausragenden Produkten des Jahres!

Mehr Informationen unter:  
[www.feuring.ch](http://www.feuring.ch)