

A close-up photograph of a hand pouring water into a large, dark metal bowl. The bowl is filled with mussels and steam is rising from it. The background is blurred, showing more of the bowl and some greenery. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.

# WEGWEISENDE GESTALTUNG

— 2016 avanciert für  
Feuerring, einem  
Produkt des Schwei-  
zer Stahlplastikers  
Andreas Reichlin,  
zu einem Jahr der  
Superlative. —

DER FEUERRING VEREINT EDLES DESIGN,  
HOCHWERTIGE VERARBEITUNG UND  
GROSSARTIGE NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN.



KREATIVITÄT IM FOKUS: BEATE HOYER & ANDREAS REICHLIN



FERRING IST DER INBEGRIFF VON GESELLIGKEIT UND GENUSS



PROFIL | FEUERRING

PURER GENUSS: DIE REZEPT-BÜCHER „FEUER“ UND „RING“.

**D**er in vollendeter Handwerkskunst gestaltete Feuerring ist eine überaus gelungene Verschmelzung von edlem Design, hochwertiger Verarbeitung und großartigen Nutzungsmöglichkeiten. Er vereint Designobjekt im Außenbereich, Feuerstelle und Grill in einem. Mit der Herausgabe eines Rezeptebuchduos (FEUER & RING) im Frühjahr wurde sozusagen ein neues Kapitel aufgeschlagen. Fast zeitgleich erhielt Feuerring für das komplette Feuerringsortiment den Red Dot Award „best of the best“, der auch dem Rezeptebuchduo nicht lange vorenthalten blieb. Die Auszeichnung folgte im Sommer und krönt dieses wirklich einzigartige Kunstwerk in Buchform, bei dessen Anblick selbst absolute Kenner in Entzückung geraten. Mit dem German Design Award 2017, dessen Auszeichnung diesen Herbst erfolgte, scheint die Serie der Auszeichnungen für exzellentes Produktdesign und wegweisende Gestaltung noch lange nicht dem Ende zuzugehen ...

Diese beeindruckende Erfolgsgeschichte ist dem unermüdlichen Einsatz und der Kreativität des Designers Andreas Reichlin und seiner Partnerin Beate Hoyer geschuldet, die frei nach dem gemeinsamen Motto leben: „Sich mit Schönem und Echtem umgeben, dabei einfach und authentisch bleiben.“

Wer den Feuerring schon einmal live erleben durfte, kann sich aus dessen Bann nur noch schwerlich befreien. Und begonnen hat alles eher zufällig mit Reichlins Magen, der herkömmliches Grillgut so gar nicht vertragen kann. Hier kamen Reichlins Fähigkeiten und seine Erziehung, „Probleme“ als Herausforderungen zu nehmen zum Tragen,

der Kopf des Künstlers gepaart mit dem Verstand des Handwerkers, durch die das höchstästhetische Objekt Feuerring geschaffen wurde - mit einem Ergebnis, das den Grillmarkt revolutioniert, aus großzügigen Privatgärten und der Gastronomie nicht mehr wegzudenken sein wird und hinter dem zudem noch eine gesunde Ernährungsphilosophie steht. Aus einem Sortiment von derzeit 10 Feuerringen in unterschiedlichen Größen von 23-75cm Höhe, 100-132cm Durchmesser und zwischen 100 und 250kg, mit Modellen zum Grillieren im Sitzen oder auch im Stehen, auf welchen man auf unterschiedlichen Temperaturzonen rundum ein prasselndes Feuer Wärme und Kulinarik genießen kann, wird jedem Bedürfnis Rechnung getragen. Und das 12 Monate lang - der Feuerring hat Hochsaison im ganzen Jahr - grillieren Sie doch an Sylvester Ihr Raclette einmal am und um Ihren Feuerring herum!

2 Rezeptebücher im Set erweitern seit Mitte April das Sortiment der Firma Feuerring. Gebührend wurden die Bücher mit einer Vernissage am ersten Aprilwochenende in Immensee/SZ gefeiert. Chefkoch Chris Züger, ehemals Sous-Chef bei Mosimanns Catering, London und mehrfach Leiter des „House of Switzerland“ an WM und Olympiaden grillierte mit seinem Team und mit Judith Gmür-Stalder Rezepte aus beiden Büchern auf fünf Feuerringen.

„Durch seine Reduziertheit in der Form lässt der Feuerring alle Möglichkeiten offen“, so Züger. So kreierte er für das Buch FEUER eine Auswahl höchst genussvoller Menüs, die Sie als Gastgeber für Ihre Gäste am Feuerring grillieren. Judith Gmür-Stalder - Rezepte-

kreateurin und Foodstylistin aus Sumiswald hat für das Buch RING zahlreiche kleinere Gerichte für ein Feuerringbuffet zusammengestellt, die Sie zusammen mit Ihren Gästen um den Feuerring grillieren.

Ob nun im Privaten oder in der Gastronomie, mit dem Feuerring versteht es jeder Gastgeber und Koch, seine Gäste zu begeistern, und das in aller Einfachheit, braucht man doch kein Kochdiplom, sondern profitiert von der natürlichen Funktionsweise des Feuerrings. Und das Lob kann der Koch stets persönlich entgegennehmen, steht er doch nie alleine in der Küche oder am Grill, sondern stets inmitten seiner Gäste. Haben Sie nicht auch Neugierde und Freude daran, dem Koch Ihres Lieblingsrestaurants höchstpersönlich über die Schulter zu schauen und an/von seinem Erfahrungsschatz zu partizipieren? Und ist es nicht im Gegenzug dazu ein verdientes Erlebnis für den „Kulinarischen Künstler“ dem Gast seine „Kulinarischen Kunstwerke“ eigenhändig zu präsentieren, selbst das Lob entgegenzunehmen, den Gast mit hochwertigen Produkten zu begeistern, von dessen Verwendung und schonender Zubereitung sich der Gast mit eigenen Augen überzeugen kann? Ob nun im großzügigen Außenbereich eines Hotels, auf der Terrasse eines Restaurants oder im Rahmen eines Catering für Firmenfeierlichkeiten oder auch privaten Anlässen? Der Feuerring ist ein besonderes Objekt für besondere Anlässe und begeistert Gäste und Köche stets gleichermaßen.

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