



AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Mit dem Feuerring brachte Andreas Reichlin ein Produkt auf den Markt, das für Aufsehen sorgte. Nicht nur, weil es mit Form und Funktion überzeugt, sondern vor allem, weil es daran einfach nichts zu verbessern gibt.

Jeder will es besser machen, aber manchmal geht das einfach nicht, manchmal ist das, was es gibt einfach schon gut genug. Der Feuerring ist so eine Sache. Als Andreas Reichlin im Jahr 2009 diese Art Grill auf den Markt brachte, dauerte es nicht lange und sein System indirekten Grillierens fand unzählige Nachahmer. Das Objekt einfach als Grill zu bezeichnen, grenzt allerdings fast schon an Blasphemie, denn mit den Geräten, die sich heute in jedem Baumarkt finden lassen, hat der Feuerring nichts zu tun. Mit seiner patentierten Konstruktion aus massiven Stahlplatten hat Andreas Reichlin Funktionalität, Qualität und Design schlicht und einfach auf den Punkt gebracht. Der gelernte Holzbildhauer schätzt die Kraft und gleichzeitig Ruhe, die vom Material Stahl ausgeht, das er sich im Laufe der Jahre autodidaktisch zu eigen gemacht hat: «Der Weg zur perfekten Form verbunden mit der Leidenschaft für das schwere Material Stahl, das immanent Leichtigkeit und kraftvolle Ruhe trägt, fasziniert mich immer wieder neu.» Eine einfache Metallschale, darauf ein massiver Ring, tiefschwarz eingebrannt, mehr braucht es nicht. Aber wie kommt man überhaupt auf die Idee, einen Grill als archaische Feuer-schale zu entwerfen? In gewisser Weise hat das auch etwas mit Demokratie zu tun: «Bisher wurde immer einer als Grillmeister hinter den Grill verbannt, was natürlich nicht sehr gesellig ist», so Andreas Reichlin. Dank der runden Form ist genügend Platz, um alle ins Grillier-Erlebnis einzubinden. Nun sollte aber spätestens an dieser Stelle auch erwähnt werden, dass Steak und Cervelat

noch längst nicht alles ist, was auf dem Feuerring zubereitet werden kann und so sehr man Geselligkeit schätzt, noch schöner wird's bei einem guten Essen. Auf die ideale Glut braucht man dabei nicht zu warten, wenn die Flammen lodern, lässt sich bei Temperaturen zwischen 180 und 300 Grad genussvoll und gesundheitsbewusst kochen und grillieren. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Spitzenkoch Chris Züger sowie der Rezeptautorin Judith Gmür-Stalder entstanden die Kochbücher «Feuer», mit einfachen Rezepten für anspruchsvolle Menüs und «Ring», mit leckeren Kleinigkeiten für das Buffet. Nicht nur das Essen selbst, auch der Spass bei der Vor- und Zubereitung steht im Mittelpunkt. Wenn plötzlich ein kleiner Couscous-Vulkan ausbricht oder ein Meer aus geschmolzener Schokolade in einer Banane gebändigt wird, wenn Popcorn durch die Luft fliegt oder das saftig marinierte Steak auf dem heissen Ring tanzt, dann ist Essenszeit. Für das perfekte Dinner braucht niemand mehr stundenlang in der Küche zu stehen oder beim Versuch den Backofen mit Hilfe einer App vorzuheizen, fünf Mal die Hotline des Providers anzurufen. Bis heute konnte noch keiner an die Qualität und die ursprüngliche Designsprache des Originals heranreichen. Vielleicht auch deshalb, weil dahinter kein Grosskonzern steht, sondern ein Künstler und Handwerker, der gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin und einem kleinen Team seine eigenen Ideale nicht nur lebt und liebt, sondern die der anderen ebenfalls auf den Punkt bringt – egal ob bei Fisch, Fleisch oder Gemüse. (KM) 🙌

1_Langes Warten auf die ideale Glut entfällt. Wenn die Flammen lodern, ist es Zeit, den Ring zu bestücken. **2**_Wie wäre es mal mit einem Tomahawk Angus Steak à la Feuerring? Spitzenkoch Chris Züger verrät im Koch-/Grillierbuch «Feuer» wie es geht. **3**_Perfektion im Detail: Schale und Ring passen aufeinander wie Topf und Deckel. **4**_Spitzenkoch Chris Züger und Rezeptautorin Judith Gmür-Stalder haben eigens Rezepte für den Feuerring kreiert. **5**_Oft sind es die ganz einfachen Dinge, die den Erfolg eines Produktes ausmachen: Essen und gute Gesellschaft sind nur zwei davon.

