

*Augenschein*

# Der «FEUERRING» – ein einzigartiges Grillverfahren wird zum Kult-Erlebnis...





## Inspiziert durch die Natur – Kunsthandwerk in Perfektion

In seinem Atelier, im schwyzerischen Immensee, entwirft, kriert und designt der Stahlplastiker Andreas Reichlin den Feuerring aus massiven Stahlplatten auf höchstem handwerklichem Niveau. Der Feuerring: ein auf das Wesentliche reduzierte Designobjekt für den Aussenraum begeistert auf Anhieb. – «Gönnen Sie sich einen sinnlich-ästhetischen Akzent in Ihrem geliebten Garten!» lautet sein Credo. – Beate Hoyer und Andreas Reichlin bilden das Herz der Feuerring GmbH.

*Peter Kohler sprach mit Andreas Reichlin*



*Andreas Reichlin Sie haben mit dem Feuerring eine Skulptur geschaffen, welche Gaumenfreuden und Emotion authentisch vereint. Woher nehmen Sie Ihre Inspirationen?*

Von Haus aus bin ich Künstler – Stahlplastiker – meine Inspirationen für die Kunst und für den Feuerring finde ich in der Natur. Auf das wesentliche reduzierte Formen entstehen in meinem Kopf. Kunsthandwerklich umgesetzt werden diese in meinem Atelier. Einfachheit, schwingvolle Kanten und Perfektion in der Verarbeitung liegen mir am Herzen. Mit dem Feuer-

ring wird ein Stück meiner Lebensphilosophie weitergegeben: Geselliges und behagliches Beisammensein in seiner ursprünglichen, natürlichen Form. Feuer lädt ein, das ganze Jahr rundum Geselligkeit zu leben und Wärme zu geniessen. Mein Feuerring, eine auf das Wesentliche reduzierte ästhetisch-sinnliche Form, verbindet einzigartiges Design mit genussvoller und bekömmlicher Gaumenfreude. Das Ambiente eines knisternden offenen Feuers vereint mit einer gesunden Ernährungsphilosophie. Ich freue mich, dass ich mit dem Feuerring

diese Philosophie und Freude weitergeben darf.

*Das Grillieren fasziniert seit Jahrhunderten den Menschen. Mit dem Feuerring erreicht dieses Vergnügen einen ultimativen Höhepunkt. Welche speziellen Eigenschaften zeichnen den Feuerring aus?*

Sie grillieren beim Feuerring auf einem Stahlring, mit Temperaturzonen zwischen 180 und 300 Grad. So lässt sich Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen. Das Grillgut hat keinen direk-



*Das Feuerring-Team:  
Beate Hoyer und Andreas Reichlin*

## Augenschein



ten Kontakt mit dem Feuer. Neben Würsten, Fleisch, ganzen Braten und Fisch, lassen sich Spiegeleier, Crepes, Raclette, Rösti und vielerlei mehr direkt auf dem heissen Ring zubereiten. Ihren kulinarischen Fantasien sind kaum Grenzen gesetzt.

*Neben den privaten Hausbesitzern dürfte sich auch in der Gastronomieszene Interesse für diesen Eyecatcher bemerkbar machen.*

Dem ist in der Tat so. Ohne Kompromisse an die Ästhetik zu machen, habe ich Gastlösungen entwickelt. Gastronomen finden in unserem Sortiment ansprechende hö-

here Formen, an welchen man stehend grillieren kann. Der Feuerring ist stets ein guter Ausgangspunkt für kreative Kulinarik. Er ist einzigartig. Ich arbeite auf Bestellung. Jeder Feuerring wird von Hand gefertigt. Er ist die gelungene Symbiose aus Design, perfekter Verarbeitung und grossartigen Nutzungsmöglichkeiten, egal, ob Sie sich für vegetarische Kost entscheiden oder einen ganzen Lammbraten garen möchten. Der Feuerring begeistert unabhängig der Jahreszeit seine Besitzer und deren Gäste. Sinnlich-ästhetische Akzente verzaubern jeden Garten. Auch Ihren.



  
FEUERRING®

Tieftalweg 3  
6405 Immensee  
Tel. +41 (0)41 850 70 58  
[www.feuerling.ch](http://www.feuerling.ch)