

SAVOIR VIVRE AM RING

DIE KUNST DES ETWAS ANDEREN GRILLENS

✦ Georg Lutz | ✦ Feuerring

Die Ortschaft Immensee am Zugersee verströmt die Idylle, die man klassischerweise mit der Innerschweiz verbindet. Eine Postkartenlandschaft mit Menschen, die das Leben geniessen können. Wer heute in die Innerschweiz fährt, hat zunächst mit sehr modernen Welten zu tun. Die Autobahnen sind voll und die Immobilienpreise hoch.



Minimalistische und funktionale Wohnatmosphäre.

An der Seepromenade von Immensee kann man sich aber noch wunderbar erholen. Der alte Lebensstil atmet durch die Gassen. Vor einem Atelier liegen Stahlschüsseln, die wie

kleine Ufos aussehen, als wären sie letzte Nacht vom See her an Land gespült worden. Hier sind wir richtig, bei Andreas Reichlin, dem Schöpfer des Feuerrings. →



Andreas Reichlin: Wir garantieren ein Erbstück. Das fängt mit dem Material an. Der Ring ist aus herkömmlichem Stahl, für die Schale braucht es eine spezielle Legierung. Durch diese Legierung reisst das Material nicht. Für jede angebotene Feuerring-Form wurde ein Holzkern designt und gedrechselt. Über diesen Holzkern wird der Stahl in kaltem Zustand gedrückt. Das bedarf spezieller handwerklicher Fähigkeiten. Schale und Ring werden dann zu einer Form verschweisst.

Das ist bei den anfallenden Temperaturunterschieden wichtig?

Ja, den Unterschied sieht man oft bei günstigen Nachbauten. Hier liegt das Material einfach auf. Wenn der Stahl heiss wird, dehnt er sich aus und sucht seinen Weg – da muss man mit Verformungen rechnen. Einem Feuerring kann die extreme Hitze nichts anhaben – er behält seine Form und wird sogar mit den Jahren immer schöner. Man sieht keine Schweissnähte und hat das Gefühl, er sei aus einem Guss.

Was ist beim Thema Design wichtig?

Das Verhältnis von Form und Raum. Es ist schade, wenn die Form zu gross wirkt und den Raum quetscht. Umgekehrt darf die Form nicht zu klein sein und optisch untergehen. Das ist immer eine Gratwanderung, um zur passenden Lösung zu kommen. Daher gibt es den Feuerring ja auch in unterschiedlichen Grössen – da findet sich für jeden Garten die richtige Form.

Kommen wir zum praktischen Gebrauch. Wie pflegt man den Feuerring?

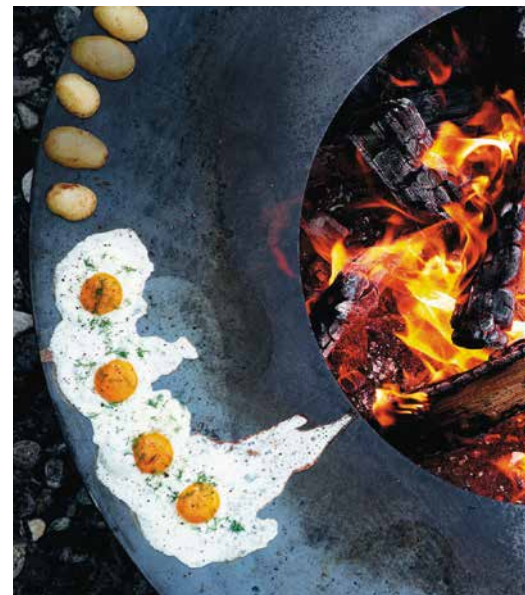
Je mehr man den Feuerring benutzt. Durch die Nutzung wird der Grillring geölt und kann so nicht korrodieren. Das ist das Prinzip einer Gusspfanne. Wenn Sie diese nicht nutzen, rostet sie. Zum Reinigen und Pflegen des Feuerrings benötigt man nur Stahlspachtel, Stahlbesen und etwas Speiseöl.



Spezielle handwerkliche Fähigkeiten und erstklassige Materialien machen den Feuerring zu einem Qualitätsprodukt.

Beim Feuerring geht es um eine neue Kultur des Grillens, Kommunizierens und Geniessens. Dabei wird eine ganz alte Geschichte erzählt. Seit der Steinzeit sitzen wir um das Feuer und vergessen den Alltag des Überlebenskampfes und spüren unsere Sinne bei Gespräch, Trinken und Essen. Das ist Savoir Vivre pur. Beim Entfachen des Feuers und Zubereiten der Speisen beginnen wir das Interview mit Andreas Reichlin.

sweet home: Fangen wir mit den nüchternen technischen Aspekten an: Wie ist der Feuerring aufgebaut und was macht seine Qualität aus?



Das offene Feuer: ein Kommunikationsmittelpunkt seit der Steinzeit.

Jetzt entzünden wir das Feuer. Sie machen es mit Holz. Grillen braucht Glut. Wie ist das beim Feuerring?

Wir lieben das offene Feuer, da liegt der zentrale Unterschied zum Holzkohलगrill. Man grillt neben einer lodernden Flamme. Nach ungefähr 40 Minuten anfeuern kann man mit dem Grillen beginnen. Wir verwenden gerne gut abgelagertes Buchenholz.

Der Mittelpunkt beim Kommunizieren und Essen ist hier das Feuer. Ein Bild, das uns seit der Steinzeit begleitet. Da kommen ja viele Sinne zusammen. Hat das auch mit der Grundidee zu tun? Wie ist der Feuerring geboren?

Grillen über dem Grillrost habe ich einfach nicht vertragen. Mein Geschmack und mein Magen sind sensibel.

Sie wollten sich selbst schonenderes Grillen ermöglichen?

«Mit dem Feuerring ist ein schonendes Grillen möglich.»



Ja, ich habe nach einem Verfahren gesucht, mir dies zu ermöglichen, und bin so nach vielen Versuchen auf diese Form gekommen.

Gibt es noch weitere Gründe?

Es hat mich gestört, dass üblicherweise die Männer mit einem Bier um den Grill herumstehen und auf die ideale Glut warten und dann nur relativ kurze Zeitfenster zum Grillen bestehen. Derweil sind die Frauen in der Küche und bereiten alles vor. →

