

KULINARISCHER GENUSS AM RING

DIE KUNST DES ETWAS ANDEREN GRILLENS

Interview mit Andreas Reichlin von Georg Lutz

Die Ortschaft Immensee am Zugersee verströmt die Idylle, die man klassischerweise mit der Innerschweiz verbindet. 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. 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.





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

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

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 gedreht. 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 der zentrale Punkt?

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. Daher haben wir auch Kunden bei Hotels, Restaurants und Unternehmen.

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

«Mit dem Feuerring ist Grillieren möglich.»

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.

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

Wir lieben das offene Feuer, da liegt der zentrale Unterschied zum Holzkohlengrill. Man grilliert neben einer lodernnden Flamme. Nach ungefähr 40 Minuten anfeuern kann man mit dem Grillieren 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?

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

Sie wollten sich selbst schonenderes Grillieren ermöglichen?

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 Grillieren bestehen. Derweil sind die Frauen in der Küche und bereiten alles vor.

Beim Feuerring bleibt man zusammen und geniesst die schönen Frauen und ▶



Das offene Feuer: ein Kommunikationsmittelpunkt seit der Steinzeit.

die besser gelaunten Männer um den Feuerring herum. Die Zubereitung und das Grillieren gehen hier Hand in Hand.

Da sind wir wieder beim klassischen Kommunikationsmittelpunkt. Das übliche Grillieren ist auf die Funktion beschränkt, und Kommunikation und Emotion finden woanders statt.

Die Geselligkeit ist mir ein wesentliches Moment. Grillieren macht hier viel mehr Spass. Man sitzt im Kreis um den Feuerring. Im Sommer ist der Kreis grösser. Im Winter wird der Kreis kleiner, weil man die Wärme sucht. Beim Feuerring gibt es daher keine Hochsaison im Sommer, die haben wir das ganze Jahr über.

Üblicherweise haben Steak, Fisch oder Poulet unterschiedliche Anforderungen bei der Zubereitung am Grill. Auch bei Kartoffeln oder Gemüse gibt es Unter-

schiede. Wie werden diese Herausforderungen beim Feuerring gelöst?

Durch die verschiedenen Temperaturzonen: Innen am Ring liegt die Temperatur bei zirka 300 Grad, aussen beträgt sie ungefähr die Hälfte. Zudem nutzen wir gerne Eichenbrettchen. Das Fleisch liegt dann nach dem Anbraten auf dem Brett und kann von einem zweiten Brett bedeckt werden. Die Temperatur liegt darunter bei etwa 80 Grad – das ist Niedergartemperatur.

Jetzt hören Sie sich an wie ein Vertreter der Slow-Food-Bewegung?

Warum nicht – Zeit ist ja ein wertvoller Faktor geworden: Es geht mir in erster Linie aber um die Qualität bei der Zubereitung. Kulinarische Köstlichkeiten brauchen einfach ihre Zeit. Mit dem Feuerring ist ein schonendes Grillieren möglich. Man legt alles auf die Stahlfläche, die mit Öl beträufelt wird. Alu oder andere künstliche Hilfs-

mittel kommen nicht auf den Feuerring. Und dann geniesst man die Garzeit, bei einem feinen Glas Wein, mit seinen Gästen.

So bekommen wir kein ausgetrocknetes Putenfleisch oder verbrannte Steaks, wie wir dies vom üblichen Grill kennen?

Genau, man kann eigentlich wenig falsch machen, das Grillieren mit dem Feuerring ist quasi selbsterklärend und damit auch einfacher als bei anderen Grillertypen, bei denen man gern den richtigen Zeitpunkt verpasst.

Wagen Sie Ihre Philosophie in einem Satz zusammenzufassen?

Klar: «Geselligkeit und Kulinarik um eine ästhetische Form geniessen und daraus kreative Kraft schöpfen» – das ist meine Lebensphilosophie, die ich mit dem Feuerring weitergeben darf. Das ist eine wundervolle Lebensaufgabe. ●