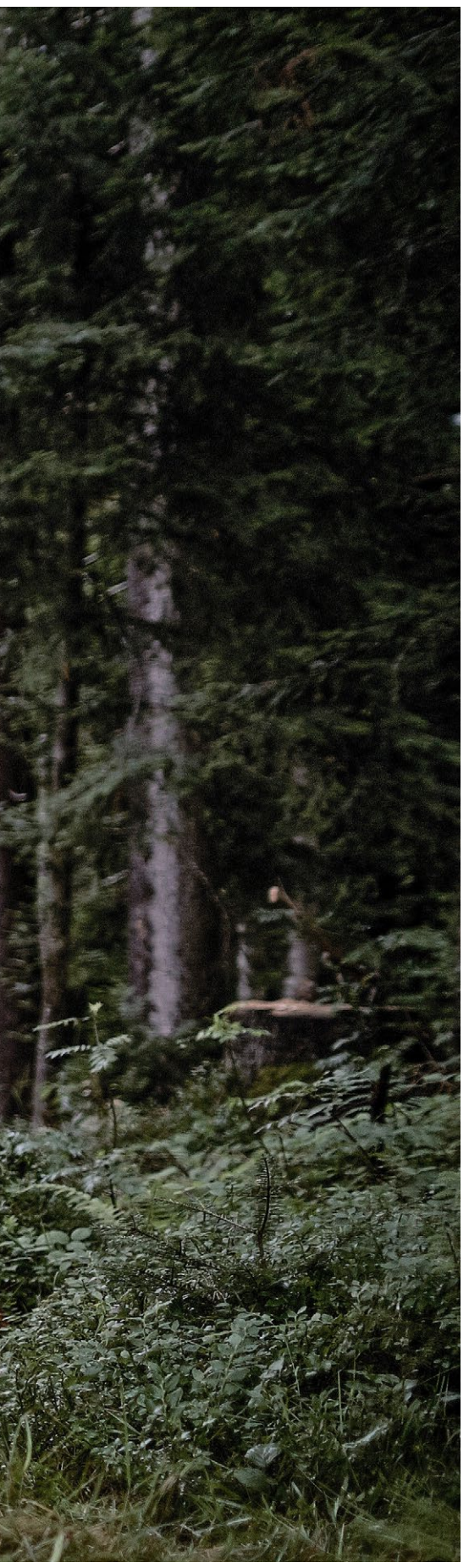

Kochen mit dem Feuerring. Für sein Feuer-Menü verlegte Stefan Wiesner die Küche in den Wald

«Im Prinzip kann man alles grillieren»: Stefan Wiesner kocht sogar Risotto auf dem Feuerring oder karamellisiert Vogelbeeren

Miteinander ums Feuer sitzen

Feuerringe und Feuerschalen werden immer beliebter – sie verändern auch das Grillerlebnis

Die Schweiz ist ein Grill-Land. Das zeigt etwa die letztjährige Grillstudie von Coop. Durchschnittlich grillieren Schweizerinnen und Schweizer an jedem vierten Sommertag. Selbst im Winter bleiben Schweizer Grills nicht kalt: An zwei Tagen wird gebrutzelt, was das Zeug hält. Immer häufiger kommen dabei die vielleicht archaischsten aller Grillgeräte zum Einsatz: Feuerschale und Feuerring. Das sind Metallkonstruktionen, die es mittlerweile in den unterschiedlichsten Formen gibt. Der Clou: Sie sorgen nicht nur für feines Grillgut, sondern befeuern auch das Gemeinschaftsgefühl.

Den originalen Feuerring erfand der ehemalige Bildhauer Andreas Reichlin in seiner Manufaktur im innerschweizerischen Immensee. «Ich liebte es, zu grillieren», erzählt er, «doch wenn das Fett auf die Glut tropfte und sich so Rauch entwickelte, der das Grillgut einhüllte, spielte mein Magen nicht mehr mit.» Es galt, einen Weg zu finden, das Grillgut auf indirektem Weg zu erhitzen. Nach vier Jahren Entwicklungsarbeit entstand 2009 der Feuerring, der erste seiner Art: eine Halbkugel mit einem breiten Rand, auf dem Würste, Filets und Gemüse grilliert werden, ohne direkt dem Rauch ausgesetzt zu sein. Diese Methode wird auch von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, empfohlen: «Fett und Fleischsaft sollten nicht auf die Wärmequelle tropfen, weil sonst gesundheitsschädliche polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen. Daher nicht über dem offenen Feuer oder der Glut grillieren, sondern daneben (indirekt grillieren), oder eine Grillschale oder Folie verwenden.»

Je näher am Zentrum, desto heisser ist die Grilloberfläche

Andreas Reichlins Feuerring hat schon so manchen Design-Award bekommen. Wichtiger sind ihm jedoch die Nachhaltigkeit und die Qualität seiner Produkte. So werden die Feuerringe zum Beispiel in der Schweiz hergestellt – «qualitativ kompromisslos». Reichlin denkt eben langfristig: «Es war von Anfang an das Ziel, dass die Feuerringe extrem langlebig sind. Das haben wir erreicht. Es gab bisher noch keinen Garantiefall mit einem Feuerring.» Bezüglich Grillgut muss man bei den mit Holz beheizten Feuerringen keinerlei Abstriche machen. Selbst Risotto zu kochen, ist überhaupt kein Problem – und zwar ohne Unmengen von Zubehör, direkt auf dem Ring. Wie das funktioniert, zeigen zwei eigens für den Feuerring kreierte Kochbücher. Auch im Gebrauch sind die Geräte denkbar anwenderfreundlich. Generell gilt: Je näher am Zentrum, desto heisser ist die Grilloberfläche. Mit seinen Feuerringen ist Andreas Reichlin jetzt dabei, den Sprung aus den Privatgärten in die Profigastronomie zu wagen. «Die Rückmeldungen sind durchweg positiv», sagt er. Und was für Profiköche gut genug ist, genügt den Ansprüchen der Hobby-Brutzler allemal.

Lagerfeuerromantik mit Objekten aus massivem Metall

Mittlerweile gibt es auch andere Anbieter von metallenen Feuerstellen, die höhere Ansprüche an Qualität und Ästhetik erfüllen. Etwa die Feuerobjekte des Thuners Tizian Burgener. «Eigentlich wollte ich mich nicht ein Leben lang mit Metall herumschlagen», sagt der gelernte Metallbauer. Allerdings hatte Burgener schon immer eine gewisse Faszination für Feuer, und so konstruierte er vor etwa fünf Jahren nebenher eine metallene Feuerstelle. «Ich stellte sie im Schaufenster eines Kollegen in Thun aus», erinnert er sich. Plötzlich rief jemand an und fragte, ob er sie kaufen könne. «Ich war total überrascht!» Der Erstling, der heute unter dem Namen «Aaron» firmiert, begründete den Beginn der Feuerobjektkollektion.

Heute baut Tizian Burgener in seiner Manufaktur unter dem Label Formraum Feuerobjekte für Menschen, die sowohl Formschönheit als auch Funktionalität schätzen. «Der Grillrost lässt sich zum Beispiel stufenlos verstellen, damit man die Glut optimal nutzen kann», sagt Burgener. Nicht selten komme es aber auch vor, dass seine Kunden einfach nur ein gemütliches Feuer entfachen und aufs Grillieren verzichten. Lagerfeuerromantik in Metall, einem Werkstoff, mit dem Tizian Burgener nun doch noch seinen Frieden geschlossen hat. Erik Brühlmann

feuerring.ch / formraum.ch

Foto: Getty

Gemeinschaftsgefühl: Grillieren wird in der Schweiz immer populärer

Nein, das geht direkt auf der Stahlplatte. Reis oder Mais muss man dann ständig mit Flüssigkeit begiessen. Das Fondue geht blitzschnell: Etwas Fonduemischung kurz auf dem heissen Stahl rühren und auf ein Brotstück streichen. Raclette ist auch ganz schnell und einfach gemacht.

Sie kochen nicht nur auf dem Feuerring, sondern auch darin?

Man kann die Feuerringe sehr flexibel nutzen. Wenn ich mehr oder weniger Hitze auf der Platte will, verschiebe ich das Feuer auf die Seite. Und ich kann nicht nur auf dem Ring, sondern auch im Ring drinnen Sachen backen. Ganze Gemüse zum Beispiel. Kürbisse, Kabis, Fenchel, Blumenkohl, Zwiebeln.

Und wie servieren Sie das?

Wir lassen das Gemüse langsam garen, eine Stunde, zwei Stunden. Dann schneiden wir es wie Brot oder Käse, ein bisschen Salz darauf, etwas Olivenöl – das schmeckt super. Auch Randen haben wir darin gemacht, die sind dann richtig verkohlt, und man konnte sie mit der Kohle essen – wunderbar!

Ist das nicht ungesund? Verkohltes vom Grill ist doch krebserregend?

Nein, das ist kein Problem. Krebserregende Stoffe entstehen, wenn Fett, Saft oder Marinade in die Glut tropfen und dann verbrennen. Davon steigt giftiger Rauch auf, der sich auf dem Grillgut niederschlägt. Mit dem Feuerring gibts keine solchen Probleme.

Wie schwierig ist das Arbeiten mit dem Feuerring?

Es war anfänglich nicht ganz einfach. Das Feuer ist herausfordernd, man muss es spüren. Da kann man nicht einfach ein Knöpfchen drücken wie in der Küche. Man hat die Temperatur nicht automatisch im Griff, man braucht dafür das Auge, das Gehör, das Herz. Unser Luxus war eine Laserpistole, um die Temperatur der Speisen messen zu können.

Mit dem Feuerring zu kochen, muss also gelernt werden?

Ja. Mit diesen Ringen zu kochen, ist anders, als auf dem Herd oder mit konventionellen Grills zu arbeiten. Man braucht dafür viel Gefühl. Man entwickelt eine besondere Beziehung zum Feuer, wie eine Freundschaft. Unsere Köche brauchten fast zwei Wochen, bis sie das im Griff hatten – für unsere Gourmetküche mit 17 «Gault Millau»-Punkten. Für den Hausgebrauch ist es natürlich nicht so kompliziert.

«Das Feuer ist herausfordernd, man muss es spüren»

Arbeiten Sie auch nach dem Feuer-Menü vom letzten Jahr weiter mit den Feuerringen?

Wir verwenden die Ringe nach wie vor für einzelne Gerichte. Beim letzten Menü kamen die Kartoffeln aus dem Feuer. Und wir arbeiten auch mit der Kohle, indem wir sie gemahlen und einen Kohlensenf hergestellt haben. Mit der Asche machten wir ein Aschesalz. Das Holz haben wir destilliert und das Destillat mit Sauerrahm gemischt. Diese drei Sachen gaben wir zu den Kartöffelchen aus dem Feuer. Das war der Hammer, rüdig fein!

Sie haben auch Brot im Feuerring gemacht?

Letzten Sommer haben wir ein Kohlebrot gemacht und gemahlene Kohle in den Brotteig gemischt. Die Asche haben wir in Wasser gekocht und bekamen damit eine Lauge. Wir kochten die Teiglaibe in dieser Lauge kurz auf und haben sie dann im Feuerring gebacken. Das gab dann eine Art Laugenbrötli.

Sie scheinen tatsächlich alles auf dem Feuerring machen zu können!

Ja, wir haben darauf auch Kaffee geröstet. Oder Paprika geräuchert.

Wie sieht es mit Fisch aus?

Im Kurs, den ich an den Feuerringen gebe, machen wir zum Beispiel Forellen, die wir in nasses Heu einpacken und im Backpapier garen.

Sie geben Feuerring-Kurse?

Die Feuerring-Kurse sind beliebt, und die Nachfrage steigt. Wir kochen und backen da auf dem Feuerring ein 5-Gang-Alchemisten-Menü mit zwanzig verschiedenen Produkten.

Was braucht ein guter Grilleur neben dem Feuerring noch?

Eine Motorsäge natürlich! (Lacht.) Sie ist ein Muss, wenn man mit dem offenen Feuer arbeitet. Damit man mal schnell ein Brettchen absägen kann zum Beispiel. Wenn man längs schneidet im Holz, macht man Späne, wen man quer schneidet, macht man Sägemehl. Späne kann man zum Räuchern brauchen. Wichtig ist einfach, dass man für die Sägekette ein Speiseöl verwendet.