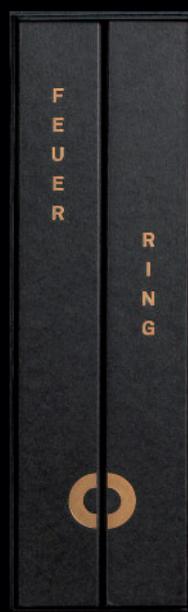




**Hauptdarsteller: der Feuerring. Schöpfer des Grill-Kunstobjektes ist der Stahlplastiker Andreas Reichlin. Seine Idee entstand, weil er über offenem Feuer Grilliertes nicht mag. So entstand der Feuerring, dessen Design dem Auge schmeichelt: eine formvollendete Schale wie aus einem Guss. Beim Feuerring wartet man nie auf die ideale Glut, sondern grilliert neben dem prasselnden Feuer und genießt Gegrilltes ohne verkohlten Beigeschmack. Der Feuerring kommt dabei einer Lebensphilosophie gleich. Über Jahrhunderte waren Feuerplätze das Zentrum gemeinschaftlichen Lebens. Heute lädt der Feuerring als moderner Feuerplatz ein, Geselligkeit zu leben und Wärme zu geniessen.**



**Zum ästhetisch-sinnlichen Grill wurde ein Rezeptbuch-Set geschaffen. Auf 292 Seiten dokumentiert «Feuer & Ring» über 70 Rezepte, Making-of-Fotos und Wissenswertes über den Feuerring. Das Buch Feuer erzählt von kraftvollen und leidenschaftlichen Menüs, kreiert von Chefkoch Chris Züger. Das Buch Ring widmet sich köstlichen Kleinigkeiten, zusammengestellt von der Rezeptautorin und Foodstylistin Judith Gmür-Stalder. Und fotografiert wurde von Dennis Savini und Anna Schramek-Schneider. Das Konzept stammt von Andreas Reichlin und seiner Geschäfts- und Lebenspartnerin Beate Hoyer, die auch Autorin der Werke ist.**

# DRUCKCENTER AM RIGI

## FEUERRING – RUNDUM GELUNGEN

«Feuer & Ring» hat ein Feuer entfacht: 1. Preis in der Kategorie Publikationen beim «Swiss Print Award». Kein Wunder, denn der schwarze Doppelband, Flatbooks im Schubert, machen wirklich Lust auf Grilladen und ebenso «Lust auf Print». Das ist bestens gelungen mit Fotografien, bei deren Anblick einem das Wasser im Mund zusammenläuft, auf schwarzem wie weissem Grund picobello gedruckt.

Von KLAUS-PETER NICOLAY

**K**ühler Stahl, der feurig heiss wird, das Knistern des Feuers, die kräftigen Farben der lodernen Flammen, der Duft der brutzelnden Zutaten – und dann entfaltet sich der Geschmack jeder einzelnen Komponente der schonend zubereiteten Speise. Verschiedene Temperaturzonen ermöglichen speisengerechtes Garen. Die leichte Neigung nach innen sorgt für das Abfließen von Fetten und anderen Flüssigkeiten. Die Dämpfe der in die Glut tropfenden Flüssigkeiten gelangen nicht an die Lebensmittel und schonen damit den Magen. Vom zarten Fisch zum saftigen Steak, von der frischen Tomate zum süssen Pfannkuchen: Der Verwendung des Feuerrings sind keine Grenzen gesetzt.

Ja genau, so stelle ich mir das auch vor – habe es aber leider noch nicht selbst erlebt und geniessen können. Dafür aber habe ich die Rezeptbücher «Feuer & Ring» gesehen, nein verschlungen. «Sie sind eine kulinarische wie drucktechnische Offenbarung. Handfest, haptisch, mit vornehm zurückhaltender Typografie und goldenen Lettern auf dem Cover. Das Auge und der Tastsinn speisen mit, verschlingen die visuell dargebrachten Grilladen.» So schwärmt Claude Bürki, Mitglied der Jury des «Swiss Print Award», in der Dokumentation des Wettbewerbs. «In den Büchern herumblättern – und man wähnt sich beim Grillen. Glaubt, den

Duft einer Grillade riechen zu können und bindet sich in Gedanken bereits die schwarze Grillschürze um ... Designer, Drucker, Typograf, Fotograf und Buchbinder – sie alle haben die Herausforderung angenommen und höchste Ansprüche erfüllt – und der Auftraggeber offenbar keine Kosten gescheut.»

Auftraggeber ist die seit 2009 bestehende Feuerring GmbH in Immensee im Kanton Schwyz. «Mit regionaler Schweizer Handwerkskraft arbeiten wir nachhaltig und schaffen ein Schweizer Original: Diese Philosophie zieht sich durch sämtliche Feuerringprodukte», sagt Andreas Reichlin. Deshalb wird regional produziert – bis hin zu den Drucksachen. Gestaltet und gedruckt werden die Feuerring-Publikationen in Küsnacht, gerade mal einen Steinwurf von Immensee entfernt.

### Keine Kompromisse

Fotografiert wurde live, also während der Zubereitung der Gerichte bei natürlichem Tageslicht. So entstanden farbenprächtige und energiegeladene Bilder, die, später auf Naturpapier gedruckt, aufgrund ihrer Kontraste eine unglaublich faszinierende Kraft entwickeln.

Doch was beim Betrachten der Bücher geradezu wie selbstverständlich aussieht, war eine Menge Arbeit. Ein etwa 20-köpfiges Team war unmittelbar an der Realisierung der Buchsets beteiligt.



*Das spektakuläre Rezeptbuch-Set eröffnet völlig neue Dimensionen des Grillierens, macht hungrig, zugleich aber auch Lust auf Print und lässt die ästhetisch gestalteten Rezeptbücher mit allen Sinnen geniessen.*



«Natürlich ist der Award für uns als kleine Druckerei eine unglaublich wertvolle Bestätigung», sagt Fritz Betschart, Geschäftsführer der Druckcenter am Rigi AG. «Doch mit dem Rezepte-Bücher-Set hat das gesamte an dem Projekt beteiligte Team grossen Mut und höchste Kompetenz bewiesen», ergänzt er bescheiden. Dennoch ist der «Swiss Print Award» 2017 für die Druckerei ein Beweis ihrer Leistungsstärke. Übrigens: Im Herbst geht eine englische Version der Bücher in Produktion.



Fritz Betschart, Geschäftsführer der Druckcenter am Rigi AG aus Küssnacht, der die Bücher druckte, schildert, dass es von Anfang an keine Kompromisse in Bezug auf die Qualität des Werkes gab, räumt aber ein: «Wir haben am Anfang gar nicht realisiert, mit welchem riesigen Projekt wir es zu tun haben», sagt er. Das Büro Nord begleitet den Feuerring nun schon seit etlichen Jahren und steht für die konzeptionelle Gestaltung. Dabei wurde die besondere Ästhetik des Grills mit der aus Stahl gepressten Feuerschale und den scharfen Kanten aufgegriffen. Die Agentur (die übrigens in der Allianz Schweizer Werbeagenturen asw organisiert ist) hat die schlichte und klare Formensprache des Feuerrings aufgenommen und perfekt in die Typografie und Seitengestaltung einfließen lassen.

#### Ohne Schnickschnack

Die Gestaltung der Bücher als zentrale Komponente hat es aber auch in sich. «Wir mussten zunächst einmal einen Schwarzton treffen, der auf dem Naturpapier auch wirklich «kohlrauschwarz» aussieht», erläutert Fritz Betschart. Auf zig Testfeldern, bei denen dem Schwarz mal mehr, mal weniger Cyan, Magenta und Gelb unterlegt wurde, tastete man sich an den gewünschten Farbton heran.

Doch das war erst der Anfang. Die digital fotografierten Bildmotive wurden im 70er Raster ohne weitere Be-

arbeitung nach Standardwerten und unter Zuhilfenahme der Profile von Fischer Papier auf Lessebo White Rough, 170 gm<sup>2</sup>, angedruckt. Wobei die am Projekt Beteiligten nach einer ersten Begeisterung schnell feststellten, «dass da noch mehr geht». Also wurde der Fotograf und Lithograf Georg Sidler angeheuert, der jedes einzelne Foto für die Rezeptbücher aufbereitete. «Zwischen den ersten Datensätzen und den überarbeiteten Bilddaten lagen Welten», bemerkt Betschart.

So zog sich die Produktion inklusive Druck, Farbabstimmungen und Weiterverarbeitung der 2.500 Exemplare dann über Wochen bis in den April 2016 hin. Doch wer die fertigen Bücher sieht, mag kaum glauben, dass diese Meisterwerke in einer ganz normalen Druckerei mit neun Mitarbeitern auf einer ganz normalen Fünffarben-Speedmaster SX 52 hergestellt wurden. Ohne UV-Farben, spezielle Trocknungstechniken oder sonstigen drucktechnischen Schnickschnack.

Die 212 x 276 mm grossen, jeweils etwa 40 mm dicken und vier Kilogramm schweren Rezeptbücher sind zudem speziell gebunden, damit die meisterhaften Bilder bestens zur Geltung kommen. Die von der Bubu AG hergestellten Flatbooks bieten für die zum Teil bundüberlaufende Gestaltung ein perfektes Öffnungsverhalten. Die Cover und etliche Inhaltsseiten sind entsprechend dem Gesamtauftritt des Feuerrings «kohlrauschwarz» und aus massivem Karton, veredelt mit mattschwarzem Farbschnitt und goldener Titelprägung.

Das Rezeptbuch «Feuer & Ring» hatte bereits 2016 den «Red Dot Award» in der Kategorie Communication Design gewonnen. Das edle Werk wurde jetzt zudem von der Jury des «Swiss Print Award» 2017 in der Kategorie Publikationen mit einem Gold-Award ausgezeichnet.

- › [www.feuererring.ch](http://www.feuererring.ch)
- › [www.feuererring-rezeptbuch.ch](http://www.feuererring-rezeptbuch.ch)
- › [www.druckcenter.ch](http://www.druckcenter.ch)



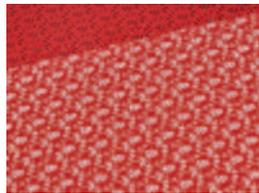
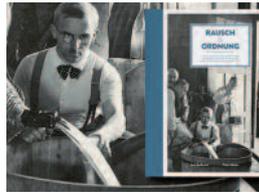


# LUST AUF PRINT

Drucken hat neue Dimensionen erreicht, ist multi-

dimensional und multimedial. Gedrucktes ist so ansprechend, erlebnisreich, verwandlungsfähig, vielfältig und qualitativ hochstehend wie kein anderes Medium. Print ist Impulsgeber in der Kommunikation und eine unantastbare Grösse im Medienmix.

Beim Wettbewerb «Swiss Print Award» können Agenturen, Verlage, Drucker, Buchbinder sowie ihre Auftraggeber mit kreativen Druck-Erzeugnissen beweisen, wie ideenreich, erfolgreich und kommunikativ bedrucktes Papier sein kann.



Abbildungen: Eingereichte Arbeiten für den Swiss Print Award 2017.

EINSENDEN BIS  
15. FEBRUAR 2018

➤ Für den Wettbewerb «Swiss Print Award 2018» kann alles eingereicht werden, was gedruckt wurde: Imagewerbung, Broschüren, Flyer, Firmenpublikationen, Geschäftsberichte, Bücher, Mailings, auch vernetzte Printprodukte und cross-mediale Arbeiten, Etiketten, Verpackungen, POS-Materialien wie Displays sowie Aussenwerbung, Plakate etc.

➤ Die Arbeiten müssen im zurückliegenden Jahre oder bis zum Einsendeschluss am **15. Februar 2018** aktiv eingesetzt worden sein. Form, Umfang, Grösse und Technik spielen keine Rolle.  
➤ Teilnahmberechtigt sind alle Schweizer Druckereien, Verlage, Agenturen, Hersteller, Händler, Industrie- und Handwerksbetriebe mit von ihnen erstellten oder beauftragten Drucksachen. Einreichen kann jeder, der an der Entstehung der Drucksache beteiligt war.

➤ Die unabhängige Jury, bestehend aus Agentur-, Verlags- und Druckprofis, Typografen, Designern und Papierexperten bewertet die eingereichten Arbeiten nach Nutzen, Emotionalität, Wertigkeit, Professionalität und Kreativität.

➤ Mehr über den Swiss Print Award und die Wettbewerbsbedingungen auf

[www.swiss-print-award.ch](http://www.swiss-print-award.ch)

