

Orte der Kunst

Aus Feuer, Wasser, Stahl und Holz sind die künstlerischen Antworten auf die majestätische Bergkulisse der Zentralschweiz.

Text Simone Quast, Fotografie Gianni Bomben



«SKULPTURSCHWEIZ»

Im weiten Raum, den der Alpenkranz um den Flugplatz Buochs-Ennetbürgen bildet, ist eine aussergewöhnliche Skulpturenausstellung zuhause. Im frei zugänglichen Gelände auf der Allmend, am Scheidgraben und im Dorfkern von Ennetbürgen haben Schweizer und internationale Kunstschaffende über 40 meist grossformatige Plastiken aufgebaut, die sich in der unerwartet weiten Ebene fast etwas unwirklich ausnehmen. Besonders aufgefallen sind uns «Red Line – Red Field» von John Grüniger (links) und «Objekt Nr. 397» von Carlo Borer (rechts). Die Skulpturen-Ausstellung ist das ganze Jahr öffentlich zugänglich. www.skulpturschweiz.ch

Wenn der Schwyzer Bildhauer und Stahlplastiker Andreas Reichlin in Immensee seinen Katamaran besteigt, fühlt er die Kraft des Windes in den Segeln. Ähnlich intensiv hat er sich in den letzten Jahren mit der Kraft des Feuers auseinandergesetzt: Sein «Feuerring», der aus massiven Stahlplatten von Hand lokal gefertigt wird, bringt das archaische Urelement in einer neuen, ästhetischen Form zu den Menschen. Der Feuerring ist Designobjekt und Aussengrill in einem. Das wird all jene interessieren, die das Grillen aufgegeben haben, weil die Glut nie lange genug anhielt oder der Gasgrill das ursprüngliche, heimelige Ambiente vermissen liess. Heizt man dem Feuerring ordentlich ein, ist er nach 30 Minuten einsatzbereit und zwar so lange wie man möchte.

Feuer in ursprünglicher Form

Befeuert wird der Feuerring ganz einfach mit Holzscheiten, die jederzeit nachgelegt werden können, um die notwendige Wärme zu erzeugen. Sei es, um Grillgut zuzubereiten, sei es, um einfach in die Flammen zu blicken, Geselligkeit zu leben und Wärme zu geniessen. Da nahe an der lebendigen Flamme höhere Temperaturen herrschen als am Aussenrand, können Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse gleichzeitig zubereitet werden. Nebenbei kann man auf der kreisrunden Grillplatte auch Brot rösten, Spiegeleier braten oder ein Raclette brutzeln lassen. Am Ende der Mahlzeit wird die Grilloberfläche ganz einfach und unkompliziert mit einer Bürste abgeburstet und ist dann sofort wieder einsatzbereit.

Weitere Informationen unter www.feuerring.ch