

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 24 (2011)
Heft: 8

Rubrik: Siebensachen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Texte: Meret Ernst, Fotos: Isabel Truniger

Die Lust am Feuer befällt die domestizierte Bevölkerung saisonal. Dann, wenn das Wetter mild, die Abende lang sind und alles nach draussen strebt, wenn Grillduft durch Thujahecken, Innenhöfe und Quartierstrassen zieht. Nun verfügt nicht jeder, der über offenem Feuer seine Würste braten will, über einen Gartensitzplatz. Die Kunst des Grillens wird in der Stadt vor allem im Hinterhof oder auf der Dachterrasse praktiziert. Gut, wenn die Grills nicht fest installiert sind, denn wer freut sich schon darüber, vor dem ersten Gebrauch den rostigen Kasten zu putzen.

Die Idee, einen mobilen Grill zu lancieren, hatten schon andere. Es gibt klappbare Grills zum Mitnehmen, die in den Rucksack passen, die Szene grilliert auf kleinen Feueröpfen, die sie in die öffentlichen Anlagen schleppt und dort verkohlten Rasen zurücklässt. Auch können die meisten Geräte, die das Einfamilienhaus kochtechnisch nach draussen erweitern, im Herbst in das Gartenhäuschen gerollt werden. Kleine Räder an grossen Möbeln vermitteln freilich noch keine Mobilität, dazu braucht es etwas mehr.

Der Hersteller Attika Feuer, bekannt für Holz-, Gas- und Gartenfeuerstellen im Format von Kleinskulpturen, befand zusammen mit dem Designer Stefan Stauffacher: Das Segment des urbanen Balkongrillers muss auch bedacht werden. Alle diejenigen, die ihr Gerät mal dahin, mal dorthin schieben wollen, die es vom Küchenbalkon quer durch die Wohnung auf die Terrasse verlagern, aber nicht unter den Arm klemmen möchten.

Das Designbüro StauffacherBenz aus Uster, das seit 2004 für das Unternehmen eine ganze Reihe von Cheminée-Öfen und -Zubehör entwickelt hat, ging vom Möbel aus. «Vom Freischwinger, um genau zu sein», erläutert Stefan Stauffacher. Die hohe Unterkonstruktion aus Edelstahl trägt eine Schale aus emailliertem Stahlblech, die in sechs Farben zu haben ist – in einer Palette, die neben weiss, rot, schwarz auch modisches Aubergine, Grün und Orange aufweist. Der Grillrost mit zwei Griffen kann auf vier verschiedenen Positionen eingehängt werden, die Holzkohle liegt in einer herausnehmbaren Schale.

Auf zusätzliche Merkmale wie klappbare Haube, Anzündhilfe oder Abstellfläche verzichtet das Grillmöbel, das in der Schweiz gefertigt wird. Umso deutlicher fällt ins Auge, was es ausmacht: Seine schlanke Gestalt auf Rollen.

GARTENGRILL «GRILL ACT»

- > Design: StauffacherBenz, Uster
 - > Hersteller: Attika Feuer, Cham
 - > Material: emailliertes Stahlblech, Edelstahl,
Untergestell mit Rollen, in sechs Farben
 - > Masse: 112 × 51,8 × 58 cm
 - > Bezug: Attika Feuer, im Fachhandel
 - > Preis: CHF 650.–
-

- > www.stauffacherbenz.ch
- > www.attika.ch



^Der Grill, der mobil sein will, knüpft an den Freischwinger an.

↳ Dieser Vulkan speit 80 Sekunden
seine Pracht. In Erinnerung bleibt ein Bild.



FEUERREGEN

Ins feuchte Gras gestellt, zischte der Zuckerstock los. Die Fontäne aus silbernen, goldenen, bunten Sternen schoss hoch, beleuchtete die Umstehenden. Wenn das Kind fürchtete, jetzt, jetzt ist es gleich zu Ende, gab er sich noch mal einen Ruck und spie höher als zuvor – doch das war, lernte es schnell, untrügliches Zeichen dafür, dass sich der Feuerregen gleich zu einer stumpfen Flamme zusammenziehen und erlöschen würde. Zurück blieb ein angekorkelter Stumpf, der nach Schwefel roch, eine leere Hülle, die entsorgt wurde. Besonders schade ist das bei den Vulkanen des Herstellers Hamberger, deren Verpackung mindestens so schön wie das Feuer ist. Vulkane gehören zum Feuerwerk der Kategorie 1 bis 3, können also auch von Nicht-Profis gezündet werden. Für das Zusammenstellen braucht es allerdings Wissen um die richtigen Rezepturen – und Vorsichtsmassnahmen. Die Feuerwerkfabrik am Brienzersee stellt ihre Zaubereien seit 1863 her. Heute geschieht das in klein dimensionierten Sicherheitsbauten, mit definierten Schutzabschnitten. Falls doch mal ein Vulkan zu früh ausbricht

VULKAN GOLD UND SILBER TYP F

- > Rezeptur und Produktion: Hans Hamberger AG, Oberried bei Brienz
- > Material: Metallsalze, Sauerstoffträger
- > Bezug: Im Fachhandel
- > Preis: CHF 16.65

> www.hamberger.ch

WURSCHT

Was ein Cervelat ist, braucht man dem Schweizer nicht zu erklären. Wie er schmeckt, ist Teil des kollektiven kulinarischen Gedächtnisses. Wie er geworden ist, was er ist, beschreibt der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz», der erfasst, was hierzulande gerne gegessen wird, und damit Absatzförderung betreibt. Die Recherche über die Nationalwurst aus Rindfleisch und Wurstspeck greift auf Literatur bis ins 16. Jahrhundert zurück. Zweierlei fällt auf: Wie so vieles, auf das wir hier stolz sind, profitiert seine Herkunft von unseren Nachbarn – was der Name auch nahelegt. Und so richtig durchsetzen konnte sich die einstige Feiertagswurst erst, als sich um 1850 die technischen Voraussetzungen veränderten. Mit dem Fleischwolf liess sich das Brät feiner herstellen, die serielle Produktion erhöhen und der Absatz vergrössern. Das in der Folge sinkende Prestige blieb der Wurst – einfach Wurst.

CERVELAT

- > Design: anonym
- > Hersteller: Bell, Basel
- > Material: Rindfleisch, Speck von Schulter, Stotzen oder Hals, Schwartenblock und Eiswasser, Gewürze, Rindskranzdarm, gekocht, geräuchert
- > Bezug: Im Fachhandel
- > Preis: CHF 1.30/100 g

> www.kulinarischeserbe.ch
> www.bell.ch

↳ Das kollektive kulinarische Gedächtnis hat den Geschmack dieser Wurst längst abgespeichert.

