

DER GRILL « DANIEL »

Grillieren mit Kamineffekt

Die Anleitung zur Montage und zum Gebrauch des Grills von Markus Pfyl liest sich wie Konzept-Kunst. Schritt für Schritt ist sie auf filigranen Zeichnungen festgehalten. Das Gerät ist durch seine Funktion geprägt und hat durch Materialisierung und Konstruktion zu einer eigenständigen Form gefunden.

Markus Pfyl, Jahrgang 1970, fand in den 1990er Jahren durch seine cleveren Design-Vorschläge an der Möbelmesse in Milano als Jungdesigner Aufmerksamkeit und Anerkennung. Seine Spezialität waren klapp-, falt- und zusammensetzbare Möbel. Inzwischen führt er als erfolgreicher Raumplaner mit einem Kollegen und sieben MitarbeiterInnen ein eigenes Büro in Zürich. Auf seinem Berufsweg profitierte der ausgebildete Bauzeichner mit Raumplanungsstudium von Erfahrungen in den verschiedensten Bereichen – als Zeichnungslehrer oder von Theaterprojekten. 1999 machte er sich selbständig und richtete sich in einer alternativen Kulturfabrik ein. Heute ist sein Raumplanungsbüro im Binz-Quartier auch Schauplatz für seine Design-Kollektion «Pfylprodukt» (www.pfylprodukt.ch) mit rund 20 Möbeln und einem Grill – dem Modell «Daniel». Raumplanung und Design gehen für ihn sehr wohl zusammen. In beiden Disziplinen geht es ihm darum, Know-how richtig zusammenzuführen. Er pflegt damit einen umfassenden Gestaltungsansatz, der nicht auf dem schönen Objekt haften bleibt.

Markus Pfyl wuchs in Freienbach am Zürcher Obersee auf. Er war von Kind auf ein «Fürler», hielt sich häufig mit seinen Kollegen im Wald auf und entwickelte eine Leidenschaft fürs Kochen, besonders im Freien. Als er einmal in einer Nacht im Jahr 1996 mit seinem Freund Daniel im Wald «brätelte», kam ihm die Idee für einen Grill. Ein Jahr später bot er den «Daniel» genannten Grill zum Verkauf an.

So ungewöhnlich die lang gestreckte, eckige Form des Geräts auch ist, so konventionell ist das Ritual des Grillierens auf Kohle. Doch mit dem aufklappbaren Kamin reduziert sich die Zeit zur Vorbereitung der Glut von gut einer Stunde auf 10 bis 20 Minuten. Das Design orientiert sich an der praktischen Handhabung und ist Mittel zum Zweck. Die Konstruktion ist «low-tech». Die Blechteile aus Chromstahl werden nach einem Schnittmuster – wie bei einem Bastelbogen – aus der Platte gelasert, dann abgekantet und an wenigen Stellen geschweisst. Die Oberfläche wird elektrolytisch poliert und dadurch leicht glänzend.

Das Grillgerät wurde während eines Jahres an einer Reihe von Prototypen bis zum definitiv serienreifen Produkt erprobt. Hergestellt wird es seit 1997 in einem Schweizer Metallbaubetrieb in Serien von je 50 Stück. Markus Pfyl macht den Vertrieb selber

und ist jeweils mit seinen Produkten an der Blickfang-Messe in Zürich präsent. Er verkauft im Jahr 10 – 20 Grills zum Preis von 810 CHF. Wichtig ist für Markus Pfyl die Langlebigkeit seiner Produkte. Chromstahl rostet nicht, läuft aber an und erhält dadurch eine natürliche Patina. Durch die Hitze wird das Material härter und verformt sich weniger als andere Metalle.

Das Gerät eignet sich zum Grillieren auf Kohle oder für ein Barbecue, und mit einer zusätzlichen Tajine, einem nordafrikanischen Tongefäss, zum Niedergaren. Das Gitter für das Grillgut ist durch zwei verschiedene Auflagen höhenverstellbar. Das Gerät ist gross genug für eine Grill-Party mit bis zu acht Personen.

Der Grill «Daniel» wird in einer Kiste aus Karton angeliefert, die komplett mit Inhalt 15 kg wiegt. Das Set besteht aus acht Elementen. Die Montage erfolgt ohne Werkzeug in drei Schritten. Zuerst werden die vier Beine mit der Konsole verschraubt. Dann montiert man darauf die Feuerkiste mit Deckel. Mit einem mitgelieferten Schlüsselstift wird die Feuerkiste gesichert, bevor man die Kohlschale einführt.

Zum Grillieren wird der Deckel der Feuerkiste geöffnet und die kalte Kohle hinein gegeben. Dann schliesst man den Deckel und sichert ihn mit dem Schlüsselstift. Nun wird die Feuerkiste mit den Kohlen um 90 Grad zum Kopfstand hochgeklappt. Auf der mitgelieferten Feuerschaufel schiebt man ein kleines Feuer darunter. Dank der Kaminwirkung hat man in 10-20 Minuten eine brauchbare Glut. Nun wird die Feuerkiste umgelegt, der Deckel geöffnet, die Glut mit der Schaufel verteilt und der Grillrost eingelegt.

Nach dem Grillieren schliesst man den Deckel und legt die Hilfsgeräte in die Feuerschale. Nach dem Auskühlen kann er mit geschlossenem

Deckel weggestellt oder wieder in der Kiste versorgt werden. Er kann draussen oder drinnen überwintern. Seit 1997 sind über 100 Geräte im Gebrauch. Noch nie wurde ein Grillgerät zurückgegeben und noch nie sind Reklamationen eingegangen. Der Grill «Daniel» hat seine Bewährungsprobe bestanden und ist mit seinen zwölf Jahren bereits zum Klassiker geworden. 🖐️

von Verena Huber

