



AN DER FEUER- PLATTE

Vor ein paar Jahren hatten ich, Frixe, und mein Schwager Jens eine gemeinsame Idee: Wir beschloßen, Feuerplatten herzustellen und zu vertreiben, eine Feuertonne mit runder Stahlplatte, an der man als Gruppe gemeinsam kochen, braten und grillen kann. Daraus ist irgendwann unser Start-up FIRE-ZEUG geworden. Das MOVO-Team hat das mitbekommen und gefragt, ob wir nicht Lust auf eine Kochserie hätten. Und so ist es nun zu dieser Reihe gekommen: Männer an der Feuerplatte! Leidenschaftlich und ehrlich. Mit Kopf und Herz.

MIT EUCH DURCHS JAHR KOCHEN

Schon letztes Frühjahr ging es los. Wir haben uns für MOVO durch das Jahr gekocht und lassen euch jetzt zum Auftakt an unserer Weihnachtsaktion teilhaben. In den kommenden Artikeln werden wir euch zeigen, was wir sonst noch gezaubert haben und noch zaubern werden.

Auch 2000 Jahre nach der ersten Begegnung einer bunten Truppe mit dem Kind in der Krippe kann uns dieses Ereignis immer noch echte Hoffnung bieten! Nicht nur bezüglich der Glitzerdeko ein echtes Lichtfest mitten in aller globalen und persönlich gefühlten Dunkelheit! So auch bei uns zehn Männern (um genau zu sein: an unserer Weihnachtsaktion mit acht plus Gast), die im Freien rund um einen Weihnachtsbaum standen, mit teils brechender Stimme ihre Erfahrungen des zurückliegenden Jahres teilten und symbolisch nacheinander eine Hoffnungskerze anzündeten. Für uns alle ein berührender Moment.

Aber natürlich: Wenn schon Feuer, dann richtig! Deshalb gab's anschließend eine ordentliche Feuerzangenbowle und eine deftige Gulaschsuppe mit Baguette und heißen Maronen direkt von und auf der Feuerplatte.

**»UNS HILFT ES,
LEBEN ZU TEILEN.
GEMEINSAM
UNTERWEGS ZU
SEIN.«**



FEUERZANGEN- BOWLE

Grundlage ist ein selbstgemachter, herrlich duftender Glühwein. Die Zubereitung ist recht einfach und selbsterklärend. Wir haben in zwei Runden in einem 6-Liter-Gulaschkessel (oder alternativ in einem Dutch Oven) je 3 Flaschen trockenen Bio-Rotwein langsam erwärmt. Als Zutaten kamen gründlich abgewaschene Bio-Orangen- und Zitronenscheiben, 1 Liter frisch gepresster Orangensaft, 2-3 Zimtstangen, ein paar Gewürznelken und Anis-Sterne sowie etwas Honig in den Topf. Sobald sich eine leichte Schaumkrone an der Oberfläche bildet, hat der Glühwein die optimale Temperatur.

Dann folgt Stufe Zwei! Auf den Kessel legt man quer eine FIRE-Zange und horizontal darauf einen Zuckerhut. Außerdem benötigt man pro Runde jeweils eine halbe Flasche hochprozentigen Rum (mit mindestens 54 % Vol. – sonst brennt dieser nicht!). Am besten nutzt man dann ein kleines feuerfestes Gefäß oder eine Kelle, füllt etwas Rum hinein und entzündet dieses vorsichtig. Den brennenden Rum kippt man dann langsam über den Zuckerhut (Vorsicht: nie die Rum-Flasche direkt über die offene Flamme halten!) und wiederholt diesen Vorgang immer wieder. Der Zuckerhut löst sich mit der Zeit auf und tropft rumgetränkt durch die Feuerzange in den Glühwein. Tja, und dann steht einem leckeren gemeinsamen Trinkgenuss nichts mehr im Wege!

Andreas Frick, mit Spitznamen Frixe (50), ist bereits die Hälfte seines Lebens glücklich verheiratet mit Heisi und hat zwei tolle Teenagerjungs – und ist genauso lange selbstständig unterwegs mit seiner Design-Agentur ArtFactory.



DIE KÖPFE HINTER DER NEUEN SERIE:

Gar nicht so einfach, zehn ziemlich beschäftigte Männer für ein gemeinsames Projekt zu gewinnen! Drei Ärzte, drei selbstständige Künstler und Kreative, ein Unternehmer mit großer Firma, dann noch ein Theologie-Professor, ein Abteilungsleiter und unser Youngster mit dem vielversprechenden Jobtitel „Referent für Digitale Kirche und Young Generation“ ... Eine tolle Mischung von interessanten Persönlichkeiten!

Die meisten in ähnlichem Alter und trotzdem in so ganz unterschiedlichen Lebenssituationen. Solo, verheiratet und manche mit kleinen oder schon erwachsenen Kindern. Was uns verbindet, ist unsere Freundschaft, die teils noch recht jung ist und in anderen Fällen schon in Jugendzeiten begonnen hat. Und die Tatsache, dass wir uns, aus allen Himmelsrichtungen kommend, im wunderschönen Marburg mitten in Deutschland niedergelassen haben. Viele von uns sind dort auch seit ein paar Jahren im Kontext einer neuen Gemeindeinitiative mit Namen „UND Marburg – Kirche, die verbindet“ engagiert, zu der man dann ab Sommer auch online mehr Infos finden wird. Und wir alle haben Spaß am Grillen, am Feiern, an bewusstem Genuss und an echter, tiefgehender Gemeinschaft.

Was uns auch verbindet, ist ein in ganz unterschiedlicher Hinsicht sehr herausforderndes Jahr, das jetzt hinter uns liegt. Klar war auch bei uns die Pandemie mit den individuellen beruflichen und gesundheitlichen Auswirkungen meistens eine Ursache. Aber auch andere teils dramatische Lebensereignisse haben letztes Jahr Spuren, Wunden und Fragen hinterlassen ...

Uns hilft es, Leben zu teilen. Gemeinsam unterwegs zu sein. Uns selbstbestimmt einander zu öffnen und miteinander im Gespräch zu sein. Über die schönen Seiten des Lebens, die Erfolge und Träume, aber auch über unsere Sorgen, Rückschläge und Enttäuschungen.

Ein besonders schöner und entspannter Rahmen bietet sich bei unseren regelmäßigen Treffen an der Feuerplatte ...



GRILLEN AN DER FEUERPLATTE

Nicht eine/r steht am Grill und die anderen haben Spaß, sondern das Grillen selbst wird zum gemeinsamen Event! Wie kann man sich das vorstellen? Ganz einfach! Alle stehen um eine riesige Feuerplatte, mit „Mauerkelle“, Kochmesser oder Zange bewaffnet, und jede/r ist nach eigenem Gusto involviert. Das gemeinsame Kochen und Grillen wird zum Erlebnis. Egal, ob Fleisch oder Gemüse, Fisch oder Antipasti, vegane oder glutenfreie Gerichte oder leckere flambierte Desserts: Sehr vieles lässt sich gleichzeitig auf der Feuerplatte zubereiten. Und alle sind direkt beteiligt am Grillen, Räuchern, Kochen, Backen und Probieren – mit einem perfekten Blick ins offene Holzfeuer!

Neben der riesigen Zubereitungsfläche sind besonders die unterschiedlichen Temperaturzonen auf der Platte ein großes Plus im Vergleich zu herkömmlichen Grills – perfekt geeignet zum direkten und indirekten Anbraten bis zum Warmhalten. Die Feuerplatte kann man entweder ganz stilecht auf einem recycelten Ölfass mit eingehängtem Feuerkorb in Stehhöhe oder alternativ auf einer großen Feuerschale in Sitzhöhe nutzen.

Die FIRE-ZEUG Feuerplatten und jede Menge Zubehör (z. B. auch für eine Feuerzangenbowle) bieten unzählige Möglichkeiten, Neues auszuprobieren und zu experimentieren. Jede Menge Spaß für große Jungs und Mädels garantiert!



Infos, Shop und Impressionen unter www.fire-zeug.de oder [#firezeug](https://twitter.com/firezeug)



Männer an der Feuertonne.

Wo sich Spaß und Grillen, bewusster Genuss mit der Sehnsucht nach tiefer Gemeinschaft verbinden.

