


SO HELL WIE JUNGE FERKEL



Elegant oder rustikal – so sahen schier ewig die Geschirroptionen aus. Diese starren Gegenpole verschwinden zusehends – drei Zentimeter dicke Porzellanteller und dünne Schalen aus Steinzeug sind heute keine Seltenheit.

TEXT NICOLA AFCHAR-NEGAD

Präferenz für Steinzeug
Stücke aus dem Atelier
von Petra Lindenbauer.

Fotos: beige.stell



Schlichte Verspieltheit
Design von »Cookplay«, zu haben bei Rochini.

»Steirereck Wien«
Der Rand der Platten steht für das Unverfälschte der Natur.



Petra Lindenbauer
»Gut ist besser als perfekt«.

Komposition
Teller: Petra Lindenbauer, Gericht: Silvio Nickol für Ölmühle Fandler.



Anderes Land, andere Tischsitten. Keine neue Erkenntnis, aber ein Ausgangspunkt. Hierzulande gilt Porzellan noch gerne als Sonntagservice, als unvergleichlich edel und Nonplusultra – aber auch heikel und quasi unleistbar. Egal ob für zu Hause oder in der Gastronomie. In Fernost sieht man das anders, wie Matthias Kaiser berichtet: »Selbst für einfache Restaurants ist es in Japan unüblich, den Aspekt des Geschirrs unbeachtet zu lassen – in der gehobenen Gastronomie ist handgefertigtes Geschirr ganz normaler Standard.« Kaiser, der unter anderem einige Zeit in Japan verbracht hat, attestiert dem Land eine »viel ausgeprägtere Esskultur als in Europa – und das zeigt sich auch in der Präsentation. Ein kleiner Trend in diese Richtung zeichnet sich aber auch hier ab.« Petra Lindenbauer spricht sogar davon, dass »Keramik in unseren Breiten mittlerweile sehr geschätzt wird«. Sowohl Kaiser als auch Lindenbauer haben prominente Namen auf der Referenzliste. Vom »Mochi« (Kaiser) über das »Steirereck« und »Silvio Nickol im Palais Coburg« bis hin zu »Konstantin Filippou« (alle drei: Lindenbauer). Man kann also durchaus festhalten, dass es tendenziell die gehobene Gastronomie ist, die sich für Teller und Schüssel von der Töpferscheibe interessiert. Es liegt natürlich auch nahe. Wer mit seinem Namen für die Verarbeitung von qualitativ hochwertigsten Lebensmitteln steht, setzt das im Idealfall nicht nur am Teller, sondern auch am Tisch um. Die Entwürfe sowohl von Kaiser als auch von Lindenbauer wirken geerdet, mit den Elementen verbunden, unprätentiös und auch ein klein wenig rau. Da ist es kein Zufall, dass Lindenbauer von »Gut ist besser als perfekt« spricht und Kaiser von »Stimmungen und Gefühlen, die man mit einer ›dining experience‹ vermitteln will«. Das Unperfekte hat Charme – ein unbestreitbares Zeichen unserer Zeit. Lindenbauer etwa nennt auch das »Bedürfnis nach Dreidimensionalität, Fühlbarkeit und Nähe zum Objekt. Ich vernehme oft ein Aufatmen, wenn Besucher in meiner Galerie keine ›perfekte‹ Gussware vor sich sehen, aber auch keine pure Handwerkskunst. Mittlerweile ist es so, dass mich Kunden sogar motivieren, Teile, die aus meiner Sicht sogenannte zweite Wahl sind, doch auszuliefern. Genau diese Stücke möchten sie ihren Gästen nicht vorenthalten.« Diese Nähe zum Objekt macht den >

Fotos: Benjamin Parth, Rudi Froese, Guven Duytsak, beige stellt

Berlin calling
Porzellan von Stefanie Hering, bei Rochini.



> Unterschied. Wer die Gefäße in die Hand nimmt, merkt schnell, dass er etwas ganz Besonderes vor sich hat. Unikate, Kleinserien, Geschirr, das »kuratiert« wird, anstatt einfach nur gekauft zu werden. Die Zeit muss man sich aber natürlich dafür nehmen. Bei Lindenbauer gibt es etwa keinen Kauf per Mausclick, der Kunde probiert sich nicht selten selbst an der Töpferscheibe aus. Bestimmende Faktoren bei der Gestaltung: Örtlichkeit, Architektur und Kochstil. Lindenbauer, die auch als Food-Stylistin arbeitet, bezeichnet ihre Gefäße als Familie – »man ist sich ähnlich, aber jeder ist doch anders«, Geschirrserien entwickeln sich auch nicht selten mit der Zeit weiter. Das bedingt aufgeschlossene Kunden, die – ebenso wie die Kollektionen – nicht an jeder Ecke zu finden sind.

GLEICHWERTIGE MATERIALIEN

Es gibt Aufholbedarf, wie Kaiser weiß. »Es liegen Welten zwischen dem Wissen um Nahrungsmittel und deren Zubereitung und dem Informationsstand über Geschirr.« Die Terminologie ist verwirrend, das weiß der Keramiker. Genau genommen ist Porzellan eine Unterart der Keramik. Hohe Brenntemperatur wie bei Porzellan oder Steinzeug bedingen ein festeres Gefäß. Porzellan ist hochgebrannte Keramik aus weißem Ton. »Die chinesische Keramik wurde von Reisenden als ›so hell wie junge Ferkel‹ beschrieben, italienisch ›porcella.« Kaiser setzt sowohl

Händlertipp

VON ROCHINI FINEST TABLETOP

»Außergewöhnliches Design entspricht nicht dem Zeitgeist, es formt ihn«, ist Hannes Tiefenthaler, Geschäftsführer von Rochini, überzeugt. Wer sich mit Keramik und Porzellan eindecken möchte, sollte etwas Zeit mitbringen. »Je nach Geschmack kann man bei uns aus mehr als 100 organischen Farben wählen. Wichtig ist immer, dass man die Teller in die Hand nimmt und diese dann im Tages- und Raumlicht vergleicht. Man muss das edle weiße Gold mit allen Sinnen erleben, der Handkontakt ist sehr wichtig. Wie schwer ist der Teller oder wie klingt er, wenn man mit dem Tafelbesteck darüberstreift.«

www.rochini.at



Quartett
Vier Stücke des Keramikers
Matthias Kaiser.

»Es liegen Welten zwischen dem Wissen um Nahrungsmittel und deren Zubereitung und dem Informationsstand über Geschirr.«

MATTHIAS KAISER Keramiker

auf Steinzeug als auch auf Porzellan. Lindenbauer fühlt sich näher zu dem Material Steinzeug hingezogen, wie sie sagt. Porzellan und Steinzeug seien aber keine Rivalen, sagt sie – und auch Kaiser spricht davon, dass beide Materialien gleichwertig einsetzbar seien. »Porzellan muss nicht automatisch dünnwandig sein und Steinzeug nicht dick. Ich habe schon drei Zentimeter dicke Porzellanteller gemacht und ganz dünne Schalen aus Steinzeug. In letzter Zeit werden die erdigen Farbtöne von Steinzeug viel mehr nachgefragt.« Steingut dagegen ist für die Gastronomie weniger geeignet.

WIE EIN PAILLETENKLEID

Dass all die schönen Stücke im Geschirrspüler gereinigt werden können, versteht sich von selbst. Soll es besonders robust sein, wird das im Entwurf berücksichtigt, wie die Burgenländerin erklärt. »Derbheit« im Umgang mit dem Geschirr ist trotzdem ein No-Go. »Ich vergleiche gerne die besonderen Stücke mit einem Paillettenkleid – auch das will anders behandelt werden als ein T-Shirt von der Stange.« Das Servicepersonal muss also schon mitspielen, wenn man sich für Handwerkskunst entscheidet. Speiseteller kosten bei Lindenbauer ab 40 Euro netto, Kaiser spricht davon, dass man bei handgefertigten Dingen nicht unter 20 Euro fündig wird. Mix & Match ist aber nicht nur erlaubt, sondern gern gesehen beim Keramiker. »Beispiel Floh in Tulln – hier werden Stücke von mir mit anderem Geschirr kombiniert. Ich selbst liebe das übrigens auch privat und kombiniere antikes Geschirr mit Keramik und anderen Gefäßen, die ich auf Reisen sammle.« Ob hell wie ein junges Ferkel oder dunkel wie die Erde des Gemüsebeets: Erlaubt ist, was gefällt – und passt.

www.matthiaskaiser.com
www.petralindenbauer.at

design&inspiration

Future Food

Handwerk und Technologie

Raus jetzt!

Outdoor-Möbel: ein Trend-Update

Hotel- versus autonomes Restaurant

Gastkommentar des »YOU.«-Architekten

Zielgruppe Millennials

Wie die großen Hotelbrands reagieren



Aufdecker-Story

Von Porzellan und Steingut –
spannende Hersteller, neue Farben
und Formen. Bild: das norwegische
Label »Figgo« bei Rochini.