

EXEMPLA

2006



Exempla 2006

Handwerk im Dienst der kulinarischen Genüsse

Sonderschau der
58. Internationalen Handwerksmesse München
vom 16. - 22. März 2006

Ausstellung

Verein zur Förderung des Handwerks e.V., München

Leitung der Sonderschau

Wolfgang Lösche

Gestaltung

Professor Hans Ell

Organisation

Dr. Angela Böck

Texte

Dr. Angela Böck
Wolfgang Lösche

Redaktion

Dr. Angela Böck

Layout

Barbara Schroll

Fotonachweis

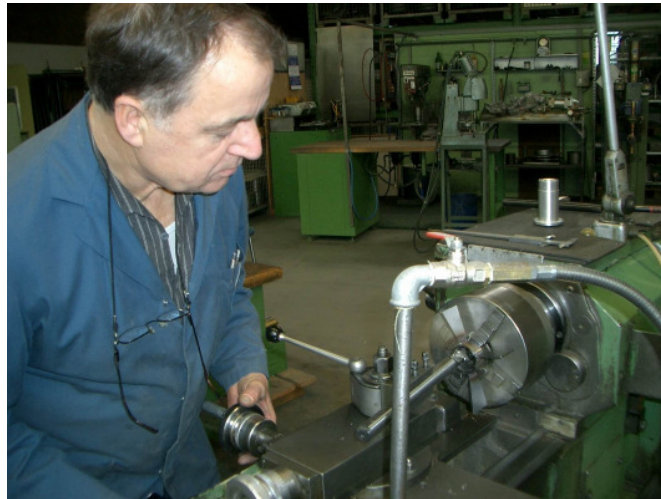
Die Fotos stammen, soweit nicht anders genannt, von den Teilnehmern der Sonderschau. Für die Bereitstellung des Abbildungsmaterials sei allen Ausstellern gedankt.

Diese Sonderschau wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie sowie des Bayerischen Staatsministeriums für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie gefördert.

Inhaltsverzeichnis

1. Mühlen für Vollkornmehl:
Rainer Braunwarth, Überlingen
2. Der Mühlenbauer:
Gerhard Vollmer, Werther in Westfalen
3. Der Ofenbauer:
Karl Heufft GmbH, Bell in der Eifel
4. Der Bäcker:
Anton Gürtner, Oberroth bei Dachau
5. Das Brot
6. Schokolade und Pralinen:
Planète Chocolat, Brüssel, Belgien
7. Möbel für die Küche:
Tischlerei Sommer, Breitscheid
8. Individuelle Küchenmöbel:
Wiedemann Werkstätten, Höchstädt
9. Naturstein für die Küche:
Markus Steininger, München
10. Kochgeräte der Nürnberger Silberschmiede:
Berthold Hoffmann und M. Lehr
11. Tischaccessoires:
Katja Höltermann, Nürnberg, Ulla und Martin Kaufmann, Hildesheim, Bohyung Koh, Südkorea, Beate Leonards, Lübeck, Michael Moosmeyer, Laufen, Gisela Müller, Au, Schweiz
12. Grills für das Gartenfest: Martin Breidenbach, Peiting
13. Kochen auf kunstvoller Flamme: Erhard Hößle, Ebenhausen
14. Gartengrills: Hartmut Hahn, Buttenheim, Georg Lippkau, Wall
15. Der Ofenbauer:
Gerd Zepp, Bell in der Eifel
16. Das puristische Geschirr:
Katja Maechtel, München
17. Französische Keramik:
Michel Gardelle, Canenx et Reaut, Frankreich
18. Das poetische Geschirr:
Hans Fischer, Passau
19. Keramische Tischdekorationen:
Sigrid Hilpert-Artes, Dresden
20. Edles Tafelglas:
J. & L. Lobmeyr, Wien, Österreich

21. Die Glasmenagerie:
Joseph Salvenmoser, Kitzbühel, Österreich
22. Glas für die Tafel:
Zwiesel Kristallglas AG, Zwiesel
23. Teekeramik von Young-Jae Lee:
Keramische Werkstatt Margaretenhöhe, Essen
24. Der Tee
25. Tee und Kaffee:
Schalen und Kannen von Kati Jünger, Laufen
26. Weißbiere.
Die ehemals fürstbischöfliche Brauerei Gutmann, Titting
27. Das Bier
28. Brauerei- und Schnapsbrennanlage:
Buchner Metallmechanik, Eichstätt
29. Destillieranlagen für Hochprozentiges:
Arnold Holstein, Marktdorf am Bodensee
30. Wein- und Schnapsfässer:
Karl Assmann, Eußenheim im Spessart
31. Bierfässer aus München:
Die Fassmacherei Wilhelm Schmid, München
32. Deutscher Weißwein:
Die Berufsschule für Weinküfer, Mainz
33. Deutscher Wein
34. Leinen aus dem Bayerischen Wald:
Monika Holler, Wegscheid
35. Skandinavische Tischwäsche:
Gunnel Mårtensson, Glemmingebro, Schweden
Betty Nyberg, Odense, Dänemark
36. Vorratsgefäße aus Südafrika
37. Der Messerschmied:
Iizuka Tokifusa, Sanjo, Japan
38. Geräte und Gefäße in der traditionellen japanischen Küche
39. Gefäße für Sushi und Sake aus Japan
40. Der festliche Pavillon:
Erwin Kloker, Schondorf am Ammersee
41. Jagdtrophäen aus Papier:
Barbara Ludin, München
42. Die Gartenbank fürs Grillfeuer:
Der Schreiner Michael Weickmann, Landshut



Mühlen für Vollkornmehl Rainer Braunwarth, Überlingen

Der Maschinenbaumeister Rainer Braunwarth baut seit 1983 Zentrotan-Mühlen. Durch ihre besondere Mahltechnik ermöglichen diese Mühlen die Herstellung von hochwertigem Vollkornmehl zur Weiterverarbeitung zu Back- und Teigwaren und Feingebäck.

In den Zentrotan-Mühlen wird das Korn über einen Trichter in den Mittelpunkt des Gerätes geleitet, wo ein Luftstrom das Korn aufnimmt und es an den Innenrand des stehenden Naturmahlsteins aus Basaltlava bläst. Durch das Schleifen am Naturmahlstein löst sich das Korn in feinste Mehlteilchen auf. Der ständig kreisende Luftstrom nimmt den feinen Mehlstaub auf und transportiert diesen zum Mehlauswurf. Das restliche Korn wird weiterhin am Mahlstein entlang geschliffen, bis sich auch dieses in feinste Mehlteilchen aufgelöst hat und vom Luftstrom erfasst wird. Im Auffangbehälter trennt sich das Luft-Mehlgemisch. Die Luft entweicht aus dem Filter und das Mehl sackt in den Auffangbehälter ab.





Der Mühlenbauer Gerhard Vollmer, Werther in Westfalen

Die Firma Vollmer Mühlenbau wurde 1924 von August Vollmer gegründet. Anfänglich wurden dort komplette Mühleneinrichtungen für Wind- und Wassermühlen, Mahlgänge und Schrotgänge, Wasserräder und vieles mehr gebaut. Schließlich spezialisierte sich der Betrieb auf Bäckereianlagen und produzierte Mehl-Misch- und Siebanlagen für kleine, mittlere und Großbetriebe.

Seit zwanzig Jahren werden bei Vollmer komplette Anlagen mit Mahlgängen, Getreidesilos, Tages-Mehlsilos, automatische Verwiegungen, Siebmaschinen speziell für Bio-Bäckereien hergestellt und weltweit exportiert.

Die Steine für die Mühlen bestehen aus einem Naturstein-Granulat. Durch die Auswahl der Steinzusammensetzung kann man die Eigenschaften der Mahlsteine bestimmen. Bei einem höheren Anteil von Naxos-Schmirgel wird die Schale (Kleie) stärker zerkleinert als mit Flint-Material. Generell ist das auf Steinen gemahlene Mehl weicher und flockiger als bei anderen Zerkleinerungsverfahren.

Vollmer-Mühlen verfügen über neueste Technologien. Die Mahlvorgänge können vollautomatisch ausgerüstet werden.





Der Ofenbauer Karl Heuft GmbH, Bell in der Eifel

Fundamental für die Arbeit des Bäckers ist der Ofen, in dem die Backwaren gleichmäßig und schonend und je nach Geschmack oder Sorte, goldgelb oder dunkel-rustikal gebacken werden.

Die Karl Heuft GmbH aus der Eifelgemeinde Bell ist der älteste Backofenbauer Deutschlands. Bell gilt als Wiege des Backofenbaus, da der bei Maria Laach abgebaute Tuffstein sich vorzüglich als Rohmaterial für Öfen eignete. Im Lauf ihrer 160jährigen Geschichte hat sich die Firma Heuft mit allen Ofensystemen beschäftigt.

Den großen Erfolg brachte der 1999 begonnene Einstieg in den Großofenbau und das Festhalten an der Thermoöl-Technik. Das Backen mit Thermoöl funktioniert ähnlich dem Heizen mit einer Zentralheizung. Mit der Thermoöl-Beheizung wird die jeweils benötigte Hitze zu dem Zeitpunkt und in der Menge bereitgestellt, wie sie benötigt wird. Thermoöl hat als flüssiger Wärmeträger die viel größere Wärmespeicherkapazität und eine viel bessere Wärmeübertragung als Luft oder Wasser. Die Temperaturverteilung ist absolut gleichmäßig und der Temperaturverlauf besonders stabil. Dies gewährleistet eine hervorragende Qualität der Backwaren.

Mit 80 Mitarbeitern, darunter 10 Auszubildende, hat sich die Karl Heuft GmbH in der Branche zu einem der innovativsten Ofenbauer in Europa entwickelt.



Der Bäcker Anton Gürtner, Oberroth bei Dachau

Die 1898 gegründete Bäckerei Gürtner wird heute von Anton Gürtner in der vierten Generation als Familienbetrieb geführt. Eine über 100jährige Erfahrung, wie auch ein intensives Studium über Ernährung führten zur Entwicklung ihres hochwertigen Brotsortiments.

Die Brotarten der Bäckerei werden noch alle nach traditionellen handwerklichen Methoden hergestellt, was viel Handarbeit und Fachwissen erfordert. Oberstes Gebot ist es, gesunde, reine Backwaren herzustellen. In hauseigenen Spezialmühlen wird täglich frisch Bio-Vollkorngetreide gemahlen. Ob Dinkel, Weizen oder Roggen, für jede Getreideart steht eine eigene Mühle zur Verfügung. Sämtliche Rohstoffe, die Anton Gürtner verwendet, stammen aus ökologischem Landbau. Der kürzeren Transport- und Liegezeiten wegen kauft er möglichst alle Zutaten in der Region ein.





Das Brot

Mit 80 Kilo pro Kopf und Jahr liegt Deutschland im Verzehr von Brot vor Italien und Frankreich. Kein Wunder, denn kein Land dürfte mit einer ähnlich großen und köstlichen Auswahl an Brotsorten (ca. 300) aufwarten können. Misch-, Weiß- oder Vollkornbrote wie auch regionale Spezialitäten, die nach individuellen Rezepten hergestellt werden, sind fester Bestandteil der Alltags- und Esskultur in Deutschland.

Brot ist eines der ältesten vom Menschen kultivierten Nahrungsmittel. Bereits vor etwa 8000 Jahren wurde Getreide wie Hirse und Sorghum angebaut und verarbeitet. Im alten Ägypten war vor über 4000 Jahren die Funktionsweise von Sauerteig und über 16 verschiedenen Sorten Brot bekannt. In Europa löste Brot den Brei als Grundnahrungsmittel erst im Spätmittelalter ab.

Wir unterscheiden heute zwei Grundarten von Brot. Gesäuertes Brot, das mit Hilfe von Triebmitteln (Sauerteig oder Hefe) hergestellt wird, wodurch es eine lockere Konsistenz bekommt, und ungesäuertes Brot, das gebacken wird, noch bevor die Sauerteiggärung beginnt. Die Brotsorten werden auch nach dem verwendeten Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut), der Mehllart (Auszugsmehl, Vollkornmehl) bzw. speziellen Zutaten (Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen) eingeteilt.





Schokolade und Pralinen Planète Chocolat, Brüssel, Belgien

Schokolade leitet sich vom Namen des ersten kakaohaltigen Getränkes ab, dem Xocólatl (bitteres Wasser) der Azteken. Es war eine Mischung aus Wasser, Kakao, Vanille und Cayennepfeffer.

Schokolade ist in Europa seit dem 16. Jh. bekannt, populär wurde das ursprünglich eher bittere Genussmittel der Südamerikaner erst, als man im 17. Jh. der Paste Honig und Rohrzucker zugab. Mittlerweile stehen die Deutschen hinter den Amerikanern und Holländern an Platz drei des Schokoladeverbrauchs. Es gibt eine Vielzahl von Sorten und Qualitäten, Formen und Geschmacksrichtungen. Unterscheiden kann man zwischen Bitterschokolade, Milkschokolade und weißer Schokolade.

Planète Chocolat wurde 1991 gegründet, heute gibt es Filialen in Luxemburg, Paris, Dubai und Kuwait. Alle Mitarbeiter von Planète Chocolat haben eine große Leidenschaft für Schokolade und sind stolz auf die Tradition der belgischen Schokolade. Die Arbeit eines Chocolatiers ist für sie eine Berufung, eine Kunst. Die bei Planète Chocolat verarbeitete Schokolade besteht aus 100% purer Kakaobutter. Es werden keine Konservierungsmittel oder Farbstoffe verwendet. Neben Schokolade und Pralinen entstehen bei Planète Chocolat auch Skulpturen aus Schokolade.

In der Exempla 2006 wird der Chefchocolatier von Planète Chocolat Emmanuele Bussels die Kunst des Pralinenmachens demonstrieren.





Möbel für die Küche Tischlerei Sommer, Breitscheid

Die Küche ist ein Politikum. Sie ist meist der zentrale Raum, das Herzstück einer Wohnung. Wie eine Küche auszusehen hat, das hängt von den persönlichen Bedürfnissen und Anforderungen ab.

Die Exempla 2006 zeigt individuelle, mit großer Handwerklichkeit gefertigte Küchenmöbel der Tischlerei Sommer aus Breitscheid. Der ausgestellte Küchenmonolith ist ein Kochtisch aus Naturstein, Eiche und Edelstahl. Der Stein wurde flächenbündig in den Küchenblock eingelassen. Das Becken und die Beschläge sind hochwertig von Hand gearbeitet, geradlinig ohne Rundungen verschweißt. Die Eiche ist fein geschliffen, pigmentiert und geölt.

Kochen und Genießen im Freien.

Gartentisch vario u/2 ist mehr als nur ein Tisch, mit integriertem Teppan Yaki Kochfeld wird das Kochen zum geselligen Vergnügen. In sorgfältiger Überlegung zur Langlebigkeit entstand eine dauerhafte und standfeste Stahlkonstruktion, mit einer Beplankung von Hand gehobelter Akazie.

Das Team der Tischlerei Sommer besteht aus jungen talentierten Handwerkern und Planern.



Foto: Stefan Müller-Naumann



Individuelle Küchenmöbel Wiedemann Werkstätten, Höchstädt

Jeder kennt das Phänomen: Bei einem Fest stehen die Gäste meist dicht gedrängt in der Küche. Es gibt in der Wohnung wohl kaum einen Raum, der einladender und anziehender ist als die Küche. Ganz offensichtlich verbindet man mit dem Ort der Essenzubereitung besonders angenehme Vorstellungen.

Der Bereich "Küche" wurde bei Wiedemann Werkstätten schon immer als der Bereich des privaten Umfeldes betrachtet, der besondere Aufmerksamkeit verdient. Zum einen, um die Arbeiten in der Küche durch die richtige Materialwahl und eine gute Anordnung der verschiedenen Arbeitszonen zu erleichtern und zum anderen sah man eine große Herausforderung darin, die vielen verschiedenartigen Dinge wie Geschirr, Töpfe, Besteck, Küchengeräte sinnvoll und gestalterisch überzeugend unterzubringen.

Als gut eingespieltes Team verbinden die Innenarchitektin Lucia Wiedemann und der Schreinermeister Georg Wiedemann schlichtes, geradliniges Design mit handwerklicher Perfektion.

Georg Wiedemann leitet den von seinem Großvater im Jahre 1923 gegründeten Betrieb seit 1991.



Naturstein für die Küche Markus Steininger, München

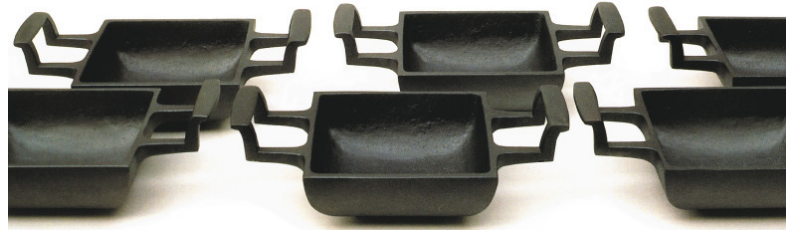
Die Firma Steininger ist ein alteingesessener Münchner Steinmetzbetrieb, der heute in der zweiten Generation von Markus Steininger geleitet wird. Bereits der Firmengründer Johann Steininger hat den Handwerksbetrieb in den 60er und 70er Jahren zu einem bekannten Unternehmen gemacht.

Markus Steininger beschäftigt heute 15 Mitarbeiter in seinem Betrieb. Er führt neben der noch immer wichtigen Arbeit an Grabsteinen größere Projekte im Bereich der Fassadengestaltung, des Innenausbauens und der Außengestaltung von Gebäuden in Naturstein aus.

Zu den wichtigen Aufgaben gehört auch die Gestaltung von Küchen in Naturstein. Arbeitsfelder, Spülsteine und Böden sind die klassischen Themen der Küchengestaltung für den Steinmetz. Wieder in Mode geraten sind in der modernen Innenarchitektur auch handgefertigte Spülsteine aus Naturstein wegen ihres ästhetischen und haptischen Reizes.

In der Exempla zeigt die Firma Steininger Beispiele für die hochattraktiven Spülen aus Naturstein und eine Reihe von Gewürzmörsern für die Küche.





Berthold Hoffmann

Kochgeräte der Nürnberger Silberschmiede Berthold Hoffmann und Matthias Lehr

Berthold Hoffmann entwickelt und fertigt gusseiserne Kochgeräte und silbernes Tafelgerät. Als ausgebildeter Gürtler und Silberschmied verfügt er über umfassendes Können in allen klassischen Techniken der Metallgestaltung.

Die Kochgefäße von Berthold Hoffmann bestehen aus unlegiertem Gusseisen und werden nach dem Bearbeiten mit Rotationsschleifmaschinen sandgestrahlt und mit Speisefett schwarzgebrannt. Sie eignen sich für alle Energiequellen, da die Böden plangehobelt sind, aber insbesondere für den Gebrauch auf Induktionskochfeldern, da das Gusseisen problemlos magnetisierbar ist. Durch die relativ starke Wandung werden hervorragende Brat- und Schmoreigenschaften erreicht.

Ob espressokocher und -mühlen, Teleskopbesteck, Fondue oder Löffel auch für den Silberschmied Matthias Lehr ist die Küche eine wesentliche Inspirationsquelle. Größten Wert legt er dabei auf Funktionalität. Sein Rollmörser ist ebenso einfach wie funktional und schön: eine Handbewegung mit dem schweren Gusseisen und der Pfeffer ist zerstoßen, sein Aroma freigesetzt. Auch beim Wiegemesser erschließt sich die Handhabung aus der Form, ein Küchenwerkzeug, pur und unverwüstlich.



Matthias Lehr

- Berthold Hoffmann, Senefelderstr. 4, 90409 Nürnberg, Tel./Fax 0911-563267, hoffmann@hoffmann-metallgefuesse.de
- Matthias Lehr, Rilkestr. 14, 90419 Nürnberg, Tel. 0911-551613, Fax 0911-55 1613 sam.tahiti@goldmail.de



Beate Leonards



Katja Höltermann
Foto: Friends+ Pflaumer



Ulla und Martin Kaufmann

Tischaccessoires

Was das Essbesteck angeht, teilte und teilt sich die Welt in drei Gruppen: die erste isst mit der Hand, die zweite mit Stäbchen, die dritte mit der Gabel; Messer oder Löffel werden gelegentlich von allen dreien benutzt. Mit Stäbchen wird seit 3000-4000 Jahren gegessen, mit der Gabel erst seit 300-400 Jahren. Letztere kommt eigentlich aus Byzanz und wurde erst im 11. Jahrhundert in Venedig eingeführt.

Seit dieser Zeit wurden die vielfältigsten Tischgerätschaften entworfen und gefertigt, die das Tranchieren, Vorlegen oder Servieren erleichtern. Salz- und Pfeffer oder Gewürzmühlen sind auf vielen Tischen unentbehrliches Requisite und haben zum Teil sogar Kultstatus. Vor allem die Silberschmiede bereichern den Festtagstisch mit einem üppigen Repertoire an Servierlöffeln und -gabeln, Schöpfkellen, Zuckerschälchen, Sahnekännchen, Mokkalöffelchen, Bechern, Flachmännern, Serviettenringen und vielem mehr.

Die Exempla 2006 zeigt eine Auswahl dieser Tischaccessoires von Katja Höltermann, Ulla und Martin Kaufmann, Bohyung Koh, Beate Leonards, Michael Moosmeyer und Gisela Müller.



Gisela Müller



Bohyung Koh



M. Moosmeyer

- Katja Höltermann, Kloster Ebrachstr. 31, 90453 Nürnberg, Tel. 0911-6325771, katja.hoeltermann@web.de
- Ulla und Martin Kaufmann, Goslarsche Landstr. 54, 31135 Hildesheim, Tel. 05121-31112, Fax 05121-130871, ulla-martin-kaufmann@t-online.de
- Bohyung Koh, Prugio Apt. 512-1504, Kojan-dong Danwon-gu, Ansan-si Kyunggi-do, Südkorea (425-903), Tel. +82-31-403-1946, psy-kbh@hanmail.net
- Beate Leonards, Wallstr. 17, 23560 Lübeck, Tel. 0451-7073937, beate_leonards@web.de
- Michael Moosmeyer, Sedanstr. 27 Rgb., 81667 München, mobil 0179 6961690, ooslinger@web.de
- Gisela Müller, Rheinstr. 2, 9434 Au, Schweiz, Tel. +41-71-7448545



Grills für das Gartenfest Martin Breidenbach, Peiting

Zu den beliebtesten sommerlichen Vergnügungen gehört das Feiern im Freien. Isargrillfeste und Gartenpartys haben Hochkonjunktur. Wie schön und funktionell die vom Handwerk gestalteten Geräte dazu sein können, zeigt die Exempla 2006.

Martin Breidenbach betreibt in Peiting einen Metallbaubetrieb mit 30 Mitarbeitern. Nach eigenen Entwürfen entstehen in dieser Schmiede Einrichtungs- und Ausstattungsgegenstände für Haus und Garten sowie für öffentliche Räume.

Für die Exempla 2006 hat Martin Breidenbach Grillvarianten für das Feiern im Freien gestaltet. Ein Spanferkelgrill, eine Feuerschale mit Grill oder Wok, ein Feuerschalengrill wie auch ein Grillbesteck, zeigen seine Auseinandersetzung mit diesem hochaktuellen Thema. Es sind reduzierte, schlichte Grills. Die Funktion bedingt die Form, die schnörkellos und puristisch ist.





Kochen auf kunstvoller Flamme Erhard Höble, Ebenhausen

Erhard Höble ist der Meister des edlen Kochgeräts aus Metall. Er hat bei Franz Rickert, dem großen Vertreter der Silberschmiedekunst in Deutschland, gelernt und studiert. Als Professor an der Akademie der Bildenden Künste in Nürnberg hat er ganze Generationen junger Silberschmiede mit seinen funktionalen Metallgefäßen begeistert.

Seit vielen Jahren entwirft und baut Erhard Höble gasbetriebene Metallgefäße zum Kochen im Freien und hat dabei eine eigene, unverwechselbare Formensprache gefunden. Es sind stabile, kraftvolle, manchmal fast archaisch wirkende Kochgerät, die ein Maximum an Funktionalität auszeichnen. Ein hohes Verständnis für Material und eine große Könnerschaft in allen Metallbearbeitungstechniken wohnt ihnen inne. Durch Gasbrenner mit fantasievollen Feuerspielen werden sie zu besonderen Attraktionen.



Hartmut Hahn, Buttenheim

Gartengrills

Hartmut Hahn, Buttenheim

Georg Lippkau, Wall

Es gibt unzählige Möglichkeiten zu Grillen. Angefangen vom einfachen Bratspieß, den man ins Feuer legt, oder einem simplen Rost, der über dem Feuer liegt, bis hin zu raffinierten Grills ist die Palette groß. Praktische Ablagen für Fleisch und Kochgerätschaften, Ablaufrinnen für Saft und Fett nebst Grillbestecken verschönern den Spaß am Sommerfest. Spezialisten hierfür sind die beiden Metallbauer Hartmut Hahn und Georg Lippkau.

Hartmut Hahn wurde an der Akademie der Bildenden Künste in Nürnberg bei Professor Höhle als Silberschmied ausgebildet. Bereits während des Studiums waren Kochgeräte für Feste im Freien sein Lieblingsthema. In der Exempla 2006 zeigt er seinen Klassiker mit dafür entworfenen Grillbesteck.

Gerd Lippkau ist ein Schmiedemeister aus Wall. Seine Werkstatt ist vor allem für Sonderanfertigungen in der Innenausstattung bekannt. Auf Wunsch entstehen dort aber auch individuelle Lösungen für Grills, Herde und Kochgerätschaften.

- Hartmut Hahn, Hauptstr. 38, 96155 Buttenheim, Tel. 09545-5847
- Georg Lippkau, Waldweg 1, 83627 Wall, Tel. 08025 1671, Fax 08025 5414



Der Ofenbauer Gerd Zepp, Bell in der Eifel

Der kleine rheinland-pfälzische Ort Bell in der Eifel war Jahrhunderte lang ein Zentrum des Backofenbaus. Bell verfügt über einen Tuffstein, der sich besonders als Backofenstein eignet. Er kann immer wieder erhitzt werden, ohne sich zu verändern oder Schaden zu nehmen. Er besitzt die Eigenschaft, Wärme schnell aufzunehmen, zu speichern und diese langsam und weich wieder an die Backware abzugeben. Das sind die besten Voraussetzungen, die man zum Backen eines guten Brotes benötigt.

Die Firma Zepp betreibt seit 1855 den traditionellen Backofenbau. Bis in die 60er Jahre hatte sie einen eigenen Steinbruch und brach dort den Tuffstein selbst. Anschließend wurden die gebrochenen Steine noch im Steinbruch zu Herdplatten, Ringsteinen und Gewölbsteinen mit der Hand zurecht gehauen.

Gerd Zepp eignete sich seine Kenntnisse als Backofenbauer schon als Jugendlicher beim Vater an. Mit einer Lehre als Maurer, als Schlosser und als Schweißer hat er sein Wissen perfektioniert. Er schloss seine Ausbildung mit der Meisterprüfung als Backofenbauer ab. In der Exempla 2006 zeigt Gerd Zepp einen Pizzabackofen, der aus traditionellen Tuffsteinen der Eifel erbaut wurde.





Foto: Georg Meister, München

Das puristische Geschirr Katja Maechtel, München

Unsere überlieferten Geschirrformen haben sich in den letzten Jahren verändert. Die Reiselust, der Trend zu exotischem Essen, die multikulturelle Gesellschaft und die Globalisierung haben ihre Spuren auch im Bereich der Essensgewohnheiten hinterlassen. Längst ist das bürgerliche Speiseservice nicht mehr die einzige Form von stilvollem Speisen.

Die Formengruppe von Katja Maechtel ist aufs Äußerste reduziert, ihre Formensprache ist minimalistisch. Feinsinnig und subtil sind die zarten Farben und Farbnuancen aufeinander abgestimmt. Jedes Teil ist mit großer Präzision frei auf der Töpferscheibe gedreht. Dabei verwendet sie Porzellan-, Steinzeug- und Steinguttone.

Die Formgrößen von Katja Maechtel basieren auf der Verwendung von gleichen Gewichtsteilen. Zwölf Gewichte stehen für zwölf Formen, sechs Massen für sechs Farben. Nicht das einzelne Element ist wichtig, sondern dessen Wechselspiel mit der Gruppe.

Katja Maechtel möchte die einzelnen Teile in Beziehung zueinander setzen und dem Benutzer die Gelegenheit geben, mit der Formen- und Farbenwelt ihrer Gefäße zu spielen. In der Fülle vermitteln ihre Gefäße ein sehr ausgewogenes, einheitliches Formenbild.



Foto: Georg Meister, München

Französische Keramik **Michel Gardelle, Canex et Reaut, Frankreich**

Michel Gardelle ist französischer Keramiker. Er lebt südlich von Bordeaux. Seine Gefäße sind ausgefallene Gebrauchskeramiken. Ihre vitale Ausdrucksstärke und Lebendigkeit ist kennzeichnend für Michel Gardelle und seine Liebe zum Essen und Trinken, in der sich das Temperament französischer Lebensart widerspiegelt.

Michel Gardelle ist Maler, Töpfer und Bildhauer zugleich. Die Übergänge in seinen Objekten sind dabei oft fließend. Er malt auf Skulpturen und er behandelt Teller, Schalen und Kannen wie kleine plastische Objekte. Seine Formen sind voller Wagemut und Fantasie. Manche der Teller, Kannen und Krüge scheinen sich selbst oft nicht ernst zu nehmen. Ihre starke Persönlichkeit ist jedoch augenfällig, sie haben die Aura des Mediterranen und des Exotischen.



Das poetische Geschirr Hans Fischer, Passau

Hans Fischer stellt irdenes, also niedrig gebranntes, glasiertes Gebrauchsgeschirr her. Seine Teller, Platten, Terrinen strahlen Heiterkeit und Lebendigkeit aus. Spontan hingeworfene Zeichnungen, liebenswerte Schriftzüge geben dem Geschirr seine Ausstrahlung. Manchmal schimmert die rote Masse an Graten und Kanten unter der weißen Engobe durch. Aber gerade diese bewusste Abkehr von der Perfektion macht den Reiz und Charme dieses zauberhaften Geschirres erst aus.

Unverkennbar ist die Auseinandersetzung von Hans Fischer mit der traditionellen Keramik, vor allem der niederbayerischen und südosteuropäischen Tradition und mit der Volkskunst. Fischers Gefäße erzählen etwas von ihrer Herkunft, sie sind poetisch und leise in der Wirkung.





Keramische Tafeldekorationen Sigrid Hilpert-Artes, Dresden

Sigrid Hilpert-Artes lebt seit 1991 in Dresden. In ihrer Werkstatt entstehen üppige keramische Tafeldekorationen mit Fayencemalerei, die auf höchst eigenwillige und poetische Art die Festtafel verschönern.

Ihre Fisch- und Fabelwesen, die Meerjungfrauen, Göttinnen und Tänzerinnen erinnern an Tausendundeine Nacht, an antike Festgelage und heitere Stimmung. Ein barockes Lustgefühl, eine sinnliche, genussfreudige Welt tut sich dem Betrachter und Benutzer auf: Man sieht förmlich die Pasteten in den Terrinen mit Enten- und Gänseköpfchen und die Pralinen in den lustvollen Döschen, auf denen sich spärlich bekleidete Sphinxen räkeln.

Die Arbeiten von Sigrid Hilpert-Artes bezaubern durch die Qualität der Malerei, die Fülle der bildnerischen Erfindungen sowie der harmonischen Gestaltung der keramischen Formen. Sie formt Teller, Kannen, Vasen und verziert sie mit plastischen Elementen. Jedes Stück erzählt Geschichten. Dem Betrachter und Benutzer dieser Keramik wird ein ästhetisches Vergnügen und ein sinnliches Erleben geboten.





Edles Tafelglas **J. & L. Lobmeyr, Wien, Österreich**

Für Weingenießer und Sommeliers ist das perfekte Glas Grundvoraussetzung für den kulinarischen Genuss.

Bereits seit 1823 und in der sechsten Generation beschäftigt sich das Familienunternehmen J. & L. Lobmeyr mit dem Thema Tischkultur und Trinkgläser. Die Ideen großer Entwerfer wie Josef Hoffmann, Oswald Haerdtl und Adolf Loos werden bis heute in unveränderter Qualität gefertigt. Alle Stücke sind mundgeblasen und gehen durch mindestens 18 Hände. Die Verbindung von Schönheit und Funktionalität wird hier aufs Trefflichste gepflegt.

Die meist hauchdünnen, edlen Gläser von Lobmeyr sind zum Teil geschliffen und mit Kupferrädern graviert. Die Kupferradgravur bietet im Gegensatz zu anderen Gravurtechniken besonders vielfältige Möglichkeiten des Schnitts. Die rohen Kupferscheiben werden vom Graveur selbst auf die Spindel aufgeschlagen und zentriert; mit Feile und Schmirgelpapier wird dann das gewünschte Schnittprofil "zugerichtet". Neben dem Profil können auch Raddurchmesser, Laufgeschwindigkeit und Schmirgelpartikelgröße genau gewählt werden. Dieses Spektrum an Möglichkeiten, zusammen mit der Erfahrung des Handwerkers, führen zu faszinierenden Ergebnissen in dieser Technik des Glasschnitts.





Die Glasmenagerie Joseph Salvenmoser, Kitzbühel, Österreich

Für seine fein ausgeblasenen Verkostungsgläser wurde Joseph Salvenmoser der 1. Preis der französischen Sommelier-Vereinigung verliehen. In der Werkstatt des Kitzbühlers entstehen eigenwillige, skurrile Gebrauchsgläser, die durch ihren Humor und Witz bestechen. Bei aller Ausgefallenheit sind sie überraschend stabil und gastronomieverprobt. Es sind ideale Behältnisse für edle Tropfen. Das Spektrum von Joseph Salvenmoser reicht vom Wasser-, Saft- und Weinglas zur Champagnerflöte und dem Schnapsgläschen. Alle Gläser sind hauchdünn und um das Prickeln von Sekt, Champagner oder einem edlen Mineralwasser zu verstärken, wurden manchen kleine Kügelchen am Rand aufgesetzt.

Joseph Salvenmoser bläst vor der Lampe. Über einem speziellen Propangas-Sauerstoff-Brenner formt, bläst und zieht er seine Gläser in verschiedene Größen und Formen. Er verwendet hierfür das äußerst widerstandsfähige Borosilikat-Glas. Von Hand beigemischte Metalloxide wie Kobalt, Chrom, Silber oder Kupfer ergeben je nach Menge intensive bis matt-erdige Farben im Glas.





Glas für die Tafel Zwiesel Kristallglas AG, Zwiesel

Kostbares Tafelglas ist ein wesentlicher Bestandteil der Festtagstafel. Auf der Jahrhunderte alten Glasmachertradition des Bayerischen Waldes gründet sich letztendlich auch die Firmengeschichte der Zwiesel Kristallglas AG.

Die Zwiesel Kristallglas AG hat ihre Stärken auf zwei Gebieten. Im Gebrauchsglasbereich wird unter der Marke Schott Zwiesel funktionales Gebrauchsglas produziert. Neben dem großen Spektrum an maschinell gefertigten Gläsern widmet sich das Unternehmen aber mit großer Leidenschaft auch dem handwerklich hergestellten Gebrauchsglas.

Im Jahr 2000 hat man in Zwiesel in Zusammenarbeit und nach Entwürfen von Professor Michael Böhm begonnen, handgefertigtes Tafelglas zum Thema Essen und Trinken zu produzieren. Die Gläser, Becher, Schalen und Vorratsgefäße werden ausschließlich in der Tradition des mundgeblasenen Glases produziert. Die schlichten Glasgefäße, die aus dieser Idee heraus entstanden, sind zeitgemäße Beispiele einer gläsernen Tischkultur ganz im Dienste der kulinarischen Genüsse.





Teekeramik von Young-Jae Lee **Keramische Werkstatt Margaretenhöhe, Essen**

In Korea ist man der Auffassung, Tee sei ein gesundes, wohlschmeckendes und stimulierendes Getränk, das die Einsamkeit verringere und das Herz beruhige. Tee ist täglicher Luxus. Die koreanischen Teezeremonien kommen aus dem buddhistischen Mönchstum. Sie sind weniger formell und streng als die japanischen.

Die Keramikerin Young-Jae Lee aus Seoul lebt seit 1972 in Deutschland, 1986 übernahm sie die Leitung der 1924 gegründeten Keramischen Werkstatt Margaretenhöhe in Essen. Sie entwickelte für die Werkstatt ein anspruchsvolles Geschirrspiegelprogramm, bei dem das Thema Teekeramik eine große Rolle spielt.

Von Young-Jae Lee selbst werden in der Exempla 2006 Teebecher und Schalen ausgestellt und damit ein „Urthema“ der koreanischen Kultur angesprochen. Young-Jae Lee hat Tausende von Schalen gedreht. Für sie kommt aus der ständigen Wiederholung der handwerklichen Technik des Drehens auf der Töpferscheibe die vollkommene Schönheit einer Form. Keine Schale gleicht dabei der anderen, jede ist ein Wesen für sich.

In der Exempla 2006 wird die koreanische Teemeisterin Sung Hwa-ja mit dieser Teekeramik die Besucher in die Welt der koreanischen Teezeremonien einführen.





Der Tee

In fast allen Erdteilen hat sich eine eigenständige Teekultur herausgebildet. China gilt als Ursprungsland des Tees. Dort wurde bereits vor etwa 5000 Jahren die wohltuende Wirkung des Teeblatts beschrieben. Mit einer jährlichen Weltproduktion von 2,9 Mio. Tonnen ist Tee das populärste Getränk der Erde.

Im Jahr 1610 kam die erste Teelieferung aus Japan auf Segelschiffen über Java nach Amsterdam. Von da an waren die Holländer über 50 Jahre die einzigen Tee-Importeure, die ganz Europa mit dem Getränk versorgten.

Die beiden wichtigsten Teesorten sind der grüne und der schwarze Tee. Grüner und schwarzer Tee stammen aus den gleichen Blättern, grüner Tee wird jedoch nur ganz kurz getrocknet, wobei die Blätter welken. Für schwarzen Tee werden die Blätter gerollt. Man presst aus ihnen gerbstoffhaltigen Saft heraus, der dann vergärt. So entsteht das Aroma. Anschließend wird er getrocknet. Grüner Tee wird bei nur ca. 70° aufgegossen.

Ein besonders kostbarer Tee ist der weiße Tee. Er verdankt seinen Namen den Epillärhärchen, die an der Blattunterseite der getrockneten Teeblättern eine weiß-silberne Farbe geben. Er wird auch als Kaiser der Tees bezeichnet.





Tee und Kaffee Schalen und Kannen von Kati Jünger, Laufen

Der Genuss von Kaffee und Tee hat in Europa im 17. Jahrhundert seinen Siegeszug begonnen. Die Herstellung von feinen Services hat in der abendländischen Keramik schon immer zu besonderen Ergebnissen geführt.

Kati Jüngers Keramiken erinnern an klassische Gefäßformen. Überraschend und neuartig erscheinen dagegen ihre Oberflächen. Bei manchen werden eingefärbte Tone, Plättchen an Plättchen, wie kleines Mosaik, über den ganzen Gefäßkörper verteilt. Manche ihrer Oberflächen werden mit Glasperlen dekoriert. Teilweise versinken diese Fremdkörper in der Tonmasse und hinterlassen nur an der Oberfläche einen leichten Farbschimmer. Diese Effekte bestimmen wesentlich den Zauber und den Reiz von Kati Jüngers Keramiken.

Metallisch glänzende Oberflächen werden oft in einem dritten Brand bei 800° erzielt. Dazu wird Schlagmetall, Blattsilber oder Blattgold auf eine bereits bestehende Glasur aufgebrannt. Kati Jüngers Teekannen, Kaffeekannen und Schalen laden zum Genießen ein, wobei schon das Anschauen und Berühren ein Vergnügen ist.





Weißbiere

Die ehemals fürstbischöfliche Brauerei Gutmann, Titting

1855 kaufte Michael Gutmann, der Ur-Urgroßvater des heutigen Besitzers, das Anwesen der Brauerei. Bis heute befindet sich die Brauerei in ununterbrochener Folge in Familienbesitz. Von Generation zu Generation wurde das Wissen und die Erfahrung zur Herstellung feiner Biere übertragen und die notwendige Technik dem jeweils neuesten Stand angepasst. Der Anbau von Brauweizen und Braugerste erfolgt in der eigenen Landwirtschaft; zusätzlich benötigtes Getreide stammt aus der Region aus kontrolliertem Vertragsanbau. In der eigenen historischen Mälzerei wird es dann unter hohen Qualitätsansprüchen gemälzt, bevor es dem eigentlichen Brauprozess zugeführt wird.

Schon bald hat sich die Brauerei Gutmann auf die Herstellung von Weizenbier spezialisiert. Seit 1913 bis heute wird es in unveränderter Rezeptur handwerklich gebraut.

In der Exempla 2006 werden Michael Gutmann und weitere Mitarbeiter der Brauerei auf einer kleinen Brauanlage die Arbeit des Brauers demonstrieren und Weizenbier brauen.

Bereits mehrere Brauergenerationen Gutmann wurden bis heute in der Münchner Brauerakademie Doemens und an der Technischen Universität München/Weihenstephan zum Brau- und Diplombraumeister ausgebildet und erhielten beste Zeugnisse.





Das Bier

Bier gibt es seit vielen tausend Jahren. Seit 1516 sind die Zutaten, Hopfen, Malz, Wasser und Hefe im deutschen Reinheitsgebot festgeschrieben, nach dem in Deutschland ausschließlich gebraut werden darf. Die deutsche, vor allen Dingen aber bayerische Biervielfalt mit über 4.000 verschiedenen Bieren ist weltberühmt, wobei Pils, Weizen, Kölsch, Alt, Export, Bock, Dunkles, Märzen, Unfiltriertes, Alkoholarmes und Alkoholfreies nur die wichtigsten Sorten darstellen.

Trotz aller technischen Möglichkeiten, ist es nach wie vor eine Kunst, Bier so herzustellen, dass es den Liebhabern schmeckt, ohne chemische Zusätze haltbar bleibt und die Braustätten wirtschaftlich überleben können. Alleine in Bayern gibt es heute noch über 700 mittelständische und kleinere Brauereien. Sie können sich meist nur mit regionalen Spezialitäten gegen die übermächtigen Konzerne durchsetzen.

Qualitativ hochwertiges Bier braucht gut ausgebildete Brauer und Mälzer, die sich in der Grundtechnik des Brauens und Mälzens genauso auskennen, wie in der Computertechnologie, Mikrobiologie, Botanik, Analysentechnik, Energiewirtschaft und dem Umweltschutz.

Ähnlichen Ruf wie das bayerische Bier haben auch die bayerischen Ausbildungsstätten im Brau- und Malzgewerbe: die Berufs- und Meisterschulen, die Universität in Weihenstephan sowie das Doemens Technikum in Gräfelfing.





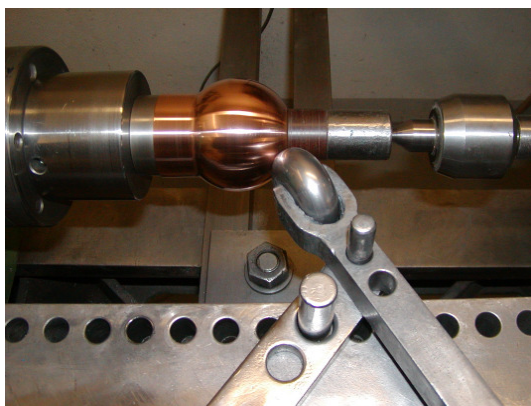
Brauerei- und Schnapsbrennanlage Buchner Metallmechanik, Eichstätt

Max Buchner, Feinmechanikermeister, führt zusammen mit seinem Sohn Michael, einem Metallbildner- und Metallbauermeister, einen Familienbetrieb für Metallverarbeitung in Eichstätt.

Für die Tittinger Brauerei Gutmann war die Firma Buchner mehrfach tätig. Eines der Meisterstücke von Michael Buchner, eine Kleinbrauanlage, wird in den Ausstellungsräumen der Brauerei Gutmann regelmäßig in Betrieb genommen. Zudem wurde eine Kühlapparatur für diese Kleinbrauanlage konstruiert.

Zwei kleine Schnapsbrennereien, die von Michael und Max Buchner für ein Volumen von zwei und zehn Litern konzipiert und gebaut wurden, kommen in der Exempla 2006 zum Einsatz. Max Buchner wird darin aus Obstmaische Obstwasser brennen.

Den Durchbruch brachte dem Familienbetrieb die Zusammenarbeit mit einer ortsansässigen Maschinenbaufirma, die außerhalb ihrer Herstellungsmöglichkeiten einen kompetenten Partner zur Einzelteilanfertigung benötigte. Die Arbeit am Schraubstock und an der Drehbank, die Spezialisierung auf das Metalldrücken bzw. die Hohlkörperfertigung in Handarbeit machen Max und Michael Buchner flexibel. Das gibt ihnen einen eindeutigen Vorteil gegenüber jeglicher industrieller Produktion, denn auf sämtliche Wünsche der Auftraggeber kann unproblematisch und schnell reagiert werden.





Destillieranlagen für Hochprozentiges Arnold Holstein, Marktdorf am Bodensee

Geschmack und Aroma bei erlesenen Spirituosen sind auch eine Frage der Technik. Modernste und innovative Verarbeitungstechniken spielen dabei eine entscheidende Rolle. Ausgereifte Automatisierungs-, Reinigungs- und Katalysatortechniken sorgen für hervorragende Ergebnisse. Die patentierte Katalysatortechnik von Arnold Holstein lässt aromareiche Spitzendestillate entstehen.

Der Kupferschmiedebetrieb von Arnold Holstein liegt in einem der bekanntesten Obstanbaugebiete am Bodensee. In diesem Familienbetrieb verbinden sich traditionelles Handwerk und zukunftsweisende Technologie.

In konstruktiver Zusammenarbeit mit international renommierten Alkoholproduzenten werden bei Holstein Anlagen gefertigt und in die ganze Welt ausgeliefert.

Jahrzehntelange Erfahrung, modernste Entwicklungs- und Konstruktionstechnologien führen dabei zu außergewöhnlichen Lösungen. Die handwerkliche Ausführung durch 40 Mitarbeiter folgt bewährten Traditionen. Das Ergebnis sind herausragende Anlagen zur Herstellung feinsten Destillate aus Kern-, Stein- und Beerenobst, Trauben und Traubentrester (Grappa), Bier sowie Korn, Whiskey, Wodka, Kräuter und Geiste.



Wein- und Schnapsfässer Karl Assmann, Eußenheim im Spessart

In der fränkischen Büttnerie Assmann werden Barrique-Fässer, Gär- und Maischebottiche, Fass- und Botticharten aus Holz für unterschiedlichste Verwendungen gefertigt. Ihr Fassungsvermögen reicht von 5 bis 4.000 Litern.

Die Fässer der Büttnerie Assmann sind das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrungen im Holzfassbau und der Zusammenarbeit mit renommierten Weinerzeugern aus ganz Europa. Die Fässer werden nach aktuellen, kellertechnischen Erfordernissen gebaut und eignen sich optimal für den Weinanbau.

Die Güte der Fässer beginnt bei der Holzauswahl. Die Büttnerie Assmann verwendet ausschließlich heimische Eiche aus dem Spessart und der Region Taubertal. Langsam gewachsen ist dieses Holz dicht und feinporig und gibt sein Aroma dosiert ab. Karl und Andreas Assmann wählen selbst die geeigneten Stämme im Wald aus, sie schneiden das Holz im Spiegelschnitt fehlerlos ein, überwachen die Lagerung und das Trocknen, garantieren saubere und umweltfreundliche Verarbeitung. Die Büttner Assmann liefern ihre Qualitätsfässer nach Burgund, in die Schweiz und in viele andere typische Weinanbaugenden.





Foto: Georg Meister

Bierfässer aus München Die Fassmacherei Wilhelm Schmid, München

Die Aufgabe des Schöfflers besteht in der Herstellung und Reparatur von Holzgefäßen aller Art. Wilhelm Schmid ist der letzte Schöffler in München. Eine Besonderheit des Betriebes von Wilhelm Schmid ist die Herstellung von Bierfässern, die auch in Münchner Großbrauereien wieder vermehrt zum Einsatz kommen.

Bierfässer sind aus starkem Holz gebaut und mit breiten und starken Reifen beschlagen. Die Holzstärke beträgt je nach Fassgröße ca. 30-45 mm, denn die Fässer müssen druckdicht sein. Bierfässer sind innen gepicht oder mit Durolitauskleidung versehen. Das Fasspech wird aus Baumharz destilliert, um den Biergeschmack positiv zu beeinflussen.

Wein- oder Schnapsfässer sind im Holz schwächer als Bierfässer, sie haben auch schmalere und schwächere Reifen, da sie nur flüssigkeitsdicht sein und nicht so hohem Druck standhalten müssen. Weinfässer sind innen roh, denn das Holz beeinflusst den Geschmack des Weins in positiver Weise (sog. Holzton). Kleinere Weinfässer, in denen der Wein nur kurzfristig aufbewahrt wird, sind innen „paraffiniert“, d.h. mit einer Art Wachsschicht überzogen, die vollkommen geruchs- und geschmackslos ist. Sie werden nur mit kaltem oder lauwarmem Wasser ausgespült, während rohe Fässer vor Benutzung erst mit kochendem, sodahaltigem Wasser gebrüht werden.





Deutscher Weißwein Die Berufsschule für Weinküfer, Mainz

Zu den Aufgaben des Weinküfers gehört die Verarbeitung von Trauben, Traubenmaische und Traubenmost zu Wein. Der Weinküfer komponiert aus Mostgewicht, Frucht und Fülle der Trauben Weine und Sekte. Er koordiniert und überwacht sorgfältig die Ausbauprozesse im Keller.

Die dreijährige Ausbildung zum Weinküfer ist facettenreich. Von der Biologie und Biochemie der Rebe und ihrer Krankheiten, der Hefen für die alkoholische Gärung, reicht sie über die Chemie und Analytik der Inhaltsstoffe von Most und Wein, bis hin zur Technik, d.h. dem Einsatz und der Bedienung von Maschinen und Geräten.

In der Exempla werden zwei Weinküfer-Schüler der Berufsschule Mainz Weinanalysen durchführen und dabei die Fruchtsäuren und das Mostgewicht bestimmen. Die Fruchtsäuren bilden das „Rückgrat“ des deutschen Weines, das in Oechsle gemessene Mostgewicht, zeigt neben dem Zuckergehalt auch den Reifezustand des Mostes an und bestimmt mit, in welche Qualitätskategorie der Most einzuordnen ist. Zudem werden die Weinküfer-Schüler aus Mainz, in den zum Berufsbild des Weinküfers gehörenden Degustationen, den Besuchern die Qualität des deutschen Weißweines vorführen.

Einzugsbereiche der Berufsschule in Mainz sind die Weinanbaugebiete Rheinhessen, Rheingau, Nahe, Ahr, Hessisches Bergstraße und Mittelrhein.





Deutscher Wein

Um 1900 galt der deutsche Riesling als einer der besten Weine der Welt. Dann büßte der deutsche Weißwein sein Renommee für lange Zeit ein. Heute steht er wieder hoch im Kurs und ist auch bei berühmten Sommeliers wieder sehr gefragt.

Deutschland zählt zu den nördlichsten Weinanbaugebieten der Welt. Dass hier Weinanbau möglich ist, verdanken wir dem warmen Golfstrom. Die deutsche Rebsortenvielfalt ist mit über 100 Rebsorten beeindruckend.

Der Riesling wächst in allen deutschen Anbaugebieten und nimmt eine Rebfläche von 20.000 Hektar in Anspruch. Er repräsentiert wie kein anderer die deutsche Weinkultur.

Man unterscheidet Deutschen Wein nach Güteklassen und Qualitätsstufen:
Tafelwein, Landwein, Qualitätswein sowie Qualitätsweine mit Prädikat:

Kabinett:

Feine, leichte Weine aus reifen Trauben mit geringem Alkoholgehalt.

Spätlese:

Reife, elegante Weine mit feiner Frucht Auslese: edle Weine aus vollreifen Trauben.

Beerenauslese:

Volle fruchtige Weine aus überreifen, edelfaulen Beeren.

Trockenbeerenauslese:

Aus rosinenartig eingeschrumpften, edelfaulen Beeren.

Eiswein:

Aus Trauben, mit gleichem Mindestmostgewicht wie die Beerenauslese. Die Trauben werden in gefrorenem Zustand unter minus 7 Grad Celsius gelesen und gefroren gekeltert.



Leinen aus dem Bayerischen Wald Monika Holler, Wegscheid

Die Schönheit der gewebten Tischwäsche aus Wegscheid ist bis heute bestechend. Die aus hochwertigem Leinen und alten überlieferten Mustern gefertigten Tischdecken sind in ihrer Wirkung selbstverständlich.

Monika Holler führt in der Tradition der Wegscheider Handweber zweierlei Webarten aus. Sie arbeitet an einem 100 Jahre alten Schaftwebstuhl, der traditionell nur von Männern bedient wurde. Mit diesem webt sie zwölf verschiedene Muster aus überlieferter Familientradition. Außerdem bedient sie, wie in der Exempla 2006 zu sehen, den Kontermarsch-Webstuhl, an dem sie mit Füßen acht Pedale tritt, damit das Muster entsteht.

Das Weben wurde Monika Holler gleichsam in die Wiege gelegt. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts begann ihr Großvater im Winter Tischdecken und Bettwäsche zu weben. Ihr Vater arbeitete als Bleicher in einer Weberei. Sie selbst war von 1964-71 in einer Handweberei beschäftigt, ehe sie von 1972-2002 als einzige Frau in die Wegscheider Handwebergenossenschaft aufgenommen wurde.

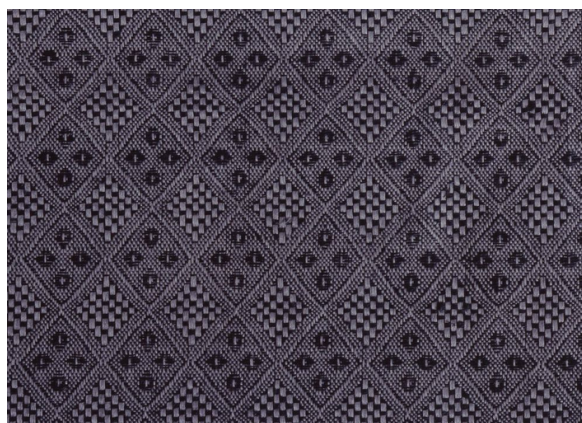


Foto: Georg Meister



Betty Nyberg

Skandinavische Tischwäsche
Gunnel Mårtensson, Glemmingebro, Schweden
Betty Nyberg, Odense, Dänemark

Schon bei den Griechen und Römern war der Tisch der Reichen luxuriös gedeckt. Zur römischen Kaiserzeit verschönerten gestickte Tischtücher, Servietten und Schweißtücher die üppigen Festtafeln. Bis heute gehört Tischwäsche zum Inbegriff eines festlich geschmückten Tisches.

Gunnel Mårtensson webt seit 1979 Tischwäsche aus feinstem Damast. Das in der Regel sehr dezente Muster wird meist durch den Wechsel verschiedener Atlasbindungen erzeugt. Gunnel Mårtensson webt ausschließlich mit Leinen.

Ihr größter Webstuhl fasst eine Tuchreihe von etwa 5.000 Fäden. An einem Arbeitstag schafft sie nicht mehr als höchstens 10-12 cm zu weben. Die Dichte beträgt etwa 33 Schüsse für jeden Zentimeter.

Betty Nyberg aus Odense webt Tischdecken, Servietten und Geschirrtücher aus Leinen. Sie legt dabei größten Wert auf die Qualität des Materials. Es fasziniert Betty Nyberg mit verschiedenen Webtechniken Muster, Strukturen und neue Farbgestaltungen zu schaffen. Die Farben ihrer Tischwäsche sind fein aufeinander abgestimmt und zeugen von einem ausgeprägten Farbgefühl. Die Muster sind streng und lassen eine Nähe zu den Bauhaustextilien erkennen.



Gunnel Mårtensson

- Gunnel Mårtensson, Dahllåkra, Hammersv 46, 27021 Glemmingebro, Schweden
Tel. +46-411-522642, gunnel@dahlakra.se
- Betty Nyberg, Lahmsgade 83, 5000 Odense C., Dänemark, Tel./Fax +45-66-115886



Vorratsgefäße aus Südafrika

Im Zeitalter der Kühlschränke, Gefriertruhen und Tupperware sind Vorratsgefäße eigentlich überflüssig und dennoch üben diese handwerklich hergestellten Gefäße einen großen Zauber auf uns aus.

Bei der Landbevölkerung in Südafrika werden noch heute Gefäße als Behältnisse für Nahrungsmittel und Getränke in traditioneller Weise gefertigt.

Die aus Llala-Palme geflochtenen Ukhamba (Bierbehälter) haben Blasenform und sind durch die dichte Flechttechnik wasserdicht. Bei Ritualen oder zeremoniellen Gelegenheiten serviert man darin das Bier.

Im nördlichen KwaZulu Natal in Südafrika flechten Frauen die typischen Llala-Palmenkörbe in den verschiedensten Farben. Diese Körbe dienen zum Speichern von Getreide oder als Deckel (Imbenge) für die Biertöpfe. Symbole, Muster und Farben oder Motive dienten einst zur Kennzeichnung von Clans, heute verfügen die Motive über weniger Symbolkraft. Recycling-Materialien werden eingesetzt, wie zum Beispiel bei den Imbenge. Diese wurden einst aus einem Grasgehäuse gebaut, mit Palmfasern aufgewickelt und bestickt. Heute werden Imbenge-Flechtarbeiten aus bunten Telefondrähten hergestellt.

Im von Crafts Council South Africa für die Exempla zusammengestellten Beitrag führen Zandile Khumalo und Noqondile Qeketo ihre Flechtkünste vor.





Der Messerschmied Iizuka Tokifusa, Sanjo, Japan

Die Region um die Kleinstadt Sanjo in der Präfektur Niigata gilt seit über hundert Jahren als Zentrum der Schneidwarenherstellung. Eine wichtige Produktgruppe sind traditionelle Küchenmesser. Wie bei allen traditionellen japanischen Schneidwaren sind die Klingen in mehreren Schichten geschmiedet. Die Schneide besteht aus hartem Kohlenstoffstahl. Um sie vor Bruch zu schützen, ist der Kohlenstoffstahl auf einer oder beiden Seiten mit einer Lage aus zähem Eisen feuerverschweißt.

In der Exempla zeigt der Messerschmied Iizuka das Schärfen mit Wassersteinen. Iizuka lernte sein Handwerk in einer renommierten Werkstatt für Rasiermesser unter Meister Iwasaki. Mit 28 Jahren machte er sich selbständig, in den ersten Jahren betrieb ihn der bekannte Schwertschmied Nagashima. Iizuka stellte fortan Küchenmesser her, vor allem die langen, schmalen und spitz zulaufenden Sashimi-Messer zum Filetieren von rohem Fisch.

Iizukas Messer stehen bei Japans Köchen in höchstem Ansehen, denn sie sind von überragender Schärfe und verziehen sich nicht. Dies verdanken sie neben ihrer Härtung dem Umstand, dass die Endbearbeitung von Hand erfolgt. Im Vergleich zur halbindustriellen Herstellung ist diese Bearbeitung rund zehnmals aufwändiger.

Iizuka arbeitet mit seinen beiden Söhnen, von denen der ältere zunächst eine Ausbildung als Koch machte. In Deutschland werden Iizukas Messer über die Firma Dick aus Metten vertrieben.





Geräte und Gefäße in der traditionellen japanischen Küche

Bevorzugte Werkstoffe für Japans traditionelle Küchenwerkzeuge sind Eisen, Keramik, Holz und Bambus. Auch in diesem Lebensbereich wird die japanische Vorliebe für stereometrische Grundformen wie Kubus und Zylinder deutlich, es dominieren einfache und markante Umrisse. Größte Aufmerksamkeit erhielt immer das Finish, der betriebene Aufwand erscheint mitunter obsessiv. Sei es die Struktur getriebenen Kupferblechs, gebürsteter Holzoberflächen oder die Glätte von Lackgefäßen, die Qualität der Oberflächen erschließt sich erst bei Berührung. Durch ihre reduzierte Form, die hohe Präzision sowie die besondere Sensibilität für Oberflächen können traditionelle japanische Küchengeräte als ein Vorbild für modernes Design gelten.

Dr. Christoph Henrichsen recherchiert seit Jahren über traditionelle Handwerksberufe in Japan. Dabei hat er eine Sammlung von Holzprodukten und typischen Gefäßen aus anderen Materialien zusammengetragen. In der Exempla 2006 wird eine Auswahl von Küchengeräten gezeigt. Die Siebe und Dämpftöpfe mit Zargen aus gebogenem Kiefernholz stammen aus der Werkstatt Adachi in Teradomari. Die Essstäbchen aus Harthölzern werden seit gut 150 Jahren in Tokyo hergestellt, die Teedosen aus Kirschbaumrinde kommen aus der nordjapanischen Präfektur Akita. Bekannt für Gefäße aus getriebenem Kupferblech ist die Kleinstadt Tsubame bei Niigata. Wasserkessel und Töpfe werden gerne aus Gusseisen hergestellt.



Fotos: Dr. Christoph Henrichsen



Gefäße für Sushi und Sake aus Japan

Seit Jahrhunderten haben Lackgefäße ihren festen und selbstverständlichen Platz in der japanischen Speisekultur. Im Zentrum des japanischen Speisegeschirrs stehen die Schalen für den Reis und die Suppe, die mit oder ohne Deckel gearbeitet sein können. Als die alltäglichsten und gewöhnlichsten Gefäße zählen sie für die Lackmeister handwerklich und gestalterisch zu den größten Herausforderungen. Sie müssen sorgfältig und robust gearbeitet sein, so dass sie auch bei mehrmaliger täglicher Verwendung jahrzehntelang halten.

In der Exempla 2006 sind ausgewählte Stücke von drei unterschiedlichen Speisegeschirren des Lackmeisters Akagi Akito ausgestellt.

Sake ist ein aus vergorenem Reis hergestelltes alkoholisches Getränk, das in Japan heiß oder kalt serviert wird. Zum Erhitzen wird in der Regel ein Sake von durchschnittlicher Qualität verwendet, hochwertigen Sake trinkt man fast ausschließlich kalt. Serviert wird Sake meist in kleinen Keramikflaschen und getrunken aus kleinen Holzwürfeln (Masu), aus Trinkschalen oder aus kleinen Bechern. Die japanische Handwerkskultur hat eine Reihe von außergewöhnlich schönen Gefäßen zum Thema Sake hervorgebracht. Eine Auswahl von Sake-Gießgefäßen mit Schnäbeln, wie auch Sakebecher, sind in der Exempla 2006 zu sehen.



Fotos: Ottmar Berndt



Der festliche Pavillon Erwin Kloker, Schondorf am Ammersee

Am Westufer des Ammersees prägt noch lebendige Künstlerszene ganz wesentlich den kulturellen Reiz dieser Gegend.

Erwin Kloker, als Schreiner ausgebildet, ist Handwerker und Gestalter in einer Person. Er lebt und arbeitet in Schondorf am Ammersee. Seit zehn Jahren ist er für die Gestaltung und den Bau zahlreicher Bühnenbilder der Pasinger Fabrik und anderer Theaterbühnen in München verantwortlich.

Als Organisator ausgefallener Künstlerfeste, Tanz- und Musikveranstaltungen, Kinderfaschingsfeste oder literarischer Lesungen ist er weit über den Ammersee hinaus bekannt.

Seine Pavillons und festlichen Architekturen, die er seit über 20 Jahren baut, sind zum Wahrzeichen zahlreicher Veranstaltungen und vor allem privater Feste geworden. Die Pavillons von Erwin Kloker sind architektonische Akzente auf Kunsthandwerkermärkten, Hochzeiten und großen Gartenfesten.

Als leichte Architekturen schaffen sie fantastische Räume, verwandeln Gärten in Bühnen und laden zum Feiern im Freien ein.





Jagdtrophäen aus Papier Barbara Ludin, München

Zeitungspapier und Kleister. Das sind die Materialien, aus welchen Barbara Ludin Figuren von großer Ausdruckskraft formt.

Das Besondere an ihren Papierarbeiten sind die Themen und die Art und Weise, wie sie ihren Wesen zu Ausdruck verhilft. Berühmt sind ihre skurrilen Engel und Putten, die einmal mit Lorbeerkranz, aber auch mit Weißwurst und Maßkrug ausgerüstet, durch die Lüfte schweben können.

Barbara Ludins Figurenszenarium trägt oft hintergründig humorvolle Züge. Ihre Bauernpaare in bayerischer Tracht sind eine Mischung aus Nostalgie, gepaart mit einem sarkastischen Blick auf bestimmte Menschentypen.

Ähnlich verhält es sich mit ihren Trophäen. Große Köpfe von Wildschweinen, Gamsen oder Hirschen nehmen die Welt des Jägers und der Jagdtrophäen auf humorvolle Weise aufs Korn.

Für die Exempla hat Barbara Ludin eine Reihe kulinarischer Köstlichkeiten aus Papier gestaltet. Sie laden zur Fantasiereise in das Land der Jagdtrophäen, gebratenen Hühner, Schweine und Fische ein.

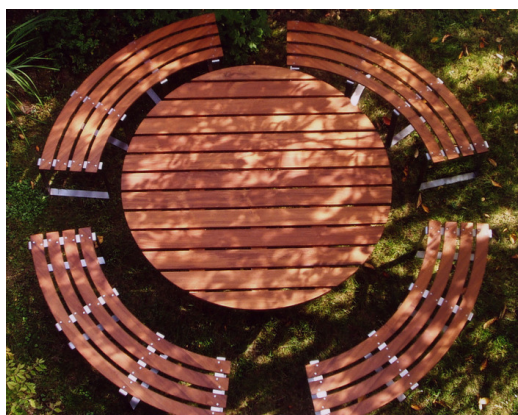


Die Gartenbank fürs Grillfeuer Der Schreiner Michael Weickmann, Landshut

Zum Feiern im Freien, ob am Lagerfeuer, bei einer Grillparty oder einem legeren Essen im Garten, braucht es Sitzgelegenheiten. Diese Erfahrung machte auch der junge Landshuter Schreinermeister Michael Weickmann, als beim Lagerfeuer mit Freunden nur unbequeme Bierkästen zum Sitzen zur Verfügung standen. Er entwickelte daraufhin eine ebenso überzeugende wie findige Bank: Vier segmentförmige Elemente können zusammen im Kreis um einen runden Tisch oder eine Feuerstelle aufgesellt werden. Ebenso ist es möglich, die einzelnen Elemente in Schlangenform hintereinander zu reihen.

Die Bank ist mit geringem Aufwand zu fertigen, die Teakholzsegmente der Bank sind mittels Edelstahlschrauben und Hutmuttern auf einem Edelstahlrahmen befestigt.

Michael Weickmann fertigt individuelle Massivholzmöbel für den Wohnbereich, er entwirft und baut auch Wohnanpassung, d.h. Möbel für Menschen mit besonderen Bedürfnisse in Größe und Ergonomie.



Aussteller

Akagi Akito
c/o Dr. Elmar Weinmayr
Kultur-Agentur kairos
604-0914 Kyoto-Shi
Nakagyo-ku
Shinkarasuma-dori
Ebisukawa sagaru
Konfodo Tachibana 401
Japan
Tel. +81-75-2561263
Fax: +81-75-2561255
info@eweinmayr.com

Andreas Assmann
Fasshandel, Kelterei, Böttcherei
Mühlweg 4
97776 Eußenheim
Tel. 09353-7194
Fax 09353-909364
info@holzfass-assmann.de

Berufsbildende Schule 1
Am Judensand 12
55122 Mainz
Tel. 06131-906030
Fax: 06131-9060399
sekretariat@bbs1-mainz.de

Rainer Braunwarth
Zentrofan-Mühlenbau
Theodor-Lachmann-Str. 26
88662 Überlingen
Tel. 07551-970243
Fax 07551-66111
R.J.Braunwarth@Zentrofan-Muehle.de

Martin Breidenbach
August-Moralt-Str. 6
86971 Peiting
Tel. 08861-6435
Fax 08861-5287
info@breidenbach-metall.de

Buchner Mechanik GmbH & Co. KG
Sollnau 20
85072 Eichstätt
Tel. 08421-4999
Fax 08421-4934
buchner.mechanik@t-online.de

Crafts Council Südafrika
3 President Street
Newtown 2113, Johannesburg
Südafrika
Tel. +27-11-8349569
Fax +27-11-4923636
allerss@craftcouncil.co.za

Hans Fischer
Linzer Str. 27
94032 Passau
Tel. 0851-31396
Fax 3851-37384
keramik.h.fischer@t-online.de

Michel Gardelle
Le Bouscat
40090 Caneux et Reaut
Frankreich
Tel. +33-558514935

Bäckerei Anton Gürtner
Friedbergerstr. 13
85247 Schwabhausen/Oberroth
Tel. 08138-697205
Fax: 08138-1069
info@baeckerei-guertner.de

Brauerei Fritz Gutmann
Am Kreuzberg 1
85135 Titting
Tel. 08423-99660
Fax 08423-996640
info@Brauerei-Gutmann.de

Hartmut Hahn
Hauptstr. 38
96155 Buttenheim
Tel. 09545-5847

Dr. Christoph Henrichsen
Kirchstr. 30
56626 Andernach
Tel. 02632-300171
Fax: 02636-493862
henrichsen@t-online.de

Karl Heuft GmbH
Backofenbau-Backsysteme
Wehrer Str. 21
56745 Bell/Eifel
Tel. 02652-97910
Fax 02652-979131
info@heuft-backofenbau.de

Sigrid Hilpert-Artes
Fidelio-Finke-Str. 3
01326 Dresden
Tel./Fax 0351-3116424

Katja Höltermann,
Kloster Ebrachstr. 31
90453 Nürnberg
Tel. 0911-6325771,
katja.hoeltermann@web.de

Erhard Hößle
Zeller Str. 3
82067 Ebenhausen
Tel. 08178-3101

Berthold Hoffmann
Senefelderstr. 4
90409 Nürnberg
Tel./Fax 0911-563267
hoffmann@hoffmann-
metallgefaesse.de

Monika Holler
Monika's Handwebleinen
Kasberg 78
94110 Wegscheid
Tel. 08592-1377
monikas-handwebleinen@VR-Web.de

Arnold Holstein GmbH
Am Stadtgraben 15
88677 Markdorf
Tel. 07544-95280
Fax 07544-952820
info@a-holstein.de

Tokifusa Iizuka
2-11-9 Minamiyokkamachi
Sanjo City, Niigata 955-0852
Japan
Tel. +81-256-320279
Fax: +81-256-320270
spc4ga9@car.ocn.ne.jp

Kati Jünger
Marienplatz 7
83410 Laufen
Tel. 08682-956678
kati.juenger@gmx.de

Ulla und Martin Kaufmann
Goslarsche Landstr. 54
31135 Hildesheim
Tel. 05121-31112
Fax 05121-130871
ulla-martin-kaufmann@t-online.de

Erwin Kloker
Bahnhofstraße 20
86938 Schondorf am Ammersee
Tel. 08192-8389

Bohyung Koh
Prugio Apt. 512-1504, Kojan-dong
Danwon-gu, Ansan-si Kyunggi-do
Südkorea (425-903)
Tel. +82-31-4031946
Fax +82-31-4005681
psy-kbh@hanmail.net

Young-Jae Lee
Keramische Werkstatt Margarethenhöhe
Bullmannau 19
45327 Essen
Tel. 0201-305080
Fax 0201-303031
kontakt@kwm1924.de

Matthias Lehr
Rilkestr. 14
90419 Nürnberg
Tel. 0911-551613
Fax 0911-55 1613
sam.tahiti@goldmail.de

Beate Leonards
Wallstr. 17
23560 Lübeck
Tel. 0451-7073937
beate_leonards@web.de

Georg Lippkau
Waldweg 1
83627 Wall
Tel. 08025-1671
Fax 08025-5414

J. & L. Lobmeyr GesmbH
Kärntnerstr. 26
1010 Wien
Österreich
Tel. +43-1-5120508
office@lobmeyr.at

Barbara Ludin
Montgelasstr. 33
81679 München
Tel. 089-983032
Fax: 089-280359

Katja Maechtel
Wörthstr. 36
81667 München
Tel. 089-44489882
k.maechtel@t-online.de

Gunnel Mårtensson
Dahlåkra, Hammersv 46
27021 Glemmingebro
Schweden
Tel. +46-411-522642
gunnel@dahlakra.se

Michael Moosmeyer
Sedanstr. 27 Rgb.
81667 München
mobil 0179 6961690
mooslinger@web.de

Gisela Müller
Rheinstr. 2
9434 Au
Schweiz
Tel. +41-71-7448545
Fax: +41-71-7444375

Betty Nyberg
Lahnsgade 83
5000 Odense C.
Dänemark
Tel./Fax +45-66-115886

Planète Chocolat
Rue de Lombard 24
1000 Brüssel
Belgien
Tel. +32-25110755
Fax +32-25121305
Planetechocolat@skynet.be

Joseph Salvenmoser
Vorderstadt 2
6370 Kitzbühel
Österreich
Tel. +43-664-1357967
Fax +43-535-664755
joseph.s@aon.de

Wilhelm Schmid
Fassfabrik-Fassgroßhandel
Straubinger Str. 34
80687 München
Tel. 089-571646
Fax 089-571765
fass-schmid@t-online.de

Tischlerei Sommer
Gewerbepark Siebenmorgen
53547 Breitscheid
Tel. 02638-6885
Fax 02638-6829
info@tischlerei-sommer.de

Steinmetz Steininger
Dachauer Str. 333
80992 München
Tel. 089-15780657
Fax 089-156134
m.steininger@steininger-steinmetz.de

Vollmer Mühlen- und Maschinen Bau
Ziegelstr. 36
33824 Werther
Tel. 05203-3447
Fax 05203-5852

Schreinerei Weickmann
Moniberg 78 a,
84028 Landshut,
Tel. 0871-14369816
Fax 0871 14369817
info@schreinerei-weickmann.de

Wiedemann Werkstätten
Anton-Wagner-Str. 9
89420 Höchstädt
Tel. 09074-95020
Fax 09074-950220
info@wiedemann-werkstaetten.de

Backofenbau Gerd Zepp
Im Nahrtal 11
56745 Bell
Tel. 02652-51194
Fax 02652-528374
Gerd.Zepp@t-online.de

Zwiesel Kristallglas AG
Dr.-Schott-Str. 35
94227 Zwiesel
Tel. 09922-980
Fax 09922-98300
info@zwiesel-kristallglas.com