

## Ich wollte nie Geschirr designen!

**Multitalent Petra Lindenbauer ist studierte Kunsthistorikerin und Archäologin, Absolventin der Grazer Ortweinschule (Fachrichtung keramische Formgebung) und verbrachte die letzten beiden Jahrzehnte damit, gemeinsam mit ihrem Mann Georg moderne Groß- und Heizobjekte zu entwerfen und erfolgreich zu realisieren (www.heizobjekte.at). Gebrauchskeramik war für die Künstlerin nie ein Thema. Jetzt kreiert sie dennoch ihre eigene Geschirrserie Contemporary Ceramics und das höchst erfolgreich. Foodstylisten und Fotografen reißen sich um ihre Teller und Schüsseln. Wie kam es zu dem Sinneswandel? Noch vor einem Jahr haben Sie gesagt: Niemals Teller und Tassen! Jetzt starten Sie mit Contemporary Ceramics durch. Wodurch hat sich Ihre Meinung geändert?**

Alles begann mit unserem Umzug ins Südburgenland. Plötzlich war da nicht nur ein Haus und eine Werkstatt, sondern auch ein großer Gemüsegarten. Die ersten Schüsseln entstanden, weil ich für die tägliche Brombeerernte laufend nach geeigneten Behältern Ausschau hielt, um die reifen Früchte vom Werkstättingarten ins Wohnhaus bringen zu können. Es folgten weitere „dringend notwendige“ Gegenstände und plötzlich war ich schon mitten drinnen in der „Gebrauchskeramik“. Schon bald stellte ich fest, dass sogar erdige Kartoffeln in diesen Gefäßen malerisch aussahen und fand zunehmend Gefallen dran, diese nützliche und zugleich dekorative Keramik um mich zu haben. Freunde und Gäste waren begeistert und haben Ihren Bedarf an künstlerischer Keramik angemeldet und mit Nachdruck eingefordert. Für den Eigenbedarf, als Geschenk...

### Warum hat Gebrauchskeramik einen schlechten Ruf?

Massenware hat keine künstlerische Aussage und erfüllt die Anforderungen des Alltags meist nicht. Auch „handgefertigte Keramik“ wird oft in Akkord von Töpfnern hergestellt. Sie wird niedrig gebrannt und ist dadurch von minderer Qualität. Die weichen Glasuren splintern schnell ab und die Gegenstände brechen leicht. Bei Contemporary Ceramics arbeite ich in einem extrem hohen Brennbereich von knapp 1200 Grad (!), um diese Probleme zu vermeiden. Das Geschirr darf also in die Spülmaschine. Ich arbeite ausschließlich mit schadstofffreien, säurebeständigen Glasuren – die ich selbst mische – um besondere Oberflächen und feine Farbnuancen zu bekommen. Die meisten Töne stammen aus deutschen Abbaustätten, zu meinen Favoriten gehört eine fast schwarze Masse aus Spanien, die bei hoher Brenntemperatur gebrannt wie Lava wirkt.

### Lassen Zweckmäßigkeit und Funktion nicht wenig künstlerischen Spielraum?

Mich interessiert die Spannung die entsteht, wenn ich an der Töpferscheibe im richtigen Moment aufhöre einzugreifen und das Gefäß in Ruhe lasse. Es ist viel leichter, einen komplett gleichförmigen, glatten Teller zu töpfern, als einen, der bewusst unregelmäßig gehalten wird. In der Natur gleicht kein Gegenstand dem anderen. Dieser Individualismus findet in meiner Arbeit Ausdruck.

### Was ist die Philosophie hinter Contemporary Ceramics?

Unsere Essgewohnheiten haben sich in den letzten paar Jahren rasant verändert. Das klassische Menü aus Suppe, Fleischgericht mit mehreren Beilagen und Dessert kommt daheim im Alltag kaum mehr auf den Tisch. Wir essen heute einerseits verstärkt regionale, saisonale und biologische Lebensmittel, andererseits beeinflussen uns internationale Zubereitungsarten. Ich habe mir auch die Frage nach



der Funktion gestellt: Was ist die ideale Form, die perfekte Größe, um ein Risotto, einen Auflauf oder ein Curry zu genießen. Auch die Art des Anrichtens hat sich verändert. Mein Fazit: Moderne, kreative Gerichte (von Jamie Oliver bis Yotam Ottolenghi) kommen auf weißem klassischen 08/15 Porzellan niemals so gut zur Geltung wie auf einem Geschirr, welches mit den zeitgenössischem Foodtrends harmoniert und moderne kulinarische Grundaussagen wie Natürlichkeit, Unkompliziertheit und Authentizität unterstreicht.

### Hat der Kunde bei Form und Farbe auch ein Mitspracherecht?

Ich bitte darum! Ein weiterer wichtiger Trend, der in Zukunft noch mehr an Bedeutung gewinnen wird, ist für mich Individualität. Contemporary Ceramics bedeutet, dass der Kunde bezüglich Form und Farbe seine Wünsche äußern kann. Ich ermuntere meine Kunden, in ihrer Umgebung Ausschau zu halten nach Farben, die sie ansprechen. Das ist für mich der Ausgangspunkt.

So hatte ich eine Kundin, die sich ein taupefarbendes Geschirr in der Farbe ihrer Handtasche bestellt hat. Viele stimmen die Farben auf ihr Ambiente, ihre Küche, aber auch auf ihr aktuelles Lebensgefühl ab. Da die einzelnen Teile einer Geschirrserie verschiedene Farbtöne haben, können im Laufe der Zeit ganz unkompliziert Farben durch andere ausgetauscht werden.

Ich will Geschirr kreieren, welches uns ein Leben lang begleiten, sich aber mit uns verändern können soll.

\* Interview mit Petra Lindenbauer am 12.12.2010

