

Die Keramikerin

# PETRA LINDENBAUER

*Teller haben ihre eigene Philosophie*

Bei den Spitzenköchen Österreichs hat es sich eingebürgert, ihre einzigartigen kulinarischen Kreationen auf ebenso einzigartigen Tellern und Schalen zu kredenzen. Eine Haupt- „Lieferantin“ für dieses unikate Geschirr ist die Keramikerin Petra Lindenbauer. Sie arbeitet im südburgenländischen Stadtschlaining, direkt an der ungarischen Grenze gelegen. Ihre Werkstatt hat sie in einer burgenländischen Häuserzeile aus dem 17. Jahrhundert. Geboren wurde sie 1967 in Waidhofen/Ybbs (Niederösterreich). Sie wuchs in einer Künstlerfamilie auf – ihr Vater ist Bildhauer. „Dieser Zugang, sagt sie, ist wichtig, denn es macht einen Unterschied, von der Kunst zu kommen oder vom Handwerk.“ Das Handwerk ist zwar die Basis bei der Umsetzung der Ideen, nicht aber Ausgangspunkt der Gedanken der Künstlerin beim Entwerfen.

ANTJE SOLÉAU

Blaugrüne, modellierte Schale mit Oktopus  
Foto - Per-Anders-Jørgensen



Ihre keramische Grundausbildung erhielt sie von 1983 bis 1987 an der Ortweinschule in Graz in einem höheren Lehrgang für bildnerische Gestaltung, Fachrichtung: Keramische Formgebung. 1998 schloss sie das Studium der Kunstgeschichte und Archäologie an der Universität Wien mit einer Dissertation über die Etruskische Keramik im 6. Jahrhundert v. Chr. ab. Zwischen 1989 und 2010 kooperierte sie mit ihrem Mann, Georg Lindenbauer, in einem Atelier für keramische Großplastiken und zeitgenössische Heizobjekte in Klosterneuburg. Seither hat sie ihre eigene Werkstatt in Stadtschlaining.

Auf ihrer Internet-Seite steht: „Petra Lindenbauer versteht sich als angewandte Keramikerin, das kommunikative Element von Keramik ist ihr wichtig. Denn wenn sie mit Ton arbeitet, gibt es immer ein Gegenüber: einen Menschen, einen Raum, auf den die Keramik sich bezieht, die Form und die

**Petra Lindenbauer ist bekennende Scheibentöpferin, die bis heute immer noch darüber staunt, was so eine Töpferscheibe alles vollbringen kann. Großen Einfluss auf Petras Einstellung zu ihrer Arbeit und ihrem Material hat die ostasiatische Denkweise.**

Idee.“ Das bedeutet, sie ist beim Herstellungsprozess stets bei der Sache, sieht den Raum, der das entstehende Objekt einmal umgeben wird, sieht die Speisen, die darauf serviert werden, sieht den Gast, der sich mit gespannter Neugier auf das kulinarische Wunder einlässt. Es ist ein Zusammenspiel wie in einem Orchester, ein Gesamtkunstwerk also, das mit jedem neuen Gast entsteht. „Das, so sagt sie, erfordert sehr viel Vertrauen auf beiden Seiten (gemeint ist der Gastronom ebenso wie die

Table-Tales, Einzelausstellung, Galerie Mauroner Wien Foto - Peter Garmusch





Flacher Teller und rauchblaue Schüssel Foto - Peter Garmusch

Teller mit vertieftem Mittelteil, Speisepräsentation Foto - Peter Garmusch



Keramikerin, d. A.) und natürlich auch sehr viel Geduld.“ So gewinnt der Teller – „er ist unwahrscheinlich wandelbar!“ – seine eigentliche Schönheit erst in Verbindung mit der Speise.

Petra Lindenbauer nimmt in der Zusammenarbeit mit den großen Maîtres de Cuisine stets eine aktive Rolle ein. Dabei strebt sie keineswegs das, wie sie es nennt, „gelackte“ Gefäß an. Ihr Gefäß muss keineswegs vollkommen sein, aber sie muss selber voll und ganz hinter ihm stehen und bringt so in jedem Stück, das ihre kleine Ein-Personen-Werkstatt verlässt, ihre ganze Persönlichkeit ein. Dabei dürfen ruhig noch die Drehrillen zu sehen sein ebenso wie gegebenenfalls Verformungen, die sich im Brand ergeben haben. Jedes Stück darf seine Persönlichkeit und seinen Ausdruck behalten, nichts wird einer wie auch immer gearteten Gradlinigkeit oder „schönen“ Optik geopfert bzw. untergeordnet.

Petra Lindenbauer ist bekennende Scheibentöpferin, die bis heute immer noch darüber staunt, was so eine Töpferscheibe alles vollbringen kann. Großen Einfluss auf Petras Einstellung zu ihrer Arbeit und ihrem Material hat die ostasiatische Denkweise. Es war vor allem der japanische Keramiker Masakazu Kusakabe, der ihr vermittelte, dass die Perfektion erst durch kleine Fehler schön und damit vollkommen wird. Dazu gehört auch das Sichtbarmachen des Materials an sich. Glätten und Begradigen versucht sie zu vermeiden, Schwamm und Messer kommen möglichst selten zum Einsatz. Sie verwendet hingegen inhomogene Massen, um dem Ton möglichst viel Raum zu geben, sich facettenreich zu zeigen. Darüber hinaus hat sie in Ostasien erfahren, wie viel Bedeutung einem Teller, einer Schale zukommen kann: der Boden des Gefäßes ist die Erde, auf der wir stehen, die Wände sind die Berge, die Landschaft, die uns umgibt. Es ist das Innere des Gefäßes, das wichtig ist, nicht seine Außerschei- nung.

Für Petra Lindenbauer und ihre Auftraggeber aus dem Bereich der Haute Cuisine heißt das, dass die Zusammenarbeit keine Angelegenheit von Katalogblättern oder Bestellmausklicken sein kann. Sie entwirft projektbezogen oder personenbezogen. Petra behandelt jedes Gefäß wie ein Unikat, sie fertigt bewusst nur in geringer Stück-

zahl täglich, um sich für jedes Gefäß die gebührende Zeit zu nehmen. Sichtbar gemacht wurde dieser Zugang in ihrer Einzelausstellung TABLE TALES im Dezember 2018 in der Galerie Mauroner in Wien. Sie gestaltete einen 7,5 Meter langen Tisch in der Mitte eines Raumes mit unterschiedlichen Unikaten, die miteinander in engem Kontext standen und den Besucher eintauchen ließen in ein Meer an Formen- und Farbschattierungsvielfalt.

Für die Herstellung dieser „table ware“ – wie sie selber ihre Produkte nennt – verwendet sie bevorzugt Steinzeugton aus dem Westerwald, der bis zu 1240°C im E-Ofen gebrannt werden kann. Im Gegensatz zu vielen anderen Keramikern mischt sie ihre Glasuren nicht selbst, denn die Zertifizierung für Lebensmitteltauglichkeit muss erbracht werden. Ihre Glasuren liefert ihr ein befreundeter Silikatchemiker, der gegebenenfalls nach ihren Vorgaben die einzelnen Bestandteile mischt. Inzwischen lässt sie aber auch zunehmend Schwankungen sowohl bei der Farbe als auch bei der Form gelten, denn „das nicht zu hundert Prozent Planbare ist das Interessante an der Arbeit als Keramikerin.“

Der Begriff Perfektion ist für sie im Bereich der Keramik kein Wertmaßstab mehr bzw. fehlt am Platze. Der Begriff müsste ihrer Meinung nach neu definiert werden und viele Facetten an einem Gefäß mit einbeziehen, zum Beispiel das Verhältnis zwischen rau und glatt, bewegt und ebenmäßig. Aber ganz sicher nicht, wie lange an Form und Oberfläche retuschiert wurde, um dem Ton seinen

**Petra Lindenbauer** wurde 1967 in Waidhofen/Ybbs (Niederösterreich) geboren. In den Jahren 1983 bis 1987 erhielt sie ihre keramische Grundausbildung an der Ortweinschule in Graz. 1998 schloss sie ein Studium der Klassischen Archäologie an der Universität Wien mit einer Dissertation über Etruskische Keramik im 6. Jh. v. Chr. ab. Von 1989 bis 2010 arbeitet sie zusammen mit ihrem Mann Georg Lindenbauer im gemeinsamen Atelier an Großplastiken und zeitgenössischen Heizobjekten. Seit 2010 betreibt sie ihr Atelier mit angeschlossener Galerie in Stadtschlaining im Südburgenland, wo sie ihre „table ware“ herstellt.

PETRA LINDENBAUER  
 Baumkirchgasse 4-6  
 7461 Stadtschlaining  
 Österreich  
[atelier@petralindenbauer.at](mailto:atelier@petralindenbauer.at)  
[www.petralindenbauer.at](http://www.petralindenbauer.at)



Teller, aus der Kollektion für das Restaurant Steirereck, Wien

eigenständigen Charakter zu nehmen. Ein Objekt ist für Petra Lindenbauer schön, wenn es Charakter hat – das gilt vor allem für ihre Chawans. Im Oeuvre der Petra Lindenbauer verbinden sich östliches und westliches Schönheitsempfinden zu einer ganz eigenen Philosophie - vor allem der des Tellers.

**ANTJE SOLÉAU**

*lebt in Köln. Sie ist als freie Journalistin für deutsche und internationale Fachzeitschriften im Bereich Kunst und Kunsthandwerk tätig.*

