

Die Frau, die das teure Essen „rahmt“

In einigen der besten Restaurants des Landes, allen voran im „Steirereck“, speist man von Tellern aus Stadtschlaining. Wie Petra Lindenbauer eine keramische „Bühne“ für die Küchenkreationen schafft, die nicht vom Essen ablenkt, erklärte sie dem FIATA.

Es begann mit einem geheimnisvoll klingenden Angebot, „gemeinsam den Geschirrstatus zu inspizieren“. Gemacht hat es Heinz Reitbauer jun., damals wie heute Chef des als bestes Restaurant des Landes geltenden „Steirereck“. Reitbauer wollte für den Umbau im Wiener Stadtpark auch neue Geschirr-Formen kreieren. Womit die burgenländische Keramikerin Petra Lindenbauer ins Spiel kam. Sie inspizierte das Vorhandene, schlug Neues vor und sorgt seit fünf Jahren für die „Unterlage“ der Kreationen der preisgekrönten Küche. „Jedes Jahr wird der Schatz erweitert“, formuliert es Linden-

bauer. Es ist eine Spezialdisziplin, in der die Keramikerin tätig ist. Denn eigentlich fertigt sie in Stadtschlaining künstlerische Objekte, eben erst eine Vase zum 100. Jubiläum des Burgenlands.

Doch die „Functional Ware“, wie ihre Sonderanfertigungen für Spitzenlokale wie das Wiener „AEnd“ oder „Zur Hofstuben“ bei Graz offiziell genannt werden, hat den Namen unter Gourmets bekannt gemacht. Doch wie übersetzt man die Küchenlinie der berüchtigt individualistischen Hauben- und Sterneköche in ein keramisches Konzept? Wie wird aus Gesprächen ein Teller, der in

Erinnerung bleibt, aber doch neben dem kulinarischen Meisterwerk zurücktritt? Für die Künstlerin ist das Restaurantkonzept nur eine Voraussetzung. Dazu gilt es auch, den „Typus Koch“ als Mensch zu erfahren, seine Philosophie einzubeziehen, aber auch das Umfeld (Örtlichkeit und Architektur) und die Erwartungshaltung der Gäste. Vor allem die Entscheidung für ein Farbkonzept sei ein wichtiger Prozess, der im Dialog mit den Köchen viel Zeit in Anspruch nehmen kann. Denn bis vor kurzem war die Welt des Servierens klar. Einfarbig klar. Es gab die klassischen Weißteller-Köche und jene, die Farbe offen gegenüberstehen. Versteht man feines Essen als Gesamtkunstwerk, dann brechen auch diese Gegensätze auf. „Es gibt Gänge, die auf Weiß am besten zur Geltung kommen“, formulierte es Keramikerin Lindenbauer, „in vielen Fällen ist das Gegenteil der Fall“. Dass es bei Köchen auch die Angst gäbe, mit Farbe etwas falsch zu machen, kann durchaus auch eine Rolle spielen. Im Idealfall kommt es am Tisch zu einem ausgewogenen Mix verschiedener Formen, Texturen und Farben.

Diese feste Unterlage für die vergängliche Kochkunst der Meister entsteht abseits der großen Städte. Vor 15 Jahren übersiedelte Lindenbauers Familie ins Südburgenland, das Atelier samt Keramik-Galerie in Stadtschlaining folgte 2010. Liest man ihre Biographie, dann kehrte Lindenbauer nach dem Studium von Kunstgeschichte und Archäologie wieder zu den kreativen Wurzeln zurück. Denn die keramische



sozusagen mit“. Und sollte es im neuen Jahr Diätkost geben, dann isst eben nur das Auge mit: „Ein Fastengericht in einem starken Teller, kann das Gefühl hervorrufen, üppig zu essen“.

Doch so gefeiert die bis ins letzte durchkonzipierten Küchenkunstwerke auch sind, Lindenbauer selbst versteht sich vor allem als Angewandte Künstlerin. Das wird bei der Diskussion über einen geheimnisvollen Satz von ihr klar: „Gut ist besser als perfekt“. Auf einmal stellt ein simpler Teller auch die digitale Bequemlichkeit, das Leben am Gängelband von Algorithmen und Gewohnheiten, in Frage. „Der Begriff Perfektion bekommt zunehmend einen negativen Beigeschmack in unserem Alltag“, meint sie dann, „er bedeutet keinesfalls nur Gutes, vielmehr Härte, Kühle, Strenge“. Viel positiver nähmen wir es hingegen wahr, wenn das Auge einen Ausgleich finden kann. Und sei es am gedeckten Tisch!

Grundausbildung an der berühmten Ortweinschule in Graz schloss sie 1987 ab. Was sich etwas abstrakt anhört, die damals absolvierte Fachrichtung Keramische Formgebung, erhöht heute den Genuss in Spitzenrestaurants. Mitunter bringen die künstlerischen Ansprüche der Keramikerin sogar praktische Vorteile für die Spitzenköche mit sich. Der massive Boden bei einigen Kreationen von Petra Lindenbauer hält die Speisen lange warm, fungiert aber auch als kleines Podest, das die Speisen erhöht präsentiert.

Weniger prominent in den Serien ihrer Einzelanfertigungen ist die „Fahne“, wie Keramiker den Tellerrand nennen. Im

Gegensatz zu großen Serien, bei denen er oft breiter ist als der Rest. „Generell messe ich der „Fahne“ als Rahmung des Gerichtes eine große Bedeutung zu. Wie bei einem Bild meine ich jedoch, sollte sich der Rahmen und das Gerahmten in einem guten Miteinander befinden. Je großartiger ein Bild, desto wichtiger ist eine sorgsame Auswahl des Rahmens, der sich nicht hervortun wird“. Übrigens: Die wichtigsten Lehren für private Festtagsmenüs gibt die Südburgenländerin den FIATA-Lesern nebenbei auch gleich mit: „Es gibt opulente Gerichte in opulenten Tellern, das verträgt sich. Ein simples Gericht in einem opulenten Teller kann aber auch reizvoll sein, ein schöner Teller hilft



Bühne der Bissen: Hier gibt's „Lindenbauer-Ceramics“

Neben dem „Steirereck“ arbeitet Petra Lindenbauer auch für burgenländische Top-Adressen. Im Südburgenland richtet etwa Jürgen Csencsits in Harmisch in den „Lucky Bowls“ an. Diese Entwürfe für das Gasthaus Csencsits, entstanden im Frühling 2020, gibt es auch im Design-Shop des Museums für Angewandte Kunst (MAK) zu kaufen. Burgenländer können die bunten Schüsselchen aber im Atelier in Stadtschlaining kaufen. Max Stiegl vom „Gut Purbach“ besitzt ebenfalls Keramik Lindenbauers; die Photos für sein Kochbuch „Mein Pannonien“ entstanden beispielsweise alle auf diesem Geschirr. Und – gar nicht weit vom Südburgenland – findet man die Kreationen auch in Pischelsdorf am Kulm: Spitzenkoch Sebastian Feldbacher (richtet u. a. seine Wildgerichte im „Zur Hofstubn“ an)

Petra Lindenbauer | 7461 Stadtschlaining | www.petralindenbauer.at

