



EIN BILD VON TON

¹⁰¹ *Petra Lindenbauers Atelier
Contemporary Ceramics liegt im burgen-
ländischen Stadtschläining.*



TEXT: ANNA BURGHARDT
FOTOS: PETER GARMUSCH

Ein würdiger Rahmen für aufwendige Gerichte: Die Keramikerin *Petra Lindenbauer* fertigt Geschirr für Restaurants, peu à peu und abseits jeglichen Katalogdenkens. Dabei sucht sie nicht unbedingt das Ebenmaß. Ganz im Gegenteil.

1

WIMPERNSCHLAG
ENTSCHEIDET
ÜBER DIE VOLLKOMMENHEIT.



¹⁰² Das eigentliche Fingerspitzengefühl braucht man nicht, um ein Objekt zu formen. Sondern um zu wissen, wann man es loslassen muss.

„Jedes Stück
Geschirr
ist ein
Schaffens-
prozess.“



1100

GRAMM
KANN EIN SPEISETELLER SCHON
EINMAL WIEGEN.



20

JAHRE ERFAHRUNG
HAT DIE KERAMIKERIN PETRA
LINDENBAUER MIT
DEM WERKSTOFF TON.

Zwischen perfekt und misslungenen liegt nur ein Augenblick. Ein Augenblick, der über Proportionen entscheidet, über Eleganz, über Schwung. Verweilt die Hand an der Töpferscheibe nur einen Wimpernschlag zu lang auf dem fragilen Rand eines fast fertigen Tellers, übt sie um einen Hauch zu viel Druck auf den formbaren Ton aus, hat das Werkstück seine Vollkommenheit verloren. Den richtigen Moment zu finden, in dem man einen Teller loslässt, braucht unglaublich viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.



Wenn es um Keramik geht, bedeuten die Attribute Vollkommenheit und Perfektion in Lindenbauers Augen keineswegs makellose Regelmäßigkeit. Ein vollkommener Teller hat vielmehr eine ausgereifte Persönlichkeit: „Das ist der große Unterschied zwischen Serien aus gegossenem Porzellan und Stücken aus Ton

von der Töpferscheibe: Bei Porzellan ist man einmal kreativ – nämlich dann, wenn es um die Gussform geht – und dann nur mehr reproduzierend. Bei Ton ist es bei jedem Stück aufs Neue ein Schaffensprozess.“ Mit Porzellan arbeitet Lindenbauer fast nie, und wenn, dann nur an der Töpferscheibe. „Bei Porzellan ist nichts zwischen den Zeilen zu finden.“ Ganz abgesehen davon, dass dünnes Porzellan immer ein Problem mit der Wärmespeicherung auf dem Weg zwischen Küche und Tisch bedeute. Manche ihrer Tellerentwürfe sehen bewusst einen massiven Boden vor. Gerichte bleiben darauf aber nicht nur länger warm; der dicke Boden fungiert auch als eine Art subtiles Podest, das die Speisen gleichsam erhöht.

Auf beides kann die Keramikerin Petra Lindenbauer vertrauen, seit mehr als zwanzig Jahren arbeitet sie mit dem Werkstoff Ton. Zwischendurch studierte sie Kunstgeschichte und Archäologie und fertigte lange Zeit gemeinsam mit ihrem Mann Georg große Heizobjekte. Seit einigen Jahren sammeln sich aber Teller, Becher und Schüsseln im Atelier von Contemporary Ceramics im burgenländischen Stadtschlaining. Unter Petra Lindenbauers Händen wird Erde zu Esskultur: Die Keramikerin macht Geschirr für Restaurants, die nicht nur in der Küche Regionalität leben wollen, sondern auch in Sachen Tischkultur. Etwa runde Teller mit dickem, planem Boden, der elefantengraue Ton innen weiß glasiert, nicht deckend, sondern das Grau noch durchscheinen lassend, der Rand sanft, wie die Andeutung einer Landschaftssilhouette, in die Höhe gezogen. Zurückhaltende und doch prägnante Rahmen für Gerichte. Auch Käsebretter hat Lindenbauer schon gefertigt: schwer und aus grobem Schamottton, so herzerwärmend ungestüm wie so mancher Käse – Löcher inklusive.

Petra Lindenbauers Vorliebe für die lebendige Erdigkeit von Keramik wird von Gastronomen geteilt, die sich nicht scheuen, die Rohheit dieses Materials selbst im scheinbar nobelsten Ambiente zuzulassen. Parallel zur Entwicklung der Küche: An den Vorreiteradressen wurde längst das allzu Glatte vom „Je ne sais quoi“ des Unperfekten überholt. Karotten-Einzelgänger mit Persönlichkeit haben neurotisch auf gleich getrimmte Wurzel-Soldaten

¹⁰³ Ein gutes Gefäß ist in der ostasiatischen Denkweise wie eine Landschaft.



„Der Gast soll ja auch etwas mitnehmen. Damit meine ich nicht, dass ein Stück gefladert werden soll, ich meine das Atmosphärische.“

¹⁰⁴ Die Stücke bestehen nicht nur aus Ton. Sie formen sich aus Ideen und Gesprächen. Sie sind das Ergebnis eines Miteinanders.



abgelöst. Verbrannte Stellen werden nicht mehr verschämt entfernt, sondern stehen den Zutaten wie ein erotischer Dreitagebart gut zu Gesicht. Perfektion durch kleine Fehler – eine ostasiatische Keramikdenkweise, die gut ins Heute der westlichen Gastronomie passt.

Von der ostasiatischen Philosophie kann man sich überhaupt viel abschauen, meint Lindenbauer, auch wenn man nicht vorhat, eine Grünteeschalen-Produktion zu eröffnen. Von einem südkoreanischen Meister hat die Keramikerin erfahren, wie viel Bedeutung einem Teller, einer Schale innewohnen kann. Der Boden eines Gefäßes steht für die Erde (und gute Gefäße haben im Boden eine kleine Vertiefung – den Teich), die Wände sind die Berge, die Landschaft, die uns umgibt. Die dortige Denkweise sei komplett konträr zur westlichen. „In Ostasien ist das Innere eines Gefäßes wichtig. Aus diesem ergibt sich das Äußere, das sie dort bloß Schminke nennen. Bei uns heißt es hingegen immer gleich: Ich will diese oder jene Form.“ In Europa wollten die Produzenten immer nur etwas Hübsches machen, „dann passieren Dinge wie auf Kannen gepickte Kügelchen – wofür?“

Die Kooperation zwischen Keramikerin und Restaurant ist keine Angelegenheit von Katalogebblätter und Bestellmausklicks. „Bei jedem Auftrag beginne ich am Anfang, will an nichts anknüpfen“, sagt Lindenbauer. Es gehe ja nicht darum, eine schon vorhandene durchgeknallte Idee schnell einmal auf den Kochstil eines neuen Auftraggebers herunterzubrechen. Ein Rahmen soll es werden, der dem Kochstil Raum lässt, aber auch die Hand am Ton nicht verleugnet. Es ist ein Miteinander. Zunächst zwischen Koch, Keramikerin und Örtlichkeit – der Wiener Stadtpark ist etwas anderes als ein Tal im Pinzgau. Später, wenn aus Ideen und Gesprächen, aus Erde und Hitze Geschirr geworden ist, auf dem im Restaurant angerichtet wird, kommen noch die Gäste als Bezugspunkte hinzu. „Der Gast soll ja auch etwas mitnehmen. Damit meine ich nicht, dass ein Stück gefladert werden soll“ – die Keramikerin lacht hell auf –, „ich meine das Atmosphärische.“

Manche Gastronomen haben genauere Vorstellungen, andere lassen viel Freiraum. Klar ist für Petra Lindenbauer bei Aufträgen für Restaurants immer, dass sie farblich zurückhaltend bleibt, sich auf die Form konzentriert. Bei Geschirr für private Haus-

1240

GRAD
HERRSCHEN BEIM
GLASURBRAND.



halte gesteht sie sich mehr Draufgängertum, mehr Präsenz zu.

Ihre Glasuren mischt die Keramikerin, anders als andere, nicht selbst. Das Romantisieren diesbezüglich geht ihr sogar ziemlich auf die Nerven, „eine selbst angerührte Glasur allein macht ja ein Stück nicht automatisch gut.“ Sie bezieht die Glasuren von einem Silikattechniker, dem sie ihre Vorstellung von Oberfläche beschreibt, also Farbe, Fließverhalten, Transparenz, und dem sie Musterstücke schickt. Für jedes Stück Geschirr wird der benötigte Ton abgewogen. „Da bin ich ziemlich akribisch. Das Material hat ohnehin noch genug Eigenleben, der Spielraum ist noch immer groß genug.“ Mit ihren Reisen – etwa nach Südkorea – komme aber ein wenig Gelassenheit gegenüber der Eigensinnigkeit des Materials Ton, Lindenbauer lässt mehr Abweichungen zu als früher. Schließlich ist ja gerade auch die Schwankungsbreite, das nicht zu hundert Prozent Planbare, das Interessante an der Arbeit als Keramikerin.

Lindenbauer liefert immer nur Kleinstmengen, und diese immer persönlich. „Großaufträge haben für mich richtiggehend einen Schrecken, ich bin nicht so stressresistent wie ein Koch.“ Danach redet man weiter, es ergeben sich vielleicht Ideen für neue Formen, neue Formate. „Die Zusammenarbeit mit Restaurants ist ein Prozess. Es gibt

nicht ein fix vorgezeichnetes Service, aus dem bei Bedarf nachgeliefert wird, sondern es kommen immer wieder neue Entwürfe dazu.“ Da jedes einzelne Stück auf der Töpferscheibe gedreht wird, kann sie die Aufträge nicht aus der Hand geben. „Das geht vielleicht bei Porzellanguss, aber nicht bei Keramik. Das würde man sofort sehen.“

Sie ist wohl zu Recht gewissenhaft: Ihre Keramiken sind schließlich auch dann noch präsent, wenn der Auftrag schon Jahre her ist. In gewisser Weise sitzt Petra Lindenbauer immer mit am Tisch.