

essen & trinken

Fondue
6 KÖSTLICHE
DIPS, GANZ
SCHNELL
GEMACHT

SO GELINGT
DIE PERFEKTE
REHKEULE

**LIEBLING
LACHS**

*Zur Pasta,
aus dem Ofen
oder als feine
Praline*

**DIE BESTEN
DEUTSCHEN
ROTWEINE
IM VERGLEICH**



HIMMLISCH!
*Der weltbeste
Schoko-Kuchen –
Schritt für Schritt*

Entspannte Weihnachten

*In diesem Jahr stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst
zusammen. 10 köstliche Vorschläge mit Ente, Rind, Kabeljau*


Schön festlich:
Rinderfilet,
Knödel und
feine Sauce

4 190766 004902 12

Ein Stück Tischkultur

Teller mit schillerndem Kristallmuster, Teekannen, die nicht tropfen, und federleichte Thermo-Becher – die Porzellanmanufaktur Fürstenberg steht für Präzision bis ins kleinste Detail. Ein Werkstattbesuch

TEXT ROXANA WELLBROCK



Glanzvoll: Die Schalen, Tassen und Teller der Serie „Omnia Ritual“ werden innen vergoldet

Porzellan ist empfindlich. Nicht nur, weil man es so leicht kaputt schlagen kann. Wer damit arbeitet, daraus Teller, Schüsseln und Tassen formt, muss wissen, wie es auf kleinste Veränderungen reagiert. Dass es im Brennofen bei 1400 Grad weich wird wie Wackelpudding. Dass Farbpigmente diesen Effekt verstärken. Dass es beim Brennen schrumpft. Noch komplexer gestaltet es sich, wenn etwas völlig Neues entwickelt wird. „Man muss schon Lust haben am Spinnen“, sagt Stephan Hofmann, der Produktionsleiter der Porzellanmanufaktur Fürstenberg, und schreitet durch die Manufakturräume mit Blick auf die Dächer des Schlosses.

Das Team tüftelt jahrelang

In der Halle steht ein Mitarbeiter an einer rotierenden Drehscheibe, auf der sich Porzellanmasse zu einem flachen Teller formt, ein paar Meter weiter beugt sich eine Kollegin über einen Gefäßrohling. Behutsam lässt sie einen kleinen Rohling in den größeren gleiten. „Sie fügt gerade die Innen- und die Außenwand zu einem doppelwandigen Becher aus unserer aktuellen Serie ‚Omnia‘ zusammen“, erklärt Hofmann. Was auf Laien recht unscheinbar wirkt, ist das Ergebnis mehrerer Jahre Entwicklungsarbeit und eine Spezialität von Fürstenberg: doppelwandige Gefäße mit Thermo-Effekt, die sich trotzdem filigran anfühlen. Nimmt man so ein Leichtgewicht in die Hand, kann man kaum glauben, dass es aus Porzellan gemacht wurde. Die Wände der Becher, die sogenannten Scherben, sind extrem dünn, nämlich 1,3 Millimeter. Fährt man mit dem Finger über ihre Oberfläche, spürt man feine Rillen. Als würde man über Gestein streichen. Ihr Inneres ist hingegen glatt und kühl. Das Spiel mit den Oberflächen



1



2



3

Hohe Schule

1 Ein Mitarbeiter feilt an einem Porzellanrohling, der sich in der Gipsform befindet. **2** Zuvor hatte er Porzellanschlicker in die Form gegossen, der darin einige Minuten härtet. **3** Anschließend wird der Rohling aus der Form geholt. Hier ist es die Außenseite eines Bechers, die später mit einer Innenseite zusammengefügt wird. **4** In der Modellwerkstatt entstehen die ersten Prototypen.



4



Feinste Stücke

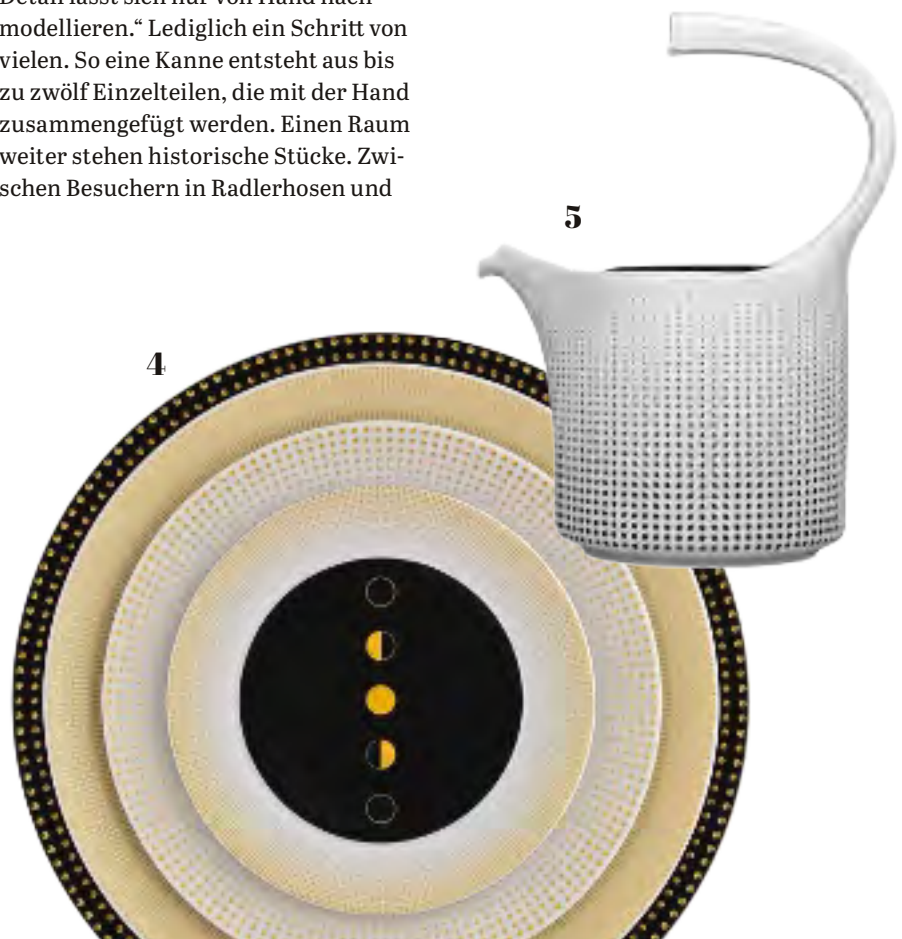
1 Teller und Cloche der Linie „Blanc“ wurden mit Spitzenköchen entwickelt. Silikonringe verhindern, dass die Glocke verrutscht. **2** Für die Serie „Solitär“ hat die Manufaktur eine jahrhundertalte Brenntechnik mit Kristallen wiederbelebt. **3** Kraken, Langusten und Fische tummeln sich auf den doppelwandigen, aber sehr zarten Gefäßen der Serie „Touché“. **4+5** Das Dekor „Clair de Lune“ ist von den Mondphasen inspiriert, die Tülle der Teekanne so geformt, dass nichts tropft.

macht die Teile der puristischen „Omnia“-Serie besonders. „Die Entwicklung war derart komplex – so etwas haben wir noch nicht gehabt“, sagt Hofmann, der seit 33 Jahren bei Fürstenberg arbeitet. Wie erreicht man die farbige Rillenstruktur? Wie die samtige Haptik? Antwort: „Die Außenschale wurde nicht, wie sonst üblich, lackiert, sondern vor dem Brennen mit Farbpigmenten gemischt.“

Sterne-Köche reden mit

100 Mitarbeiter hat die traditionsreiche Manufaktur, davon rund 50 in der Produktion. Fast alles machen sie per Hand: die Gipsformen, in denen der Porzellanschlicker härtet, die Dekore, die unter dem Becherhenkel zusammenlaufen, die Goldstaffagen, die über einen Tassenrand gehen. Die Entwürfe kommen entweder von den Mitarbeitern selbst oder von Designern. Ein bekanntes Beispiel für die lange Zusammenarbeit der Manufaktur mit Gestaltern ist die zeitlose Kollektion des Bauhaus-Pioniers Wilhelm Wagenfeld. Für die Gourmetkollektion „Blanc“ hat das Team mit Spitzenköchen wie Tim Raue und Sven Elverfeld gearbeitet. Kreative wie der britische Bildhauer Tony Cragg kommen auf Fürstenberg zu, um ihre Kunstwerk-Skizzen von der Manufaktur umsetzen zu lassen.

Von der Werkstatt geht es einmal über den Schlosshof zum Porzellanmuseum der Manufaktur. Auf den Regalen schillern Vasen und Teller in Weiß-, Grün- und Violett-Tönen. Sie werden mit Kristallen gebrannt, die stäbchen- und pilzförmige Reliefs hinterlassen. Davor sind Teller und Tassen mit Darstellungen verschiedener Mondphasen ausgestellt. Jedes der Teile ist von Hand bemalt und mehrfach gebrannt. Die Teekanne fällt ins Auge. „Ihre Tülle ist so geformt, dass sie nicht tropft“, sagt Hofmann. „Dieses Detail lässt sich nur von Hand nachmodellieren.“ Lediglich ein Schritt von vielen. So eine Kanne entsteht aus bis zu zwölf Einzelteilen, die mit der Hand zusammengefügt werden. Einen Raum weiter stehen historische Stücke. Zwischen Besuchern in Radlerhosen und





Prachtvoll: Die Manufaktur befindet sich auf dem Gelände von Schloss Fürstenberg

Funktionskleidung – die Gebäude liegen am Weser-Radweg – betrachten wir eine Teedose mit Blumendekor von 1765 und staunen über die lange Tradition des Hauses. Die Porzellanmanufaktur ist die zweitälteste in Deutschland, seit fast 270 Jahren entsteht hier im Schloss Geschirr. Und trotz all der Innovationen ist vieles geblieben, wie es war. So hat sich der Weißheitsgrad des Materials, das von zwei großen Maschinen im Untergeschoss gemischt wird, nie geändert.

Die Menschen zählen

Zurück in der Werkstatt schreitet Hofmann zu den drei hintereinanderstehenden Brennöfen, die mitten in der Halle aufgestellt sind. „Die Technik ist schon wichtig, aber es sind vor allem die Menschen und ihr handwerkliches Können, was hier zählt“, sagt er. In den Regalen reihen sich einige Exemplare des berühmten Niedersachsenrosses neben einem Don Quichote, der am Hals von einem Porzellanstab, einer sogenannten Brennhilfe, gestützt wird. Sie sorgt dafür, dass die Figur trotz der sehr dünnen Scherben nicht in sich zusammenfällt. Meisterlich mit wackelpuddingweichem Porzellan umzugehen, ist eben eine Spezialität von Fürstenberg.

**Meinbrexener Straße 2, 37699 Fürstenberg
www.fuerstenberg-porzellan.com**



»e&t«-Redakteurin **Roxana Wellbrock** hofft, dass sie nach 33 Berufsjahren noch genauso für ihren Beruf brennen wird wie Produktionsleiter Stephan Hofmann