

Exempla 2006:

„Das Handwerk im Dienste der kulinarischen Genüsse“



Sigrid Hilpert-Artes: Dose in Vorgelform, Fayence, bemalt



Sigrid Hilpert-Artes: Fischdose mit Venus, Fayence, bemalt

Die internationale Handwerksmesse München (16.–22. März 2006) präsentiert sich 2006 im neuen Kleid. Um die Qualität und Attraktivität der Messe zu steigern, hat sich die Gesellschaft für Handwerksmessen für die Umstrukturierung der Hallen, eine erweiterte Nomenklatur sowie neue Öffnungszeiten ent-

schieden. Die Hallen werden jetzt in „Profi-“ und „Privat“-Bereich aufgeteilt, neu aufgenommen wurde das Thema Mode und Accessoires. Dem Kunsthandwerk wurde mehr Raum zugestanden und es avanciert zum Themenschwerpunkt der Halle A1, deren Kernstück die Exempla 2006 „Das Handwerk im Dienste der kuli-

narischen Genüsse“ bildet. Bei der traditionsreichen Ausstellung handelt es sich um die größte der vier von der Handwerkskammer für München und Oberbayern im Rahmen der Handwerksmesse organisierten Sonderschauen.

Um gut essen und trinken zu können, hat sich die Menschheit vieles einfallen lassen.



Sigrid Hilpert-Artes: Kerzenleuchter „Nixe“, Fayence, bemalt



Sigrid Hilpert-Artes: Tulpenkanne, Fayence, bemalt



Katja Hötermann: Doppelkanne für Essig und Öl, Silber, montiert, Foto: Friends + Pflaumer

Der Hunger hat die Menschen erfinderisch gemacht, der Appetit genussvoll. Zum Kochen, Braten oder Grillen bedurfte es zweckmäßiger Gerätschaften. Über die Jahrtausende entwickelte sich die Tischkultur und führte zu stilvollem Speisen. Dazu möchte die Exempla 2006 verführen. Zugleich möchte die Ausstellung die Vielfalt, den Ideenreichtum und das hohe Niveau des Kunsthandwerks im Dienste der Kulinarik herausstellen und zeigen, dass Individualität, Stil und Funktionsfähigkeit durchaus vereinbar sind und so den Alltag bereichern.

Die Kultur des Trinkens drückt sich seit Jahrhunderten in einer hochdifferenzier-



Katja Hötermann: Exzentrische Pfeffermühle, Silber, montiert, Foto: Friends + Pflaumer





Kati Jünger: Teekanne, Steinzeug, frei gedreht und mit eingefärbten Tonplättchen montiert, Bügel aus Eisen



Kati Jünger: Teekanne, Steinzeug, frei gedreht und mit eingefärbten Tonplättchen



ten Verwendung von Gläsern aus. Das seit dem 1. Jh n. Chr. verbreitete Trinkglas gibt es in unzähligen Variationen und es existiert für fast jede Art von alkoholischen Getränken eine bestimmte Glasform. Die Wiener Traditionsfirma J. + L. Lobmeyr fertigt schon seit 1823 erlesene Trinkgläser nach Entwürfen von berühmten Designern wie Josef Hofmann oder Adolf Loos. Lobmeyr sieht heute seine Aufgabe sowohl im Bewahren, als auch in der Neu- und Weiterentwicklung des Repertoires durch junge Designer.

Kati Jünger: Teekanne, Steinzeug, frei gedreht und im dritten Brand vergoldet



Kati Jünger: Teebecher, Porzellan, frei gedreht, teilweise vergoldet, eingedrückte Knöpfe

Kati Jünger: Teekanne, Steinzeug, frei gedreht und mit eingefärbten Tonplättchen montiert, Deckel vergoldet

Der ebenfalls aus Österreich stammende Glasbläser Josef Salvenmoser arbeitet mit Lampenglas. In seiner Werkstatt entstehen eigenwillige, skurrile Gebrauchsgläser, die durch ihren Humor und Witz bestechen, die aber auch funktionieren. So wurde dem Kitzbühler für seine Verkostungsgläser der 1. Preis der französischen Sommelier-Vereinigung verliehen, denn die ganz dünn und fein ausgeblasenen Gläser sind bei aller Ausgefallenheit überraschend stabil und gastronomierecht.

Eine ganz besondere Ausprägung hat die Kultur des Trinkens von Tee erfahren. Bezeichnenderweise hat der Genuss des Getränks in den unterschiedlichen Ländern eine Vielzahl fast ritueller Gerätschaften entwickelt. Die früheste Erwähnung von Tee findet man schon ca. 350 v. Chr. in China, im 8. Jh. gelangte der Tee nach Japan, im 17. Jh. erst nach Europa. Wie der Kaffee hat auch der Tee, von China ausgehend, der Porzellan- und Keramikunst gewaltigen Auftrieb gegeben. In der Exempla 2006 wird eine Teemeisterin das Publikum in die heiter-entspannte Kultur der koreanischen Teezeremonien einführen. Zum Einsatz kommt dabei die Teekeramik der keramischen Werkstatt Margaretenhöhe, wie auch Einzelstücke ihrer koreanischen Leiterin, Young-Jae Lee. Die reduzierte Schönheit der einzelnen Schälchen verlangt einen Benutzer, der sich auf sie einlässt, der Genuss findet am Betrachten der



Berthold Hoffmann: Fondue, Gusseisen, Edelstahl, Ebenholz

kleinen Unterschiede, am Entdecken von Nuancen in Form und Farbe.

Die Teekannen und -schälchen von Kati Jünger aus Laufen zeigen eine europäische Variante des Themas. Jüngers Teekannen und -schälchen wirken kostbar. Die Oberflächen der Kannen spiegeln so manches ungewöhnliche Experiment wider. Glasperlen sind mit Gold verschmolzen und schimmern verspielt. Dreimal werden diese Stücke gebrannt, für den letzten Durchgang werden sie mit Blattgold oder -silber ausgelegt. Die Keramikerin arbeitet auch mit Email an der Oberfläche, dessen Farbeffekte sie immer wieder faszinieren. Der Gebrauch dieser Keramiken lässt das Teetrinken zu einem besonderen Erlebnis werden.

Die Keimzelle der Kultur des Essens ist die Küche und so präsentiert die Exempla 2006 individuelle Vorschläge für Küchenmöbel. Es werden dabei aber nicht die heute üblichen Einbauküchen gezeigt, im Fokus stehen handwerklich gefertigte Einzelmöbel. Dem Besucher soll kein Gesamtkonzept für seine Küche geboten werden, es geht vielmehr darum, Ideen für neue, andere Wege und Lösungen im Küchenbereich vorzuschlagen. Es wird daran erinnert, dass es durchaus möglich ist, sich seine Idealküche zusammen mit einer qualifizierten Schreinerwerkstatt zu erarbeiten und dabei zu sehr persönlichen Lösungen zu kommen.

Als gut eingespieltes Team verbinden die Innenarchitektin Lucia Wiedemann und



Shigefusa Iizuka:
geschmiedete japanische Küchenmesser



Berthold Hoffmann: Pfanne, Gusseisen



Berthold Hoffmann: Schale, Silber, gedrückt und montiert



Joseph Salvenmoser, Champagnerflöte, vor der Lampe geblasen



Joseph Salvenmoser, Gläser, vor der Lampe geblasen



Joseph Salvenmoser, Sektglas, vor der Lampe geblasen

der Schreinermeister Georg Wiedemann schlichtes, geradliniges Design mit handwerklicher Perfektion. Sie möchten das Arbeiten in der Küche vor allem durch die richtige Materialwahl und eine gute Anordnung der verschiedenen Arbeitszonen erleichtern und zugleich die vielen verschiedenen Dinge wie Geschirr, Töpfe, Besteck, Werkzeuge sinnvoll und schön unterbringen.

In Absprache mit dem Kunden entwirft und plant die Tischlerei Sommer aus Breitscheid ihre Einzelmöbel und Küchen. Auch diese Möbel leben von der Qualität der Materialien, der hochwertigen Verarbeitung und dem schnörkellosen Design. Ausschließlich hochqualitative Auszüge und Beschläge kommen dabei zum Einsatz, zum Teil sind sie handgefertigt vom Schmied. Das Ergebnis ist bestechend und spricht für sich.

Zur Küche gehören Töpfe, Kannen, Pfannen. Der Nürnberger Silberschmied Berthold Hoffmann fertigt seit 20 Jahren hochwertige Gusseisengerätschaften zum Kochen. Gusseisen zeichnet sich durch hervorragende Koch- und Brateigenschaften aus. Hoffmann wählt für seine Arbeiten das Sandgussverfahren, das die Herstellung eines Gussmodells voraussetzt. Jeder Abguss muss von Hand nachgearbeitet werden, was jedem Gegenstand individuelles



Wiedemann Küchen: Detail eines Küchenblock aus Beton



Beate Leonards: Serviettenringe, Silber, geschmiedet, aus zwei Teilen montiert



Beate Leonards: Serviettenringe, Silber, geschmiedet

Aussehen verleiht. In einer lebenden Werkstatt werden während der Exempla Modelle von Kochgefäßen entwickelt. Die kraftvoll wirkenden Kochgeräte werden aber auch im Gebrauch vorgeführt. Unterstützt wird Hoffmann dabei von Matthias Lehr, der ebenfalls in Nürnberg lebt. Fondues, Rollmörser, Wiegemesser, Gewürz-
löffelchen und ähnliche nützliche Küchen-
utensilien sind von ihm zu sehen. Eine Auswahl an Pfeffer- und Salzmühen, Essig und Ölkännchen, Servierlöffel, Senfdö-
schen und ähnlichem von Bohyung Koh, Be-
ate Leonards, Gisela Müller, Ulla und Mar-
tin Kaufmann, Katja Höltermann runden diese Auswahl ab.

Handwerklich hergestelltes Gebrauchsgeschirr kommt dem Bedürfnis der Menschen nach Individualität in besonderem Maße nach. Dies spiegelt sich im Erfolg von Keramikwerkstätten wider, die sich auf diese Nische spezialisiert haben. In der Exempla 2006 werden die Geschirre von Katja Maechtel, Hans Fischer und Michel Gardelle zu sehen sein. Dahinter steckt die Idee, die große Bandbreite an unterschiedlichen Form- und Funktionsvorstellungen

bei Services vor Augen zu führen. Während das Geschirr von Katja Maechtel in der Gestaltung minimalistisch und reduziert ist und sich auf in der Farbgebung feinsinnig nuancierte Platten, Schälchen, Schalen und Becher verlegt (Teller gibt es nicht), geht der französische Keramiker Michel Gardelle genussvoll-mediterran in die Vollen. Sein Service ist barock, üppig

und sinnlich. Das Geschirr – Teller, Platten, Terrinen, Leuchter – von Hans Fischer ist fantasievoll, eingekratzte Dekore, Schriftzüge und kleine Zeichnungen verleihen ihm seinen Charme und verleiten zum Schmunzeln. Die Dresdner Keramikerin Sigrid Hilpert-Artes fertigt keramische Tafeldekorationen auf höchst eigenwillige und poetische Art. Ihre Fisch- und Fabel-



Katja Maechtel: Geschirrförmchen „Man nehme 200 g, 800 g, 1 kg bzw. das Doppelte, die Hälfte und das Dreifache“, Steingut, Steinzeug, Porzellan, gedreht



Beate Leonards: Flachmann, Silber, geschmiedet, montiert



Matthias Lehr: Gewürzlöffelchen, Silber, geschmiedet



Hans Fischer: Becher, Irdenware, geritzt und bemalt



Hans Fischer: Teller, Irdenware, geritzt und bemalt



Akagi Akito: „korori aka“, rundes Gießgefäß mit Schnabel, rot lackiert, keyaki-Holz, Foto: Othmar Berndt

wesen, ihre Meerjungfrauen und Tänzerinnen, erinnern an Tausendundeine Nacht, an barocke Festgelage und heitere Stimmung. Noch einmal lebt ein barockes Lustgefühl auf, man sieht förmlich die Pasteten in den Terrinen mit Enten- und Gänseköpfchen und die Pralinen in den lustvollen Döschen, auf denen sich spärlich bekleidete Sphinxen räkeln.

Die asiatische Küche, wie auch das dazu nötige Equipment, liegen seit Jahren im Trend, denn faszinierend an der japanischen Küche ist nicht nur das Essen an sich, sondern auch die Ästhetik der Zubereitung und die dafür benötigten Geräte wie Messer, Stapeldosen, Dämpftöpfe, Siebe, Kellen, Sakeflaschen, Essstäbchen und Lackgeschirr. Ein berühmter japanischer Messerschmied, Shigefusa Iizuka, wird in

der Exempla seine Messer ausstellen und demonstrieren, wie diese geschliffen werden. Eine erlesene Auswahl an Kupfergeschirr des berühmten japanischen Kupferschmieds Shimakura-san wie auch die Lackarbeiten von Akagi Akito werden für die Freunde der japanischen Kultur zu sehen sein und sicherlich neue Freunde finden.

Zur Festtagstafel gehört auch Tischwäsche aus Leinen und feinem Damast.

Gestickte Tischtücher und Servietten gab es schon in der römischen Kaiserzeit (!) und bis heute hat Tischwäsche große Aktualität. In wenigen europäischen Werkstätten werden diese Textilien noch in



Akagi Akito: „katakuchi dai kuro“, Gießgefäß mit Schnabel, schwarz lackiert, keyaki-Holz, Foto: Othmar Berndt



Mathias Lehr: Rollmörser, Gusseisen



Monika Holler: Leinentischdecke, Detail



Monika Holler: Leinentischdecken in verschiedenen Mustern

handwerklicher Produktion gefertigt. Die Exempla zeigt hier Beispiele aus Dänemark, Schweden und dem Bayerischen Wald. Während Monika Holler aus Niederbayern ihre Künste in traditioneller Weise am Kontermarsch-Webstuhl demonstriert, wird Gunnel Martensson aus Schweden den Besuchern erläutern, wie sie ihre Entwürfe für Tischwäsche aus Damast am Computer entwickelt. Monika Holler aus Wegscheid ist die einzige Weberin der vor 2002 aufgelösten Wegscheider Webereigenossenschaft, die weiterhin webt. Was für ein Glück, denn die Muster dieser herrlichen Leinengewebe sind zeitlos schön und fügen sich mit ihren ehrlichen, über die Jahrhunderte entwickelten Mustern auch in die modernsten Wohnräume, ja sie scheinen gerade dort besonders zur Wirkung zu kommen.

Optischer Mittelpunkt der Exempla 2006 wird ein 70 m² umfassender, acht Meter hoher, überdachter Pavillon sein. Gebaut wurde diese leichte Architektur von dem Schondorfer Schreiner und Bühnenbildbauer Erwin Kloker. Klokers Pavillons dienen festlichen Veranstaltungen wie Hochzeiten und anderen Feierlichkeiten im Freien. Gerahmt wird der Pavillon von Beiträgen zum Thema „Kochen im Freien“. Grills von Martin Breidenbach, Hartmut Hahn und Georg Lippkau sowie große Kochtöpfe, Kasserollen und Fischbräter aus Ei-

sen und Stahl fürs offene Feuer vom Altmeister Erhard Hössle oder auch der Pizzabackofen von Gerd Zepp aus Bell stimmen das Publikum jetzt schon auf den kommenden Sommer und die Feste im Freien ein und zeigen, wie viel und wie viel Schönes das Handwerk zur Gestaltung gelungener Feste beitragen kann.

Selbstverständlich fehlen auch technische Handwerksberufe in der Exempla 2006 nicht. Die Hersteller technischer Gerät-

schaften wie Mühlenbauer, Ofenbauer oder Kupferschmiede, die Destillierapparate für Schnäpse fertigen, sind in der Ausstellung vertreten. Berufe wie Bierbrauer und Mälzer, Weinküfer, Bäcker, Chocolatiers runden das Bild ab und zeigen einmal mehr, wie viel qualitätsvolle Alltags- und Feiertagskultur vom Handwerk gestaltet wird.

Dr. Angela Böck

Sonderschauen im Rahmen der Internationalen Handwerksmesse München

16. März bis 22. März 2006, Halle A1:

Exempla 2006:

„Das Handwerk im Dienste der kulinarischen Genüsse“

Schmuck 2006:

Die Auswahl für Schmuck 2006 hat der Niederländer Ruudt Peters getroffen, eingeladen wurden 62 Teilnehmer aus 21 Ländern, der Schwerpunkt liegt in Skandinavien, wo Peters auch unterrichtet. Vielen jungen Schmuckgestaltern gelang diesmal der Einzug in die renommierte Schau. Als Altmeister wurde in diesem Jahr Thomas Gentile aus New York nominiert.

Talente 2006:

Talente, der internationale Nachwuchswettbewerb für junge, begabte Kunsthandwerker zeigt eine Auswahl von 92 Ausstellern in den Gewerken Glas, Keramik, Holz, Kunststoff, Metall, Möbel, Schmuck, Lack, Textil, Typografie und Technik.

Meister der Moderne 2006:

Meister der Moderne präsentiert mit 35 international renommierten Meistern der Angewandten Kunst erneut einen Überblick über die Qualität und Meisterschaft des aktuellen Kunsthandwerks.