

Glänzende Kunst aus Glas

VON ANNETTE FRÜHAUF

Bunte Perlen weisen den Weg unters Dach der Scheune. Im Reich der Perlen, in Elsbeth Fuchs' Werkstatt unter dem Schrägdach aus Holz, funkelt es in allen Farben des Regenbogens. Hier sitzt die Perlenzieherin, alias Acrimbolda, konzentriert vor der bläulichen Flamme ihres Zweigasbrenners, aus dem neben Propan auch Sauerstoff entweicht. In der rechten Hand hält sie einen dünnen, durchsichtigen Glasstab, den sie bei rund 700 Grad langsam schmilzt.

„Ich arbeite nie direkt in der Flamme“, erklärt Fuchs. Ihre Kunst besteht darin, ihn so zu drehen, dass das Glas nicht davonfließt. Mit der linken Hand greift die Perlenmacherin nach einem länglichen Werkzeug, dem Dorn. Seine Spitze hat sie in ein Trennmittel getaucht – damit sich das Glas später besser vom Metall löst. Vorsichtig zieht sie den zähen Glasfaden rund um die erhitzte Spitze des Werkzeugs, das sie zwischen ihrem Daumen und Zeigefinger langsam dreht – einmal, zweimal, dreimal.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt

Die Künstlerin strahlt Ruhe aus, wie sie so in ihrer Werkstatt auf der Insel Reichenau sitzt, nur wenige Meter vom Bodensee entfernt: mit der ledernen Schürze auf dem Schoß als Schutz vor heißen Glaspfropfen und der Brille mit dem lila Filter, der das grelle orange-farbene Licht absorbiert.

Seit 2008 ist Elsbeth Fuchs Feuer und Flamme für ihre Handwerkskunst. Glasperlen gibt es seit ewigen Zeiten. Sie sind viel älter als die Kirche St. Georg, die jeden Inselbesucher am Ende der langen Zufahrtsallee begrüßt. Die Kirche ist seit dem Hochmittelalter – mit ihren weltberühmten romanischen Wandbildern – nahezu im Original erhalten. Doch die alten Ägypter ließen bereits lange zuvor Glasperlen aus Feuer entstehen.

„In Konstanz habe ich einen Schnupperkurs besucht“, erinnert sich Fuchs. Seitdem dreht sich bei der gebürtigen Schweizerin viel um die gläserne Kunst. Zum Abkühlen nimmt sie den Dorn mit der Perle aus der Flamme, während ihre rechte Hand nach einem türkisfarbenen

Glasstäbchen greift, um es ebenfalls zu erhitzen. Fünf Tropfen Türkis setzt sie vorsichtig auf die durchsichtige Glasperle, alle im gleichen Abstand, und sticht sie mit einem Nagel an. Bevor die Punkte ineinanderlaufen, überzieht sie die Perle noch einmal mit Klarglas, so dass das Innenleben der Glasperle wie unter einem Vergrößerungsglas hervortritt.

Die gelernte Chemielaborantin nimmt ihr perfekt geformtes Werk aus der Hitze und wartet, bis es ausgeglüht hat. Dann weist sie auf die Vertiefungen hin, in denen sich Luftbläschen gebildet haben. „Das ist eine Reichenauer Luft-

perle“, sagt Fuchs und lacht. Ihre Eigenkreation kommt für die nächste Dreiviertelstunde in Abkühlgranulat, bestehend aus kleinen mineralischen Blättchen. So wird die Oberflächenspannung des Glases langsam reduziert.

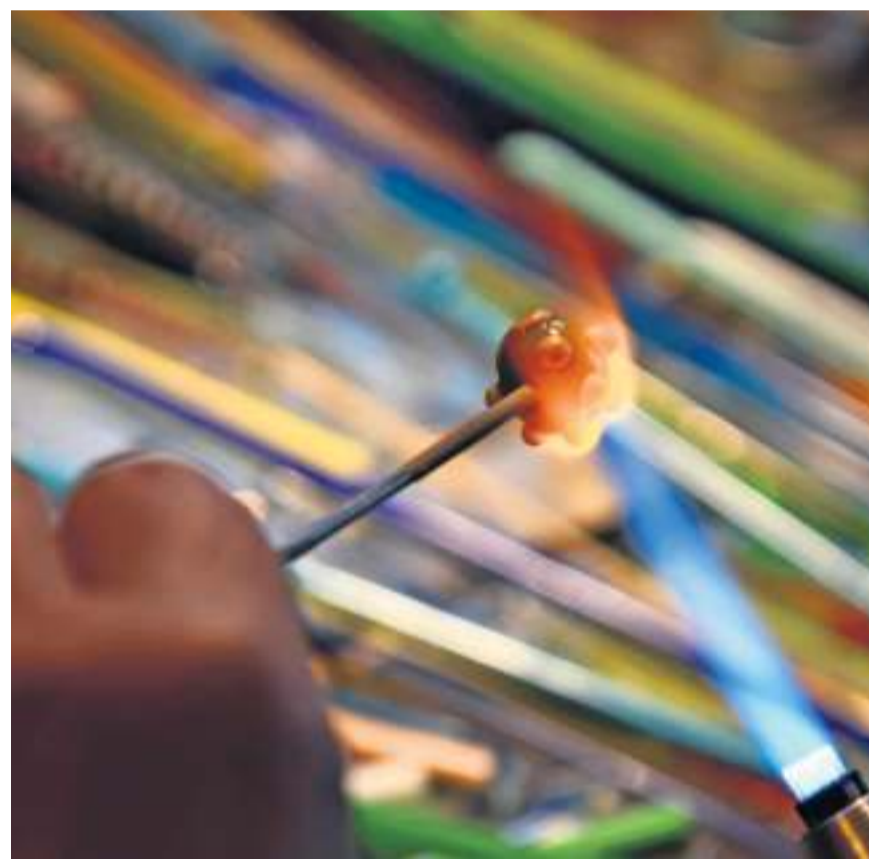
Schicht für Schicht entstehen ihre Kunstwerke. Die Frau mit dem schlohweißen Haar tupft, dreht und wickelt. „Das ist Murano-Glas aus Italien, etwas ganz Besonderes“, erklärt Fuchs und zeigt ein feines Stäbchen, das im Innern ein Blumenmuster hat. Kleine Glasstückchen davon verzierer aufgesetzt Perlen, Anhänger und Ringe. Der Fantasie sind

keine Grenzen gesetzt. „Beliebt sind Chilis, Erdbeeren und Paprikas – quasi die Erzeugnisse der Gemüseinsel. Sie zieren Anhänger für Ketten, Ohr- und Fingerringe und sitzen auf den Deckeln von Porzellengefäßen.“

Ihre Schubladen sind voller solcher Schätze, darunter ein paar weiße Perlen mit roten Wirbeln und einem schwarzen Zentrum. „Das sind ‚Mutmachperlen‘“, erklärt sie. „Zusammen mit anderen Perlenmacherinnen fertige ich sie für krebskranke Kinder in der Schweiz.“ Sie begleiten, unterstützen und belohnen die kleinen Patienten auf ihrem schweren Weg während der Behandlung. Die aufgefädelten Perlen mit Hoffnungssymbolen in Form eines Ankers, von Buchstaben und Glückskäferchen dokumentieren die unterschiedlichen Krankengeschichten.

Im Reich von Acrimbolda dürfen sich nun die Hobbykünstler ans Werk machen. Die Auswahl der Farbe fällt nicht leicht – die farbigen Glasröhrchen, verteilt um den gesamten Arbeitsplatz, leuchten um die Wette. Allzu schnell fängt das Glas an zu fließen. Elsbeth Fuchs hilft beim Drehen des Glasstabes und führt die Hand weg von der direkten Hitze. Hektische Bewegungen führen zu langen Glasfäden, die irgendwann brechen. „Das sind ja Kartoffeln“, stellt Fuchs fest. Beruhigt aber: „Damit haben alle mal angefangen.“ Das leicht deformierte Endprodukt glänzt aber herrlich rot im Licht und trägt eben die Handschrift des Freizeit-Künstlers. Nach und nach entsteht ein Unikat nach dem anderen, eines sogar in Tropfenform – wie eine Träne. Nach dem Abkühlen löst man die Glasperle vom Perlendorn, säubert sie vom Trennmittel – und fertig ist das kleine Kunstwerk.

Glas wurde vermutlich auf der Arabischen Halbinsel erfunden, wo heute Israel, Palästina und der Irak liegen. Spätestens im 14. Jahrhundert vor Christus entstanden in Europa die ersten Perlen aus geschmolzenem Quarzsand – grün und bläulich schimmernd. Quarzsand, Soda, Kalk und Pottasche sind die vier Hauptbestandteile des Glases, aus dem Elsbeth Fuchs ihre schillernden Perlen zaubert. Spätestens nach dem Kurs wird klar, Glasperlen macht man nicht so nebenbei. „Geduld ist wichtig“, sagt die Expertin, „sich Einlassen auf die Flamme und den Werkstoff.“



Feuer und Flamme für Glasperlen Fotos: Frühauf



Info

Anreise

Von Stuttgart sind es 170 Kilometer über die A 81 und B 33 nach Radolfzell. Mit dem Zug ab Stuttgart über Singen nach Konstanz und weiter mit dem Bus dauert die Fahrt rund zweieinhalb Stunden (www.bahn.de).

Unterkunft

Das Ganter Hotel bietet modernes Ambiente, oberhalb vom Jachthafen der Reichenau gelegen. Doppelzimmer inkl. Frühstück ab 124 Euro, www.mohren-bodensee.de. Radhotel Am Gleis ist eine neue Unterkunft nicht nur für Radfahrer in Markelfingen. Eine Nacht im Vierbettzimmer ab 22,50 Euro pro Person, www.amgleis.de.

Essen und Trinken

Das Lokal Zum alten Mesmer ist bekannt für seinen Inselfisch, www.zumaltenmesmer.de. In der Werk Galerie Hochwart gibt es Kleinigkeiten und Kuchen mit Blick über die Insel und bis zu den Alpen, www.werkgaleriehochwart.de. Frisch aus dem See auf den Tisch: Fisch Imbiss Reichenau Bei Riebeln, www.reichenauer-fischhandlung.de. Schloss Seeheim Konstanz serviert thailändische Kreativküche im stilvollen Ambiente, www.schloss-seeheim.com.

Aktivitäten

Glasperlen Manufaktur Acrimbolda: Elsbeth Fuchs, Burgstraße 7, 78479 Reichenau; Kurse über drei Stunden kosten 100 Euro pro Person, Kontakt: elsbeth.fuchs@t-online.de, www.acrimbolda.blogspot.com. Dreistündige Kurse bietet auch Brigitte Ebe aus Talheim an, ab 75 Euro inkl. Material, www.glasperlenwerkstatt.moonfruit.com/wo/4585989107. Auch bei Jochen Schweizer (www.jochen-schweizer.de) und Erlebnisgeschenke (www.erlebnisgeschenke.de/glasperlen-workshop/konstanz/) gibt es Kurse, ab 120 Euro.

Allgemeine Informationen

Tourismus Untersee, www.tourismus-untersee.eu

Im Nudelglück

Kulinarische Erlebnisse Alb-Gold in Trochtelfingen gehört zu den größten Nudelherstellern Deutschlands. Im Besucherzentrum des Unternehmens kann man sehen, wie die Teigwaren gemacht werden – und selbst einen Nudelteig kneten.

VON CLAUDIA LIST

Den Gästen im Kochstudio läuft schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen. Sieben Gerichte stehen auf dem Menüplan: vom Salat über eine Linsen-Bolognese-Soße bis zum orientalischen Pilaw. Alle Speisen enthalten Nudeln – selbst das Dessert.

Nicht nur dieser Kochkurs, sondern das ganze Unternehmen Alb-Gold widmet sich den Nudeln. Es begann mit einem Hühnerstall, den Franz Freidler in den 1960er Jahren in Trochtelfingen baute, das südlich von Reutlingen liegt. Die Eier verkaufte die Familie in der Umgebung. Bis Ende der 1970er Jahre liefen die Geschäfte gut, doch dann stieg das Angebot, die Preise sanken und Familie Freidler blieb auf ihren Eiern sitzen.

Damals kam Sohn Klaus auf die Idee, eine Nudelmaschine zu kaufen und aus



Im Kochstudio von Alb-Gold wird Nudelteig geknetet. Foto: Warnack

den überschüssigen Eiern Spätzle und Walznudeln zu machen. Heute gehört Alb-Gold zu den größten Nudelherstellern Deutschlands.

Regelmäßig lädt das Unternehmen zu Kochkursen in seinem Kundenzentrum ein. Knapp 20 Teilnehmer scharen sich

an diesem Abend um die beiden Ernährungswissenschaftlerinnen Lisa und Anika, die den Kurs leiten. Für jedes der sieben Gerichte bildet sich ein Team und bald schon wird an allen Kochzeilen gewaschen, gehobelt, geschnitten, gerührt und nebenbei geplaudert. Nudelwasser

kocht, in der Pfanne brutzelt Fleisch, Essensdünfte ziehen durch den Raum. Dabei werden nicht nur verschiedene Nudelsorten des Hauses verarbeitet. Für das Spinat-Rotolo, eine gerollte Lasagne-Variante, kneten die Teilnehmer selbst einen Nudelteig aus Mehl, Hartweizengrieß, Eigelb, Olivenöl, Salz und etwas Wasser. Noch ist er ziemlich krümelig, aber die beiden Expertinnen stehen den Hobbyköchen zur Seite und können einen Rat geben: einfach einen Esslöffel Wasser dazugeben oder mit nassen Händen weiterkneten.

Neben dem Kochstudio betreibt Alb-Gold ein Restaurant und einen Garten mit über 1000 verschiedenen Kräutern. Außerdem können Besucher in der gläsernen Produktion zuschauen, wie die Nudeln hergestellt werden. Dabei erfahren sie auch, woher die Zutaten stammen, nämlich vorwiegend von regionalen Zulieferern. Sogar der Hartweizen,

der eigentlich ein mediterranes Klima braucht, kommt von einem Landwirt auf der Schwäbischen Alb.

Nach eineinhalb Stunden versammeln sich die Kursteilnehmer an einer langen Tafel und lassen sich Minestrone, Linsen bolognese und die übrigen Nudelgerichte schmecken. Begeistert sind sie auch vom Dessert aus knusprigen Schupfnudeln mit Zimt, Erdbeer-Rhabarber-Kompott und einer Mandelsoße. Doch der eindeutige Favorit an diesem Abend ist das Rotolo mit Spinat, Ricotta und selbst geknetetem Nudelteig.

Info

Alb-Gold in Trochtelfingen veranstaltet Kochkurse sowie Führungen durch die Produktion und den Kräutergarten. Tel. 0 71 24 / 9 29 10, www.alb-gold.de.