

Den Ton getroffen

Früher entstanden Teller, Töpfe und Tassen einzeln auf der Töpferscheibe. Martina Brück führt diese alte Tradition fort.

Martina Brücks Handflächen gleiten um den glitschigen Ton, der auf der Töpferscheibe gemütlich im Kreis surrt. Dann schiebt sie die lehmigen Hände nach oben, bis eine schlanke Vase aus ihren Fingern wächst. „Das ist ein schmutziges Ge-

Fotos: Ines Biersch



schäft“, sagt die Töpfermeisterin und lacht. „Aber ich wollte nie etwas anderes machen als diese Arbeit. Den Tag am PC zu verbringen, wäre mir ein Graus.“

Martina Brück hat ihren kleinen Betrieb in einem ehemaligen Stallgebäude eingerichtet. Es wurde aus dem Bruchstein erbaut, den man hier in der Erde fand. Ihre Töpferei in Mörz bei Münstermaifeld erinnert an eine kleine Burg. Viele der 190 Bewohner des Dorfs leben in kleinen Fachwerkhäusern. Zwischen ihnen schlängeln sich gepflasterte Wege und ragen grün bewachsene Mauern auf. Blumenwiesen reihen sich an Streuobstwiesen und Pferdeweiden. Die Mörzler kennen keine Hektik, nur die ländliche Idylle. Kein Wunder, dass die 49-Jährige bei ihrer Arbeit so entspannt wirkt, obwohl sie von 6 bis 20 Uhr werkelt.

Charmante Einzelstücke statt Industrie-Einerlei

Bis eine Vase fertig ist, nimmt die Töpferin das Stück zusammen mit einem Modellierholz, Abdreheisen oder Lochstecher gut dreißig Mal in die Hand. Im ehemaligen Kuhstall, ausgestattet mit rustikaler Eichendecke und ehemaliger Tränke als Theke, verkauft ihr Mann Robert Posteuca, ein gelernter Großhandelskaufmann, ihre handgetöpften Werke.

Es gibt noch Kunden, die bereit sind, den Preis für die handgetöpferte Ware zu bezahlen, zum Beispiel rund fünfzehn Euro für eine originell bemalte Tasse. Sie verdient etwa zehn Euro brutto in der

Gartendekoration mit gutem Rat: Carpe diem – nutze den Tag.



Stunde, sagt die Töpferin. Doch das Ehepaar und die beiden Söhne, dreizehn und siebzehn Jahre alt, können davon leben. „Wie kriegt ihr das hin?“, fragen Freunde oft. „Wir sind halt hoffnungslos nostalgisch“, strahlt sie ihnen dann ins Gesicht. Viele Kollegen haben längst die Werkstatt zugesperrt, weil es zu wenig Kunden gibt.

Früher war das anders. Da begann noch jeder Teller und jede Tasse als Tonklumpen in einer Töpferwerkstatt. Heute stapelt sich in den Schränken der Haushalte weißes Industrie-Einerlei. Auf den charmanten Einzelstücken von Martina Brück wandern Katzen über Tassen, Eierbecher oder Müsli-Schalen. Auf ihrer Scheibe entstehen auch komplette Geschirrserien. Rostrote und hellblaue Punkte und Linien zieren pinselweiße Teller in verschiedenen Größen.

Das fröhliche Grinsgesicht ihrer Katzen findet sich auch in den Gesichtern spitzohriger Figuren wieder, die später mal den Garten schmücken sollen. In der Werkstatt blicken dem Besucher vollmondäugige Froschkönige und dicke, glückliche Keramikschweine entgegen.

Eines der Lieblingsmotive ist der kleine Waldschrat. Wenn er entsteht, fängt er als schmaler Kegel an, den Martina Brück spitz zulaufen lässt. Dann verpasst sie ihm noch eine kleine Knubbelnase, malt ihm erstaunte Augen auf und rät interessierten Kunden, ihre persönliche Version des Gartenzwergs als schmückendes Beiwerk in einen Blumentopf zu stecken.

Viele Motive kommen häufiger vor, aber keines ist gleich wie das andere. „Das meiste produziere ich vor, eben aus meiner Erfahrung heraus“, sagt sie. Zehn Prozent ihres Umsatzes macht sie mit

Mit offizieller Genehmigung

© Liebes Land 2009
Die beste Art zu leben



Heft 5/2009



Töpfern wie früher

Martina Brück, Römerstraße 7,
56294 Münstermaifeld-Mörz, Tel. (02605) 1429.
Die Töpfermeisterin verkauft ihre spülmaschinen-
geeignete und backofenfeste Ware mit den
lebensmittelechten Glasuren auf regionalen
Märkten, die Termine stehen auf ihrer
Homepage: www.die-kleine-toepferei.de



Im Stallgebäude aus Bruchstein
fand die Töpferin ein passendes
Zuhause. Hier entstehen dekorative
Gebrauchsgegenstände und
witziger Tischschmuck.

Sonderwünschen. Zum Beweis hebt sie eine bauchige Karaffe vom Regal. Es ist ein Spucknapf, in dem bald schluckweise Kostproben landen werden. „Den mache ich für einen Schnapswinzer. Er wollte, dass ich seinen Schriftzug kopiere und darauf setze.“

Die Branche steht längst auf tönernen Füßen

Martina Brück stammt aus einem kleinen Dorf im nahe gelegenen Hunsrück. „Schon als Kind war ich kreativ und bastelte alles Mögliche“, sagt sie. Ende der 70er Jahre kam der Trend zum Töpfern auf, also lernte auch sie das Handwerk. Während ihrer dreijährigen Lehrzeit saß sie mit rund 30 Mitschülern in der Berufsschule, heute jedoch sind die Klassen auf rund zehn Lehrlinge geschrumpft. Damals lernte sie mit den Augen: „Das meiste be-

griff ich, während ich dem Altgesellen zuschaute.“ Ihr erstes Werk war eine Teekanne, die heute neben der Töpferscheibe steht. „1977“ ist im Boden eingeritzt.

Das war die Zeit der aussterbenden Bauern, deren Höfe verwaisten. Martina Brück, inzwischen Meisterin, machte sich selbstständig, 1986 kaufte sie mit ihrem Mann einen verlassenen Stall samt Wohnhaus. Darin stand ein alter Küchenherd aus den 30ern, den die beiden im Verkaufsraum aufstellten.

Die ersten Jahre im eigenen Betrieb waren hart. Die Meisterin begann, Lehrlinge auszubilden und tat das zwölf Jahre lang. Auf Fotos hinter Glas dreht eine ehemalige Auszubildende eine Amphore,

ein anderer dreht der Kamera den Rücken zu, weil ihm gerade sein Gesellenstück aus den Händen glitt.

Die meisten der ehemaligen Azubis haben inzwischen die Branche gewechselt, weil diese längst auf tönernen Füßen steht. „Es ist nicht leicht, irgendwo als Geselle unterzukommen. Und sich heute noch selbstständig machen? Das ist noch härter.“ Wer heute töpft, hat meist einen Zweitjob oder wandert ab in die Kunst, baut Skulpturen.

Die Arbeit mit dem schweren Ton sei „anstrengend und kräftezehrend“ genug. Für fünfzig Tassen braucht Martina Brück immerhin zehn Kilo Ton. Diesen teilt sie in töpferscheibengerechte Häppchen, dann wird gedreht. Die porösen Produkte

Am Tag der offenen Tür töpftern die Kinder schräge Hasen und Hunde

machen danach einen Tag Pause im Regal. Dann stülpt sie die noch weichen Tassen auf den Kopf, damit auch der Boden trocknen kann. Weitere 24 Stunden später schält sie Unebenes ab. Nun trocknen die Tassen nochmals vier Tage bei Raumtemperatur, damit das Wasser verdunstet. Die Stücke dürfen erst in den Ofen, wenn die Feuchtigkeit entzogen ist, sonst würden sie im Brennofen platzen.

Bei 920 Grad brennen sie über Nacht zu haltbarer Keramik. Anschließend wird glasiert. Martina Brück bepinselt sie mit dicken Pferden, die über Wiesen springen, oder mit Fantasieblumen. Neben der Hauptarbeit findet sie außerdem noch Zeit für einen Tag der offenen Tür, an dem sie etwa Kinder in ihrer Werkstatt töpfern lässt. Sie deutet auf die schrägen Hasen und Hunde, die bei diesen Versuchen herausgekommen sind. „Bloß nicht

anfassen“, warnt sie und lacht. „Sonst fällt noch ein Ohr ab. Ich will die Meisterstücke brennen und sie den Kleinen überreichen.“ An Weihnachten bastelt sie die Hirten für die Weihnatskrippe von Mörz. „Da modelliere ich mittels Gipsbinden die Gesichter von Leuten aus dem Dorf ab.“ Manche Kinder wundern sich – sie stehen dann irritiert vor den erstarrten Leuten, die sie sonst durch die Gegend marschieren sehen.

„Ich werde noch mit siebzig Tässchen drehen“

Martina Brück hat keine Angst davor, dass die Kunden ausbleiben könnten, denn schließlich treibt sie heute noch der Ehrgeiz an. Holt sie Fertiges aus dem heißen Ofen, fragt sie sich oft: „Wie könnte ich das noch besser machen?“ Und sie



Geschickte Hände verwandeln
den Tonklumpen in ein Kätzchen.

weiß auch: „Ich höre nicht mit sechzig Jahren auf, denn ich kann ohne meinen Beruf nicht leben. Ich werde auch noch mit siebzig hier sitzen und Tässchen drehen.“ Ihr Mann hat bis eben mit ruhigen Bewegungen und gelöster Miene Gefäße aus dem Ofen ausgeräumt. „Das kannst du dann alleine machen“, sagt er und grinst. Man glaubt es ihm nicht so recht.

Manuela Huber

Jeder Wichtel bekommt von Martina Brück seine eigene Knubbelnase.

