

## **Werkstattcharme im Münchner Lehel**

Alte Backstuben haben in Zeiten der industriellen Back-Mischung und -Massenfertigung etwas Heimeliges und zugleich Nostalgisches. Es war zwar nicht der ausschlaggebende Grund, warum die Keramik-Meisterinnen Barbara Heigert und Cornelia Möbs aus einer fast 100 Jahre alten Töpferei am Mariannenplatz in die alte Backstube in der Adelgundenstraße 12 im Münchner Lehel umgezogen sind. Aber die sozusagen noch von Brötchenduft und Kuchenteig geprägte Atmosphäre und das traditionell anmutende handwerkliche Ambiente gefiel den Handwerkerinnen, die im vorletzten Jahr ihr 20-jähriges Firmenjubiläum feierten, ausgesprochen gut. Der Hauptgrund für den Umzug war freilich profaner Natur. Die alte Schornstein-Anlage saß wie angegossen für den neuen heißen Ofen im Herzen Münchens. Dieser wurde nötig, weil sich die Handwerkerinnen nach der langjährigen Entwicklung ihres keramischen Geschirrprogramms neuen Herausforderungen widmen wollten - die einen heißeren Brand benötigen. Denn ihre neue Leidenschaft, in die sie die Erfahrung von über 20 Jahren Geschirrproduktion einbringen können, heißt Porzellan.

### **Es gibt was Neues**

So produzieren sie nun im vierteljährlichen Wechsel und in alter handwerklicher Tradition ihr bekanntes all-umfassendes keramisches Geschirrprogramm - und ein viel teiliges, multifunktionelles Porzellan-Service in vier Farben. Aus einer alten Backstube wurde so die wohl kleinste und jüngste Porzellanmanufaktur Münchens, zentral gelegen in der Nähe der Maximilianstraße. Das Bild der Backstube könnte für das Tun der Handwerker-Meisterinnen fast als Symbol dienen. So wie heute dort pragmatische Keramik für den Tagesgebrauch und funktionelles Porzellan für den feineren Anlass hergestellt wird, hat man dort früher nicht nur das lebensnotwendige Brot gebacken, sondern auch die verführerische Konditorware, mit der man sich den Sonntag versüßte.

### **Es gibt was zu entdecken**

Wie einstmal die Bäcker verheimlichen auch Heigert & Möbs ihren Kunden nicht den Herstellungsprozess - so wie dies heute bei vielen industriellen Produkten üblich ist, die nicht selten im fernen Asien gefertigt werden. In der Adelgundenstraße darf der spätere Benutzer gerne den schöpferischen Prozess verfolgen und zuschauen - wie seine spätere Kaffeetasse oder Salatschüssel aus weichem rohen Ton langsam ihre feste Form gewinnt. Man soll sehen wie auf der Scheibe gedreht, wie glasiert, wie gebrannt - und schließlich ausgestellt und verkauft wird. Die meisten Kunden, die diese Heimstatt des traditionellen Handwerks in nächster Nähe der Maximilianstraße schätzen, interessiert das sogar sehr. So sehr, dass Heigert & Möbs Werkstattführungen anbieten, Abendöffnungen jeweils unter einem speziellen Motto veranstalten und auch Töpferkurse geben. Da es sich bei der Manufaktur sozusagen um zwei Werkstätten handelt, in denen die beiden Werkstoffe abwechselnd verarbeitet werden, kann sich der Besucher auf eine Fülle von eindrucksvollen Inhalten auf kleinstem Raum freuen.

### **Es gibt was zu erleben**

Bei den Werkstattführungen, die nach Anmeldung jederzeit möglich sind, erfährt man neben technischen Details auch Erstaunliches über die Reize und Tücken der handwerklichen Verarbeitung von Porzellan: So werden etwa die Glasuren bei 1300 Grad, der Scherben zuvor schon einmal bei 950 Grad gebrannt. Dabei verliert das Objekt gehörig an Volumen: der einkalkulierte Schwund des Materials. Und die Dekore werden unter Zuhilfenahme von Schellack - ja den gibt es noch! - von Hand auf den getrockneten Rohling aufgezeichnet. Bei Abendöffnungen darf man - mit einem Glas Wein in der Hand - auch mal live dabei sein, wenn das Geschirr aus dem noch warmen Brennofen geholt wird. Und wer sich das Glück des Abends sichern kann, gewinnt dann vielleicht sogar das schönste Stück, das er sich aus dem neuen Brand selber aussuchen darf. Aber auch brennende Fragen von Kunden, die immer schon mal wissen wollten, wie etwas ganz bestimmtes bei einem ihrer Lieblingsstücke entstanden ist, finden auf solchen Veranstaltungen ihre herzliche und kompetente Antwort. Denn für Heigert & Möbs zählt der persönliche Kontakt zu ihren Kunden. Und so zeichnen sich diese in unregelmäßigen Abständen stattfindenden Abende durch eine geradezu familiäre und ungezwungene Atmosphäre aus.

### **Es gibt was zu erlernen**

Wer dabei noch nicht genug über die Technik der Porzellaner und das Handwerk der Keramiker erfahren hat, belegt am besten einen Töpferkurs. Denn dabei lernen die Teilnehmer sehr effizient die Grundlagen des Drehens an der Töpferscheibe. Für fünf Kursteilnehmer stehen fünf Arbeitsplätze zur Verfügung.

### **Es gibt noch gutes Handwerk**

Das Werkstattflair ist den Keramikerinnen zwar wichtig. Aber man muss sich keine Sorgen machen, dass man in ihrem Atelier im Lehel schmutzige Finger, Schuhe oder Kleider bekommt - eher noch einen Willkommenstrunk oder wenn es wirklich heiß ist sogar einen Eiskaffee. Im räumlich abgetrennten Showroom-Bereich direkt am Eingang lassen sich sowohl die keramischen Erzeugnisse als auch das Porzellan in Vitrinen und Regalen begutachten und auch prüfend in die Hand nehmen. Mal „einfach nur Schauen“ ist dabei genauso erwünscht wie sich ein passendes Service nach eigenem Gusto zusammenstellen. Wer durch die handwerklichen Serienprodukte, die übrigens mit einer Nachbestell-Garantie ausgestattet sind, zu eigenen individuellen Änderungswünschen inspiriert wird, darf sich auch Hoffnung auf die Erfüllung derselben machen – wenn sie nicht allzu abgehoben sind. Aber ein schlanker Krug oder eine voluminösere Schale sind wohl immer möglich. Manchmal lassen sich die Keramikerinnen sogar zu einem speziell gewünschten Dekor überreden. Sogar in Geschmacksfragen üben sie Toleranz. Und das Ganze zu allen anderen Preisen.

### **Es gibt was zu bewahren**

Wenig Kompromisse gehen die beiden in Sachen Nachhaltigkeit ein. Sowohl das Porzellan als auch das keramische Programm zeichnen sich durch eine hohe Funktionalität und ästhetische Haltbarkeit aus, ohne dabei simpel zu wirken. Das keramische Geschirr wird nun schon seit 20 Jahren unverändert in acht Farben und mit mehr als 100 Servicebestandteilen produziert und kann mit Fug und Recht bereits als Geschirrklassiker bezeichnet werden. Die neue Porzellan Series hat wohl alles in die Wiege gelegt bekommen, um ähnliche Wertschätzung zu erhalten. So gesehen versteht man auch den uneitlen Anspruch der beiden gut, die sagen: „Wir fühlen uns einer guten, handwerklichen Geschirr-Tradition verpflichtet“.