

GESTALTEN: Tonschalen mit edler Struktur, selber modelliert

Edle Töpfe selber gemacht

Tonschalen mit edlen Strukturen sind ein Blickfang und werten jeden Garten auf. Sie sind leicht selbst zu modellieren

MARLIES STREIT*

Hegen Sie schon lange den Wunsch, einmal etwas aus Ton zu machen, haben aber den richtigen Einstieg noch nicht gefunden? Die hier gezeigten Töpfe sind in einer sehr einfachen, aber wirkungsvollen Technik gemacht, die sich auch ausgezeichnet zum Gestalten mit Kindern eignet. Ein richtiges Wellnesserlebnis für einen gemütlichen Sommerabend. Wichtig ist hier nicht Perfektion, sondern das kreative, freudige Tun mit dem schönen Naturmaterial.

Was es allerdings braucht, ist ein Brennofen, um die fertigen Kunstwerke zu brennen. Bezieht man den Ton in einer Töpferei, kann man sich dort gleich erkundigen, ob die fertigen Arbeiten zum Brennen gebracht werden können. Oftmals steht auch ein Brennofen in einem Schulhaus, wo man sich an die verantwortliche Person wenden kann.

Wissenswertes zu Beginn

Als Formhilfe dienen roh gebrannte, unglasierte Blumentöpfe und Blumenschalen, Schüsseln oder Plastikbecken. Geeignet sind allerlei Formen, sie dürfen aber oben nicht enger werden, sonst besteht keine Chance, das fertige Kunstwerk ganz aus der Form zu bringen. Bei eher hohen Gefässen kommt die schöne Musterung besser zur Geltung als bei flachen Schalen.

In unglasierten Tontöpfen kann direkt gearbeitet werden. Dank der porösen, wasserdurchlässigen Oberfläche kann die geformte Schale nach kurzer Zeit sorgfältig herausgelöst und zum Trocknen gestellt werden. Glasierte Schüsseln, Plastikbecken und so weiter müssen unbedingt mit Frischhaltefolie ausgelegt werden, sonst klebt der Ton fest. Die fertige Schale kann nicht mehr herausgenommen werden, und beim Trocknen in der Form zerreißt sie. Mit der Folie geht das Herausheben recht gut.



Die angepflanzten Schalen sind ein schöner Blickfang. (Bilder: Marlies Streit)

Trockene, aber noch ungebrannte Gegenstände sind sehr zerbrechlich, sie müssen sorgfältig transportiert werden!

Vorgehen

Mit dem Messer wenig Ton abschneiden und daraus Kugeln



Kugeln dicht nebeneinander in die Form drücken.

(etwa 2 cm Durchmesser) formen. Diese Kugeln setzt man eng nebeneinander, oder sogar ein wenig überlappend, in das vorbereitete Formgefäss und presst sie etwas flach. Es sollten keine grossen Lücken entstehen.



Die Innenseite mit einem Schwamm glatt streichen.

Zur Auflockerung können Spiralen und Schlangen aus etwa 1 cm dicken Würsten geformt und ebenfalls eingesetzt werden.

Die ganze Form wird dicht mit Ton ausgelegt. Wenn die gewünschte Höhe erreicht ist,



Nach dem Brennen sind die Töpfe zum Bepflanzen bereit.

wird am oberen Rand ein schöner Abschluss geformt.

Jetzt muss der Ton auf der Innenseite sehr gut verstrichen werden. Wichtig ist, dass innen eine schön dichte, glatte Fläche entsteht, ohne Risse und Spalten. Ein nasser Schwamm ist hilfreich, sollte das Ganze zu trocken werden.

Beim Verstreichen darauf achten, dass die Wand nicht zu dünn und dass der obere Rand nicht zerquetscht wird. Dient das Gefäss später als Pflanztopf, sollte im noch feuchten Zustand unten in der Mitte ein Loch gemacht werden.

Das fertige Werk lässt man an einem kühlen Ort ein bis zwei Tage trocknen. Sobald es sich von der Form gelöst hat, kann man versuchen, es sorgfältig herauszunehmen. Wenn es noch nicht geht, sollte man besser einen weiteren Tag warten.

Ist die Schale ganz trocken, nach etwa einer Woche, wird sie bei 900 bis 1050 Grad roh gebrannt. Je nach Angaben auf der Tonpackung.

Die gebrannten Schalen eignen sich sehr gut als edle Blumentöpfe, sie sind allerdings nicht wasserdicht, nicht winterhart und verfärben sich mit dem Gebrauch etwas, was sie aber umso schöner macht.

Weiterentwicklung

Um wasserdichte, edle Cachepots zu erhalten, könnte man die Schalen innen glasieren und müsste natürlich das Wasserabzugsloch weglassen.

Die Vielfalt der Glasuren und das nochmalige Brennen erfordern einiges an Erfahrung und Kenntnissen, lassen aber natürlich sehr viele Gestaltungsmöglichkeiten zu.

*Marlies Streit ist Gestaltungslehrerin in Zimmerwald BE.

MATERIAL

- Ton: Verschiedene Qualitäten sind möglich. Er sollte nicht zu trocken sein;
- Schalen und Töpfe als Negativformen;
- Frischhaltefolie aus Plastik
- nasser Schwamm;
- Messer zum Schneiden des Tons;
- Brett als Arbeitsunterlage

REZEPT

Vitello tonnato – ideal für heisse Tage



Die Küche Italiens bietet für heisse Tage eine Vielzahl an herrlichen und erfrischenden Gerichten – eines davon ist Vitello tonnato, welches sich auch als Vorspeise ausgezeichnet eignet.

Zutaten (für 4 Personen): 1 kg mageres Kalbfleisch; 1 Karotte; 1 Zwiebel; 1 Selleriestange; 1 Lorbeerblatt; 200 g Thunfisch in Öl; 4 Sardellen; 2 bis 3 EL Kapern; 2 hart gekochte Eier; 1 Zitrone; 1 Esslöffel Essig; Olivenöl extra vergine; Salz.

Zubereitung: In Salzwasser das Kalbfleisch zusammen mit der Karotte, der Zwiebel, dem Sellerie, Lorbeer und Essig etwa 1½ Stunden kochen. Wenn das Fleisch gar ist, in der Brühe abkühlen lassen, abtropfen und in dünne Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit den Thunfisch, die Sardellen, die Kapern und die harten Eigelbe fein hacken (besser mixen); das Ganze mit etwas Öl, Zitronensaft und (falls erforderlich) etwas Brühe vermengen.

Die Fleischscheiben auf einem Teller anrichten und die Sauce darauf verteilen. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kapern, Petersilie und Zwiebelringen garnieren. *ane*

BUCHTIPP

Vom richtigen Zeitpunkt



Der Erfolg unseres Handelns hängt nicht nur von persönlicher Fähigkeit und den nötigen Hilfsmitteln ab, sondern

auch vom richtigen Zeitpunkt. Unsere Vorfahren entdeckten, dass Mondphase und Mondstand im Tierkreis unser gesamtes Leben beeinflussen und über Erfolg und Misserfolg in vielen Lebensbereichen mitentscheiden, und handelten entsprechend. *ane*

Autoren Johanna Paungger, Thomas Poppe: «Vom richtigen Zeitpunkt», 216 Seiten, gebunden, Fr. 28.90, ISBN-Nr. 3517085375, Südwest Verlag.

BÄUERINNEN-ALLTAG IN KANADA: Jeden Monat berichtet Erika Weder-Büschi aus ihrem Alltag in Rycroft, Alberta

Diesen Sommer ist ein gutes Weidemanagement zentral



Heute ist der 18. Juli, und wieder einmal ist es sonnig, ein bisschen windig und heiss. Dieser Sommer wird wohl in die Geschichte eingehen. Viele ältere Leute sagen uns, sie hätten den Sommer noch nie so trocken erlebt. Das Verrückte an der ganzen Geschichte ist: Es ist das vierte trockene Jahr hintereinander. Irgendwie kommt es mir so vor, als wüsste ich gar nicht mehr, wie es eigentlich ist, wenn es nass ist!?! Bei all dem Staub in der Luft sehnt man sich so richtig nach einem richtigen Sommergewitter. Ich glaube, wir würden alle zusammen auf die gedeckte Veranda sitzen, eine Flasche Wein öffnen und einfach nur geniessen. Aber eben,

stimm auch diesen Sommer nicht langweilig!



Noch sind die Weiden grün... (Bild: Erika Weder)

wann wird es wohl so weit sein? Es sieht auch für die kommende Woche nicht nach Regen aus. Der Wetterbericht zeigt nur kleine Sonnen und vielleicht ein paar Wolken. Wir alle sind ein bisschen müde von dem ewigen «auf Regen Warten». Schon ein

paar Millimeter würden uns freuen. Wir haben seit Ende März gerade mal 92 mm bekommen – davon 87 mm an einem Wochenende im Mai ... Im Juni hat es keinen Tropfen geregnet und im Juli bis jetzt gerade mal 5 mm. Die Temperaturen stei-

gen auf bis zu 30 Grad, und im Moment kann man nur so zusehen, wie alles am Austrocknen und Verbrennen ist. Das einzige Positive für uns ist im Moment, dass wenigstens das Heu gut trocknet und die Qualität gut sein wird. Aber eben, der Ertrag ist wahnsinnig schlecht. Der Boden hatte schon letztes Jahr fast keine Feuchtigkeitsreserven mehr, und nun ist wohl definitiv Schluss. Weiden, die vor zwei Wochen von den Herden abgeweidet wurden, sehen heute noch gleich aus wie vor zwei Wochen. Es wächst ganz einfach nichts mehr nach. Es ist, als würden die Pflanzen komplett auf Sparflamme schalten. Nach einem richtigen Regenfall würde wohl alles fast explosionsartig wieder wachsen. Zum Glück haben wir wenigstens gesunde Weiden mit starken

Pflanzen. So sind wir zuversichtlich, dass sich die Weideflächen nach dieser Trockenzeit wieder erholen werden. Zentral ist im Moment auch eine gewisse Flexibilität mit den Kühen. Wir transportierten einen Teil der Herde auf zusätzliches Pachtland, und wir werden bestimmt auch eine grössere Fläche heuen müssen, um genügend Futter für den Winter herstellen zu können. Unsere Masttiere, die wir normalerweise bis Ende Oktober hier bei uns auf den Weiden behalten, werden wir wohl diesen Herbst etwa einen Monat früher in den Mastbetrieb schicken. Es ist wirklich so: Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg. Manchmal ist der Weg ein bisschen holprig und steinig, aber wichtig ist es, nicht aufzugeben. So gibt es immer wieder neue Herausforderungen, und es wird uns be-

ZUR PERSON

Die 34-jährige Bauerntochter aus Kriechenwil BE lebt mit ihrem Mann Christoph und den Söhnen Pasco (5), Nero (4), Oro (1½) und Luna (22. Mai 2010) in Rycroft, Alberta. Beim Angus-Zuchtbullenprogramm kommen sie ohne Kraftfutter aus. Den Herden (mit rund 900 Tieren) stehen 1000 ha Weideland zur Verfügung. Für die Zucht ungeeignete Tiere werden ins Mastprogramm integriert (ohne Hormone und Antibiotika). Das Fleisch wird als «all natural beef» verkauft. *pam*

www.spiritviewranch.com