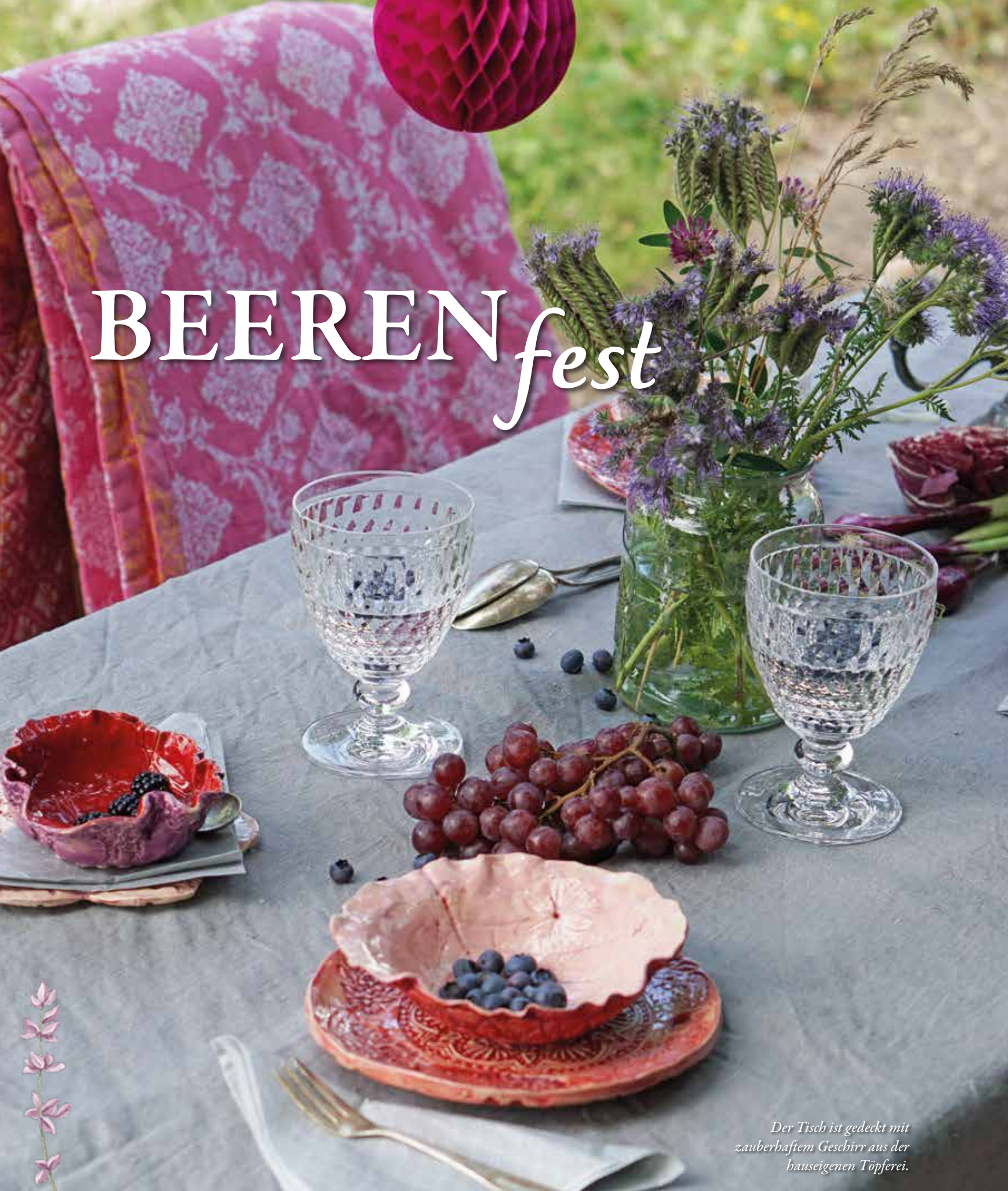


BEEREN *fest*



Der Tisch ist gedeckt mit zauberhaftem Geschirr aus der hauseigenen Töpferei.



Faszinierend und ein wenig magisch, wie aus einem Stück Ton und Hitze wunderschönes Geschirr gefertigt werden kann. Dazu braucht es kein handwerkliches Geschick und auch keinen eigenen Töpferofen. Mit Nudelholz,

Suppenschalen und gesammelten Blättern werden die hübschen Schälchen aus ausgerolltem Ton zugeschnitten und in Form gelegt. Gebrannt wird für wenig Geld entweder bei einer Töpferei oder in einer Schule.

Material:

- weißer Ton
- Blumenbindedraht
- Nudelholz
- verschiedene Schüsseln und Teller als Formgeber
- ein Korb voll Blumen und Kräuter
- Holzbrett als Unterlage
- Holzleisten, ca. 0,7 cm Dicke
- Häkeldeckchen
- Handtuch
- Wasser
- Messer
- Cuttermesser
- feines Schleifpapier
- fertige Flüssigglasuren (z. B. von BOTZ)

Wir holen uns die schönsten Farben in die Küche und töpfern unser eigenes Geschirr – in beerigen Farben und mit Blüten und Blättern als Dekor.

Blätter, Gläser, Beeren, Blüten



Ob Sie zarte Gräser, dicke Holunderbeeren oder große Blätter als Muster verwenden möchten, ist Geschmackssache. Wir haben Blätter von Spitzwegerich, Weißdorn, Waldmeister, Schöllkraut und Brennnessel gewählt und uns für Holunderbeeren, feine Gräser, zarte Blüten und Blätter mit starken Adern (z. B. Breitwegerich) entscheiden.

Schritt für Schritt zum Töpferkunstwerk:



1. Schneiden Sie mit einem Stück Bindedraht eine ca. 5 cm dicke Scheibe Ton ab. Den Rest mit einem feuchten Handtuch abdecken, damit er nicht austrocknet.



2. Der Ton wird nun geknetet, dafür ruhig auch mal den Batzen kräftig auf den Tisch werfen, damit die eventuell eingeschlossenen Sauerstoffblasen entweichen (sonst kann das Werkstück beim Brennen zerspringen).



3. Den gekneteten Ton gleichmäßig mit einem Nudelholz ausrollen. Dabei die Holzleisten als Maß rechts und links um den Ton legen, damit die Platte gleichmäßig dick wird.



4. Um die interessante Außenstruktur der Schüsselchen zu erhalten, wird nun das ausgerollte Tonstück auf das ausgebreitete Häkeldecken gelegt. Nochmals leicht über die Tonschicht rollen.



5. Einen Frühstücksteller auf die Tonscheibe legen und den Umriss mit einem scharfen Messer zuschneiden. Den Umriss entfernen.



6. Nun die Blätter oder Blüten mit den Adern nach unten auf die Tonplatte legen und mit dem Nudelholz darüber walken.



7. Blätter und Deckchen entfernen. Wer Lust hat, kann mit Reliefs zum Beispiel noch den Rand verzieren. Wir haben einen alten Fingerhut genutzt. Die Tonplatte zum Formen in die Schüssel drücken. Die angefertigten Schalen müssen einige Zeit trocknen, um dann zum ersten Mal in den Töpferofen zu kommen.

Brennen und Glasieren – so geht's:



1. Erster Brand: Fertig zum ersten Brand sind die Stücke nach zwei Wochen. Nach zwei Tagen können sie bereits aus der Form genommen und luftig weitergetrocknet werden (nicht in der Sonne!). Die Blätter müssen nicht unbedingt entfernt werden. Sie verschwinden beim Brennen restlos. Die wenigsten Bastler haben einen eigenen Ofen. Brennen kann man in Töpfereien, die diese Dienste oft gegen einen kleinen Betrag anbieten. Wir haben in einer Grundschule brennen dürfen. Beim ersten Brand (Schrühbrand) beträgt die Temperatur 900 °C.



3. Glasurbrand: Die Glasur für einen Tag trocknen lassen. Dann kann alles in den Ofen zum Glasurbrand bei ca. 1.050 °C.



2. Glasieren: Jetzt wird's bunt. Nach dem Abkühlen können die Schalen mit bunten Glasuren bemalt werden. Scharfe Kanten oder Ecken am Rand zuvor mit einem feinen Schleifpapier beseitigen. Wichtig beim Glasieren: Die Stelle, die den Boden des Brennofens berührt, muss ausgespart werden. Die Vertiefungen (Blattadern, Beeren) mit dunkler Glasur bemalen und die Reste mit einem Schwamm grob von der Oberfläche wischen. Dann die gesamte Fläche mit einer helleren Farbe glasieren.



4. Hurra – es ist soweit: Nach dem Glasurtag muss der Ofen für einen Tag auskühlen. Dann dürfen die Türen geöffnet und die Kunstwerke entnommen werden. Der Ton nimmt an der unglasierten Unterseite Wasser auf, deshalb empfiehlt sich, die Schälchen mit der Hand zu spülen.

Ein Brennnesselblatt aus Ton hat hier seinen großem Auftritt als Tischdeko. Eignet sich aber auch als Geschenkanhänger oder für ein Mobile.



Eine Handvoll getöpferte Blätter werden mit einer Sisalschnur und einem kleinen Ast zu einem wunderschönen Mobile.



Text & Fotos: Katja von Lippinski; Illustration: Mimomy/stock.adobe.com

Muffins und Rührkuchen mit Brombeerglasur

Zutaten:

500 g Dinkelmehl, Typ 650
1 Pck. Backpulver
200 g Zucker
ca. 1/8 l Milch
3 Eier
250 g Butter

Für die Glasur:

1 Handvoll Brombeeren
1-2 Pck. Puderzucker

Zubereitung:

1. Teigzutaten mit einem Handrührgerät zu einem Kuchenteig verrühren. So viel Milch hinzugeben, dass der Teig reißend vom Löffel fällt. Den Teig in eine gefettete Kuchenform oder Muffinförmchen füllen und backen.
Backzeit: Kuchen: ca. 55 Min. bei 175 °C;
Muffins: ca. 25 Min. bei 175 °C (Stäbchenprobe)
2. Für die Glasur werden die Brombeeren mit einem Mörser püriert. Mit einem Schneebesen Puderzucker hinzugeben, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.
3. Den Kuchen und die Muffins abkühlen lassen, aus der Form nehmen, restlos abkühlen lassen und mit der Glasur bestreichen.