

LEBENSART



Berthold Hoffmann, Nürnberger Silberschmied und Metallbildhauer, versteht sich auf elegante Töpfe und Pfannen aus Gusseisen. Das extravagante Design wird in aufwendiger Handarbeit in kleinen Serien gefertigt. Hobbyköche sind von der soliden Qualität und den überragenden Kochleistungen der Schwergewichte begeistert

Text und Produktion: Ralf Frädtker
Fotos: Julia Hoersch, Styling: Dietlind Wolf

GUSS INS SCHWARZE
Edelmatte Töpfe aus Gusseisen mit bis zu sechs Millimeter Wandstärke sind die Spezialität Berthold Hoffmanns. Seine Kollektion bietet rund zwei Dutzend verschiedene Modelle, darunter Schalen, Kasserollen, Bräter und auch einen kapitalen ovalen Fischkessel (vorn links im Bild) von rund 45 cm Länge und 8 Kilo Leergewicht

Der Hoffmann



BAUHAUS UND ZEN
 Das Kochgeschirr des Gestalters Berthold Hoffmann wird im Sandgussverfahren in einer Eisengießerei gegossen – wie vor 2600 Jahren, als die Chinesen diese Technik erfunden haben. Anschließend werden die Rohlinge gefeilt, eingeschwärzt und auf matten Glanz poliert. Das Design ist eine Mischung aus Antike, Mittelalter, Bauhaus und japanischer Zen-Ästhetik. Seit Jahren experimentiert der Formkünstler mit buntem Email für die Deckel

Gewichtige Eleganz:

Form + Farbe sind begehrenswert

Die findigen Chinesen verstanden schon im 6. Jh. v. Chr. etwas vom Eisengießen, da war von Ess- und Kochkultur bei uns noch keine Rede. Erst zwei Jahrtausende später kamen wir auf den Trichter mit dem Gusseisen. Sperrige Geschütze und wuchtige Kanonenkugeln zeugen noch heute in Europas Schlosshöfen und Museen davon, mit welchem Kraftaufwand der Mensch damals seine Feinde bombardierte. Aber auch für filigrane Grabkreuze, verzierte Gartenzäune und Kaminplatten kam der eiserne Werkstoff gerade recht; und für Töpfe und Pfannen! Man sieht sie vor sich hindampfen, die bauchigen Hexenkessel der dunklen Jahrhunderte, am Dreifuß überm lodernden Feuer schaukelnd.

Berthold Hoffmann, vor 52 Jahren in Heidelberg geboren und mit seinem Schnäuzer heute ein wenig an den frühen Lech Walesa erinnernd, kennt sich aus mit dem urwüchsigen Eisen. Die Rohlinge für seine Kochgeschirre werden nach seinen gestalterischen Vorgaben in einer Eisengießerei in der Oberpfalz gegossen.

Danach krepelt Hoffmann in seiner Nürnberger Hinterhofwerkstatt die Ärmel hoch: Stundenlanges Feilen und tagelanges schweißtreibendes Nacharbeiten an der Form, das fordert physi-

sche Kraft. Gusseisen ist extrem hart und spröde, darum lässt es sich nicht einfach plastisch verformen.

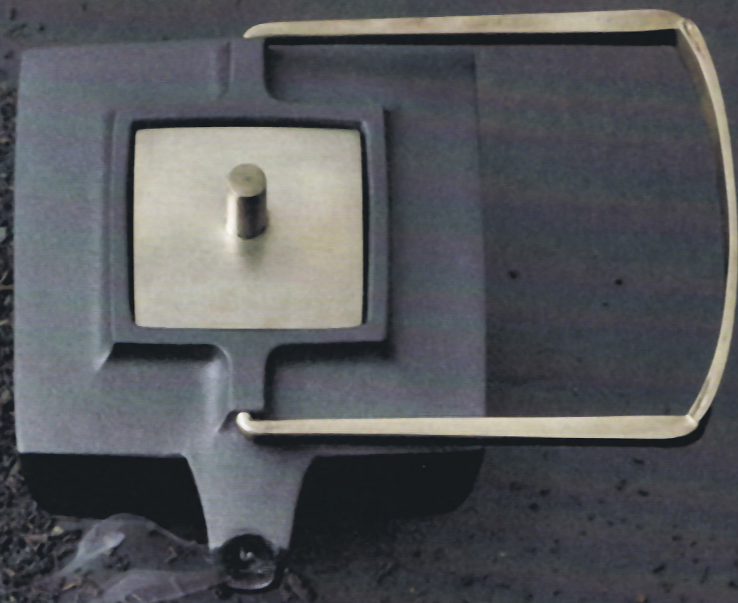
Zum Schluss sind die Schwarzbrenner dran, sie versiegeln die Töpfe innen und außen mit Leinöl, damit nichts rostet. Vom Leinöleinbrennen und Polieren kommt der vornehme seidig-schwarze Glanz. Er macht urwüchsiges Gusseisen regelrecht salonfähig. Viel Arbeit, so ein Topf, da kommen in Hoffmanns Manufaktur Jahr für Jahr auch nur kleine Stückzahlen zustande. Und die kosten; ab 400 Euro aufwärts. Da schlucken die meisten schon ihr spontanes Verlangen nach einem Topfset aus Nürnberg hinunter.

Ursprünglich hatte der Silberschmied und Metallbildhauer vor allem Silberschalen, Bronzeskulpturen und Lampen gestaltet. Die Küche in seiner Wohnung nutzte er damals meist allenfalls zum Teekochen. Doch irgendwann gingen dem Designer die plastischen Qualitäten schöner Kochgefäße auf, das ist gut 20 Jahre her. Seitdem geht es auch in seiner Küche kulinarisch zu.

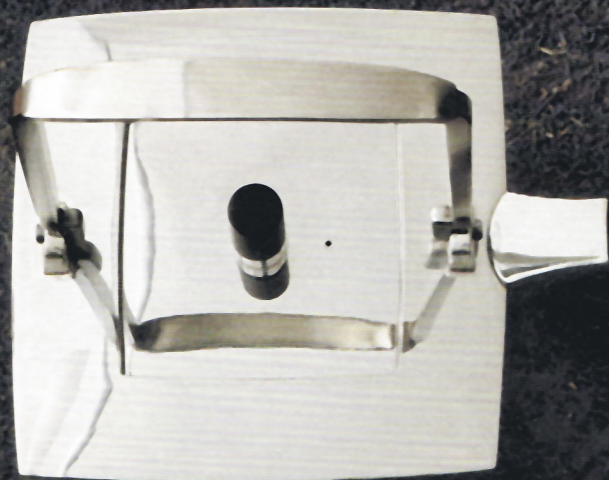
Berthold Hoffmanns wohl bekanntester Entwurf ist ein 20 Zentimeter hoher, mattschwarzer Fonduetopf im Minimaldesign (Foto Seite 115), mit dem er im Frühjahr 2000 auf der Frankfurter



DAS HÄLT EWIG
 Hoffmann erinnert hier daran, dass er auch Silber zu schmieden versteht. Der ehemalige Meisterschüler hämmert perfekt auf Kante und liefert vollkommene Ebenmäßigkeit – das hat Klasse. Und Hoffmann wagt das Verwegene: Er kombiniert Silber und urwüchsiges Gusseisen, wie hier bei den zwei Teesets. Das verleiht den streng geometrischen Gebrauchsgefäßen ein tolles Charisma

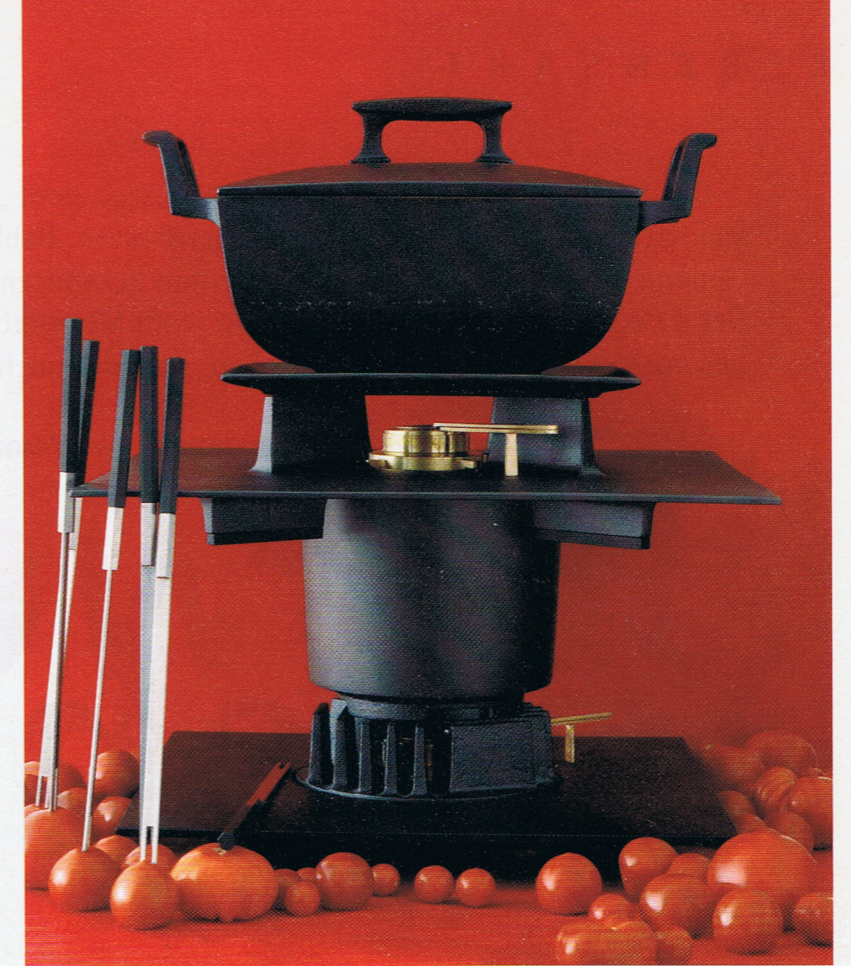


Eine fast frivole Liaison: Silber + Eisen



FONDUE FÜR SAMURAI

Das Rechaud auf dem quadratischen Sockel trägt den runden Fondueopf, dazu gibt's 6 Spieße – Gesamtgewicht 18 Kilo. Mit diesem Stück machte der Nürnberger Designer im Jahr 2000 auf der Messe „Ambiente“ in Frankfurt Furore. Fürs Foto haben wir hochgestapelt: Auf dem Fondueopf balanciert Hoffmanns japanisch inspirierter Tischgrill. Die fernöstliche Ästhetik der klaren Formen hat auch die Gestalt der meisten seiner Kochtöpfe geprägt – der Beweis thront hier mit Deckel ganz oben



+ Eisen sind ein illustres Paar

Messe „Ambiente“ zwischen Porzellan, Edelstahl und Glas beim designaffinen Publikum Aufsehen erregte. Der Topf thront auf einer 43 mal 43 cm großen Rechaudplatte mit rippenförmigem Einsatz, in dem der Brenner diskret versenkt ist. Alles massives Gusseisen, zusammen 18 Kilo. Ein Fall für Gewichtheber. Ein Liebhaberstück – für 3500 Euro, inklusive der sechs Fonduegabeln.

Fondueöpfe sind derzeit so wenig trendy wie Waffeleisen und Römertöpfe. Ein geborener Ladenhüter also? Von wegen, über zwanzig Fondue-sets hat Hoffmann, der sich zunächst als Künstler, dann erst als Geschäftsmann sieht, schon verkauft – und zwar nicht nur an Schweizer. Kunstsammler und Hobbyköche aus der ganzen Welt wollten seine nachtschwarze Fondue-Skulptur.

Sie ist gestalterisch übrigens abgeleitet aus Hoffmanns quadratischem Tischgrill nach japanischem Vorbild, einem *teppanyaki*. Das zweistöckige Design erinnert an einen von unten befeuerten, kargen Altar. Köstliche „Opfergaben“ auf dem heißen Eisen zu garen gehört seit diesem gestalterischen Wurf zu den kulinarischen und geselligen Vorlieben Hoffmanns und seiner Frau Elisabeth Krampe, einer Goldschmiedin, wenn Gäste kommen.

Hoffmanns Töpfe sind reizvolle Grenzgänger zwischen Gebrauchsdesign und Kunst, sie sind die Boliden des ambitionierten Hobbykochs, der am Herd von Sternen träumt. Kreis, Halbkugel und Quadrat: Die strenge Geometrie erinnert einerseits an das Art-déco-Schaffen des Namensvetters Josef Hoffmann aus Wien. Andererseits prägen auch der strenge Formwille von Bauhaus und Zen-Ästhetik Berthold Hoffmanns gusseiserne Eleganz.

Amateurköche begeistern sich an der soliden Qualität der Töpfe und Pfannen. Gusseisen bietet überragende Wärmespeicherung, die bis zu sechs Millimeter starken Wände geben die aufgenommene Hitze gleichmäßig wieder ab. Der Braten gart in diesem Ambiente langsam durch und bleibt wunderbar saftig. Wie kam es aber zu den roten und gelben Deckeln? „Das matte Schwarz war manchen Hobbyköchen zu düster.“ Seit der Designer die Kundenwünsche nach heiteren Akzenten mit Email realisiert, kann er sich vor Aufträgen kaum retten.

Atelier Berthold Hoffmann, Senefelderstr. 4, 90409 Nürnberg, Telefon 0911-56 32 67, www.hoffmann-metallgefasse.de