

TEESERVICE UND FONDUSET
aus massivem Sterlingsilber und unverwü-
stlichem Gusseisen sind das Objekte für die
Ewigkeit. „Was zum Vererben.“



AUS FEUER UND EISEN

*Berthold Hoffmann haucht dem spröden Metall
Sinnlichkeit ein. Sein Geschirr gilt als optimal in der
Funktion, minimal im Design.*

TEXT: FRÉDÉRIC VACHERON

j

a, diese Töpfe, Pfannen und Bräter haben Gewicht. Sie sagen, hier stehe ich, ich kann nicht anders. Sie klingen nach Ewigkeit und einem Versprechen, das nie bricht. Kein Wunder: Sie sind aus Gusseisen. Geschaffen hat sie der Silberschmied und Metallgestalter Berthold Hoffmann aus Nürnberg.

Puristisch, archaisch und wunderschön in ihrer eisernen Sinnlichkeit. Aber warum dieses spröde Material Eisen? „Hätte ich mir früher vorstellen können, mit diesem Material zu arbeiten und etwas Funktionelles herzustellen? Nein“, überlegt er und streicht über den rau-samtigen Boden einer Pfanne. „Ich hatte als Schüler den Wunsch, Künstler zu werden. Die Idee, Geschirr zu gestalten, kam erst beim Studium an der Kunstakademie Nürnberg, Fachbereich Silberschmieden, und hat mich selbst überrascht“, gibt Hoffmann zu. „Es war der Reiz, eine eigene Formensprache zu entwickeln. Optimal in der Funktion, minimal im Design.“ Irgendwo zwischen Bauhaus und Zen, hat einmal jemand geschrieben, können seine Objekte verortet werden. „Und Eisen hat etwas Archaisches. Eisen ist so elementar. Ist ein Teil unserer Welt. Dazu umweltfreundlich, gesund beim Gebrauch und wertig. So eine Pfanne können Sie für 100 Jahre in die Erde buddeln und anschließend wieder auf den Gas-, Elektro- oder Induktionsherd stellen. Die ist was zum Vererben. Außerdem: Ich mag die Auseinandersetzung mit dem Widerstand des Materials.“

Aber in seinen Entwurfsarbeiten beschäftigt er sich auch mit feingliedriger Funktionalität, etwa in seinem Fondueset „Konus“. Zum Beispiel die Fonduegabeln. Sie sind aus fünf Millimeter starkem Edelstahl gelasert. Die endgültige Form und die Oberfläche werden von Hand geschliffen und abschließend glasperlengestrahlt. Die Gabeln haben eine halbkreisförmige Aussparung und können so leicht an den Deckelreif angehängt werden. So entsteht eine harmonische Einheit. Der gusseiserne Topf und das Rechaud sind mit Leinöl schwarzgebrannt, wodurch eine gebrauchsfähige, gegen Rost geschützte Oberfläche entsteht. „Konus“ wurde mit einem German Design Award 2016 vom Rat für Formgebung in Frankfurt am Main ausgezeichnet. Nicht der einzige Preis. Berthold Hoffmanns Arbeiten wurden mehrfach ausgezeichnet und ausgestellt. In Mailand, Wien, München und Berlin, in New York, Philadelphia oder Moskau.

Und da sind ja noch seine Silberarbeiten. Die von ihm entworfenen Teekannen oder das komplette Teeservice werden nach Ideenskizzen, Papiermodellen und anschließenden Arbeitsproben in sogenannten unedlen Metallen in seinem Atelier aus Silberhalbzeugen hergestellt. „Für die endgültigen Arbeiten verwende ich massives Sterlingsilber. Die Materialstärke der verwendeten Halbzeuge beträgt 1 bis 1,2 Millimeter. Dadurch entsteht ein hochwertiges Gebrauchsobjekt für die alltägliche Benutzung.“ Auch ein Fondueset aus Silber hat er gefertigt. Glanzvoller Schmuck jeder



PFANNEN, TÖPFE, BRÄTER UND KANNEN
werden in dem Nürnberger Atelier entwickelt und nach Hoffmanns Gussmodellen in Zusammenarbeit mit regionalen Eisengießereien gefertigt. Den Feinschliff bekommen die Gussrohlinge wieder in seiner Werkstatt.

Tafel. Ob Gusseisen oder Silber: Von der Idee bis zum fertigen Objekt reines Handwerk. Treiben, Glühen, Lötten, Schleifen und Polieren. Techniken, die Berthold Hoffmann seit über 30 Jahren beherrscht. „Das ermöglicht mir die unmittelbare Umsetzung meiner Gestaltungsideen in plastische Gegenstände der Koch- und Tischkultur.“ ★

// www.boffmann-metallgefuesse.de