

Glas im Alltag

PETER BURRI

Abb.:
«Marchand
de verre
ambulant»,
16. Jh. © BnF

Sonderschau im Elsässer Musée Lalique.

Nach dem Ersten Weltkrieg installierte der weltberühmte Glaskunstproduzent René Lalique seinen Betrieb im unterelsässischen Wingen-sur-Moder. In dieser Gegend wurde schon im 15. Jahrhundert Glas hergestellt, denn sie bot die nötigen Voraussetzungen: Kieselerde, Kalisalz, Wälder (Holz für die Öfen) und Wasser. Im Wingener Ortsteil Hochberg hatte 1715 eine Glashütte den Betrieb aufgenommen, der 1868 wieder eingestellt wurde, weil der Holzschlag an seine Grenzen gekommen war. Lalique errichtete seine neue Fabrik, die heute dem Schweizer Unternehmer Silvio Denz gehört, am andern Ortsende, wo sie weiterhin mit 230 Beschäftigten nebst Alltagsglas wie z.B. Dessertschalen auch Lalique-Klassiker produziert und weltweit exportiert. Auf dem Hochberg-Gelände wurde 2011 das von der öffentlichen Hand finanzierte Musée Lalique eröffnet. Aus seiner privaten Kollektion steuerte Denz – wie auch andere Sammlerinnen und Sammler – wertvolle Bestände bei. Das 300-jährige Bestehen seines Standorts nutzt das Museum nun, um mit der Sonderausstellung «Glas im Alltag» der Geschichte des Glases im Elsass und in Lothringen von der Antike bis heute nachzugehen. Leihgaben dazu kommen aus Museen von Colmar, Metz, Nancy und Strassburg, aber auch vom benachbarten Meisenthal, wo Emile Gallé tätig war, und von Privaten.

An eindrücklichen Beispielen wird die vielseitige Verwendung des Materials Glas gezeigt. Seine wichtigsten Eigenschaften waren seit je die Durchsichtigkeit (Erkennbarkeit des Inhalts) und die absolute Geruchsneutralität. Neue Techniken – zum Glasblasen kam später die Glaspressung in Gussformen – trieben Künstler wie Lalique an, die auch



gewieft Unternehmer waren. Wandelten sich Gegenstände aus Glas schon früh vom reinen Gebrauchs- zum Schmuck- und Kultobjekt, so gab gerade auch Lalique dieser Entwicklung mit seinem vom Jugendstil inspirierten Formenspiel, das Natur mit Erotik paart, eine meisterliche Prägung: vom Parfümflakon bis zur «Bachantinnen-Vase». Das Musée Lalique liegt sanft eingebettet in ein Naturschutzgebiet und ist auch mit dem Zug erreichbar. Im benachbarten Landsitz Schloss Hochberg, den die Firma Lalique erworben hat, entsteht demnächst ein Hotel.

Sonderschau «Le verre au quotidien»: bis So 1.11., Musée Lalique, Wingen-sur-Moder, täglich 10–19 h, www.musee-lalique.com

Weitere Glas-Museen im Elsass: www.etoiles-terrestres.fr

Aktuelle Glas-Ausstellungen CH/D: www.vitromusee.ch

Messerscharf

ALAIN CLAUDE SULZER

Antonios Pizza.

Mitte der Sechzigerjahre hatte nicht nur ich noch nie im Leben eine Pizza gegessen. Aber als Wort und Vorstellung war sie schon da. Tomaten und Käse auf Teig, welch sonderbare Kombination! Es gab dafür auch einen Zeugen! Einen, der nicht nur wusste, wie sie aussah, sondern auch, wie sie schmeckte, denn er war Italiener. Antonio, der die Hausfrauen von Riehen per Fahrrad mit Fleisch und Wurst belieferte, kam aus einem Land, in dem man weder Kartoffeln noch Kopfsalat ass. Dieses Wissen bezog meine Mutter von ihm, dem einzigen Italiener, den sie kannte. Italiens Küche assoziierte man damals vor allem mit Pizza und Spaghetti (das Wort Pasta war noch ungebräuchlich). Letztere konnte man kaufen und mit einer Sauce versehen, die entfernte

Ähnlichkeit mit einem Sugo haben mochte. Pizza aber? Da sie ihren Siegeszug um die Welt noch nicht angetreten hatte, hätte man sich selbst behelfen müssen; Hefeteig kneten und dann überlegen, wie man eine einigermaßen feste Verbindung zwischen Belag und Unterlage zustande bringt. Jedes Mal, wenn der Austräger gegangen war, kam meine Mutter mit neuen Informationen zur echten Pizza der Welt, wie nur Antonios Mamma sie zubereiten konnte. Was sie dann allerdings eines Tages aus dem Ofen zog, war nichts weiter als eine salzige Wähe mit matschigen Tomatenringen. Basilikum war damals ein Fremdwort wie Mozzarella und Rucola. Der Zugang der Schweizerin zur italienischen Küche änderte sich grundlegend, als 1982 die erste Auflage von Marianne Kaltenbachs und Virginia Cerabolinis «Aus Italiens Küche» erschien. Ein höchst ansprechendes Kochbuch im handschmeichlerischen Quartformat – das, et-

was grösser, auch in der Neuauflage von 2011 beibehalten wurde. Darin zu blättern ist nicht nur wegen der wunderbaren Radierungen von Lorenz Meier ein Genuss, sondern immer wieder aufgrund der Rezepte, die aus sämtlichen Regionen Italiens stammen. Sie regen an zum Weiterlesen und zum Kochen, zum Schwelgen und zum Innehalten.

Nur schade, dass meine französisch sprechende Mutter es nicht lesen kann. Andererseits: Antonio ist längst nach Italien heimgekehrt und damit auch der Einzige, mit dem sie sich darüber hätte unterhalten können, wie italienisch Marianne Kaltenbachs italienische Küche tatsächlich war. Aber eigentlich interessierte sie sich – wie so viele – bloss für Pizza.

Marianne Kaltenbach und Virginia Cerabolini, «Aus Italiens Küche». Echtzeit Verlag, Basel, 2011. 544 S., Abb., gb., CHF 68

«Messerscharf» verbindet Dicht- und Küchenkunst.