

Eine Töpferin muss vor allem ideenreich sein

Lieselotte Hörsch aus Ottenbach ist seit 25 Jahren mit ihrem Kunsthandwerk erfolgreich

Seit 25 Jahren kreist auf dem Jackenhof bei Ottenbach die Drehscheibe von Lieselotte Hörsch. Die Töpferin hat viele Fans und Stammkunden. Aber: Einfach ist es nicht, stets sind neue Ideen gefragt.

INGRID ZEEB

Ottenbach. Die goldenen Jahre der Töpferei waren die 80er und 90er Jahre, als Teetrinken aus der handgepöferten Kanne einfach Kult war. „Damals wurden einem die Produkte fast aus der Hand gerissen“, erinnert sich Töpfermeisterin Lieselotte Hörsch. Dann ließ der Boom nach. „Viele, die nur Schalen drehen konnten, haben inzwischen aufgegeben“, beobachtete die Ottenbacherin. Sie selbst behauptet sich seit 25 Jahren in ihrem Kunsthandwerk und hat sich in dieser Zeit eine regelrechte Stammkundschaft und Fangemeinde aufgebaut.

Woran das liegt? „Ich habe ein sehr breites Spektrum und mache immer wieder etwas Neues“, verrät sie. Erst vor zwei Jahren etwa hat sie eine neue Technik für sich entdeckt: die Aufbaukeramik mit stark schamottiertem Ton. Das ist, laienhaft ausgedrückt, das Modellieren mit grobem Steinzeugton, dessen Oberfläche nach dem Brennen eine lebendige, steinähnliche Struktur hat. Mit dieser Technik formt sie lebensnah und originell aussehende



Lieselotte Hörsch in ihrer Werkstatt (oben). Gartenskulpturen sind besonders gefragt. Fotos: Ingrid Zeeb

Brennen bei 1260 Grad auch kein Problem ist: Die Keramiken sind absolut frosthart und wetterfest.

Aber natürlich dreht sich auch die Töpferscheibe unermüdlich auf dem Jackenhof. Nicht nur Vasen und Schalen entstehen dort, auch – was wenige wissen – figürliche Darstellungen werden „gedreht“. Dazu werden die Einzelteile, etwa einer Gans, einer Katze oder sogar eines Nilpferds, auf der Scheibe hergestellt und zusammengesetzt.

„Jeder Töpfer hat seinen eigenen Stil“, sagt Lieselotte Hörsch. Das liegt nicht zuletzt an den Glasuren, die es in unglaublicher Vielfalt gibt. „Ich habe meinen Schwerpunkt auf Lehm- und Feldspatglasuren“, verrät sie. Alle sind selbst gemischt und lebensmittelecht. Tochter Jana (20) erzählt, dass sie sich schon oft gefreut hat, wenn sie bei Bekannten ein Stück aus der Werkstatt ihrer Mutter entdeckt hat. „Das erkenne ich sofort“, lacht sie. Auch Hörschs Ehemann Eberhard Kaleyta ist, obwohl gelernter Werkzeugmacher, in die Töpferei eingestiegen und sitzt manchmal an der Drehscheibe. Ansonsten ist er für die Organisation und „fürs Grobe“ zuständig, beispielsweise Ton anmachen.

Info Das Jubiläum feiert die Töpferei am Ortsausgang Richtung Rechberg am Samstag, 15. September, von 10 bis 20 Uhr mit einer Ausstellung. Außerdem gibt es Alpaka-Produkte von Margarete Hörsch und Kalligrafie von Irmgard Kegreiß zu sehen.

Tiere, rundlich-sympathische Frauenfiguren, Harlekiner und vieles mehr. Und das komme sehr gut an, oft geben Kunden ihre Wunschfigur bei ihr in Auftrag, verrät die 51-Jährige, die auf dem Jackenhof aufgewachsen ist. „Früher war mehr Gebrauchskeramik gefragt, heute suchen viele eine Skulptur, um sie in den Garten zu stellen.“ Was nach dem

Dieses Bild ist urheberrechtlich geschützt.