



Kreativität an der Töpferscheibe: Beim Tag der offenen Töpferei in Ottenbach war gestern viel geboten.

Foto: Hanna Damaschke

Ruhiger Tag der offenen Töpferei

Handwerk Butterdosen, Eierbecher, Tierskulpturen: Auf dem Jackenhof in Ottenbach gab's allerlei zu bewundern.

Ottenbach. Der Ansturm war eher gering, als der Jackenhof zum siebten Mal zum „Tag der offenen Töpferei“ einlud. „Wir wussten, dass aufgrund des Coronavirus nicht viele kommen werden, dennoch wollten wir den Leuten die Möglichkeit geben, das Töpferhandwerk kennenzulernen“, erklärte Lieselotte Hörsch. Sie bietet seit 1987 handgefertigte Gebrauchskeramik und Skulpturen auf dem Jackenhof an. Am Wochenende waren die Türen der Töpferei, im Erdgeschoss eines 1928 erbauten Schafstalles, für Besucher geöffnet.

Im Ausstellungsraum und Vorgarten konnte man die mit viel Liebe gefertigten Töpferarbeiten bewundern und an der Töpferscheibe das eigene Können unter Beweis stellen. Für Interessierte erklärte Hörsch in der Werkstatt, wie die keramischen Arbeiten gefertigt werden: Tassen, Teller und Co. werden auf der Töpferscheibe gedreht, getrocknet und dann für acht Stunden in den 940 Grad heißen Ofen zum „Schrühbrand“ gegeben. Danach werden die Rohlinge glasiert und bemalt. Anschließend müssen sie weitere acht bis zehn Stunden in den sogenannten Glattbrand bei 1260 Grad um ihre endgültige Form und Materialstruktur zu erlangen.

„Nach diesem Prozess sind die Arbeiten für den Backofen, die Mikrowelle und die Spülmaschine geeignet – und jahrzehntelang haltbar, sofern man sie nicht versehentlich fallen lässt“, erklärte Hörsch. Sie ist seit 35 Jahren Töpfermeisterin und hat in dieser Zeit bereits zahlreiche Techniken ausprobiert. Viele keramische Arbeiten werden auch von Hand gebaut und geformt.

Für ihre einzigartigen Tierfiguren braucht Hörsch einige Tage, doch langweilig wird ihr dabei nie. „Es gibt immer noch viele Figuren, Techniken oder Glasuren die ich mal ausprobieren möchte“.

Der „Tag der offenen Töpferei“ fand bereits zum 15. Mal deutschlandweit statt, um Besuchern ein uraltes Handwerk zwischen Tradition und Trend nahezubringen. Obwohl die Besucherzahlen auf dem Jackenhof nicht so zufriedenstellend wie in anderen Jahren waren, sind Lieselotte Hörsch und ihr Mann Eberhard Kaleyta froh, die Veranstaltung nicht abgesagt zu haben. „So hatten wir wenigstens einen guten Grund, um alles durchzuputzen, aufzuräumen und das Chaos zu beseitigen, das beim Töpfern manchmal entsteht“ erzählten die beiden lachend. *Hanna Damaschke*