

Beringer Glasteller in halb Europa

Wie ein Who's who der gehobenen Gastronomie liest sich die Kundenliste von Hadermann Glas-Design & Manufaktur. Die kurze Geschichte einer ungewöhnlichen und innovativen Kleinfirma.

VON KARL HOTZ

«Das Auge isst mit», das weiss jeder Gastronom. Wer seine Speisen möglichst attraktiv zur Geltung bringen will, der benötigt dazu auch den passenden Teller. Für viele Menüs bieten Glasteller einen guten Rahmen. In vielen guten Restaurants in der Schweiz und im Ausland stammen diese aus Beringen – genauer gesagt von Hadermann Glas-Design & Manufaktur. Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich ein Familienunternehmen, in dem Mutter Camilla Hadermann und ihre Töchter Kordula Hadermann und Ulrike Berger-Hadermann zusammenarbeiten.

Die Anfänge

«Angefangen hat alles vor bald 20 Jahren», erzählt Camilla Hadermann. Kordula Hadermann war schon von jeher fasziniert vom Rohstoff Glas und beschäftigte sich intensiv damit. Sie arbeitete bereits damals mit Glas, allerdings mit Glasbildern in Bleifassungen und Tiffany-Glas. Camilla und Kordula Hadermann hatten den Mut, einen völlig neuen Weg zu gehen. Damals fand man fast keine aussergewöhnlichen Formen von Tellern. Die meisten waren rund. Durch Anregung eines Kochs wagten sie Kreationen von anderen Formen, wie beispielsweise viereckig. Der erste Kunde, der sie bestärkte und ermunterte, in diesem Stil zu produzieren, war André Jaeger von der «Fischerzunft» in Schaffhausen.

Eigene Produktion

Produziert wird im eigenen Haus in Beringen, wo Kordula Hadermann zusammen mit ihrer Mitarbeiterin die entsprechenden Formen entwirft und herstellt. Aus dem eingekauften Rohglas entstehen dann die Glasartikel. Einige sind Klarglas, andere haben



Die «Fischerzunft» von André Jaeger war eines der ersten Häuser, die die Glasteller von Hadermann einsetzen.

Bilder zvg

Muster, wieder andere sind mit Gold verziert – die Fantasie scheint keine Grenzen zu kennen. Ist ein Teller einmal im Ofen gebrannt, ist die Arbeit noch nicht abgeschlossen. Die Produkte müssen noch geschliffen werden. Zum Teil werden sie auch sandgestrahlt, was eine matte Oberfläche ergibt.

Über hundert Teller in allen Formen sind im Angebot, für Suppe, für Vorspeisen, für Hauptgänge, für Desserts, für Friandises, für Amuse-bouches und so weiter. Hauptsächlich entstehen neue Produkte nach eigenen Ideen. Kundenwünsche werden aufgenommen, soweit das im Herstellungsprozess möglich ist. «Köche kommen



Der Koch im «Il Casale» in Wetzikon zeigt, wie man ein Schälchen mit drei Vertiefungen nützen kann.

immer wieder mit Wünschen für eine bestimmte Kreation, dann zeichnen und entwerfen wir, stellen Muster her, und am Schluss entsteht dann eine neue Form.» Einige Kunden – «das ist allerdings eher die Ausnahme», so Camilla Hadermann – bestehen auf Exklusivität.

Internationaler Kundenkreis

Mit der Zeit kamen nach und nach immer mehr Restaurants dazu. Inzwischen ist die Glasmanufaktur im In- und Ausland tätig. Zu den Kunden zählen unter anderem neben der «Fischerzunft» und dem «Frieden» in Schaffhausen, der «Taggenberg» in Winterthur, die «Traube» in Trimbach, das «Domaine de Château vieux» in Satigny GE, das «Bad Bubendorf» in Bubendorf, die «Krone» in Diessenhofen, das Hotel Capella in Velden am Wörthersee, das Schlosshotel Bühlerhöhe in Deutschland, die «Traube» und das Hotel/Restaurant Sackmann im Baiersbrunn, die «Ynyshir Hall» in England, das Restaurant Rostang in Paris und, und, und ... Ausserdem gehören zu ihrem Kundenkreis Kochschulen, gehobene Personalrestaurants von Versicherungen, Banken etc.

Interessant sind ihre Artikel auch für Private und Hobbyköche. In der Firma in Beringen ist ein grosser Teil des Sortiments ausgestellt. Inzwischen gibt es über hundert verschiedene Kreationen. Interessierte sind wochen-

tags jederzeit herzlich willkommen. Ein Anruf vorher genügt.

Persönlicher Kundenkontakt

Sehr viele Restaurants schätzen den persönlichen Kundenkontakt. Deshalb besuchen Camilla Hadermann und Ulrike Berger-Hadermann die Kunden persönlich. Regelmässig sind sie in der ganzen Schweiz und in Deutschland sowie Österreich unterwegs, um bestehende Kunden zu besuchen und neue dazuzugewinnen.

Tellervielfalt

Auch für besondere Anlässe ist die Firma bereit, besondere Glasteller anzufertigen. Alle Produkte, zum Teil noch in unterschiedlichen Grössen, sind im aktuellen Katalog aufgeführt: Klassisch rund, viereckig, dreieckig, herzförmig, mit glatter Oberfläche, mit Vertiefungen für Löffel, mit Vertiefungen für Sorbetkugeln, eine Käseplatte, deren Muster den Löchern des Emmentalers nachempfunden ist, usw.

Zum Jahrtausendwechsel liess André Jaeger für die Gäste der «Fischerzunft» beispielsweise einen speziellen Millenniumsteller kreieren, der zum Schluss des Festmahls von den Gästen mitgenommen werden durfte. Damit die Kunden sich nicht direkt in die Quere kommen, achten die Hadermanns natürlich darauf, dass Kunden in derselben Region nicht mit dem genau gleichen Geschirr arbeiten.



Im «Bad Bubendorf» werden die herzförmigen Teller ausgezeichnet zur Geltung gebracht.

Bilder eines ungewöhnlichen Baus

Die neue Monte-Rosa-Hütte wurde letztes Jahr eröffnet und machte Schlagzeilen. Ein neues Buch dokumentiert nun den Bau in allen Details.

VON KARL HOTZ

Sie hat das Bild der SAC-Hütten als mehr oder weniger klobige Steinbauten mit knarrenden Betten und alten Militärwolldecken nachhaltig verändert: Die neue Monte-Rosa-Hütte, die letztes Jahr eröffnet werden konnte. Nur schon äusserlich sieht sie ganz anders aus als die traditionellen Bauten. Andrea Deplazes und Marcel Baumgartner haben auf die Felsen hoch über dem Gletscher eine Art Bergkristall gestellt. Die ungewöhnliche Form hat aber auch energetische Funktionen, denn mit einem ausgeklügelten Energiemanagementsystem und Nutzung der Sonnenenergie wird ein Selbstversorgungsgrad von 90 Prozent erreicht.

Von der Planung zur Realisation

Nun hat die ETH ein Buch herausgegeben, das Planung und Bau der neuartigen Hütte dokumentiert. Hervorragende Abbildungen nicht nur des fertigen Bauwerks, sondern auch aus der Planungs- und Realisierungsphase dokumentieren die Entstehung des



Die Monte-Rosa-Hütte am frühen Morgen mit dem vom ersten Sonnenlicht angestrahlten Matterhorn im Hintergrund.

Bild Key

einzigartigen Bauwerks, das die Möglichkeiten des Bauens im hochalpinen Raum aufzeigt. Das Tragwerk und der Holzbau – das Gerippe der Hütte be-

steht aus Holz – werden genau dargestellt wie auch die speziellen Brandschutzmassnahmen, die durch diese Bauweise nötig wurden. Nicht nur für

Fachleute interessant ist zudem der mit zahlreichen Bildern von den ersten Fundamenten über die einzelnen Bauphasen bis zur Vollendung dokumen-

tierte Ablauf. Aufnahmen, die das fertige Haus aus ungewöhnlichen Blickwinkeln und in Detailaufnahmen zeigen, eröffnen zudem immer wieder neue Sichten auf den spektakulären Bau.

Einblick ins Handwerk

Hinzu kommen ausgezeichnete, informative Texte, die auch einem Laien anschaulich machen, wie kompliziert das Bauen in einer so exponierten Lage ist, und zeigen, auf wie viele Details geachtet werden muss. Nur schon der Text der Architekten, die anhand einer Orange, der immer wieder neue Stücke weggeschnitten werden, demonstrieren, wie die trapezförmige Kammerung der neuen Hütte zustande kam, ist unwahrscheinlich spannend. So ist ein Buch herausgekommen, das nicht nur für Design- und Architekturinteressierte spannend ist, sondern auch Bergfreunden zeigt, wie eine zukunftsweisende Hütte zustande gekommen ist.



ETH Zürich (Hrsg.)
Neue Monte-Rosa-Hütte, ein autarkes Bauwerk im hochalpinen Raum, gta Verlag, Zürich, 2010, 224 S., 65 Franken.