

# Reich verzierte Krüge, Teller und Töpfe

Krüge, Teller, Töpfe und Schüsseln, reich verziert mit traditionellen oder neuen Motiven, werden im Gwatt in der Töpferei Lanz schon seit 50 Jahren hergestellt. Eigenständig bietet der initiale Familienbetrieb die ursprüngliche Simmentaler Keramik an, experimentiert aber auch mit neuen Techniken und Möglichkeiten. Bis zum 20. November gibt eine Verkaufsausstellung im Restaurant Schärmehof Einblick ins vielfältige kunsthandwerkliche Schaffen.

Bildbericht von Gerda Kestenholz

Mutig baute 1938 Willy Lanz an der Spiezstrasse im Gwatt, um sich hier ein eigenes Geschäft aufzubauen. Als einzige Töpferei auf Spiez Boden und gar im Simmental, nahm er die Tradition der alten Simmentaler Keramik auf.

Im Museum Neuenburg fand er die Motive aus dem 18./19. Jahrhundert, meist Szenen aus dem Alltagsleben, und übernahm sie. Ebenfalls aus dieser Tradition behalten hat man das Kobaltblau als Geschirrfarbe.

Nie verschlossen zeigte sich Familie Lanz aber auch gegenüber neuen Tendenzen wie dem Sgraffito (Kratztechnik), der figürlichen, bunten Malerei und den heutigen Möglichkeiten mit Glasureffekten.

## Freude am Neuen

1964 übernahm Peter Lanz die Töpferei des Vates und arbeitete nach dem Anbau einer Dreherei und Malerei mit bis zu fünf Leuten. Er beschränkte sich nicht nur auf Gebrauchskeramik, sondern übernahm einen Auftrag im Schloss bei der Abeggstiftung für handbemalte Wand- und Bodenplatten oder gestaltete Baukeramik für Badehallen. Auch jetzt, nachdem Peter Lanz aus gesundheitlichen Gründen reduzieren musste (er arbeitet nur noch mit seiner Frau Dora und seinem Sohn Theophil zusammen), ist die Freude am Neuen geblieben. Er fertigt Spiegelrahmen,



Eine prachtvolle Platte aus der Töpferei Lanz im Gwatt mit einem Blumenmotiv. (Bild: Gerda Kestenholz)

Lampen, Windlichter, und aufs Jubiläum hin tüftelte er an einem Geheimrezept, um im Spiel mit Glasuren neue Effekte zu zaubern. Neu in diesem Zusammenhang kreiert er verschiedene Gartenkeramik.

## Ausstellung im «Schärmehof»

Engobiert und reich bemalt oder geheimnisvoll im neuen Glasuerenspiel, lassen sich die Teller, Krüge und Töpfe in der Ausstellung im «Schärmehof» bewundern. Liebevoll wird jedes Stück gefertigt und bis zu 20mal in die Hand genommen, bis es zum Verkauf bereit ist.

Um eine gute, spülmaschinenfeste

Qualität zu erhalten, mischt der Meister den Ton selbst. Alle Keramiken werden zweimal gebrannt. Dass es nicht leicht ist, den Preis, den grossen Arbeitsaufwand, die Exklusivität der Einzelstücke und das Risiko des Verlusts beim Brennen auf einen Nenner zu bringen, ist verständlich.

Während der Ausstellung, d. h. bis zum 20. November, wird im Restaurant Schärmehof sogar ein abgestimmtes Menü serviert: der «Chüngelitopf». Jederzeit können Keramikwaren im Fabrikations- und Verkaufshaus an der Spiezstrasse 41 im Gwatt bestellt oder ausgewählt werden.