



Die Geschäfte gingen gut im 15. Jahrhundert. Rheinisches Steinzeug, hart und dicht gebrannt, beanspruchte unter den mittel- und nordeuropäischen Keramikzentren einen unumstrittenen ersten Platz. In Schiffsbäuchen und auf holprigen Wagen, in Kiepen oder auf Eselsrücken gepackt, Töpfe vom Rhein waren zu Abertausenden unterwegs. In Aachen trank man sein Bier genauso gerne aus rheinischen Bechern wie in Amsterdam, in Bergen oder Brügge, in Löwen oder London.



Abb.1: Konkurrenz Zinngeschirr, 15.Jh.

Seit einiger Zeit zeigten sich jedoch dunkle Wolken am strahlenden Töpferhimmel. Kunden, die den Geldbeutel gut gefüllt hatten, schielten auf den Märkten lieber zu den glänzenden Kannen der Zinngießer hinüber oder erwärmten sich gar für mundgeblasene Gläser. Edlere Materialien bauten sich im Verlauf des 15. Jh. zur ernsthaften Konkurrenz des qualitätsvollen, aber schlicht gestalteten Steinzeugs auf. Zinn, Glas, Messing und Kupfer waren keineswegs neu. Aber bislang

konnte sie sich nur die schmale reiche Oberschicht leisten: der Adel, die hohe Geistlichkeit und der sehr erfolgreiche Kaufmann. Jetzt drängten sie mehr und mehr auch in die mittleren bürgerlichen Schichten. Abb.1 zeigt einen Ausschnitt des Hochaltares von Friedrich Herlin 1466. Compostela-Pilger werden mit Zinngeschirr bedient.

Wie reagierten die Töpfer auf diese Herausforderung?

Der betuchte Mensch des ausklingenden Mittelalters liebte den Luxus. Ausgefallene Formen und Dekorationen erfreuten sein anspruchsvolles Auge. Was lag näher als zu versuchen, auch auf dem Gebiet der Keramik das Entsprechende zu offerieren? Die Meister in Raeren, Köln, Frechen und Siegburg begannen darin zu wetteifern, neue Formen und raffinierte Dekorationen zu erfinden und sie mit aufwendigem Fleiß zu beeindruckenden Spitzenprodukten zu gestalten (Abb.2).



Abb.2: Spitzenprodukte rheinischer Töpfer, 16.Jh.

Der Coup gelang. Was die Meister in dieser Zeit aus den Brennöfen holten, übertraf alles bislang Gesehene und fand umgehend die Zustimmung des verwöhnten Bürgertums. Selbst der Adel zeigte sich geneigt, Gefäße vom „Kannenbäcker“ zu erwerben. Zwar konnte der Siegeszug von Metall und Glas damals nicht verhindert werden. Aber ein guter Teil des gehobenen Geschirrmarktes blieb vorerst in der Hand der Töpfer. Allerdings, auch die schlichtere Ware lief weiter im Programm. Nur ihre Käuferschicht sackte nach unten. Die ländlichen Szenen, die Pieter Brueghel d. Ä. so minutiös festgehalten hat, zeigen, wer jetzt der wichtigste Abnehmer ist (Abb.3).

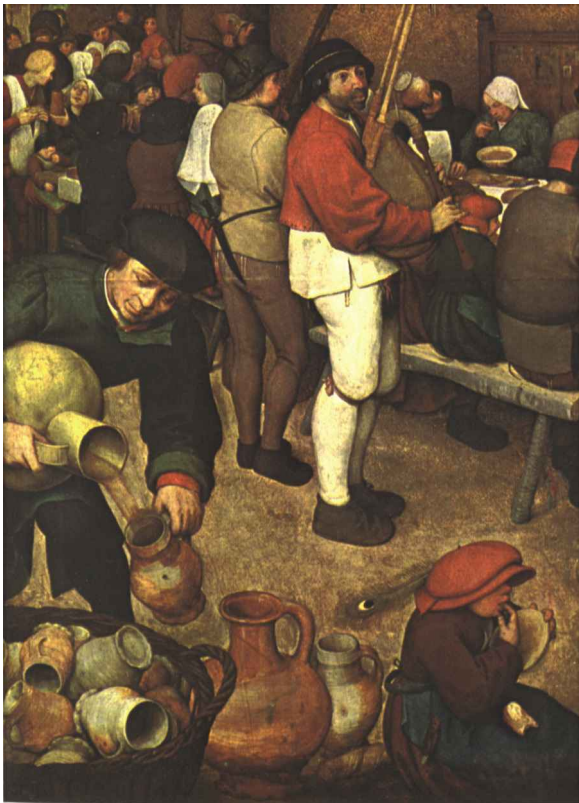


Abb.3: Massenware für die Bauern, 16.Jh.

Die Meister an der Wehe machten den Wettstreit auf der höchsten Qualitätsebene nicht mit. Konnten sie nicht? Wollten sie nicht? Obgleich im 16. Jahrhundert ein Raerener Töpfer nach Langerwehe einheiratete und hier die reich dekorierte Keramik seines Heimatortes weiterführte (Anm.1), machte sich kein Einheimischer an das aufwändige „Zeug“. Was würde man darum geben, wenn Gedanken und Gespräche der Betroffenen aus dieser Zeit

zu rekonstruieren wären! Aber es ist ganz und gar nichts überliefert.

Langsam schält sich jedoch heraus, dass es vielleicht nicht Unvermögen der Meister an der Wehe war. Die Keramiker am Nordrand der Eifel entschieden sich jedenfalls für einen anderen Weg. Ihr Rezept hieß Spezialisierung. Während man von Raeren bis Siegburg zweigleisig fuhr und vor allem auf die Trink- und Schankgefäße für die reicheren städtischen Kunden zielte, setzte Langerwehe verstärkt auf den ländlichen Kundestamm. Die Entscheidung kam nicht von ungefähr.

Am Ende des Mittelalters produzierte die Landwirtschaft soviel Überschuss wie nie zuvor. Bewusste Züchtung und verbesserte Agrartechniken machten es möglich (Anm.2). Die Fortschrittsbemühungen hatten ihren guten Grund, denn in den vor allem durch die Tuchindustrie immens gewachsenen Städten Flanderns und Brabants mussten viele tausend Mäuler zusätzlich gestopft werden. Historiker haben errechnet, dass in Brabant 1480 bereits rund 35 % der Bevölkerung in Städten lebte, in Holland waren es 1514 sogar schon 52 % (Anm.3).

In den küstennahen Landstrichen machte die Milchwirtschaft immense Fortschritte. Die gesteigerten Milchmengen erlaubten eine größere Butterproduktion. Butter war zwar schon lange bekannt, aber erst gegen Ende des Mittelalters erhielt sie die Rolle eines allgemein gebrauchten Nahrungsmittels (Anm.4). Genauso wichtig wurden Sauerkraut, Bohnen und Rüben.



Abb.4: Gesteigerte Milchwirtschaft im 16.Jh.

Durch Milchsäuregärung haltbar gemacht, überbrückten sie die frischkostlose Winterzeit. In Kalk eingelegte Eier, Honig und Sirup aus Äpfeln und Birnen sorgten ebenfalls für die Ergänzung des Speisezettels.

Um diese Nahrungsmittel aufzubewahren, brauchte man in deutlich gesteigertem Maße Behältnisse. Die Fassmacher freuten sich über den rasant wachsenden Absatz. Warum sollten nicht auch die Töpfer diesen Markt bedienen?

Schon 1516 erscheint in Siegburg in den glücklicherweise überlieferten Preislisten unter der Bezeichnung „Kappesduppen“ ein Gefäßtyp, der offensichtlich für die winterliche Vorratshaltung entwickelt worden war (Anm.5). Aus Frechen und Raeren sind ebenfalls Gefäße bekannt, die sich deutlich in Form und Größe vom üblichen Geschirr zum Trinken und Ausschchenken abheben, und sicher ist, dass der Raerener Töpfer Mennicken, der im 16. Jh. nach Langerwehe heiratete, neben seinen Spitzenstücken auch solche profanen Gefäße zum Einmachen und Aufbewahren hergestellt hat (Anm.6). 1998 wurden zahlreiche Fehlbrandexemplare als Bodenfunde entdeckt (Abb.5).



Abb.5: Mennicken-Baaren in Langerwehe

Offensichtlich haben auch die einheimischen Langerweher Meister diesen Raerener Typ im Verlauf des 17. Jahrhunderts in ihr Programm aufgenommen. Und jetzt wird es spannend: Während der Vorratstopf in Siegburg 1552 aus der Preisliste verschwunden ist und in Raeren

und Frechen mengenmäßig nur von zweitrangiger Bedeutung bleibt, rückt er in Langerwehe mehr und mehr an die erste Stelle. Zu Beginn des 19. Jh. sind die großen Pötte in Langerwehe immer noch da und spätestens jetzt dominieren sie die Produktion absolut. Mundartlich werden sie „Baaren“ genannt. Die Zahl der in einem weiten Radius verkauften Exemplare ist sicherlich nach Hunderttausenden zu beziffern. Die letzten Stücke sollen in den 1920er Jahren hergestellt worden sein (Anm.7). Natürlich drängt sich die Frage auf: Warum eine solch lange, fast 400jährige Laufzeit? Warum ein solcher Erfolg?

Bei genauem Hinsehen kann man einen interessanten Entwicklungsschritt erkennen, der im Verlauf des 17. Jh. stattgefunden hat, und der hinter das Geheimnis des Erfolges zu leuchten scheint. Gut nachvollziehbar wird er in den Abbildungen 6 und 7. Die Schnittzeichnung Abb.6 stellt eine Baare aus Raeren dar, die um 1600 getöpft wurde (Anm.8). Sie zeigt deutlich einen der Eiform angenäherten Gefäßkörper. Der Fuß ist noch ganz nach rheinischer Töpfertradition als Wellfuß ausgebildet. Oben steht ein kleiner Rand ab. Er ist so gestaltet, dass man darin gut einen Deckel auflegen konnte.

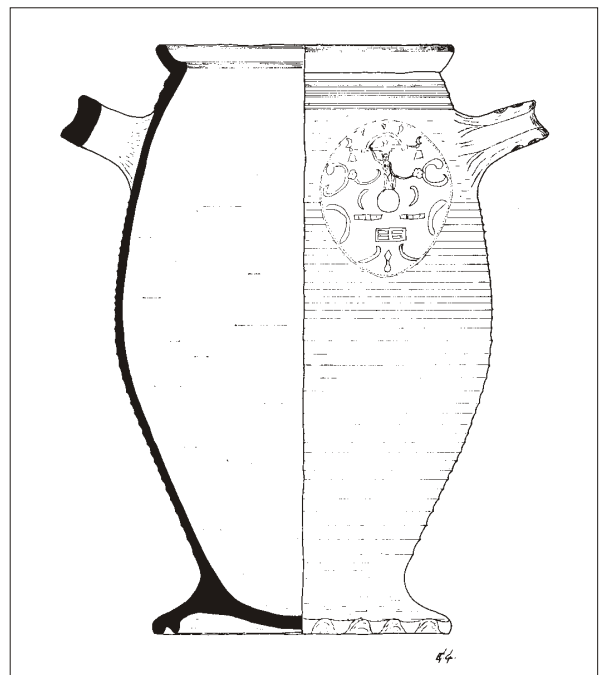


Abb.6: Baare aus Raeren, um 16.Jh.

An diese Form halten sich zunächst auch die Raerener Meister in Langerwehe. Ein paar Generationen weiter hat man allerdings Wichtiges dazu gelernt. Wie die Automobilhersteller heute Wert darauf legen, ihren Kunden ein Fahrzeug zu verkaufen, das bei einem Crash die Insassen möglichst unbeschadet lässt, so haben vermutlich auch die Langerweher darüber gegrübelt, wie man den Inhalt der Vorrats- und Einmachtopfe bei einem harten Aufprall optimal sichern könnte.

Der bruchgefährdetste Teil bei einem gefüllten Topf ist der Boden. Man stelle sich eine Bäuerin vor, die die 10. Sauerkraut-Baare in den Keller schleppt. Weil sie plötzlich der Hexenschuss plagt, knallt der Topf unsanft auf dem Fliesenboden auf. Hielte sie einen Topf in der Hand, bei dem der Boden im rechten Winkel zur Wandung stünde (Abb.8), hätte der mühsam eingeknetete Weißkohl keine Chance. Ringsum würde der Boden herausbrechen. Der Inhalt ergösse sich auf den Kellerboden. Der Wellfuß der Raerener Baare kann da schon mehr Schutz bieten. Er fängt einen Teil der wirkenden Kraft ab; dennoch bleibt das Risiko groß, dass sich der Stoß in die Wandung hinein fortsetzt und diese springen lässt.

Vermutlich aus dieser Erkenntnis heraus optimierten die Töpfer an der Wehe den Fuß (Abb.7). Sie zogen aus dem Wellfuß regelrechte Zehen aus. Stellt man das Gefäß auf den Kopf, sieht es aus, als hätte es eine Krone. Im 17. Jahrhundert liegt die Zahl dieser Zehen bei ca. 25. Später werden sie weniger, dafür größer. Der segensreiche Effekt aber bleibt: Ein unsanfter Aufprall beschädigt zwar die tönernen Spitzen, die schlucken den Stoß wie eine Knautschzone auf und schützen damit den eigentlichen Körper und den Inhalt des Gefäßes.

Zweiter Gefahrenpunkt ist der Rand. Wieder stellen wir uns unsere Bäuerin vor. Diesmal stellt sie den 10. Topf etwas unvorsichtig neben das 9. Exemplar. Die oberen Gefäßteile krachen aneinander. Bei Töpfen, deren Rand kaum von der Wandung absteht, verursacht der Stoß

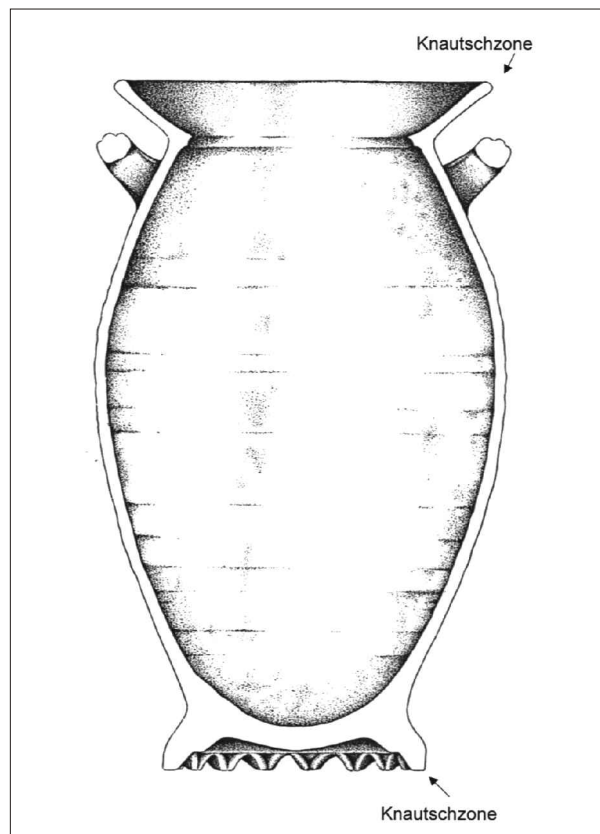


Abb.7: Knautschzonen

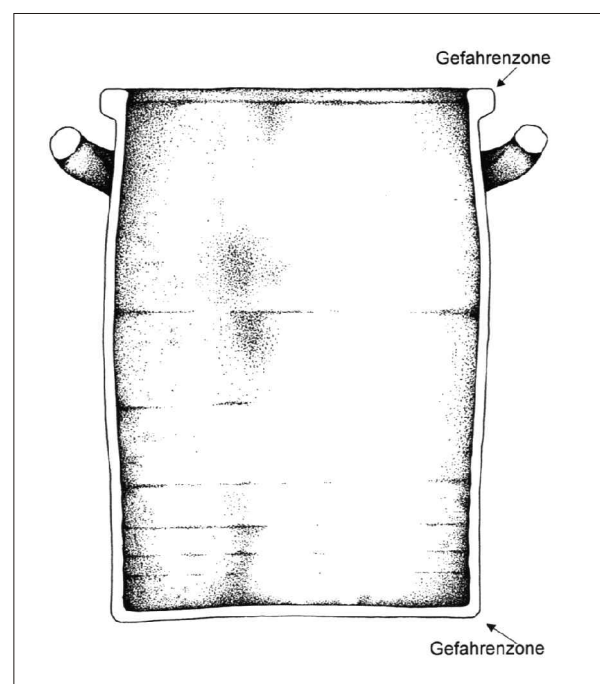


Abb.8: Gefahrenzonen

leicht einen vertikalen Riss. Ausrangieren lautete das Urteil der traurigen Landfrau, denn ein gesprungener Pott ist für Einmachzwecke nicht mehr zu gebrauchen.



Abb 9.: Baare mit bestoßenem Rand, fotogr. 1979

Anders die Situation bei der optimierten Langerweher Baare. Wie eine Stoßstange umgibt der ausgestellte Rand die Einfüllmündung. Bis zu 6,6 cm breit ist die Sicherheitszone, um unvorhergesehene Zusammenstöße abzufedern. Auch hierbei gibt es Bruch, aber wiederum beschränkt er sich auf einen äußeren Teil des Gefäßes; der eigentliche Hohlraum und sein wertvoller Inhalt bleiben unversehrt (Abb.9).

Noch ein Konstruktionsmerkmal macht Sinn. Ein gebrochener Henkel verdirbt zwar nicht den wertvollen Inhalt, aber für die Handhabung eines gefüllten, schweren Topfes ist solche Verstümmelung nicht gerade förderlich. Der Blick auf das Raerener Früh-Exemplar zeigt zwei weit vom Gefäßkörper abstehende, hochgradig stoßgefährdete Griffe. Die Langerweher Optimierung hat sie aus der exponierten „Frontlage“ zurückgeholt und sie so knapp wie möglich an das Gefäß geschmiegt. Kommt es dennoch zum Aufprall, sorgt die schräge Stellung dafür, dass der Henkel selbst bricht und damit die Stoßkraft absorbiert. Die Wandung bleibt intakt.

Der bewusst eiförmig gestaltete Körper stellt in Verbindung mit den beiden Knautschzonen und den anliegenden schrägen Henkeln ein absolutes Sicherheitsoptimum dar. Kein Wunder, dass diese ideale Konstruktion vom 17. bis zum 20. Jh. unangetastet blieb. Im Verlauf der

letzten Jahrzehnte hat das Töpfereimuseum in anderen Museen und in etlichen Privatsammlungen Hunderte von Baaren vermessen und fotografiert. Nicht sehr viele besitzen noch einen makellosen Fuß und einen unbeschädigten Rand. Aber noch geringer ist die Zahl derer, bei denen der Körper gesprungen ist.

Der ausgereifte Gefäßtyp blieb solange in Produktion, bis die damit verbundenen ländlichen Wirtschaftsweisen zu Ende gingen. Seine Bedeutung für die Butterherstellung wurde mit dem Aufkommen industriell gefertigter hölzerner Butterfässer mit Getriebe und durch die Gründung von Molkereien gegen Ende des 19. Jh. in Frage gestellt. Neue Einmachetechniken aber auch die zunehmende Rolle der Lebensmittelgeschäfte für die Versorgung der Haushalte stellten die traditionelle Vorratswirtschaft auf den Kopf.

Nicht zu unterschätzen ist freilich auch die industrielle Konkurrenz im eigenen Lager. Ab der Mitte des 19. Jh. wurden Fabriken gegründet, die auf das maschinelle Pressen von Hohlkörpern spezialisiert waren. Kanalrohre, Futtertröge und große zylindrische Einmachetöpfe gehörten zur Produktionspalette. In Frechen standen z. B. solche frühen Betriebe (Anm.9). Abbildung 10 zeigt ein Beispiel aus dem belgischen Steinzeugzentrum Châtelet/Bouffloux (Anm.10).



Abb.10: Maschinell gefertigte Konkurrenz

Der Vorteil der maschinellen Fertigung liegt auf der Hand: Billigere Produktion und die Möglichkeit, wesentlich größere Volumen herzustellen. Die Dimension der handge-

drehten Baaren wird von Armlänge und Muskelkraft beschränkt. Die größten Exemplare fassen knapp 35 Liter. Die maschinelle Pressung bewältigte auch die doppelte Kapazität ohne Probleme. Für die Langerweher Betriebe, deren Ton schon langsam zu Ende ging und deren kleine Werkstätten eine industrielle Umrüstung kaum erlaubten, war ein erneuter Anpassungsprozess nicht mehr zu schaffen.

Allerdings, ganz tot ist die Baare immer noch nicht. Inzwischen Markenzeichen der

Langerweher Töpferei geworden, steht sie in den beiden noch bestehenden Betrieben wieder im Programm (Anm.10). Bei der Herstellung wird freilich gemogelt. Kein konkaver Boden mehr, keine einzeln ausgezogenen Zehen, kein breiter Knautschzonenrand. Jene optimierten Eigenschaften von damals sind nicht mehr gefragt, denn statt Honig oder Sauerkraut belasten die dekorativen Nachfolger des Erfolgsmodells bestenfalls Schirme oder Sonnenblumen.

Anmerkungen

- 1 Burchard Sielmann, Funde der Raerener Töpferfamilie Mennicken in Langerwehe, 2005, www.rheinische-keramik.de, Rubrik Publikationen.
- 2 Wilhelm Abel, Geschichte der deutschen Landwirtschaft vom frühen Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert, 2. Aufl., Stuttgart 1967, S. 92.
- 3 J.A. van Houtte, Die Städte der Niederlande im Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit, in Rhein. Vierteljahresblätter, Jahrg. 27, 1962, S. 51.
- 4 Nach E. G. Zitzen, Scholle und Strom, Neue Folge Tiere und Forsten, Bonn 1960, S. 64 f, gewann die Butter seit dem 13. Jh. an Bedeutung. In Norddeutschland und in Holland wurde sie im 15. und 16. Jh. schon in größerem Umfang erzeugt. B. Martiny, Kirne und Girbe, Berlin 1895, zitiert in Anm. 489 eine Quelle von 1583, der zufolge eingesalzene Butter aus der Normandie, aus der Bretagne und aus Flandern in tönernen Töpfen nach Paris verhandelt wurde.
- 5 Wolfgang Herborn, Stefan Klinger und Hartmut Schainberg, Studien zur Siegburger Töpferei, in Siegburger Steinzeug, Band 1, Köln 1982, S. 92.
- 6 Siehe Anm. 1.
- 7 Burchard Sielmann, Auslaufmodell – Das Ende der Langerweher Baaren, 2006, S.5, www.rheinische-Keramik.de, Rubrik Publikationen.
- 8 Herbert Lepper (Hrsg.), Steinzeug aus dem Raerener und Aachener Raum, überarbeitete und ergänzte Auflage, Aachen 1977, darin der Aufsatz von Otto Eugen Mayer, Fünfundzwanzig Jahre Grabungen im Raerener Land, S. 205, Abb.33.
- 9 W. Madsack, B. Mayerhofer, C. Plück, R. Schumacher, 150 Jahre Frechener Steinzeugindustrie, Frechen 2002.
- 10 Die Abbildung gibt einen Ausschnitt eines Prospektes wieder, den Verfasser 1983 in der Töpferei Losson in Bouffiuoux kopieren durfte. Er stammt vermutlich aus den 1930er Jahren.
- 11 Es handelt sich um den Betrieb Kuckertz & Rennertz GmbH, Ulhaus 34 und die Werkstatt des Töpfermeisters Matthias Kurtz im Töpfermuseum Langerwehe.