

Contentsammlung

Handwerker*innen und Künstler*innen aus Leidenschaft – kreativ arbeiten und Schönes schaffen

Mit viel Geduld, Können und aus ausgewählten Materialien entsteht im Allgäu noch Handgemachtes. Wie diese hochwertigen Unikate entstehen, zeigen offene Werkstätten und Ateliers. Oftmals sind es junge Menschen, die einen traditionellen Beruf für sich neu entdecken. Ihre offenen Werkstätten finden sich zumeist in den Innenstädten und füllen historische Gebäude und alte Höfe wieder mit neuem Leben. Untenstehend werden einige Künstler*innen und Handwerker*innen vorgestellt. Eine Zusammenfassung findet sich unter www.allgaeu.de/handgemachtes

Gabriele Hummel - Glasbläserin

Gabriele Hummel hat 2005 ihr eigenes Atelier im historischen Glasmacherdorf Schmidfelden (Leutkirch) eröffnet und fertigt Schmuck in Handarbeit. Sie hat ihr Hobby zum Beruf gemacht und ihrer Kreativität sind keine Grenzen mehr gesetzt: Von der selbst gedrehten Glaskugel mit Form- und Farbgebung über die Auswahl und Verbindung mit anderen Materialien, jedes Schmuckstück ist ein Unikat. In Kursen gibt sie gerne ihr Wissen weiter. Ein schönes Gefühl, den ganz persönlichen, eigenen Schmuck in der Hand zu halten!

Glasstudio Schmidfelden
Schmidfelden 15
88299 Leutkirch-Emerlanden
info@glasstudio-schmidfelden.de
07567 – 9887394

Marlies Bek – Sattlerin

Die Handwerkerin aus Oberlandholz bei Legau im Allgäu hat mit 30 Jahren ihren Traum wahr werden lassen. Sie hat sich in einer absoluten Männerdomäne durchgesetzt und das Sattelhandwerk als ihren Zweitberuf gelernt. Mitten in München bei Max Benz zwischen fünf Männern kämpfte sie sich drei Jahre lang bis zum Gesellenbrief durch. „Mann musste mir Bretter vor die Arbeitstische legen, damit ich höher stand und überhaupt arbeiten konnte – ich war eigentlich ein bisschen zu kurz für den Beruf“, erzählt sie lachend von ihren Lehrjahren. Mit ihrem Geschick beim Nähen machte sie die fehlenden Zentimeter wieder wett. Doch schwere Reitsättel fertigt sie kaum noch an, stattdessen verschiedenste (Hand-) Taschen – von der Clutch über die klassische Arzttasche bis zum Rucksack, Geldbörsen, Lederhosen und Gürtel sowie Kinderschuhe. Alles Unikate.

Marlies Bek, Sattlerin
Oberlandholz 229
87764 Legau
Telefon 08330/1027
Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Marita Prestel – Modistenmeisterin und ehemalige Hutkönigin

„Die Freude am Hut den Menschen näher bringen“, das ist schon immer ihr Wunsch gewesen meint Marita Prestel. Sie setzte ihren schon in der Schulzeit gehegten Wunsch um und wurde Modistin. Ein seltener Beruf, den sie 1991 als Meisterin abschloss. „Das schönste Accessoire ist der Hut“, sagt sie und wenn man ihre Werkstatt betritt, weiß man auch warum. Verschiedenste Hüte, mal klassisch und im Trachtenstil, aber auch sehr individuelle, zeigen wie Marita Prestel

Frauen auf eine ganz andere, heute wieder zunehmend gefragte Weise zur Geltung bringt. Fast 20 Jahre arbeitete Marita Prestel im Hutsalon am Dom in Augsburg. Sie hätte nach London wechseln können, hatte sie doch die Zusage beim international begehrten Hofhutmacher der Queen, Frederick Fox arbeiten zu können um Hüte zu fertigen, die in Ascot getragen werden. Doch der Liebe wegen sagte sie ab und kehrte ins Allgäu zurück. Sie arbeitet zwar nicht für die Queen, wurde aber zur Deutschen Hutkönigin und führt nun ihr Atelier in Kempten.

Marita Prestel
Anni-Staehlin-Str.2
87437 KEMPTEN
0831-5909584
0171-5427214
marita.prestel@deutsche-hutkoenigin.com

Alles nach Maß – Maßschneiderin

Sie ist ein echtes Mindelheimer Kind. Das weithin bekannte Frundsbergfest, das alle drei Jahre stattfindet, hatte es ihr schon als Grundschülerin angetan. Heute schneidert Carina Woitalka die historischen Gewänder in ihrem Atelier für Modedesign und Schnitttechnik.

Ob Landsknecht, Bürger oder adelige Dame – die 35-Jährige recherchiert vorher in Büchern und Museen, damit die Gewänder historisch korrekt aussehen. „Diesen Anspruch habe ich an mich. Trotzdem dürfen die Kleider nicht einengen, sondern sollten praktikabel für die Rolle am Frundsbergfest sein, die der Träger einnimmt“, erzählt Carina Woitalka. Das gelbe Maßband hängt ihr um den Hals, die Haare sind zu einem lockeren Dutt gebunden. Die Sätze, mit viel Gestik und Mimik unterstrichen, sprudeln nur so aus ihr heraus. Die gebürtige Mindelheimerin brennt für ihren Beruf.

Eigenes Atelier in Mindelheim

Seit sieben Jahren hat sie ihr eigenes Atelier, in einem Anbau neben dem Haus ihrer Eltern. Die großen Fenster lassen viel Licht in den Raum, mitten drin der große Zuschneidetisch, auf dem Abstecknadeln, Stoffe und Scheren liegen. Am Nebentisch stehen sich zwei Nähmaschinen gegenüber. Im kleinen Raum nebenan finden die Anproben statt. Eine an der Decke aufgehängte Kleiderstange biegt sich unter der Last von zahlreichen Roben und Kleidern. Natürlich darf der große Spiegel ebenso wenig fehlen wie der Rockabrunder, der als Kreidepuster die korrekte Länge auf dem Kleidungsstück markiert.

Schon als Kind Kleider für Puppen genäht

Zwischen Schulzeit und Selbstständigkeit ist viel passiert. Schon als kleines Mädchen beginnt Carina auf Omas Nähmaschine zu nähen, vor allem Kleidung für ihre Puppen und Stofftiere. „Ich habe meiner Oma zugeschaut und dann selbst ausprobiert. Als Teenie hat mir meine Mutter die erste Burda-Zeitschrift mit Schnittmustern gekauft. Es war schon immer mein Hobby“, lächelt sie. Nach der Fachoberschule lernt Carina Woitalka Maßschneiderin für Herren in Bad Wörishofen, arbeitet als Gesellin in einem Münchner Kostümverleih für Film, Fernsehen und Theater, und besucht die Deutsche Meisterschule für Mode in München. Diese schließt sie als staatlich geprüfte Modegestalterin ab, ein Jahr später absolviert sie noch die Prüfung zur staatlich geprüften Modellmacherin. Ihre vielseitige und fundierte Ausbildung ist die beste Basis für ihre Selbstständigkeit.

Faible für Maßanzüge

Seit ihrer Lehrzeit fertigt sie am liebsten Maßanzüge für Herren – die eine zu schmale oder zu breite Figur haben und nichts Passendes von der Stange finden. Gute 72 Stunden benötigt sie dafür. „Die Arbeit ist sehr aufwändig. Aber ich plädiere für DEN einen Anzug fürs Leben, der dann auch was kosten darf“, meint sie selbstbewusst. Ihr Repertoire umfasst aber weit mehr: Mit ebenso großer Leidenschaft, Fantasie und Fingerfertigkeit kreiert die 35-Jährige auch Brautkleider, elegante Abend- oder Business-Mode, New Fashion, Gewänder für Faschingsprinzenpaare und Trachtenkleidung für Musikkapellen. „Am Anfang habe ich immer ein langes Gespräch mit meinen Kunden, um herauszufinden, was sie sich vorstellen und wie sie ticken. Oft mache ich danach eine Zeichnung mit verschiedenen Anmerkungen, damit man sich das vorstellen kann, oder modelliere an der Büste. Daraus entwickle ich den Schnitt“, erklärt Woitalka. Die einzelnen Teile werden zugeschnitten, genäht und zunächst nur zusammen geheftet. Dann kommt die Anprobe, mal ist nur eine nötig, oft aber mehrere. Denn das Stück soll perfekt passen.

Regel Nr. 1: Haare zum Dutt

Hochzeitstermin, Fasching, Frundsbergfest ... vor solchen Ereignissen steigt der Stresspegel. Doch selbst beim größten Zeitdruck gilt das oberste Gebot im Atelier: Haare zum Dutt binden, auch ein Pferdeschwanz ist nicht erlaubt. Denn lose Haare könnten sich in einer Maschine verfangen und eingezogen werden. Carina Woitalka achtet auch darauf, in gerader Haltung – nicht mit einem Buckel – an der Nähmaschine zu sitzen und stets konzentriert zu arbeiten. Sonst kann es passieren, dass man sich mit voller Kraft der Profi-Maschine in den Finger näht. Diese Regeln bringt sie auch ihren Auszubildenden bei. Im Herbst fängt bereits die dritte Azubine an. Darauf freut sich die Mindelheimerin sehr, da sie gerne im Team arbeitet.

Bei aller Begeisterung für ihr Handwerk, ein Ausgleich muss sein. So geht Carina Woitalka in ihrer Freizeit gerne wandern oder klettern. Nach schwierigen Routen sind allerdings ihre Finger sehr rau. Will sie dann am nächsten Tag Seide verarbeiten, bleibt sie oft hängen. „Aber jetzt habe ich einen Trick: Ich reibe meine Finger mit Olivenöl ein und stecke sie in Handschuhe, so werden sie wieder schön geschmeidig“, lacht sie.

Info:

Massatelier Carina Woitalka

Sudetenstr. 43 a

87719 Mindelheim

Tel: 0151/70003351

info@massatelier-woitalka.de

<https://massatelier-woitalka.de>

Cafe Muckefuck – Interessiert an der Bohne

Schon auf der Straße duftet es nach frisch gebrühtem Kaffee. Der köstliche Geruch strömt aus dem Haus mit der grünen Markise. Drinnen hinter dem Backsteintresen des Café Muckefuck steht Andreas Oertel. Lederne Schürze, blaue Augen, dunkle, akkurat gescheitelte Haare, gepflegter Hipster-Vollbart. Aus der chromblitzenden Maschine zischt dampfender Kaffee in die Tasse. Gekonnt zaubert Andreas ein Muster in den Milchschaum. Die Leidenschaft für Kaffee hatte er schon während seiner Lehrzeit in der Hotellerie entdeckt, auf erste Barista-Kurse folgte eine Zusatzausbildung zum Kaffeesommelièr in Wien. „Irgendwann habe ich festgestellt, dass der Kaffee, den man kaufen kann, nicht der Kaffee ist, den ich gern trinke oder zubereite“, erzählt Andreas. Vor ein paar Jahren verschlug es ihn ins Allgäu, er verliebte sich in die Region – und blieb. Logische Konsequenz: Das eigene Café und die Kaffeerösterei im Allgäu.

Das Kaffeerösten ist eine Kunst und eine Wissenschaft

Wenige Kilometer vom Café in Marktoberdorf entfernt ist die Rösterei. Dort steht Andreas nun neben der Röstmaschine, der ganze Raum ist erfüllt vom intensiven Duft gerösteter Kaffeebohnen. Langsam nehmen sie in der Röstmaschine eine seidig-schokoladige Bräune an. Mit einer kleinen Schaufel zieht Andreas Oertel eine Probe aus der Trommel. Schnuppert, prüft und begutachtet mit skeptischem Blick das Zwischenergebnis. Ohne gute Bohnen gibt es keinen guten Kaffee. Aber auch das Kaffeerösten ist Kunst und Wissenschaft zugleich. Für ein optimales Ergebnis braucht es Gefühl und Erfahrung. „Jede Ernte ist eine neue Herausforderung, denn Kaffee ist ein Naturprodukt und deshalb nie identisch – der Rohkaffee ist immer ein anderer.“ Man schmeckt und sieht es, wenn die Bohnen nur ein bisschen zu kurz oder ein wenig zu lang geröstet wurden. Weiter hinten im Raum lagert die neue Lieferung aus Südamerika. Die hopfengrünen Bohnen in den typischen Kaffeesäcken sind gerade eingetroffen.

Die Kaffeebohnen werden fair gehandelt und regional vertrieben

Nachhaltigkeit ist beim Anbau und Handel von Kaffee ein schwieriges Thema. Oertel ist sich dessen bewusst. Aus Costa Rica, Kolumbien, Honduras und Kenia bezieht er die unverarbeiteten Bohnen: „Wir arbeiten mit vier kleinen Direktimporteuren zusammen, die wir persönlich kennen und die sich jeweils auf bestimmte Länder und Gebiete spezialisiert haben. Wir wissen auf den Quadratmeter genau, woher unsere Bohnen kommen und wer sie angebaut hat.“ Auch bei einem Produkt, das von weit her kommt, bleibt Regionalität ein Anspruch, dem Andreas Oertel gerecht zu werden versucht. „Der Kaffee hat eine Weltreise hinter sich, bis er im Allgäu ankommt – und dann darf er auch gern hier bleiben und getrunken werden.“ Und so werden die gerösteten Bohnen ausschließlich in der Region vertrieben. Auch die Namen der Muckefuck-Kaffeespezialitäten sind ein klares Bekenntnis zum Allgäu: Sepp, Anderl, Toni und Gustl sind selbstverständlich Bayern.

Der besondere Tipp

Im Café Muckefuck in Marktoberdorf gibt es zu den vielen Kaffeevariationen auch allerlei feine Leckereien wie süße Snacks oder herzhaftes Sandwiches – nach einem leckeren, reichhaltigen Frühstück macht es gleich doppelt so viel Spaß, die Stadt und die Umgebung zu erkunden. Neben dem Kaffee werden im Café auch noch andere regionale Erzeugnisse wie Wein und Honig angeboten.

Die besten Seelen im Allgäu Seit 500 Jahren gibt es die Fidelis Bäckerei in Wangen

Samstagmorgen, neun Uhr. Es herrscht Hochbetrieb in der Fidelis-Bäckerei in der Paradiesstraße in Wangen. Vor dem Tresen drängen sich die Kunden, die Brötchen für das Frühstück daheim holen wollen. Nebenan in der holzverkleideten Café- und Bistro-Stube ist kein Tisch mehr frei. Nur noch vereinzelte Sitzplätze. Neuankömmlinge sind auch darüber glücklich und mischen sich entspannt unter die Gäste. Im „Fidi“ ist es ganz normal zusammenzurücken.

„Fidi“ nennen Einheimische und Kenner die Traditionsbäckerei in der Altstadt. Aus dem Jahr 1505 stammt der erste Vermerk über gezahlte Steuern für eine Backstube in der Paradiesstraße Nummer drei – deshalb gilt dieses Jahr als Gründungsdatum und wird heute auch im Namen der Bäckerei geführt – heute heißt sie Fidelis1505. Zu verfehlen ist die berühmte Bäckerei kaum. Die aufwändig bemalte Fassade des pittoresken Gebäudes zwischen Marktplatz und dem mittelalterlichen Stadttor ist ein echter Hingucker.

Die Seelen-Rezeptur ist weder geheim noch aussergewöhnlich

Seit mehr als 500 Jahren wird hier gebacken, und noch immer ist die „Seele“ der Dauerbrenner und unangefochtener Star beim Fidelis-Bäck. Name und Form des würzigen, mit Salz und Kümmel bestreuten Gebäcks erklärt Chef-Bäcker Christian Koch: „Man hat sie früher am Allerseelentag den Armen geschenkt. Die Seelen durften nur an Allerseelen gebacken werden“. Form und Länge sollen an einen Oberschenkelknochen erinnern, in dem einst die Seele des Menschen verortet wurde. Wohl kaum ein anderes Backwerk kann sich eines vergleichbaren Mythos rühmen, dabei ist der Teig eigentlich nicht außergewöhnlich: Weizen- und Dinkelmehl, Wasser und Hefe.

Was also macht die Fidelis-Seele so besonders? „Der Teig ist zunächst ziemlich flüssig, der läuft richtig durch die Finger. Dann geben wir ihm eineinhalb Stunden Ruhezeit, jede halbe Stunde wird der Teig aufgedreht. Das heißt, die entstandene Luft wird rausgeschlagen. Das ergibt die grobe Porung und das fleischige Innere. Danach kommen jeweils zwei auf einen langen Holzschleifer. Der Teig wird direkt auf die heiße Ofenplatte ‚geschossen‘ – so werden die Seelen knusprig“, verrät Christian Koch das Geheimnis. Der Seelen-Profi nennt noch zwei weitere wichtige Eckdaten: 250 Grad bei einer Backzeit von 18 Minuten.

Ein wesentlicher Unterschied zu vielen anderen Bäckereien: Der Teig wird genauso zubereitet wie früher. Es kommen keine Fertig-Backmischungen zum Einsatz. Für Chef-Bäcker Koch macht das die Arbeit in der Fidelis-Bäckerei so besonders. „Es ist backen, wie man backen soll. Bei einer Fertigmischung hat man die Sicherheit, die gelingt immer. Bei uns müssen die Bäcker noch Wissen haben und handwerklich geschickt sein – und die Bäcker, die bei uns arbeiten, machen das wahnsinnig gerne, dieses ursprüngliche Backen.“

Nach einem guten Frühstück die Brunnen in Wangen besichtigen

Ach ja, nicht zu vergessen: Nach einer Stärkung beim Fidi-Bäck sollten sich Wangen-Gäste unbedingt die spektakulären Brunnen in Wangen ansehen. Davon gibt es jede Menge mit verrückten Namen wie Eselbrunnen oder Amtsschimmel-Brunnen. Alle stammen aus verschiedenen Jahrhunderten und sind über die historische Altstadt verteilt. Mittelalterliche wie die Mariensäule und der imposante Adlerbrunnen; mehrere gusseiserne aus dem 19. Jahrhundert; zeitgenössische wie zum Beispiel den Antonius-Brunnen; hinterlistige Modelle wie der Spuck-Brunnen, der Passanten nass spritzt. Wer sie alle bestaunen will, macht am besten eine Brunnenführung mit.

Füssen statt London: Graffiti-Kunst im Allgäu

Robert Wilhelm schafft außergewöhnliche Hingucker und fasziniert weltweit

Hoppla, was ist das? Der weltbekannte König Ludwig begegnet Reiselustigen in der Wartehalle des Füssener Bahnhofs ganz ungewohnt: In seinem Kopf schwebt eine Laute, auf seiner Stirn erheben sich die Berge, seinen Mund zielt das Hohe Schloss. Die stadttypischen Motive hat der Graffiti-Artist Robert Wilhelm zusammen mit Fotograf Simon Toplak in einer Art Collage auf zwei mal vier Meter Größe verarbeitet und in neuem Rahmen gestaltet. Ein Hingucker mit A-ha-Effekt!

Graffiti in Füssen statt in London – Robert Wilhelm findet Gegensätze sehr spannend.

Deshalb hat er sein Atelier gegenüber der Altstadt auf der anderen Seite des Lech: Hier in den ehemaligen Hanf-Werken aus dem 19. Jahrhundert, die jetzt „Magnus-Park“ heißen, haben sich viele kleine Betriebe und verschiedene Künstler angesiedelt. Das Areal versprüht maroden Charme, aber dem 43-jährigen taugt das für seine kreative Arbeit. Sein Atelier hat weder Heizung noch fließendes Wasser, dafür aber meterhohe Wände, die viel Platz zum Ausprobieren bieten. Robert Wilhelm nimmt eine Spraydose in die Hand und sprüht mal eben seinen „tag“, seine Unterschrift, auf die Wand. In der Szene hat er sich als „Trus“ einen Namen gemacht. 2001 hat er die abstrakten Charaktere namens „Smurfnoobs“ (smurfnoobs.com) erfunden, die in rund 30 Minuten aufgesprüht sind. Seitdem sind sie auf Wänden oder Mauern zahlreicher Städte zu finden. „Schon als Kind haben mich die besprühten Züge am Bahnhof begeistert. Ich bin in Heidelberg geboren und aufgewachsen. Dort waren bereits in den 80er Jahren Graffitis präsent. Mit 13 Jahren hatte ich die erste Sprühdose in der Hand und habe gemerkt, dass das mein Zeicheninstrument ist. Am Autonomen Zentrum gab es eine legale Fläche, wo man sprayen durfte. Da bin ich so in die Szene reingerutscht, habe den angesagten Sprayern über die Schultern geschaut und viel für mich ausprobiert“, erzählt Robert Wilhelm, der sein Diplom in Malerei und Grafikdesign an der höheren Fachschule in Mannheim absolviert hat. Neben seiner Leidenschaft Graffiti reicht Wilhelms Bandbreite aber bis hin zu großen Leinwänden, die er mit klassischen Öl- und Acrylfarben bemalt und mit gesprayten Elementen verwebt. Dort verarbeitet und interpretiert der Künstler oft komplexe Themen. Seine Begeisterung gibt Robert Wilhelm in

Graffiti-Workshops weiter. Oder man erlebt ihn live beim Spraying im Rahmen eines Events wie bei einem Konzert.

Workshops und Verleih der Werke

Oftmals trifft man auf seine Werke im Freien. Zum Beispiel hat der 43-Jährige die Freudenberg-Unterführung in Kempten gestaltet, die Außenfassaden des AWO-Kinderhorts in Füssen und des Kindergartens in Kaufbeuren sowie das Jugendzentrum „Smile“ in Reutte. Auch das riesige Deckengemälde im Foyer des Füssener „König Ludwig Spa & Wellness Resort“ stammt von ihm, ebenfalls in Zusammenarbeit mit Simon Toplak. Zudem verleiht Wilhelm seine Werke an Büros oder Praxen, um sie dort auszustellen. Auch wenn sich das Allgäu mit Graffiti oft noch schwertut – Robert Wilhelm fühlt sich hier zu Hause. Schon alleine, weil er die Berge und vor allem das Snowboarden liebt. Zusammen mit seiner Frau und seinen beiden Töchtern lebt und arbeitet er lieber in Füssen als in hippen Großstädten. „Manche Kollegen belächeln mich deswegen. Aber ich habe viele Aufträge im Umkreis von rund 100 Kilometern. Zwischen Memmingen und Innsbruck, Lindau und Schongau habe ich mir in 20 Jahren einen Namen erarbeitet. Und wer hat schon in Berlin ein so großes Atelier und so viel Freiheit wie ich hier?“, grinst Robert Wilhelm unter seiner schwarzen Mütze hervor. Handgemachtes aus den Allgäuer Städten Ateliers, Manufakturen, offene Werkstätten oder Designerinnen - all das findet man in den Allgäuer Städten, aber auch in deren Onlineshops. Eine Übersicht findet sich unter handgemachtes.allgaeu.de Passende Restaurant- und Übernachtungstipps unter staedte.allgaeu.de Infos zu Robert Wilhelm unter <http://robert-wilhelm.com>

Alles von Hand gefertigt und abgefüllt: die Manufaktur „Bahnhof-Apotheke“

Von einer Manufaktur mitten in Kempten ist auf Anhieb nichts zu sehen. Einzig ein schlichter Schriftzug in goldenen Lettern verweist auf die „Bahnhof-Apotheke“. Tatsächlich: In den Stockwerken über dem klassischen Verkaufsraum eröffnet sich eine eigene Welt. 250 Angestellte stellen hier auf über 4000 Quadratmetern in Handarbeit Produkte her, die in ganz Deutschland und Europa sowie weltweit begeisterte Abnehmer hat.

Markant: der gläserne Steg über die Straße

Vom Haupthaus führt ein markanter Glas-Steg über die Straße in den Erweiterungsbau. Dort zeigt Inhaber Dietmar Wolz stolz das Herzstück der Manufaktur, den Reinraum, der für Besucher nur von außen einsehbar ist. Dieser hochsensible Bereich darf nur in Schutzkleidung und über eine Schleuse betreten werden. Drinnen zapfen Mitarbeiter mit Haube und weißem Kittel Öle aus großen Fässern. Nach Rezeptur mischen sie ätherische mit fetten Ölen, schütteln sie und stellen sie für drei bis fünf Tage ins Reiferegal. Danach darf es abgefüllt werden. Jede Charge kontrolliert eine Mitarbeiterin organoleptisch: Sie riecht daran, schaut sich die Konsistenz an und prüft das Haltbarkeitsdatum. Erst dann werden die Produkte, wie zum Beispiel das beliebte Baby-Öl im braunen Glasfläschchen oder der Engelwurz Balsam für Schnupfennasen in der Tube, etikettiert, in lange, hohe Holzregale gestellt, um für den Versand verpackt zu werden. Jeder Schritt – mischen, abfüllen, kontrollieren, etikettieren, versenden –

passiert von Hand. „Es ist unsere Philosophie, auf diese Weise zu arbeiten. Wer lieber mit Maschinen schafft, ist bei uns fehl am Platz“, meint der Apotheker.

Wie alles begann und weiterging

Nach seinem Pharmazie-Studium in Tübingen suchte Dietmar Wolz eine Apotheke mit viel Raum, um selbst naturheilkundliche Mittel herzustellen. Das war schon immer seine Vision. In Kempten wurde er fündig und übernahm 1985 die Bahnhof-Apotheke. „Drei Jahre später war meine Frau schwanger mit unserem ersten Sohn, wir nahmen an einem Paar-Kurs bei der Hebamme Ingeborg Stadelmann teil. Sie war fasziniert von der Aroma-Therapie in der Geburtshilfe, so entstand unsere Zusammenarbeit. Als erstes entwickelten wir das Schwangerschaftsöl“, erinnert sich der gebürtige Esslinger. Noch heute stoßen die meisten auf die Produkte rund um Schwangerschaft, Geburt und Baby-Pflege, wenn sie ein Kind erwarten. Passend dazu ist Stadelmanns Buch „Die Hebammen-Sprechstunde“ der Klassiker für werdende Mütter. „Mittlerweile setzen wir unsere Produkte auch am anderen Ende des Lebens, im palliativen Bereich, wirksam ein“, sagt Wolz.

Größtenteils Frauen am Werk

In den verschiedenen Abteilungen trifft man fast nur auf Frauen. „Sie sind besser in taktilen, feinmotorischen Arbeiten. Ich wäre dafür nicht unbedingt geeignet“, begründet der 62-Jährige schmunzelnd. Die meisten sind als pharmazeutisch-technische Assistentin (PTA) ausgebildet und wirkliche Allrounder: mittags wechseln viele ihren Aufgaben-Bereich, zum Beispiel vom Handverkauf in die Abfüllung. So entsteht keine Monotonie. Nicht nur die Qualität seiner Rohstoffe und Endprodukte liegt Wolz sehr am Herzen, sondern auch die Qualität der Arbeitsplätze: Neben höhenverstellbaren Tischen und guter Beleuchtung sind Decke und Einrichtung nach den Vorgaben eines Akustikers gestaltet.

Dietmar Wolz lebt für die Bahnhof-Apotheke, die Manufaktur ist sein Lebenswerk, das er stetig ausbaut. Für täglich neuen Schwung sorgt dabei sein Lieblingsprodukt – das Grapefruit-Duschgel ist natürlich aus eigener Herstellung.

Info:

Bahnhof-Apotheke
Bahnhofstr. 12
87435 Kempten
0831 / 5 22 66 11
www.bahnhof-apotheke.de

Schmuck & Messer aus der Goldschmiede

In Neugablonz, dem größten Stadtteil Kaufbeurens, haben sich ihre Wege gekreuzt, ineinander verschlungen und schließlich fest verankert: Lina Schaller aus München und Benjamin Seifert aus Würzburg haben dort ihre Ausbildung zum Silber- und Goldschmied gemacht. Denn dort ist die einzige *Staatliche Berufsfachschule für Glas und Schmuck* (verlinken mit <https://berufsfachschule-neugablonz.de/>) in Bayern, die Schüler aus ganz Deutschland und der ganzen Welt besuchen.

Enge Bindung an Schule und Stadt

„Für uns waren die drei bis vier Jahre an der Schule eine ganz besondere Zeit, so familiär und intensiv mit den anderen Schülern, aber auch mit den Lehrern“, schwärmen die beiden Schmiede. Diese enge Bindung an den Ort und die Schule war der Anlass, dass sie im Rahmen eines Projektes der Stadt Kaufbeuren einmalig günstig einen Ladenraum mieten konnten. So kommt es, dass Lina Schaller und Benjamin Seifert 2013 ihr eigenes Atelier im Ringweg eröffnet haben.

Lange Tradition der Glas- und Schmuckindustrie

So ist die Berufsfachschule jetzt mit Kaufbeurens Altstadt eng verbunden, die lange Tradition lebt weiter. Denn die weltweit bekannte Gablonzer Glas- und Schmuckindustrie hat zwar ihren Ursprung im nordböhmischen Gablonz im 16. Jahrhundert. Doch von dort nach 1945 vertrieben wagten die Menschen einen Neuanfang – im heutigen Neugablonz. Heute sitzt hier der *Bundesverband der Gablonzer Industrie* (verlinken mit www.gablonzer-industrie.de), hier ist das Modeschmuck-Zentrum Deutschlands. In den 130 Betrieben der Gablonzer Industrie mit ihren rund 1200 Mitarbeitern werden jährlich tausende neuer Entwürfe geschaffen, Handelsverbindungen in alle Welt sorgen für den Vertrieb (verlinken mit https://www.kaufbeuren.de/desktopdefault.aspx/tabid-2042/2441_read-17806/).

Kunsth Handwerk mit absolut eigenem Stil

Lina und Benjamin dagegen fokussieren sich auf die Region: „Es spricht sich herum, dass es uns gibt. Wir haben nette Kunden in einer tollen Atmosphäre“, meinen sie. Große Schaufenster locken nach innen. Die Wände sind anthrazit gestrichen, in goldenen Rahmen sind die Schmuckstücke ausgestellt. Rechts steht ein großes Sofa, über dem das selbst entworfene Logo leuchtet, ein ineinander verschlungenes L und B. Ein Rundbogen grenzt die kleine Werkstatt vom Ladenraum ab. Sowohl durchs Fenster als auch vom Laden aus kann man den beiden beim Arbeiten zuschauen. „Oft ist das gar nicht spektakulär. Wir bleiben immer lange bei einem Arbeitsschritt. Zum Beispiel feilen wir eine Stunde an einem Ring, bis er passt“, befindet Lina Schaller. Walzen, löten, meißeln, bohren, biegen, schmieden ... die 33-Jährige mit syrischen Wurzeln stellt am liebsten Schmuck her, unter anderem auch traditionellen Gablonzer Glasperlenschmuck. Benjamin, 36 Jahre, baut seit neuestem Bogen aus Massivholz und fertigt Messer aller Art aus Holz und Stahl. Die Stücke, ob frei entworfen oder als Auftragsarbeit, haben ihren Preis. Doch sie sind alle ausgefallen, handgefertigt und etwas ganz Besonderes.

Infos:

Schaller und Seifert
Gold- und Silberschmiede Atelier
Ringweg 2
87600 Kaufbeuren
Tel. 08341 – 90 82 93 6
www.schallerundseifert.com