



Massaproductie? Nee, bedankt! Handgemaakt, liefst sinds meerdere generaties in het familiebedrijf vervaardigd: gebak, mode, juwelen, tuinkabouters of whisky. In Duitsland bestaan nog veel kleine manufacturen. Een reis langs het handwerk.

DUIITS

Echt Duits?!

Tuinkaboutermanufactuur in Gräfenroda (Thüringen)

Een beetje wel... Maar wie heeft nog echte handgemaakte aardewerken dwergen in de tuin staan? De kleine mannetjes met rode mutsjes staan weliswaar symbool voor Duitse burgerlijkheid, aan de andere kant zijn ze toch wel heel erg schattig. Bij Reinhard Griebel zal nooit een kakelbont exemplaar uit China in zijn tuin komen! Want sinds 1874 – en daarmee al voor de vierde generatie – produceert de familie Griebel echte dwergen van aardewerk. De kabouters worden allemaal op dezelfde plaats geboren: in Gräfenroda, aan de rand van het sprookjesachtige Thüringer Woud. Hun typische uiterlijk karakteriseert vlijt en ijver, legt tuinkabouter vader Reinhard Griebel uit. Inmiddels kan Griebel de navraag niet meer aan zonder de hulp van zijn vrouw en meerdere medewerkers. Vanaf de schappen in de oude gezellige werkplaats kijken de kleine, gebrande, maar nog ongeverfde exemplaren naar beneden. Ze wachten op hun kleurige outfit, waarna ze goed verpakt de wijde wereld worden ingestuurd. Soms wordt er nog een foto van de tuinkabouter met zijn nieuwe eigenaar naar Gräfenroda gestuurd. Via de onlineshop op www.tuinkabouterwinkel.nl of direct op www.zwergen-griebel.de zijn de dwergen vanaf € 15 te koop.

Stoom met hartstocht

Hoedenmakerij in Regensburg

Direct om de hoek van de Regensburger dom ligt een geel, klein, onopvallend huisje. Boven de twee etalagevensters staan met grote letters de woorden 'Der Hutmacher' op de gevel. Hier, op de Krautermarkt 1, worden inderdaad nog hoeden met de hand vervaardigd. De creatieve geest is de 47-jarige 'Hutkönig' Andreas Nuslan. Als geschoold hoedenmaker produceert hij dames- en herenhoeden. Voor elke gelegenheid is er iets passends: om er op Ascot mee te showen, voor de vroegere paus in Rome, voor een bergwandeling of ge-

woon als chique hoofddekking voor alledag. De wensen van de klant zijn soms erg persoonlijk, bijvoorbeeld als Disney Duitsland opbelt en een fantasierijke hoed voor 'Alice in Wonderland' in opdracht geeft! Wie nog geen exacte voorstelling heeft van zijn droomhoed, vindt tussen de 12.000 hoeden in de Regensburger winkel vast en zeker iets naar zijn of haar zin. En als dit niet het geval is? Dan is er altijd nog de werkplaats: ongeveer 10.000 verschillende houten hoedvormen staan in rijen op schappen tot aan het plafond. Rond de tachtig arbeidshandelingen heeft Andreas Nuslan nodig om uit vilt met behulp van stoom en druk een nieuwe hoofddekking te maken. Prominenten als de acteur Jan Josef Liefers, de vroegere Paus Benedictus en Willy Brandt droegen zijn creaties al. Meer informatie op www.hutmacherei.de.

Sister Act en juwelen

Doll Up Sisters in Schwäbisch Gmünd

Het doet een beetje denken aan een hobby-uurtje, als Sophia Wahl en Anna-Iva aan de houten tafel hun nieuwe creaties uitbreiden. Hier een verpotje, daar een tangetje, allemaal kleine frutsels. Kinderachtig echter, kun je hun werk zeker niet noemen. De beide zusters, de ene ceramiek meester en de andere gediplomeerd designer, zijn samen de Dollup Sisters en vervaardigen hun modejuwelen in Schwäbisch Gmünd. Het maakt niet uit of het nu voor om de vinger is, of voor aan het oor, de grappige motieven zijn altijd opvallend. Hun kenmerk: hoogwaardige grondstoffen als goud en zilver in combinatie met de kunststof copolymeer. De sieraden zien er altijd edel uit. Het idee voor het eigen sieradenlabel Amala ontstond direct nadat Sopia Wahl haar designstudie had afgerond en geldt als haar 'eerste kind'. De kleine juwelen worden individueel op bestelling vervaardigd. Omdat vader ook al productdesigner en zilversmid was, lijkt het erop dat de creatieve genen in de familie zitten. Zelfs grootvader werkte als staalgraveur en ontwerper. www.amala.net

Fotos: Gartenzwergermanufaktur Philipp Griebel (2) Werner Bauer/www.bauerwerner.com (2) Doll-up Sisters (2)





HANDWERK

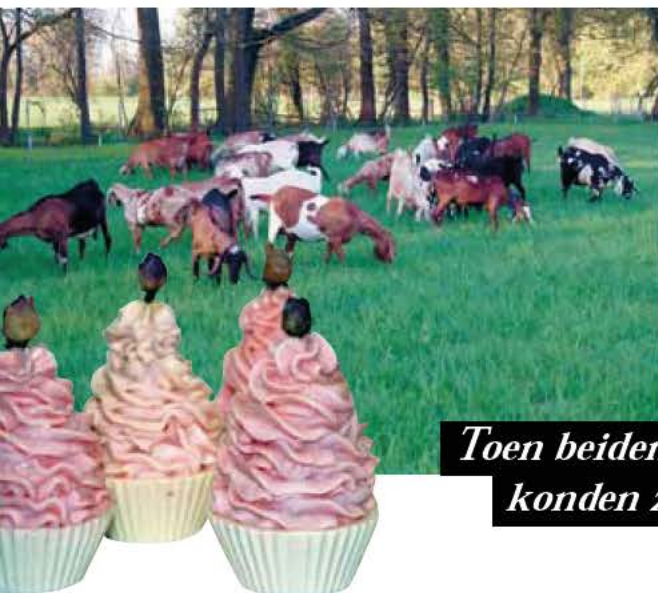


Achter tralies

Lemonfish uit Plüderhausen

Het maakt niet uit of de zon schijnt, of het regent of als het sneeuwt; Bettina Bruchhagen gaat regelmatig naar de gevangenis, of beter gezegd naar de bewoners van de vrouwengevangenis Schwäbisch Gmünd. Niet als bezoeker, maar als werkgeefster. Ze laat daar van gebruikte zeezakken van het leger en bontgekleurde gerecyclede randen tassen, armbanden en portemonnees naaien. Ze kwam samen met haar zakelijke partner en vroegere medestudente Alexandra Dittrich op dit ongewone idee. Toen beiden in 2001 de stap in de zelfstandigheid waagden, konden ze zich

niet voorstellen dat ze een productie in de gevangenis zouden beginnen. Zoals de meeste andere bedrijven, lieten ze hun producten in Azië maken. Maar de flexibiliteit, de nabijheid van de productie en het juiste gevoel bij de vervaardiging werden steeds belangrijker en zodoende werd op een gegeven moment voor de ongewone productieplaats in de gevangenis gekozen. Twee gedetineerden hebben achter tralies een opleiding tot modenaaiester afgerond en zelfs in het eigen modelatelier zijn inmiddels ex-veroordeelden aangesteld. Meer informatie over het product: www.lemonfish.de. De tassen kunnen online worden besteld via www.sahnestueckchen.de of www.lieblingstasche.de.



Toen beiden in 2001 de stap naar de zelfstandigheid waagden, konden ze zich niet voorstellen dat ze een productie in de gevangenis zouden beginnen.

Vooruit met de geit

Anglo-Nubier geitenboerderij, Hoyersförde

Alleen maar mekkeren en gras eten en dat de godganse dag? De ongeveer dertig geiten van Konstanze en Dieter Bartold hebben een duidelijke taak. Elke dame geeft per jaar zo'n zeventienhonderd liter melk. De heren, nou ja, die mogen de hele dag gras eten. Ze zijn zich van hun prominente status bewust; tenslotte behoren ze tot het in Duitsland zeldzame ras van de Anglo-Nubier-geit, die uit een kruising met een Egyptisch geitenras is ontstaan. Ook de eigenaren van de boerderij, Konstanze en Dieter, hebben veel werk. Hij produceert kazen in allerlei variaties, van zachte kaas tot camembert, terwijl zij de verantwoording heeft over de verkoop in de winkel en de productie van zeepproducten. Als gediplomeerd schoonheidsspecialiste heeft Konstanze verstand van cosmeticaproducten en kent ze de werking van de melk van de Anglo-Nubier geit, die rijk is aan sporenelementen en vitamine A en E. Doordat de zeep niet gekookt, maar alleen in verwarmde olie wordt geroerd, ontstaat een fijn schuimende zeep. Niet voor niets baadde Cleopatra al dagelijks in melk! De zeep en de melk worden verkocht in winkels en op markten in de buurt van de boerderij en via de onlineshop: www.hoyersziegen.de.

Hij houdt van de zon

Wijngoed Göbel-Schleyer- Erben in Ernst aan der Moezel

Het bevalt de rode wijnbergperzik uitstekend in de zon. Het allerliefst direct bij een tak. Daarvoor is de zonnige ligging van de wijnbergen optimaal. Aan de buitenkant heeft hij een ruwe huid met zacht dons en van binnen stralend rood vrucht vlees en idem pit. Het is hier een geliefde specialiteit, die bijvoorbeeld op het wijngoed Göbel-Schleyer-Erben in Ernst groeit. Al drie generaties beheert de familie het wijngoed. Vader Göbel begon in 1996 wijnbergperzikken te verbouwen met de aanplant van ongeveer vijftig boompjes van de zeldzaam geworden vruchtsoort. De jonge generatie van de familie heeft inmiddels ongeveer 450 bomen en verwerkt de rode vruchtjes onder andere tot jam, broodbeleg, of natuurlijk tot de populaire likeur. Daarbij is de likeurproductie voor de Göbens niet nieuw. Al jaren vervaardigen ze wijndruivenlikeur. De enigszins bitterfruitige smaak van de wijnbergperziklikeur met twintig procent alcohol wordt geheel natuurlijk, zonder toevoeging van smaakstoffen, gebrand. Aan de Moezel wordt de likeur puur gedronken of gemixt met sekt. Qua smaak is het drankje enigszins vergelijkbaar met kir royal. www.goebel-schleyer.com



Met de breimachine vervaardigt ze mode uit de jaren veertig en vijftig.

Netjes gebreid!

Perlhund uit Köln

Het begon met handgemaakte sieraden, tassen en riemen. Maar daarna is Bernadette Schwering geswitcht naar breiwerk. Haar achtjarige zoon bedacht de grappige naam van de kleine manufactuur: Perlhund. Eigenlijk moest het merk de naam Perlhuhn krijgen, maar zoon Benjamin stond op zijn nieuw bedachte woordcreatie. Met de breimachine vervaardigt ze sinds 2011 haar eigen stoffen en tovert die om tot mode uit de jaren veertig en vijftig. Bijzondere wensen worden graag in ontvangst genomen; ongewone unikleuren of kleurcombinaties (84 kleuren staan ter beschikking) en kleding tot maat 46 – er is veel mogelijk. www.perlhund.de

De smaak van Kerstmis

Printenbakkerij Klein uit Aken

Printen alleen met Kerstmis? Dat is in Aken ondenkbaar. Tenslotte is het een lokale specialiteit die hier thuishoort zoals pralines in Brussel. Het hele jaar door zijn de printen in Aken verkrijgbaar. Toeristen van heinde en verre hebben hier ook de smaak te pakken. Bakkerij Klein verstuurt zijn printen de hele wereld over, naar zijn fans. Het recept? Wordt niet prijsgegeven en blijft in de familie. Andreas leidt als vierde generatie de traditionele bakkerij en maakt geen uitzondering. Maar het mag duidelij

zijn; ze zijn handgemaakt en smaken heerlijk winters naar anijs, kaneel, koriander en kruidnagel, heeft het iets weg van taai-taai. Bij de familie Klein is echter de ene print de andere niet. Ze worden in talloze variaties vervaardigd; met amandelen, met chocolade, de klassieke zachte printen of de knapperige Printillo – bij elkaar tachtig ton per jaar! Als je de printen van de printenbakkerij Klein eens wilt proberen, kun je in Aken langs komen (voor kleine groepen is een rondleiding na aanmelding mogelijk) of kijk op internet: www.printen.de.

Het recept?

Wordt niet prijsgegeven en blijft in de familie.





De Pruisische single malt wordt met de hand gedestilleerd en op eikenhouten vaten gerijpt.

Een extra portie karakter

Pruisische whisky destilleerderij in Mark Landin (Brandenburg)

Gronderig en krachtig – zo moet een goede whisky smaken. De Pruisische single malt van biogerstemout wordt met de hand gedestilleerd en op eikenhouten vaten gerijpt. De productieplaats bevindt zich niet ergens in Schotland, maar midden in Brandenburg, in Schönermark. Voor apothekeres Cornelia Bohn is hier een oude droom van een whisky destilleerderij in vervulling gegaan. Ze werd ooit verliefd op de oude branderij met bijbehorende paardenstal en bleef. Het is hier uiteindelijk al 150 jaar traditie om whisky te destilleren – en dat merk je ook. Precies de juiste plaats voor haar hartstocht. Het hoofdgebouw moest gesloopt worden, terwijl de paardenstal met heel veel moeite werd omgebouwd tot de huidige destilleerderij. De whisky van Cornelia Bohn kan uitsluitend via de handelaar worden gekocht, verzending naar Nederland bijvoorbeeld in internet via www.scotland-and-malts.com. Meer informatie: www.preussischerwhisky.de



Mosterd bij de maaltijd

Mostermolen Cochem

De circa 500 kilo zware en tweehonderd jaar oude molenstenen malen en malen bij de mosterdproductie, waarbij het niet uitmaakt of het om nieuwe creaties gaat of om traditionele recepten uit de vijftiende eeuw. De mostermolen in Cochem is al een bejaarde dame. Tenslotte is het een van de oudste molens in Duitsland. Wolfgang kreeg de molen in handen en heeft haar compleet gerestaureerd. Hiervoor had hij een uitstekende opleiding; hij is namelijk machinebankwerker en draaier. Inmiddels oefent hij samen met zijn zakelijk partner Bernd Dehren het beroep van mostermolenaar uit. Het zijn de laatsten en enigen in Rijnland-Palts. Hij streeft ernaar mosterd volgens oude methode te produceren. Daarbij past hij een werkwijze toe, waarbij de mosterd koud gemalen wordt en de etherische oliën uit het mosterdzaad behouden blijven. Wat het betekent dagelijks 360 kilo mosterd te produceren, kunnen bezoekers ter plaatse zelf zien. En natuurlijk wordt de rondleiding door de productieafdelingen door de mostermolenaar zelf verzorgd. Daarbij onthult hij de geheimen over alles wat daar in grote tanks en vaten gebeurt. Wist je bijvoorbeeld al dat mosterd een natuurlijke conserverende werking heeft, of dat het oorspronkelijke recept uit de vijftiende eeuw volgens onze smaak een beetje aan Kerstmis doet denken? Meer informatie en online-shop via www.senfmuehle.net.

