



GLÄSERNE PRODUKTION

MICHAEL SCHWARZMÜLLER ÜBT DEN SELTENEN BERUF DES GLASBLÄSERS AUS. IN SEINEM ATELIER IN KARLSRUHE ENTSTEHEN TRINKGEFÄSSE, SCHÄLCHEN, TELLER UND VASEN IN KLEINSERIEN, ZU SEINEN KUNDEN GEHÖREN SPITZENKÖCHE DER REGION WIE JUAN AMADOR, CHRISTIAN KRÜGER ODER DANIEL SCHIMKOWITSCH. DER VERWENDETE INDUSTRIE-WERKSTOFF BOROSILIKATGLAS GAB SEINEM LABEL DEN NAMEN: **BOROSI**.

Glas ist ein schwieriger Werkstoff. Erhitzt man ihn, um ihn zu bearbeiten, muss man höllisch aufpassen, sich nicht zu verbrennen. Ist das Werk fertig und erkaltet, genügt eine ungeschickte Bewegung, um es zu zerbrechen und unwiederbringlich zu zerstören. „Glas will nicht immer so, wie du willst“, erzählt Michael Schwarzmüller. „Die Arbeit damit braucht viel Erfahrung. Nach dreieinhalb Jahren Ausbildung beherrscht man es nicht wirklich.“

Nach 30 Jahren schon. So lange ist Schwarzmüller inzwischen selbstständig. Das Gefühl tiefer Zufriedenheit mit dem eigenen Tun, das dem gebürtigen Ettlinger anzumerken ist, ist aber nur zum Teil mit Erfahrung zu erklären. Sondern vor allem auch damit, dass sich Schwarzmüllers Arbeit immer wieder gewandelt, er immer neue Tätigkeitsfelder erschlossen hat. Heute sagt er: „Ich habe einen coolen, geilen Job, der mich erfüllt.“

Seine ersten neun Berufsjahre hatte er an der Universität Karlsruhe verbracht, als Glasapparatebläser in verschiedenen Labors. „Für die Physiker haben wir ganze Versuchsanordnungen hergestellt“, erzählt er: „Das war durchaus kreativ, aber irgendwann wollte ich mehr: eigene Formen entwickeln und den Kopf frei haben für Design.“ 1984 stieg er aus der sicheren Position aus und baute eine alte Waschküche in Karlsbad zur Werkstatt um. Den ersten Gasbrenner kaufte er auf Rechnung. Zahlungsziel: 30 Tage, die erste Aufgabe: Christbaumkugeln. Schwarzmüller blies und verkaufte, blies und verkaufte. Nach knapp vier Wochen hatte er das Geld für den Brenner eingenommen. Die Rechnung hat er pünktlich bezahlt. Das Gerät, „Lampe“ genannt, liefert bis heute zuverlässig die 1.400 Grad heiße Flamme, vor der er Glas zum Schmelzen bringt, ihm seine neuen Formen gibt und ihm mit dem eigenen Atem buchstäblich Leben einhaucht. Die alte Waschküche ist längst Geschichte, heute ▶



STARS VON MORGEN

Tolle Farbe, schönes Aussehen, leckerer Geschmack. Apfel, Birne, Zwetschge, Quitte und viele andere Sorten – die passenden Bäume für Ihren Obstgarten zu Hause finden Sie in Ihrem Gartencenter Beier.

**RIESIGES PFLANZANGEBOT
BESTE GÄRTNERQUALITÄT
QUALIFIZIERTE FACHBERATUNG**

*Viernheimer Weg 43
Mannheim-Sandhofen
www.gartencenter-beier.de*



arbeitet der 58-Jährige im Atelier seines Hauses im Karlsruher Stadtteil Grünwettersbach, der tatsächlich so grün ist, wie der Name vermuten lässt. Vor seinem Arbeitstisch mit dem Brenner lenkt eine breite Fensterfront den Blick in den Garten, in dem Bambus wächst und Wasser über eine korrodierende Wand aus Metall rinnt. Schwarzmüller breitet die Arme aus und sagt: „Das ist für mich Inspiration und Entspannung.“ Beides ist wichtig: die Inspiration für die immer neuen filigranen organischen Formen, die er entstehen lässt, und die Entspannung für die Pausen. Denn die Arbeit eines Glasbläfers ist körperlich anstrengend.

Design unter Labor-Bedingungen

Wer ihm dabei zusehen will, muss zuerst eine Schutzbrille aufsetzen. Die Flamme, die durch die getönten Gläser hindurch klein und unscheinbar wirkt, blendet ohne Augenschutz sofort schmerzhaft. Michael Schwarzmüller trägt ein Modell mit integrierten geschliffenen Gläsern. Genauigkeit ist wichtig, und für Millimeter scheint er einen besonderen Blick zu haben: Auch ohne Schiebellehre gibt er einem Becher genau denselben Durchmesser wie dem Muster, das er vor sich stehen hat. „Das ist Erfahrungssache“, sagt er lachend, während er, den Rücken kerzengerade, mit ausgestreckten Armen ein Glasrohr durch die Flamme schwenkt. Die Glasrohre in unterschiedlichen Durchmessern sind seine Rohware. Von ihnen schmilzt er das passende Stück ab, ehe in genau festgelegten Schritten ein weiteres Objekt entsteht.

Begonnen hat Michael Schwarzmüller mit Dekorationsartikeln, Schmuck, Flacons und kleinen Väschen. „In den 80ern wurde Kunsthandwerk regelrecht gehypt. Alles, was handmade war, ging, und ‚Made in Germany‘ war ein Prädikat, mit dem man im Ausland Erfolg hatte“, erzählt er. Rasch wuchs sein Netzwerk, er verkaufte in die USA und nach Japan. Den Laden, den er einige Jahre im Karlsruher Stadtteil Durlach betrieb, hat er wieder geschlossen, denn: „Ich bin viel zu viel unterwegs“, um bei internationalen Messen auf sich aufmerksam zu machen. Für große Produzenten wie den Gastro-Lieferanten Zieher entwickelt er Prototypen, die dann industriell gefertigt werden. Als Künstler sieht er sich nicht: „Ich bin Designer und Handwerker in einem. Und ich will, dass meine Produkte auch benutzt werden.“

Zulieferer für die Automobilindustrie

Wie bei seinem bislang ungewöhnlichsten Projekt. 2008 erhielt er einen Anruf der Daimler AG. „Die suchten jemanden, der Flacons für eine Belüftungsanlage im Maybach liefern konnte“, erzählt er. Schwarzmüller, zunächst nicht gerade Feuer und Flamme, fuhr dennoch nach Sindelfingen und bekam den Auftrag. „Plötzlich war ich Zulieferer der Automobilindustrie“, schmunzelt er. Vier Jahre lang, bis die Produktion des Luxusautos eingestellt wurde, stellte er die Fläschchen her, die als Sonderausstattung im Fond in die Lüftungsanlage eingesetzt wurden.

Parallel dazu begann er mit Borosilikatglas zu experimentieren. Der Werkstoff kommt aus der Industrie, das Material ist extrem hitzebeständig, spülmaschineneignung und erstaunlich bruchsicher. Ideal also für den Einsatz in Küche und Gastronomie. Als die ersten federleichten und dünnwandigen Prototypen geblasen waren, nahm Schwarzmüller Kontakt mit dem Sternekoch und Autor Heiko Antoniewicz auf. „Ich hatte ein Buch von ihm bekommen. Er macht auch Molekular-Küche, da dachte ich, sein Essen und meine Gläser, die ja aus Labor-Material stammen, könnten zusammenpassen“, erzählt er. ▶



 **monika pohl**
goldschmiede am wasserturm

friedrich-karl-straße 7
68165 mannheim
telefon 0621 1674515

öffnungszeiten:
di - fr. 10.00 - 13.00 uhr
14.00 - 18.30 uhr
sa. 10.00 - 14.00 uhr
und nach vereinbarung

www.goldschmiede-am-wasserturm.de
pohl@goldschmiede-am-wasserturm.de



Kurze Zeit später erhielt er einen Anruf aus Langen bei Frankfurt. Drei-Sterne-Koch Juan Amador stand kurz vor der Eröffnung seines Restaurants „Amador“ in Mannheim und wurde auf der Suche nach Kunsthandwerkern, die seine Kreationen in Szene setzen könnten, auf den Glasbläser in Karlsruhe aufmerksam. „Ich habe ihn gefragt, wann wir uns mal treffen könnten“, erzählt Amador. „Als ich aufgelegt hatte, bin ich sofort ins Auto gestiegen und zu ihm hingefahren. In seinem Atelier hat er à la minute ein Probeglas geblasen. Ich war sofort überzeugt von der Form, der Haptik und Leichtigkeit.“ Die Zusammenarbeit dauert bis heute an. Alle paar Monate entsteht etwas Neues – zunächst Trinkbecher, dann Cocktail-Stäbchen mit dem charakteristischen A auf der Spitze, kleine Glasröhrchen für Shots und das Schälchen „El Nido“ und inzwischen auch flache Glasplatten. Amador schätzt an Michael Schwarzmüller nicht nur die freundschaftliche Zusammenarbeit, sondern vor allem die vielseitigen Qualitäten seiner Produkte: „Die Formensprache steht natürlich im Vordergrund, wichtig ist aber auch die Praktikabilität. Unser Geschirr muss einiges aushalten. Wenn ständig Teile kaputtgehen würden, ginge das auf Dauer nicht.“

Entwürfe à la minute

Zum unverwechselbaren Markenzeichen Schwarzmüllerscher Trinkgläser ist die kleine Nase an deren Böden geworden. Keck zeigt sie nach oben, als hätte jemand gerade einen Stein ins Wasser geworfen. Bei der Serie, die exklusiv für Amador gefertigt wird, hat sie eine kleine rote Spitze. „Ich wollte rote Elemente haben, die das Rot unserer Einrichtung aufnehmen“, begründet der Koch, und Michael Schwarzmüller ergänzt: „Ich mag reduzierte Formen und Design ohne Schnickschnack. Das passt zur Philosophie von Amadors Restaurant.“

Auch für das Restaurant „Freundstück“ in Deidesheim hat Schwarzmüller vieles gefertigt: Trinkbecher, Teelichthalter mit einem Kranz aus kleinen gezackten Spitzen oder Vasen für die Tischdekoration. Und natürlich Gebrauchsgeschirr für den Küchenchef Daniel Schimkowitsch. Und als Christian Krüger, Sterne Koch in der „Axt“ in Mannheim, anrief und um Unterstützung für seine Bocuse d'Or-Bewerbung bat, sagte Schwarzmüller ebenfalls nicht nein, sondern entwickelte kleine Glaslochen mit Griffen in Form von Steinpilzen an der Spitze, unter denen beim Abheben ein betörendes Pilzaroma emporstieg. Auch für das Bocuse d'Or-Finale in Lyon wird er Krüger mit einer Aufsehen erregenden Kreation unterstützen.

Was das sein wird, ist noch geheim, Krüger verrät nur: „Michael versteht sofort, was ich will. Er geht selbst gern und oft essen und weiß, worauf es ankommt. Und alles, was er macht, ist einzigartig und exklusiv.“

Eine Marke, die in der Küche geboren wurde

„Ich sichere jedem Koch, mit dem ich zusammenarbeite, Exklusivität zu. Die Modelle verkaufe ich nur für den privaten Gebrauch weiter“, verdeutlicht der Glasbläser und tritt unverzüglich den Beweis an, indem er verschiedene Trinkgefäße nebeneinander stellt: Jedes hat eine eigene, charakteristische Form und jedes ist nach dem Koch benannt, für den es entwickelt wurde. Und jedes einzelne ist von Hand mit einem kleinen Gravurwerkzeug signiert. „Da fing das Problem an: Ich brauchte einen schönen Namen“, erzählt Michael Schwarzmüller. Schwarzmüller-Glas, unter dem er seit 30 Jahren firmiert, war zu lang und auch zu wenig aussagekräftig: „Ich wollte ein eigenes Label mit einem schönen, einprägsamen Namen.“ Also bat er vor vier Jahren Freunde zum Brainstorming in die heimische Küche. Wenig später war die Marke geboren: Borosi, abgeleitet aus dem Material Borosilikatglas.

Inzwischen hat das Label zahlreiche Preise eingeheimst, etwa für das Schälchen „Clara“, das sich für kalte Desserts ebenso eignet wie für die Zubereitung von Soufflés im heißen Ofen, oder für das Espresso-Gläschen „Fifo“, für das er 2009 den Hessischen Staatspreis für das Deutsche Kunsthandwerk erhielt. Seine jüngste Kreation ist der „Gelbfüßler“, ein Teller, den der waschechte Badener mit Kanthaldrähten verschmolzen hat und der flach auf dem Tisch liegen oder erhöht auf seinen Füßchen stehen kann. Sein Engagement für die Gastronomie will Schwarzmüller weiter ausbauen, die Zusammenarbeit mit Spitzenköchen intensivieren. Derzeit tüftelt er an der Verbesserung seiner Weingläser mit Stiel, doch die, so sagt er selbstkritisch, seien noch nicht ausgereift, denn: „Mundgeblasene Gläser haben am oberen Rand einen kleinen Wulst. Der ist bei Wassergläsern völlig okay, aber bei Wein würde er den Kenner stören.“ Ihn abzuschleifen würde die Bruchgefahr erhöhen, „daher muss ich sagen: Da bin ich noch nicht so weit“. Glas ist eben ein schwieriger und bisweilen widerspenstiger Werkstoff. Mitunter auch nach 30 Jahren noch.

Text: Ute Maag ■

Weitere Informationen
www.borosi.de

Jetzt gewinnen!
2 „Amador“-
Trinkbecher

VERLOSUNG

UBI BENE verlost zwei handgearbeitete und handsignierte Trinkbecher der Serie „Amador“ von Michael Schwarzmüller.

Teilnahmebedingungen

Wenn Sie die beiden Becher gewinnen möchten, senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Stichwort „Borosi“ und Ihren Kontaktdaten an ubibene@mamo.de. Einsendeschluss ist der 20. Dezember. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



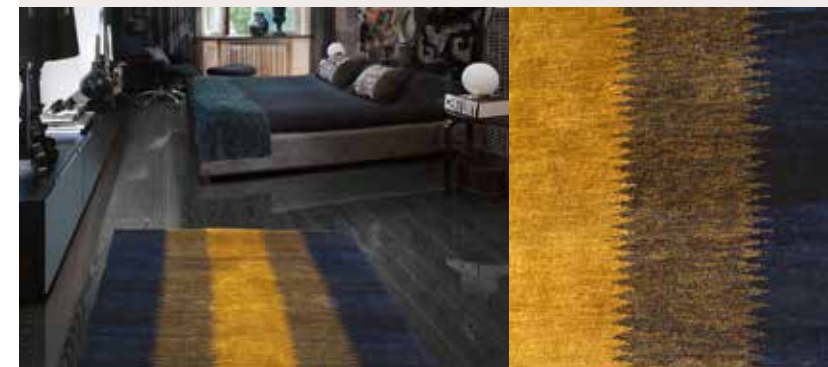
SEIT GENERATIONEN IHR EXPERTE FÜR HANDGEFERTIGTE TEPPICHUNIKATE



URSPRÜNGLICH



KLASSISCH



MODERN



AVANTGARDE

HELLRIEGEL
TEXTILES WOHNEN

Weinstr.-Zentrum · neben Globus · 67433 Neustadt/Wstr.
Adolf-Kolping-Straße 177 · Telefon (0 63 21) 4 00 60
www.hellriegel-wohnen.de ----- jetzt mit Online-Shop
Mo.-Fr. 10:00 -13:00 / 14:00 -19:00 | Sa. 10:00 -16:00