

mein schönes
Landhaus

mein schönes **Landhaus**

LÄNDLICH WOHNEN · NATÜRLICH LEBEN

2/2014 · 4,80 €

Österreich 5,30 € • Schweiz 9,30 sfr • Benelux, F 5,50 € • It, Sp, Port (cont), Slow, Sk 5,80 €

Mit vielen
kreativen
Deko-Tipps



Wohnideen mit ländlichem Charme

Blütenschmuck für Haus & Garten





Selbst gebackene Torten und Kaffee
genießt man im brandenburgischen
Altwriezen ganz stilvoll in
handgetöpften Tassen

Zu Gast im Keramik-Café

Unikate
baumeln an Haken
über der Spüle
in der Familien-
küche. Keramik ist
allgegenwärtig.
Für ihre Kinder
Niels und Jo töpfer
Susann Persiel
auf Wunsch auch
Tassen in den
Lieblingsfarben



1 Das Bauernhaus liegt in Altwriezen, einem sogenannten Rundlingsdorf. Alle Häuser stehen hier im Kreis mit den Giebeln zum Dorfplatz. Nach einem schweren Hochwasser 1736 entstand sogar ein zweiter Rundling. 2 Die Oder stand Pate: Fische sind ein beliebtes Motiv

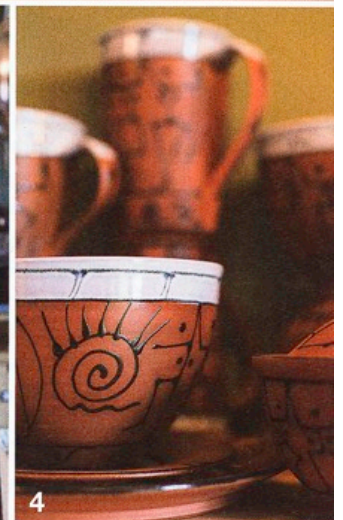


Wenn Axel Persiel den duftenden Kaffee in den schwarz-weißen Keramikgefäßen des Hauses serviert und der Gast sich gemütlich in die Gründerzeit-Möbel des Cafés zurücklehnt, ahnt dieser nichts von der bewegten Geschichte, die das wunderschöne Bauernhaus aus dem Jahr 1794 hinter sich hat. Als die Familie das Gebäude 1998 entdeckte, war es halb verfallen, Teile des Rundgewölbes im Keller waren eingestürzt, die Fassade trug noch die Spuren des Zweiten Weltkriegs und zu DDR-Zeiten hatte man die historischen Fenster auf ein Einheitsmaß gebracht. „Doch der Charme war noch erkennbar“, sagt der Hausherr mit einem Augenzwinkern. Die alten Türen und Beschläge waren noch da, genauso wie ein hölzerner Treppenaufgang, der ursprüngliche Charakter eines Mittelfurhauses war nach wie vor wahrzunehmen. Im Obergeschoss entdeckten die heutigen Besitzer sogar die typische blaue Wandbemalung, wie man sie um 1820 gern verwendete. „Zwar war das Haus über die Jahre immer bewohnt gewesen – ob vom Bürgermeister des Ortes oder zuletzt von einer betagten Dame. Trotzdem haben wir die Arbeit, die auf uns zukam, unterschätzt“, erzählt Axel Persiel, der als Architekt ein Mann vom Fach ist.

„Es gibt viel Unfertiges, aber das Fertige belohnt uns“

Unmittelbar nach dem Kauf zog die Familie mit Kleinkind Jo ins Haus und arbeitete sich sprichwörtlich durch jedes Zimmer. Die alte Bausubstanz wurde saniert, Bäder und Küchen dabei auch nach modernen Wohnstandards aufgewertet. Außerdem galt es, dem Garten ein Gesicht zu verleihen. „Es gibt zwar noch immer viel Unfertiges“, sagen beide, „aber das Fertige belohnt uns auch.“

Nach zehn Jahren liebevoller Restaurierung konnte 2008 das Café eröffnet werden. Die Idee dazu entstand gleichzeitig mit Susann Persiels Orientierung hin zum Kunsthandwerk. Nachdem sie zunächst Kunst auf Lehramt studiert hatte, widmete sie sich mit viel Leidenschaft dem weiten Feld der Keramik.



3 Köchin und Keramikerin in einer Person: Susann Persiel wagt auch im Café das eine oder andere Experiment. Mediterrane Rosmarin-Schokoladen-Torte oder Kokos-Garnelen-Suppe stehen schon mal auf der Schautafel am Eingang. 4 Eine Lieblingstasse ist in den Verkaufsregalen des Cafés schnell gefunden – vielleicht eine mit schwarz-weißer Glasur auf brauner Rohkeramik. 5 Geöffnet ist das Café von April bis Dezember am Wochenende und feiertags, im Sommer zusätzlich am Donnerstag und Freitag

ment. Mediterrane Rosmarin-Schokoladen-Torte oder Kokos-Garnelen-Suppe stehen schon mal auf der Schautafel am Eingang. 4 Eine Lieblingstasse ist in den Verkaufsregalen des Cafés schnell gefunden – vielleicht eine mit schwarz-weißer Glasur auf brauner Rohkeramik. 5 Geöffnet ist das Café von April bis Dezember am Wochenende und feiertags, im Sommer zusätzlich am Donnerstag und Freitag

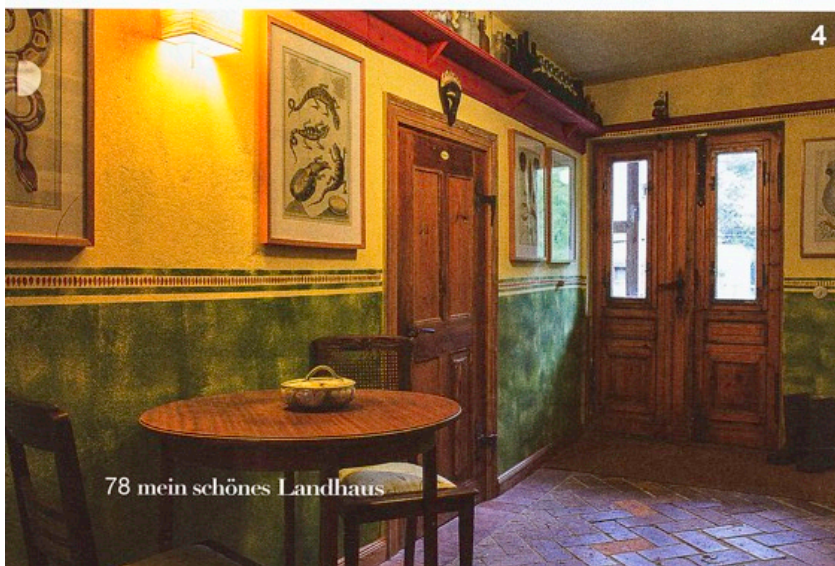


Jahrelang lernte sie bei Meistern des Fachs, die Liebe zum Material erwachte. „Das Experimentieren ist dabei meine Leidenschaft“, berichtet die Künstlerin, während sie eine Dose bemalt. Deshalb versucht sie sich auch an besonderen Formen oder an außergewöhnlichen Keramikbränden wie dem japanischen Raku: Bei dieser Technik werden die Gefäße nach dem Brand im glühenden Zustand entnommen und in ein Gefäß mit Holzspänen gegeben. Durch Kohlenstoffbildung und Temperaturschock entstehen eine typische Schwarzfärbung und Glasurrisse. Mit leuchtenden Augen erklärt Susann Persiel: „Das ist ein echtes Spektakel – das Feuer, der Rauch und danach die immer wieder überraschenden Ergebnisse.“ Viele neue Ideen finden sich an ihrer Pinnwand, und die Gefäße auf den Tischen und in den Regalen könnten unterschiedlicher nicht sein.

Mit den Jahren wurde das Keramik-Café im Oderbruch, das von Anfang an auch als Treffpunkt für Künstler und insbesondere Keramiker konzipiert war, zum Geheimtipp für Einheimische und Brandenburg-Gäste. Hinter den gemütlichen Sitzgelegenheiten für die Kaffeepause



1 In ihrer Werkstatt hinter dem Café findet die Keramikerin Ruhe und Inspiration. Von japanischer Raku-Brennweise über Tonnen- oder Schmauchbrände bis hin zur klassischen Keramik probiert sie alles aus. **2** Mit feinem Pinselstrich trägt die Künstlerin am gebrannten Gefäß die Glasur auf. **3** Die kleine Blüte wird separat modelliert und auf den Deckel aufgesetzt. Der zweite Brand im Ofen fixiert die Bemalung mit orangefarbener Flüssigglasur. **4** Der Flur verbindet durch seinen Mittelgang Werkstatt, Café und Wohnräume. Beim sogenannten Mittelflurhaus teilt er das Erdgeschoss längs von einem zum anderen Giebel. Am Ende befindet sich jeweils ein Ausgang, sodass man mit wenigen Schritten in den Garten hinaus zu den Hunden und Skudden – einer alten Schafrasse – auf die Weide gelangt





MOHN- APRIKOSEN-TORTE

5 Eier, 215 g Zucker, Salz, 60 g Mehl,
60 g Stärke, 160 g gemahlener Mohn, 5 Blatt
Gelatine, 1 Dose Aprikosenhälften, 100 ml
brauner Rum, 800 g Sahne, ca. ½ TL Zimt

Für den Boden die Eier trennen. Eigelbe mit 80 g Zucker cremig, Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. 80 g Zucker zufügen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Beide Massen locker untereinanderheben. Mehl, Stärke und 150 g Mohn mischen, unter die Eimasse heben, in eine gefettete Springform (ø 26 cm) füllen und bei 170 °C (Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene) 35–40 Min. backen. Boden aus der Form nehmen, auskühlen lassen. **Für die Füllung** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aprikosen in ein Sieb geben, den Saft auffangen. 50 ml davon mit dem Rum mischen. Aprikosen in Spalten schneiden, dabei zwölf Stück für die Dekoration beiseitestellen. 600 g Sahne mit 50 g Zucker und ¼ TL Zimt halbsteif schlagen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf auflösen. Drei Esslöffel von der Schlagahne dazugeben, gut verrühren. Dieses Gemisch langsam zur Schlagahne geben, diese dabei ständig weiterschlagen, bis sie ganz steif ist. Den Boden zweimal quer teilen. Unteren Teil mit Tortenring auf eine Platte legen, mit einem Drittel der Saftmischung beträufeln, Aprikosen darauf verteilen und die Hälfte der Sahne aufstreichen. Das Ganze für die zweite Schicht ohne die Früchte wiederholen. Den oberen Bodenteil nur mit Saft beträufeln. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen. **Für die Dekoration** 200 g Sahne mit restlichem Zucker und 1 Msp. Zimt steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen, Sahne aufstreichen. Übrige Aprikosen darauf verteilen, mit restlichem Mohn bestreuen.



5 Eine Vorlaube und viel Grün zieren die Rückseite des alten Bauernhauses. Ein Großteil des ursprünglichen Hofes konnte nicht originalgetreu erhalten werden. 6 Im üppigen Garten finden sich neben Kräutern und Blumen auch noch zusätzliche Sitzgelegenheiten sowie ein bei den Kindern besonders beliebtes Boot zum Spielen – vielleicht als Hommage an die Zeit, als Altwriezen, das an der alten Oder liegt, noch ein Fischerort war. 7 Die Restaurierung war ein hartes Stück Arbeit. In den 1970er-Jahren hatte ein Traktor die Durchfahrt an der rechten Hausseite nicht geschafft und dabei den Fachwerkteil komplett weggerissen. Axel Persiel rekonstruierte die alten Gefache mit viel Liebe zum Detail

zeigt sich in Regalen die ganze Vielfalt der regionalen Keramik. Hier spiegeln sich unter anderem die Farben der Landschaft, das Grün der Wiesen, das Blau des weiten Himmels und das Weiß der Wolken wider. Insgesamt zwölf Künstler zeigen im Café Gebrauchskeramik, Kleinplastiken oder Schmuck. Weil man sich mittlerweile kennt und gemeinsam plant, findet zwischen Narzissen und Primeln des Gartencafés auch in diesem Frühjahr wieder der Regional- und Kunsthandwerkermarkt statt (Palmsonntag). Ebenfalls ein Höhepunkt sind die „Kunst-Loose-Tage“ am Wochenende nach Himmelfahrt. Dann öffnen Susann Persiel und die Künstler der Region ihre Werkstatt- und Ateliers und ermöglichen einen spannenden Einblick in das Leben und die Kunst im Oderbruch. Ob es die Geschichte des ehrwürdigen Hauses ist, der Zauber der Landschaft oder die leckere Mohn-Aprikosen-Torte – ein Besuch im Keramik-Café ist in jedem Fall ein Erlebnis.

Juliane Peschel-Paetzold

