

# DER FEINE UNTERSCHIED

**Othmar Prenner ist ein kreativer Allrounder. Er arbeitet als Künstler und Bildhauer, beschäftigt sich aber auch mit ausgefallenen Architekturprojekten (S. 54). Wir haben den sympathischen Gestalter vor kurzem in seinem Atelier in Südtirol besucht und haben dort etwas Besonderes entdeckt: Kochtöpfe aus Stein. Was es mit seinen neuesten Kreationen auf sich hat, verrät er uns bei einem Gespräch.**

**w<sup>R</sup> Kochgeschirr aus Stein ist sehr ungewöhnlich. Oder hat das etwa Tradition?**

o<sup>P</sup> Im Bergell und im Veltlin beispielsweise nutzt man Steintöpfe schon seit 500 Jahren. Das war früher eine sehr arme Gegend, und Metalltöpfe gab es kaum. Zwischen dem 15. und dem 18. Jahrhundert haben dort rund 50 Familien von der Produktion traditioneller Steintöpfe gelebt. Als im 19. Jahrhundert die ersten Kupferexemplare aufkamen, hat sich das gewandelt. Das alte Handwerk ist fast völlig verschwunden. Erst in den 1970er-Jahren fing man an, es wieder aufzugreifen. Seit einigen Jahren steckt es aber erneut in der Krise. Was vor allem an der Gestaltung liegt: Die Töpfe sehen immer noch so aus wie vor 500 Jahren. Darum ist es nun mein Ziel, die alte Tradition mit neuem Design wiederzubeleben.

**w<sup>R</sup> Welcher Stein wird für die Töpfe verwendet?**

o<sup>P</sup> Pietra Ollare, ein dunkelgrüner bis dunkelgrauer Speckstein.

**w<sup>R</sup> Und warum genau dieser?**

o<sup>P</sup> Er kann sehr gut mit Hitze und Kälte umgehen, was an seiner hohen Dichte und dem hohen Gewicht liegt, das deutlich höher als bei Granit ist. Und an seinen mikroskopisch kleinen Lufteinschlüssen. Ausserdem weist er durch seine «Speckigkeit» eine natürliche Antihafwirkung auf.

**w<sup>R</sup> Was sind die Vorteile beim Kochen im Steintopf?**

o<sup>P</sup> Stein gibt die Wärme anders an das Kochgut ab als Metall, viel sanfter. So bleiben die Inhaltsstoffe der Zutaten besser erhalten. Wenn der Topf heiss ist, kann man den Herd oder

den Ofen einfach abschalten. Das Essen gart zwar weiter, wird dabei aber nicht trocken wie in einem Metalltopf. Den Unterschied kann man tatsächlich schmecken!

**w<sup>R</sup> Gibt es etwas, das man dennoch beachten sollte?**

o<sup>P</sup> Man darf den Stein einfach nicht zu schnell erhitzen oder abkühlen, weil sonst die Spannungen zu gross sind.

**w<sup>R</sup> Kann man mit einem solch archaischen Kochutensil sofort loslegen, oder muss man es auf den ersten Gebrauch vorbereiten?**

o<sup>P</sup> Bevor man den Topf das erste Mal benutzt, wird er traditionell mit geschlagenem Eiweiss eingestrichen, was man über Nacht antrocknen lässt. Der Grund: Im Stein befinden sich winzig kleine Kalkeinschlüsse. Das Eiweiss dichtet die Oberfläche ab.

**w<sup>R</sup> Welche Gerichte eignen sich besonders für solches Kochgeschirr?**

o<sup>P</sup> Im Grunde alle Schmorgerichte, aber auch Suppen und Risotto. Nicht geeignet ist hingegen alles, was schnell und stark angebraten werden muss – Schweizer Rösti zum Beispiel. (lacht)

**w<sup>R</sup> Bedarf der Topf einer besonderen Pflege?**

o<sup>P</sup> Nein. Man sollte ihn vielleicht nicht unbedingt in die Spülmaschine geben. Der Stein selbst nimmt übrigens keinerlei Gerüche oder Flüssigkeiten auf.

**w<sup>R</sup> Zum Schluss noch eine kritische Frage: Ist es nicht ein enormer Materialverschleiss, wenn man aus einem 30 cm<sup>3</sup> grossen Steinquader nur einen einzigen Topf herausarbeiten kann?**

o<sup>P</sup> Das Innere der Objekte wird nicht einfach zerspannt, sondern im Stück herausgedreht, was sehr ressourcenschonend ist. Bei der Herstellung eines grossen Topfs entstehen somit fünf weitere Töpfe, die jeweils immer etwas kleiner werden. Das wird heute noch wie vor 500 Jahren gemacht. An der alten Technik hat sich bis heute nichts geändert. So arbeitet auch noch der kleine Steindreherbetrieb im Veltlin, der meine Objekte herstellt.

den Ofen einfach abschalten. Das Essen gart zwar weiter, wird dabei aber nicht trocken wie in einem Metalltopf. Den Unterschied kann man tatsächlich schmecken!

**w<sup>R</sup> Wir wünschen dir weiterhin viel Erfolg damit!**

DINGEUNDURSACHEN.DE

