



Jedes Teil, das in den Werkstätten der Noris Inklusion entsteht, ist etwas Besonderes.

Mindestens so besonders wie die Teller ist das was Sternekoch Vadim Karasev auf selbigen kredenzt.

## In Dienst für einen Sternekoch

**NORIS INKLUSION** In der Töpferei fertigen Mitarbeiter edles Geschirr aus Naturmaterial für das „Veles“ in Gostenhof.

VON USCHI ASSFALG

Klassisch weiß, aus robustem Hotelporzellan, stapelbar, spülmaschinentauglich und für wenig Geld zu haben: Das sind die Merkmale des gängigen Geschirrs in der Gastronomie.

Doch damit hatte Vadim Karasev rein gar nichts am Hut. Der Sternekoch wollte ein Geschirr, das ganz individuell auf den Stil seines Restaurants „Veles“ in Gostenhof zugeschnitten ist und seinen kulinarischen Kreationen eine Bühne bietet.

Doch damit nicht genug: Jedes Teil sollte einzigartig sein und genauso wie die Gerichte selbst, Geschichten erzählen. Gefragt war Einfachheit: Teller und Schalen, von Hand geschaffen aus einem heimischen Naturmaterial - aus Ton. Und da kommen Monika Geldhauser und das Sozialunternehmen Noris Inklusion ins Spiel.

Die fränkische Designerin Geldhauser hat sich auf Produkte für den gedeckten Tisch spezialisiert. Von Tischdecken über Messer bis hin zu

Holz- und Marmorbrettern kommt alles aus in der Region ansässigen kleinen Handwerksbetrieben. Die von ihr entworfene Keramikserie lässt Geldhauser seit einigen Jahren von Noris Inklusion fertigen. Und auch das Geschirr für Karasevs „Veles“ sollte dort entstehen.

Die Werkstätten der gemeinnützigen GmbH zählen zirka 500 Beschäftigte mit und ohne Behinderung. Die Töpferei in der Nordstadt liegt direkt neben der Gärtnerei und dem Erlebniscafé. In der Töpferei arbeitet jedes Mitglied der 14-köpfigen Belegschaft ein wenig anders. Und genau das ist es, was für den Sternekoch den Reiz des Ganzen ausmacht.

### Eineinhalb Jahre Vorarbeit

Denn auch das zu verwendende Material Ton sei, wie er sagt, unberechenbar, so wie die Natur, die ihm die Zutaten für seine Gerichte liefert. Ton zieht sich während des Trocknens und Brennens zusammen, so dass sich die ursprüngliche Größe des Objekts verringert. Und was die heimische Natur an Essbarem zu bie-

ten hat, hängt unter anderem von der Witterung ab.

Eineinhalb Jahre lang hatten der Koch, die Designerin und die Mitarbeitenden der Noris Inklusion immer wieder die Köpfe zusammengesteckt, bis das Konzept für das Geschirr der besonderen Art stand. Dazu galt es, zahlreiche Gespräche zu führen, Skizzen zu fertigen, 2D-Maße zu überprüfen, 2D-Zeichnungen zu erstellen und einen Prototyp zu fertigen und zu modifizieren.

Karasev hat vier verschiedene Teller und Schalen bestellt - allesamt Unikate. Die immer ein wenig unterschiedlichen Rillen am Rand sind Zeichen echter Handarbeit. Das Thema „Erde“, das dem Spitzenkoch besonders am Herzen liegt, spiegelt sich in den Farben der Glasur wider: Naturtöne von warmem Beige bis Goldbraun.

Die Herstellung von Keramik umfasst mehrere Schritte, für die verschiedene Mitarbeitende zuständig sind. An der Töpferscheibe stand der Töpfer Andreas Heumann. 1.800 Gramm plus maximal fünf Gramm Toleranz durfte der Tonklumpen wie-

gen, der binnen zehn Minuten unter seinen Händen zu einem perfekten Teller werden sollte. Höchste Genauigkeit war und ist bei der Herstellung von Geschirr für die Spitzengastronomie obligatorisch. Das gilt auch für die Glasur, die Yasemin übernimmt. Yasemin verfügt über einen großen Erfahrungsschatz in diesem Bereich.

### Pinzette als Werkzeug

120 Teller und Schalen hat das Team um Heumann für Karasev und sein Sternrestaurant „Veles“ inzwischen gefertigt. Eine üppige Investition, denn die Teller und Schalen kosten ein Vielfaches dessen, was für Gastrogeschirr gewöhnlich ausgegeben wird. Doch der Einsatz lohnt sich, wie der Koch mit dem Faible für Außergewöhnliches betont.

Schließlich ist das, was der 35-Jährige auf Geldhausers Designergeschirr anrichtet, ebenfalls singular. Er erschafft edle und raffinierte Gerichte, eine spannende kulinarische Erlebniswelt aus simplen regionalen Lebensmitteln, die überall erhältlich sind, wie Kartoffeln, Bärlauch, Rote

Bete, Karotten und Kohl. Beeren, Wildkräuter und etliches mehr sammelt er selbst im Wald. Derzeit findet sich in jedem Menü Rote Bete. Hauchdünn geschnitten und fein mariniert, hat sie den erdigen Geschmack, der nicht jedermanns Sache ist, komplett verloren.

Die komplexen Vorarbeiten für die Gerichte, das Fermentieren, Marinieren, Trocknen, finden hinter den Kulissen statt. Am Abend komponiert der 35-Jährige dann vor den Augen der Gäste seine Werke. Sein Werkzeug ist die Pinzette. Damit platziert er vorsichtig und zielsicher jede einzelne der filigranen Komponenten an die richtige Stelle: jedes Gericht ein Kunstwerk, das auch noch wunderbar mundet.

„Manche unserer Gäste drehen die Keramik um, weil sie sich fragen, was das wohl für eine Marke ist“, sagt Karasev. Dann erzähle er, was es damit auf sich hat. Geschichten erzählen, miteinander ins Gespräch kommen: so wünschen es sich der Sternekoch, Noris Inklusion und Geldhauser.