

Keramikkunst in ihrer schönsten Form

MURTEN

Am Wochenende öffnete sich in Murten ein breites Panorama an Objekten aus dem faszinierenden Material Ton: 100 Kunstschaffende aus elf Ländern präsentierten ihre Werke an der Panschau. Und erstmals wurde am Keramikpanorama auch ein mit 1000 Franken dotierter Jurypreis verliehen.

Vorbei scheinen die Zeiten, als in vielen Schweizer Haushalten vorwiegend braunes, gelbes und grünes Rössler-Geschirr auf den Tisch kam: «Heute interessieren sich die Menschen wieder vermehrt für fantasievoll gefertigte Unikate», erklärt Erika Fankhauser-Schürch und blickt lächelnd über die 100 Stände auf der Murterner Panschauwiese, die Kunstwerke aus Ton in ihrer vollendeten und farbigsten Form präsentieren. Die Keramikerin und Produktedesignerin sitzt in der unabhängigen Jury des Keramikpanoramas Murten und zeichnet mit zwei weiteren Künstlern bei der Auswahl der Aussteller verantwortlich. Fankhauser erklärt kurz die Auswahlkriterien: «Egal ob Alltagsgegenstände, Kunstobjekte oder Geschirr - die Werke müssen einzigartig und authentisch sein», sagt sie.

Die Farben ihrer Heimat auf Ton

Diese Kriterien erfüllt auch eine Künstlerin aus dem Südtirol: «Sie hat uns mit ihrer konsistenten, in sich stimmigen Arbeit überzeugt. Sie kombiniert diese mit der malerisch vielschichtigen Interpretation der Landschaft ihrer Heimat», begründet Fankhauser die Wahl von Irina Tavella aus Enneberg (I). Die Keramikerin darf denn am Samstagabend den ersten Jurypreis - dotiert mit 1000 Franken - des Keramikpanoramas entgegennehmen. Die Künstlerin freuts: «Der Preis kommt völlig überraschend», meint sie nach der Preisverleihung. Dass sie bereits an ihrer ersten Teilnahme gepunktet habe, sei «überwältigend» - und lasse sie optimistisch in die Zukunft blicken. «Es wird mir eine Ehre sein,



Wenn die Preisverleihung zur Überraschung wird: Irina Tavella (mit Blumenvase) übernimmt den Preis von Erika Fankhauser (l.) und Vereinspräsident Peter Fink.

«Irina Tavella hat uns mit ihrer konsistenten, in sich stimmigen Arbeit überzeugt. Sie kombiniert diese mit malerischer Vielschichtigkeit.»

Erika Fankhauser-Schürch
Jurymitglied Keramikpanorama Murten

in zwei Jahren wieder mitzumachen», verspricht Irina Tavella. Der Preis sei dank der finanziellen Unterstützung der Stadt Murten möglich geworden, hält indes Organisator Peter Fink fest. Fink durfte am Sonntagabend eine zweite Auszeichnung überreichen: den Publikumspreis, dotiert mit einer Tonne Ton. Dazu erkoren die Besucherinnen und Besucher die Keramikerin Elisabeth Oetiker aus Weggis.

Panorama ohne Grenzen

Dass der zweitägige Event trotz durchmischem Wetter viele Besucherinnen und Besucher anzulocken vermochte, schreibt Peter Fink dem Gleichgewicht von einheimischen wie internationalen

Ausstellern zu. «Wir versuchen, eine möglichst breite und interessante Facette unseres Handwerks zu zeigen», sagt er. So sind heuer Künstlerinnen und Künstler aus elf Ländern dabei. Dazu kommt die einmalige Kulisse direkt am Murtensee, die auch viel Sympathie bei den Ausstellern findet: «Die Ambiance ist grossartig, obwohl uns die Bise jetzt doch zu schaffen macht», meint am Samstagabend ein sichtlich durchfrorener Michael Marx. Der Keramiker aus Gelterkinden rühmt die Organisation und dass die Ausstellung nur alle zwei Jahre stattfindet, «so dass die Spannung auf neue Werke bestehen bleibt». Das fünfte Keramikpanorama in Murten findet am 5. und 6. September 2020 statt. mtk

Es mangelt an Lehrstellen

Töpfern liegt im Trend, und Keramikkurse boomen. Wer dieses Kunsthandwerk aber zum Beruf machen will, dem bieten sich Ausbildungslehrgänge mit EFZ und Weiterbildungen an höheren Fachschulen in den Städten Bern, Vevey und Genf an. Laut Melissa Fahrni, Vorstandsmitglied beim Verband Swissceramics, sei das Interesse am Beruf da, «aber leider gibt es in der Schweiz zu wenig Ausbildungsplätze». Peter Fink im freiburgischen Ependes bildet als einer der ganz wenigen regelmässig Lehrlinge aus.

Meldungen

Motorradfahrer verletzt sich und fährt davon

RIED | Vergangenen Mittwoch gegen 16 Uhr fuhr eine 45-jährige Automobilistin auf der Mühlegasse von Agriswil nach Kerzers. Auf der Höhe der Werkszufahrt A1 übersah ein Motorradfahrer mit seinem silbergrauen Motorrad beim Einbiegen in die Mühlegasse das Fahrzeug. Daraufhin kam es zu einer Kollision zwischen den beiden Fahrzeugen. Der fehlbare Lenker fuhr trotz offensichtlichen Verletzungen weiter. Der Motorradfahrer ist 40- bis 50-jährig, 170 bis 180 cm gross, von schlanker Statur, mit schlankem Gesicht. Er trug eine graue Regen Hose und eine karierte Jacke. Allfällige Zeugen werden gebeten, sich bei der Kantonspolizei (026 3041717) zu melden. Eing.

Unfall mit Fahrerflucht

KERZERS | Vergangenen Freitag gegen 6.50 Uhr fuhr ein 15-jähriger Motorfahrradfahrer in Kerzers von der Vorderen Gasse Richtung Dorfzentrum. Auf der Höhe der Bäckerei Krähenbühl übersah eine Automobilistin bei einem Überholmanöver den Motorfahrradlenker, wobei es zu einer Kollision kam. Die Lenkerin fuhr weiter und hielt am rechten Strassenrand an. Sie setzte zu einem Rückwärtsmanöver an, wobei sie in eine Gartenmauer aus Beton prallte. Schliesslich fuhr sie in Richtung Dorfzentrum fort. Die Frau war 75- bis 85-jährig, 150 - 160 cm gross und hatte graue, mittellange Haare. Sie fuhr ein dunkelrotes Auto. Allfällige Zeugen werden gebeten, sich bei der Kantonspolizei (026 3041717) zu melden. Eing.

Die Suche nach der idealen Tafeltraube

SUGIEZ

Als Weinbaugebiet ist der Mont Vully schon lange bekannt. Pierre-André Burnier möchte in der Region auch den Anbau von Tafeltrauben etablieren. Derzeit kultiviert er 18 verschiedene Sorten.

«In Bezug auf den Anbau von Tafeltrauben gibt es in der Schweiz nur wenig Erfahrung», sagt Pierre-André Burnier und ergänzt, «anders ist dies beispielsweise in Spanien oder Italien.» Auf seinem Hof am Broyekanal in Sugiez kultiviert er diverse Sorten des süsseren Tafelobstes, die er jeweils im September in seinem Hofladen direkt verkauft. Die Vully-Region sei geprägt von Weinbau und Tourismus. «Ich fand es immer etwas seltsam, dass den Gästen ausländische Trauben angeboten werden», erläutert er seine Motivation. Das will er jetzt ändern.

Suche nach der optimalen Sorte

Vor drei Jahren pflanzte Burnier zwei Reihen Rebstöcke, insgesamt elf verschiedene Sorten. Darunter sind sowohl rote, weisse wie auch Rosé-Trauben. Für ihn zählen zwei Faktoren. Zum einen müsse die Sorte resistent sein gegen Krankheiten und Schädlinge. «Ich möchte möglichst ohne chemische Behandlung auskommen», betont er. Zum anderen solle die Traube auch gut schmecken. Dies sei nicht so einfach - Tafeltrauben müssten anderen Anforderungen an Geschmack, Biss und Konsistenz genügen als Weintrauben. Da bislang Erfahrungswerte aus der Region fehlen, sind seine Trauben-Pflanzungen gleichzeitig auch Versuchsreihen. Von den ersten elf



Cornelia und Pierre-André Burnier begutachten ihre Tafeltrauben.

Sorten haben sich zum Beispiel zwei als ungenügend resistent erwiesen. Diese verwendet er nicht mehr weiter. «So sortiere ich die ungeeigneten aus», erläutert er. Mittlerweile sei er bei 18 Sorten angelangt. Ein weiteres Versuchsgebiet ist die Reifezeit der Trauben. In der Regel müssen sie nach der Reifung sehr schnell konsumiert werden. Durch den Sortenmix hofft Burnier, eine gestaffelte Reifung zu erzielen, damit er während des ganzen Monats September Trauben an-

bieten kann. «Das Projekt soll auch wirtschaftlich sein.»

Die Rebstöcke bezieht Burnier von einem befreundeten Winzer. «Dieser gibt allen Traubensorten Frauennamen», fügt er mit einem Schmunzeln hinzu.

Ganz einfach sei der Einstieg in den Anbau von Tafeltrauben auch rechtlich nicht gewesen. Zwar besitzt Pierre-André Burnier Reben am Vully. «Diese befinden sich aber in der Weinbauzone.» Gemäss diesem Kataster dürfen dort nur Trau-

ben für die Weinproduktion angebaut werden. Dies sei kantonal wie auch eidgenössisch reglementiert. «Auf meinen 55 Hektaren Landwirtschaftsland hingegen darf ich keinen Wein anbauen», erläutert er die Problematik. Er wandte sich darum ans Freiburger Amt für Landwirtschaft. Dort bekam er eine Sonderbewilligung, mit der er auf einer kleinen Parzelle in der Landwirtschaftszone Tafeltrauben anbauen darf. So wurde er zum Traubepionier im Weinbaugebiet. fko