

WAZ
SEITE 3

HATTINGEN

www.waz.de

Donnerstag, 19. Januar 2017

Keramik zum Bemalen und eigene Teesorten

Die Betreiberinnen der Potteery haben einen amerikanischen Trend nach Deutschland importiert. Die kreative Gestaltung von Tassen und Tellern findet auch in Hattingen viele Fans

Von Anke für Konig

Ein angenehmer Duft, gemacht aus den unterschiedlichsten Aromen steigt mir in die Nase. Als ich mich in dem kleinen Laden an der Bahnhofstraße 2 umschau, wird mir schnell klar: was der doch etwas ungewöhnliche Name zu bedeuten hat. Potteery setzt sich an den Württem Potttery (englisch für Töpferei) und Tasse zusammen. Genau diese beiden Dinge vereinen Brigitte Heise und Andrea Kehry-Rudolph in ihrem Geschäft. Und die Bistell-Bretter kommen in Scharen.

„Wenn man sich vertut, kann man einfach drübermalen.“

Foto (2), Besuch bei der Potteery.

Beimal ein Jahr gibt es die Potteery nun und schon jetzt hat sie zahlreiche Stammpfleger. Im hinteren Teil der Potteery stehen Tische bereit mit Pauseli und Farbe lung und Alt können hier nämlich Keramik selbst bemalen. Zu diesem Zweck gibt es variable Techniken. Eine davon ist die „Blubberschale“. „Dazu machen wir Stoffblätter aus in allen nur möglichen Farben blubbern einmal in die Flüssigkeit



Jung und Alt, Mann und Frau haben Spaß daran, sich in der Potteery kreativ auszuprobieren.

Wir möchten nicht nur hinter einer Theke stehen und etwas verkaufen. Vielmehr wollen wir mit unseren Kunden zusammen kommen. Außerdem ist das Bemalen der Keramikotterie für die meisten ein erst- startiges Erlebnis.“

Das finden auch Lia (12) und ihr Bruder Jann (9). „Ich möchte mindestens nächsten Kindergeburtstag hier feiern“, sagt Lia begeistert. „Das Bemalen ist ganz einfach. Wenn man sich vertut, kann man einfach drübermalen, dann sieht man das nicht mehr.“ Jann fügt hinzu: „Und wenn man Hilfe beim Malen braucht, kann bekommt man sie auch.“ Auch Mama Alexandra (46) ist überzeugt: „Wie wir hier schaffen, ist etwas Halbares, was wir im Alltag oft gebrauchen. Außerdem kann ich mich beim Malen richtig gut entspannen.“

Im vorderen Bereich des Geschäfts sind zahlreiche Tassen, teils eigene Kreationen, kaudlich zu erwischen. In kleinen Schüsseln unter winzigen Glasdeckeln sind die Sorten angeordnet, sodass die Kunden sich ihre Lieblingssorten anschauen und sie „erleben“ können. „Deshalb sind das unsere Schnupperkurse“, erklären die Geschäftsführerinnen. Einer der beliebtesten Tees ist übrigens der heisse „Hattinger Wintertee“. Der Früchtetee mit Apfel-, Ziest- und Pfeffergeschmack verlässt.



Inhaberin Andrea Kehry-Rudolph führt den Laden gemeinsam mit Brigitte Heise seit knapp einem Jahr.

hinein und lassen die Blasen dann auf dem Keramik zerplatzen“, erklärt Andrea Kehry-Rudolph. „So entstehen ganz individuelle Muster.“ Bei das Stück fest bemalt und glasiert, brennen die Farben bei 1050 Grad und nach vier Tagen ist die Eigenkreation abholbereit.

Eine Anmeldung sei übrigens allgemein nicht erforderlich. Bereits im Sommer 2015 entstand die Idee, eine Keramikwerkstatt zu eröffnen. „Uringang ist das ein Trend aus Amerika, der nun auch in Deutschland angekommen ist. Doch um abgesichert zu sein, woll-

ten wir noch ein zusätzliches Standbein schaffen. Aus diesem Grund haben wir unsere zweite Leidenschaft, das Trödeln, in unser Konzept mit einbezogen lassen.“ Und das kommt gut an: Schon lange ist die Potteery kein Geheimtipp mehr. Doch was macht den Erfolg aus?



Teller, Tassen und mehr können Besucher frei bemalen.



Die Potteery ist gut besucht. Der Trend, Keramik selbst zu gestalten, kommt offenbar auch in Hattingen an.

Hüttentee nach traditionellem Hattinger Rezept

Vor 60 Jahren entwickelte Werksarzt Dr. Gruß das Getränk. Heute gibt es den Tee in der Potteery zu kaufen

Dr Gruß war ein Hattinger Werksarzt in der chemischen Hünshofshütte. Nach kurzer Zeit kannte viele Leute ein Begriff: Schun im Jahr 1957 entwickelte er ein Rezept, das den heutigen „Hattinger Hüttente“ aus der Potteery zum Vorbild geworden ist. Grundlage davon sind schwarzer Tee, deutscher Tee, Traubenzucker, Vitamin C und Wasser.

Doch was ist eigentlich „deutscher Tee“? Das haben sich Brigitte Heise und Andrea Kehry-Rudolph gefragt, als sie sich das alte Rezept das erste Mal angesehen haben. Sie haben eine neue Testseite entworfen, die auf die Hattinger perfekt eingeschnitten, sein soll. „Deshalb eignet sich das traditionelle Rezept, um die Stuhlarbeiter zu pflegen, besonders gut als Vorbild.“ Letztendlich haben die beiden Testleiterinnen sich für Brombeeren und Himbeerblätter als Zutaten für besondere hohen Temperaturen



Brombeer- und Himbeerblätter, Orange und Pfeffer sowie schwarzer Tee gehören in den Hattinger Hüttente.

den „deutschen Tee“ entschieden. In der Werksschrift „Ruhewahl“ veröffentlichte Dr. Gruß vor 60 Jahren erstmals sein Rezept. In dem Artikel „Hützengetränk“ eingeführt er das Hützengetränk sehr ernsthaft, um den Flussigkeitshaushalt auszugleichen. Schließlich mussten die Stuhlarbeiter bei besonderen hohen Temperaturen

schnüffeln. Zehn Liter Flüssigkeit sollte jeder Arbeiter am Tag trinken.

Allerdings auf der Tischberuckerstange in dem ursprünglichen Rezept unverhältnismäßig hoch“ erklärt Kehry-Rudolph. „Heute weiß man, wie ungünstig das ist und das kommt in so manchem Mitteleuropäer angesehen.“ Deshalb lassen wir den Trübberucker ganz

weg, stattdessen verwenden wir Orange und Pfeffer. Das macht den Tee aromatisch und frisch.“

Um ihren Kunden außerordentliche Teesorten wie diese näher zu bringen, wird es am Freitag, 27. Januar, eine Teeseminarierung in der Potteery geben. Zu diesem Seminar kommt ein Tee-Experte zu Besuch,

der für ein großes Handelsunternehmen in Bremen arbeitet. Er wird die Besucher beraten, informieren und Ihnen Empfehlungen aussprechen. Die dreistündige Veranstaltung ist jedoch bereits ausgebucht.

Wer will, kann sich aber bereits für die folgenden Tee-Seminare bewerben lassen – telefonisch unter 089 34885 oder per E-Mail an info@die-potteery.de.

KOMPAKT

Meldungen

Kriminalpolizei fragt: Wer kennt diesen Mann?

Die Polizei sucht mit diesem Fahndungs foto einen unbekannten Mann. Einer Seminarien (46) wurde am 19. August 2016 um 10.10 Uhr in einem Lebensmittelgeschäft in der Thunstraße die Geldbörse entwendet. Mit der dann befindlichen EC-Karte wurde um 10.19 Uhr an einer Sparkassen-Filiale über einen höheren Geldbetrag verfügt. Der Täter wurde bei der Tat videaufgegriffen. Die Kriminalpolizei bittet jetzt unter 0216-6000 um Hinweise, um die Identität zu klären.

Sechsjähriger bei Unfall schwer verletzt

Ein 48 Jahre alter Autofahrer aus Spoochhövel hat am Dienstag gegen 14 Uhr auf der Bredenscheider Straße in Höhe eines Baukranes trotz Notbremsung ein Kind angefahren, das plötzlich zwischen geparkten Fahrzeugen auf die Fahrbahn lief, so die Polizei. Durch die Wucht des Aufwärts wurde der Junge zu Boden geschleudert und schwer verletzt. Nach dem Unfall wurde der Sechsjährige von einem Notarzt versorgt, der ihn anschließend in Begleitung seiner Mutter mit einem Rettungswagen zur stationären Behandlung in ein Krankenhaus brachte.

Informationsabend in der Gesamtschule

Die Städtische Gesamtschule an der Marienthal 99 stellt sich vor. Am heutigen Donnerstag findet um 19.30 Uhr ein Informationsabend in der Mensa statt. Einladungen und Eltern von Grundschulabschülern. In kurzen Vorträgen werden Informationen zu Schulbeginn und Abschluss, zum Ganztag mit seinen unterschiedlichen Angeboten, zum Fachcurriculum oder Stundenplan erteilt. Im Anschluss werden Fragen von Eltern beantwortet.

Ratgeber für Selbstständige

„Nebenberuflich selbstständig – Steuer, Recht, Finanzierung, Marketing“ heißt ein Ratgeber der Verbraucherkennzettel NRW in Kooperation mit der ZDF-Sendung WISO. Er vermittelt Kaufmannsrecht, steuerliches und rechtliches Basiswissen und erläutert Haftungsrisiken. Sozialsicherung oder Altersvorsorge. Erhältlich ist der Ratgeber unter www.ratgeber-verbraucherkennzettel.de, 0211-3809-555; Kosten: 16,90, E-Book 13,99 Euro.

VHS-Malworkshop mit Künstler Thomas Koch

Die Volkshochschule bietet am kommenden Sonntag von 10.30 bis 17 Uhr einen Workshop rund ums Malen an. Unter der Leitung des Künstlers und Dozenten Thomas Koch werden gemeinsam Wege der Umsetzung der jeweiligen Ideen gesucht. Der VHS-Workshop findet im Atelier des Stadtmuseums, Marktplatz 1-3, statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 22 Euro. Telefonische Anmeldung unter 0214-1511-3512 oder 0214-1511-3513.

Anzeige

Tägl. frische Forellen, Lachse, Aale, Makrelen, Party-Platten usw., ständig günstige Angebote in unserer Räucherkerze

Lachs-Lasagne 7,90 Wuppertal, Schmiedestr. 57 Tel. 0202/2641166, www.lachs.info direkt an der A46 Abfahrt W.-Oberbarmen

Edelfisch Filletplatten 8,50 ab