

# **Pressebüro Franz Roth Borderline Press Pictures**

Bildarchiv, Pressebilderdienst, Photoproduktion,  
Reisereportagen, Features aus Kultur & Geographie

Postfach 12 03 08  
90110 Nürnberg

Hausadresse:  
Neudörferstr. 15  
90402 Nürnberg

Telefon: 0911 – 47 20 962

## **Keine feindlichen Brüder**

### ***Betschdorf und Soufflenheim, zwei Töpferdörfer im Elsaß***

© Text und Fotos: Franz Roth

Es erscheint eigentümlich, dass sich zwei traditionsreiche Zentren der elsässischen Keramikunst in unmittelbarer räumlicher Nähe zueinander gebildet und über die Zeit erhalten haben, obwohl sie nach Herkunft, Tradition, Technik und Stil gänzlich verschieden voneinander sind: Betschdorf und Soufflenheim nahe beim Hagenauer Forst im Nordelsaß.

#### ***Hafner-Keramik in Soufflenheim***

In Soufflenheim hat sich seit dem späten Mittelalter kontinuierlich die Tradition der sogenannten Hafner-Keramik erhalten und fortentwickelt. Das ist ein Keramik-Typ, der bei niedriger Temperatur gebrannt wird und seinen besonderen Charakter durch eine bunte dekorative Bemalung erhält. Die Hafner fanden in den Tonlagern des Hagenauer Forstes leicht ihr Ausgangsmaterial.

Die Gefäße aus den Soufflenheimer Werkstätten waren nicht immer so reich und üppig bemalt wie heute, wo sie, dem Käufergeschmack folgend, meist zu üppig dekoriert werden.

Wer jedoch ausreichend lange im Ort umherspaziert, der wird immer wieder schöne Objekte finden, besonders in den von jüngeren Töpfern betriebenen Ateliers, die sich wieder mehr an den althergebrachten Traditionen orientieren als die etablierten alteingesessenen Betriebe. Wer jedoch ganz spezielle Objekte sucht, etwa Kopien von Museumstücken, der wird Soufflenheim mehr als einmal besuchen müssen.

#### ***Steinzeugware in Betschdorf***

Von Soufflenheim nach Betschdorf braucht man mit dem Auto rund zwanzig Minuten. Und hier findet sich eine völlig andere Art der Keramik. Sie sieht nicht nur aus wie das rheinische Steinzeug aus dem „Kannenbäckerland“ bei Koblenz mit seiner grauen Oberfläche, kobaltblauer Bemalung und der gekörnten Salzglasur.

#### **Abdruck/Verwendung von Fotos und Text sind honorarpflichtig**

Honorare an:  
Franz Roth, Konto-Nr. 2329576, Sparkasse Nürnberg (BLZ 760 501 01)

Die Betschdorfer Keramik hat in der Tat ihren Ursprung vom Mittelrhein: anfangs des 18. Jahrhunderts siedelten sich die ersten Töpfer aus dem Koblenzer Raum hier an, die in ihrer Heimat keine Arbeit mehr finden konnten.

Der gleiche Ton, der von den Handwerkerkollegen in Soufflenheim genutzt wurde, diente ihnen nach entsprechender Aufbereitung gleichfalls als Material. So entstand eine bis heute bestehende, dem Steinzeug aus dem Kannenbäckerland zum Verwechseln ähnelnde Keramik, die zum Teil auch ähnlichen Zwecken diente, vor allem dem Kredenzen von Wein. Aber heute finden sich auch Einflüsse aus dem benachbarten Soufflenheim, vor allem die Dekoration mit Tiermotiven.

Wer mehr über die Betschdorfer Keramik erfahren will, der sollte die Töpfereien aufsuchen und gerne Fragen stellen. Besonders in der Töpferei Schmitter-Burger in der Rue des Potiers (der Töpferstraße) erteilt man gerne Auskünfte.

Gleichfalls in Betschdorf befindet sich auch das Musée de la Poterie (2, rue de Kuhlendorf, in der Ortsmitte nahe der Apotheke), das über elsässisches Steinzeug informiert. Bodenfunde aus dem 16. Jahrhundert, vor allem aber die Produktion seit dem 18. Jahrhundert zeigen, wie sich die Formen und das kobaltblaue gemalte und geritzte Dekor der salzlasierten grauen Steinzeugware entwickelt haben. Geöffnet ist das Museum in den Monaten Mai, Juni und September täglich außer Montag, im Juli und August täglich von 10 bis 12 Uhr und von 14 bis 17 Uhr.

### ***Elsässer Keramik für elsässische Gerichte***

Für einige elsässische Spezialitäten kommt man ohne elsässische Keramik nicht aus, etwa den „Baeckeoffe“, der in einer Terrine zubereitet wird, wie man sie in unterschiedlichen Größen in Soufflenheim erwerben kann.

Es handelt sich dabei um ein Gericht aus verschiedenen Fleischsorten, Gemüse und Kartoffeln, das früher die Hausfrauen morgens zum Bäcker brachten, der es in der Restglut seines Backofens bis zum Mittag garen ließ, bis es von den Hausfrauen wieder abgeholt wurde.

Baeckeoffe gibt es heute auch in jedem elsässischen Restaurant, aber wer eine Soufflenheimer Terrine sein eigen nennt, der kann es „a la maison“ auch zuhause selbst zubereiten.

Hier ein Rezept für acht Personen:

#### Zutaten:

500 Gramm Schweineschulter, 500 Gramm Hammelschulter, 500 Gramm Rinderbrust ohne Knochen, 2 Kilogramm Kartoffeln, 3 Karotten, 1 Stange Lauch, 250 Gramm Zwiebeln, 2 große Knoblauchzehen, einen halben Liter herben elsässischen Wein (z.B. Riesling), Petersilie, Thymian, 1 Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer.

#### Zubereitung:

Das Fleisch wie für Gulasch schneiden, 24 Stunden im Wein, mit den Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch beizen. In die Terrine jeweils eine Lage Kartoffeln, Karotten und Lauch, dann das Fleisch geben. Diese Reihenfolge wiederholen, bis die Terrine gefüllt ist. Dar-

über gehackte Zwiebeln und Petersilie und ganz zum Schluss die Beize vom Fleisch darüber gießen. Die Terrine für zwei bis zweieinhalb Stunden in die Backröhre.

Die Terrine kommt anschließend direkt vom Ofen auf den Tisch.

Touristische Infos:

*Office départemental du tourisme du Bas-Rhin*  
*9, rue du Dome*  
*F – 67061 Strasbourg-Cedex*  
*Telefon: 033-3-88154588*  
*Telefax: 033-3-88756764*