



Original Manufakturkeramik in traditioneller Fertigung

In der Manufaktur von Sabine und Josef entsteht Gebrauchskeramik mit Seele und Charakter. Die Leidenschaft zur Töpferei setzen die beiden bereits in 8. Generation in der Soufflenheimer Poterie Friedmann fort.

Die Produkte entstehen allesamt durchgängig in Handarbeit. Der Ton wird im nahegelegenen Wald aus einer Tongrube gewonnen, die bereits die Römer genutzt haben. Das Reinigen und Aufbereiten erfolgt in anstrengender Arbeit im Keller der Töpferei.

Der aufbereitete Ton wird mit viel Erfahrung und nach traditioneller Handwerkskunst in Form gebracht. Hier ist Rund nie gleich rund und oval nie gleich oval. Nach der Formgebung werden die Stücke per Hand mit natürlichen Pigmentfarben eingefärbt und bemalt und abschließend je nach Werkstück ebenfalls in Handarbeit glasiert.

In der heutigen Zeit der Massenfertigung sind die individuellen kleinen Ausreißer in der Glasur oder der ungleichmäßigen Farbauftrag, der u.a. von der Luftfeuchtigkeit am Verarbeitungstag abhängt, durchaus ein kleiner Luxus, der jeden Tag die Seele belohnt. Unterschiedliche Farbnuancen und auch kleinere Lufteinschlüsse in der Glasur sind charakteristisch für natürliche, handgefertigte Poterie und traditionelle Herstellungsabläufe. Die Gebrauchskeramik der Poterie Friedmann besitzt Stück für Stück eine individuelle Ästhetik mit einzigartiger Wirkung auf den Betrachter – ein Lieblingsstück für den Besitzer.

(Für Menschen, die ein industriell genormtes Produkt aus Massenfertigung erwarten, sind die Stücke, die noch heute liebevoll Schritt für Schritt in Handarbeit entstehen, sicherlich nicht geeignet.)

Bei der Herstellung unserer **holzbackofenfesten Keramik** haben die Glasur und der tragende Ton bei der Erwärmung im Brennofen unterschiedliche Ausdehnung. Beim Abkühlen nach dem Brennen zieht sich die Glasur stärker zusammen als der tragende Ton. Dadurch entsteht ein unregelmäßiges Netz feiner Craquelé-Risse in der Glasur. Die feinen Risse und Sprünge werden bewusst während der Produktion erzeugt. Craquelé-Backformen haben den Vorteil, dass sie äußerst widerstandsfähig gegen Temperaturschwankungen sind, eine Eigenschaft, die für den Gebrauch in Holzbacköfen absolut notwendig ist. Durch die bereits vorhandenen Risse in der sonst nur bedingt flexiblen Glasur entstehen keine weiteren Schäden bei einer Dehnung des Keramikkörpers bei Temperaturschwankungen.

Wir wünschen viel Spaß mit einem einzigartigen und hochwertigen Manufakturprodukt !