

Die Vorstellung ist gar nicht so abwegig. Und doch erlebt man es selten. Eigentlich nie. In welchem Restaurant hat man schon mal von selbst getöpferem Geschirr gegessen? Grund genug für mich, heute mal mit dabei zu sein: Zusammen mit Tom Elstermeyer, Inhaber und Küchenchef des Osnabrücker Restaurants „Iko“ in Lüstringen, werde ich neue Teller für das nächste Menü töpfeln.

Für Elstermeyer, der das Restaurant „Iko“ im Osnabrücker Stadtteil Lüstringen seit 2017 betreibt, sei die Idee der Töpferei „aus der Not heraus geboren“, wie er selbst sagt. Vor ein paar Jahren, als er noch als selbstständiger Koch in Berlin gearbeitet hat, brauchte er für seinen Supperclub „richtig cooles Geschirr“. Das bedeutet: Zwölf mal den gleichen Teller – und das für acht bis zehn Gänge. Kein Schnäppchen.

Supperclubs sind mehr oder weniger spontan organisierte Genussabende, bei denen Menschen zu sich in die Wohnung oder in gezielt angemietete Event-Locations einladen und ein Überraschungsmenü servieren. Kein klassischer Restaurantbetrieb. Eher eine bewusst private und geheimnisvolle Atmosphäre, aus der besonders viel Kreativität entspringen soll. Vor gut fünf Jahren waren Supperclubs der letzte Schrei. Jede Stadt, die kulinarisch einigermaßen was auf sich gehalten hat, hatte die juristisch halb legalen Restaurantabende im Angebot. Mittlerweile hat sich der Boom wieder gelegt: Die meisten wirklich professionellen Supperclub-Betreiber haben eine eigene Firma angemeldet oder sich gleich mit einem eigenen Restaurant selbstständig gemacht. So wie Tom Elstermeyer.

Vor der Supperclub-Zeit hatte der 38-Jährige zehn Jahre lang bei namhaften Spitzenköchen in ganz Europa gekocht. Frank Rosin und Christian Rach sind nur zwei Namen, die vielen aus dem Fernsehen bekannt sein dürften. Auch im kulturellen Schmelztiegel London hatte der Wahl-Osnabrücker lange gekocht und kreative Ideen gesammelt.

In Berlin arbeitete er dann vor allem freiberuflich – der kreative Prozess stand im Vordergrund. Für ein Acht- oder Zehn-Gänge-Menü musste Elstermeyer auf gut 80 Teller zurückgreifen. Und zwar nicht irgendwelche, sondern richtig schicke. Individualität wird in der Food-Szene großgeschrieben. „Und wenn man wirklich interessantes Geschirr haben möchte, muss man gut Geld auf den Tisch legen“, weiß Elstermeyer. 50 Euro pro Teller ist fast noch günstig. Für ihn Grund genug, die Sache selbst in die Hand zu nehmen. „Ich habe damals einen Kurs in einer integrativen Werkstatt in Berlin gemacht.“ Die nächsten Schritte gab es dann bei Youtube im Internet aus verschiedenen Tutorials, also Videos, in denen Menschen sich gegenseitig Dinge erklären. So zum Beispiel auch, wie man töpft. Und dann ging es einfach los: Ton kaufen, formen, trocknen lassen. Einmal quer durch Berlin fahren, bei 900 Grad brennen lassen (ein Küchenofen hilft hier nämlich nicht weiter), wieder nach Hause fahren, glasieren, noch mal ans andere Ende von Berlin, Glasurbrand – fertig.



Jeder Teller ein Unikat

In der Küche von Tom Elstermeyer wird nicht nur gekocht. Manchmal kommt auch Ton auf die Arbeitsplatte. Dann verwandelt sich das Osnabrücker Restaurant „Iko“ in ein kreatives Töpferatelier: Es entstehen Teller für das nächste Menü.

Von Stefanie Hiekmann (Text) und Swaantje Hehmann (Fotos)

Zugegeben: nichts für mal eben. „Es hat sich aber trotzdem von Anfang an gelohnt“, sagt der Koch. „Man freut sich am Ende wie ein kleines Kind zu Weihnachten!“ Kein Teller gleicht nach dem Brennen dem anderen. Jedes Stück ist Handarbeit. Und Muskelarbeit. Und Schweiß.

Selbstversuch

Das lerne ich auch im Iko, als ich mit Elstermeyer nun vor einem Batzen Ton stehe. Der Anblick erinnert an den Werkunterricht in der Schule. Dort wurde der Ton auch immer mit einer festen Schnur abgeschnitten. Der Rest muss schnell wieder in Folie verpackt werden, damit er nicht austrocknet. Man könnte jetzt mit einer Drehscheibe arbeiten, alles gleichmäßig formen und halbwegs ähnliche Teller hinbekommen. Man kann es aber auch lassen. „Ich mache das frei Hand“, sagt Elstermeyer. „Mit so einer Drehscheibe ist das null entspannt.“

Schon zur Eröffnung des „Iko“ sind unsere Autorin **Stefanie Hiekmann** die individuellen Teller aufgefällt, auf denen Tom Elstermeyer sein Essen anrichtet. Dahinter musste ei-



ne Geschichte stecken, dachte sie sich und ging ihr nach. Als Food- und Gastrojournalistin sieht die 28-Jährige oft schicke Teller. Aber so individuelle und dann noch selbst ge-

machte – das gibt es wohl nur in Osnabrück! Für unsere Fotografin **Swaantje Hehmann** liegt es nahe, dass kreative Menschen schöne Dinge selber machen. Vor allem wenn



die Arbeit Ruhe bringt und für einen Ausgleich zum Joballtag sorgt. Wenn sie nicht schon einen anderen Ausgleich gefunden hätte, dann würde sie jetzt vielleicht auch töpfeln.

auch schon. Elstermeyer stempelt unter jeden Teller einen Vogel. Sein Markenzeichen. „Ich heiße ja Elstermeyer“, sagt er und grinst.

Scherz beiseite: Die Sache mit dem Stempeln ist durchaus ernst gemeint. Man kann mit Folien oder Gegenständen jetzt auch oben in den Teller noch Muster integrieren. Ich schnappe mir ein Stück Alufolie, forme einen Alu-Massageball. Massage und Ton passen ja offenbar sehr gut zusammen. Dann rolle ich vorsichtig über den Teller und schaue, ob das Muster was taugt. „Sieht cool aus“, findet Profi-Tonmeister Elstermeyer. Ich bin auch ganz angetan. Fünf Tage muss der Ton trocknen, dann wird er gebrannt, glasiert, dann wieder gebrannt. Wie das Ganze dann auf dem Tisch aussehen wird? „Da kann man sich jetzt nur überraschen lassen“, sagt Elstermeyer und zuckt mit den Schultern. Eigentlich das Schönste an der ganzen Töpferei.

Es ist so, als würde man maschinenmäßig produzieren, das macht keinen Spaß.“ Deshalb läuft es hier anders: Der Ton wird in der Hand leicht erwärmt und dann mit dem rechten Handballen auf einem glatten Stück Küchentuch flach gedrückt. Das ist nichts für Untrainierte. Genauso wie das gleichmäßige Flachrollen anschließend mit dem Nudelholz. „Das ist eigentlich wie beim Mürbeteig, da steckt viel Muskelschmalz in so einem Teller.“

Ob man sich nun fertige Teller als Größenvorlage nimmt oder komplett frei mit

der Hand arbeitet, ist eigentlich egal. „Immer so, wie man es gerade braucht.“ Manchmal töpft sich Elstermeyer auch gezielt eine Reihe von Schalen oder Tellern für einen Gang, den er demnächst in ins Menü nehmen will. Neulich brauchte er für ein paar kleine Fingerfood-Vorspeisen beispielsweise etwas höhere Plateau-Teller. Kein Problem: Wer sich seine Teller selbst töpft, ist nicht darauf angewiesen, was Internet und Kataloge zu bieten haben.

Auf die Töpferarbeit verzichten, weil sie viel Zeit und Raum einnimmt? Das käme

für Tom Elstermeyer überhaupt nicht mehr infrage: „Das ist schon ein sehr inspirierender Faktor, das gehört für mich einfach mit dazu.“ Manchmal hilft seine Freundin mit, manchmal nimmt er sich alleine einen Vier-Stunden-Block und produziert wieder was Neues, ganz unterschiedlich.

Entspannung für den Ton

Unser Ton ist mittlerweile platt gewalzt, wie der Mürbeteig, aus dem man jetzt Plätzchen ausstechen würde. Nur dass wir den Ton ganz lassen und ihn auf eine Schaum-

stoffmatte legen. Wozu das jetzt gut sein soll? „Der Ton soll sich entspannen.“ Ganz vorsichtig drücken wir die Tonscheiben in die Matte. Und von Sekunde zu Sekunde wird sie weicher, elastischer. „Das ist auch so ein Youtube-Trick“, sagt Elstermeyer. Und ganz offenbar funktioniert er: Denn nach wenigen Minuten Schaumstoff-Massage ist der Ton angenehm weich und lässt sich nun toll in einen fertigen Teller legen und formen. Die Ränder werden abgeschnitten, die Enden leicht mit Wasser glatt gestrichen – und dann war’s das



Seine Küche verwandelt der Osnabrücker Koch Tom Elstermeyer immer wieder in ein Töpfer-Atelier: Aus Bastelton entstehen einzigartige Teller, die seine Gerichte besonders schön in Szene setzen. Seine Motivation: früher mal der günstige Preis, heute der Weg zum Teller und die Inspiration.



Foto: Stefanie Hiekmann