41

SCHÖNE STÜCKE

Die am nächsten Wochenende in Luzern stattfindende Ausstellung «Design Schenken» hilft immer mit, ein passendes Präsent für Weihnachten zu finden. Wir haben als kleinen Vorgeschmack eine bunte Palette ausgesucht, und hier gibt es noch zwei Zugaben: oben die Traveller-Tasche aus südafrikanischem Kuhleder (285 Franken), gefertigt von Samuel Reichmuth aus Meggen (www.badiculture.com). Unten den im Handsiebdruckverfahren verzierten Ledergurt (79 Franken) der Luzernerin Andrea Wittmer (www.siebsachen.ch).

46

SPITZENFORSCHUNG

Zwei Forscher der Eawag in Kastanienbaum (Horw) sorgen für Furore. Ihre neuste Studie über Buntbarsche wurde diese Woche im renommierten Wissenschaftsmagazin «Science» veröffentlicht.

47

GEWÜRZNELKE

Sie hat vielseitig gesundheitlichen Nutzen und kommt auch an Weihnachten zum Tragen. Die Gewürznelke ist unser Kraut des Monats.

«Ich wollte frei sein»

KÜNSTLER Robert Süess (65) war Personalchef grosser Medienhäuser und Nationalliga-Fussballschiedsrichter, ehe er sich der Kunst zuwandte. Mit beachtlichem Erfolg. Das Porträt über einen Menschen mit einer speziellen Laufbahn.

HANS GRABER
hans.graber@luzernerzeitung.ch

Robert Süess in seinem neuen Atelier in Dagmersellen: «Ich bin mehr ein Abstrakter, kein Figürlicher.»
Bild Pius Amrein

Es war am Sonntag, 7. Juni, dieses Jahres. Robert Süess (65) war auf der Rückfahrt von Innsbruck und hörte am Radio von einem schweren Unwetter, das über der Agglomeration Luzern niedergegangen war. Besonders betroffen: Dierikon. Da, wo Süess im Dorfkern seit 16 Jahren sein Atelier und seine Wohnung hatte. 60 seiner Bilder hatte er erst Tage zuvor im Keller eingelagert. Zu Hause wurden die unterwegs gehegten Befürchtungen zur Gewissheit. Die Bilder im Keller standen fast zur Hälfte im schlammigen Wasser, und auch das Atelier, wo weitere 40 Bilder aufbewahrt waren, war in Mitleidenschaft gezogen worden.

Da Süess vorzugsweise mit Acrylfarben arbeitet, liessen sich zwar viele Gemälde reinigen, wiederherstellen oder übermalen. Überhaupt, der bevorzugte Stil des Künstlers ist gar nicht so weit entfernt von etwas Chaos und Unordnung, erinnern seine Werke doch je nachdem an ausgetrocknete Lehmböden, poröse Kalkwände oder zerfallenes Mauerwerk, wie eine Kritikerin treffend geschrieben hat. Aber: «Der Anblick meiner verwüsteten Bilder hat mich sehr geschmerzt, denn jedes ist ein Unikat und hat seine eigene Geschichte.»

Doch Unglück ist wie so oft relativ. Süess: «Die wirkliche Tragödie war nicht die Überschwemmung bei mir, das wirklich Traurige war, dass dieses Unwetter in Dierikon zwei Menschenleben gefordert hat, eine 32-jährige Frau und ihre fünfjährige Tochter.» Bilder kann man sanieren, wiederbeleben. Eine tote Mutter und ihr totes Kind nicht.

Sich selber entlassen

Robert Süess ist ein besonnener Mensch. Keiner, den so schnell etwas aus der Bahn wirft. Das hat viel mit seiner Vita zu tun. Seit 16 Jahren lebt er sein zweites Leben als Künstler. Zuvor hat sich in einer Welt bewegt, die so ganz anders ist als jene der Kunst. Süess war Personalchef, zuletzt bei den LNN, die 1995 mit der «Luzerner Zeitung» zur «Neuen Luzerner Zeitung» fusioniert wurde. Süess war an vorderster Front dabei, als es 350 Leute zu versetzen oder zu entlassen galt. Am Schluss quasi auch noch sich selber. Darin hatte er bereits Übung.

Süess hatte ähnliche Erfahrungen als Personalverantwortlicher für den Druckbereich beim «Tages-Anzeiger» gemacht. Nachdem dieser die Druckereigruppe Conzett+Huber übernommen hatte, wurden auch da Stellen überflüssig. Auch da wurde Betroffenen gesagt: «Herr Süess wird sich mit Ihnen in Verbindung setzen.» Und am Ende bekam Süess selber zu hören, dass man sich von ihm trennen möchte.

Gelernter Schriftsetzer

Er schaue nicht im Groll zurück, aber diese Entlassungen – nicht die eigene – hätten ihn zunehmend bedrückt. «Ich habe selber ja nicht entschieden, wer gehen musste, aber ich war in meinem Job der Überbringer der schlechten Nachricht und musste reihenweise Leute ins Unglück stürzen, darunter welche, die einst noch meine Arbeitskollegen und gar Vorgesetzten waren.»

Süess, aufgewachsen in den Stadtluzerner Quartieren Moosmatt und Tribschen, lernte nach der Sek im Schulhaus Hubelmatt Schriftsetzer an der Baselstrasse in der Buchdruckerei Keller, welche das «Luzerner Tagblatt» herausgab. «Ich hatte immer Freude an Farben, Formen und Schriften, zudem war ich recht gut in Deutsch», begründet er die Berufswahl. Typograf gefiel ihm, diesen speziellen Geruch im Maschinensaal hat er noch in der Nase. Eine künstlerische Tätigkeit war damals noch weit weg, obwohl: «In meiner Freizeit machte ich immer mal ein paar grafische Sachen, Logos und so, etwa für den Innerschweiz Schiedsrichterverband.»

Robert Süess war da selber aktiv. «Zum Schiedsrichterwesen kam ich, weil es als Fussballer nicht ganz gereicht hat.» Versucht hat er es als Goalie bei den Junioren von Kickers Luzern, aber Ruedi Zaugg (heute Verwaltungsratspräsident Zaugg Schliesstechnik Luzern) sei einfach besser gewesen. Immer trainieren, aber am Wochenende doch nur auf dem Ersatzbänkchen hocken, das war auf Dauer nicht das, was sich Torhüter Süess ausgemalt hatte. Als Schiedsrichter hat man den Vorteil, dass man immer mitspielen darf.

«Über mein Leben sollten nicht mehr allein finanzgesteuerte Menschen bestimmen.»

Entscheiden innert Sekunden

Süess schaffte es bis zum Nationalliga-Ref, mit internationalen Einsätzen, bei welchen es zuweilen auch Versuche von passiver Bestechung gegeben habe. «Man wurde da und dort fürstlich empfangen, und manchmal gab es noch eine schöne Uhr obendrein.» Beim Pfeifen habe ihn das nicht beeinflusst. «Ich habe ein gutes Gewissen.»

Es waren jene Jahre, als die Innerschweiz gleich reihenweise «schwarze Männer» von Format hervorbrachte. Heute herrscht Ebbe. Woran es liegt, weiss Süess nicht genau. Ihm selber habe die Referee-Tätigkeit einiges gebracht. «Ich habe gelernt, innert Sekunden zu entscheiden – nicht immer richtig natürlich, aber alles in allem hat mir diese Fähigkeit auch ausserhalb des Fussballfeldes geholfen.»

Wenn er sich heute Spiele anschaut, wundert er sich manchmal: «Mittlerweile sind im Spitzenfussball pro Spiel sechs Schiedsrichter und Assistenten im Einsatz, trotzdem sieht manchmal keiner von ihnen, was sonst jeder Zuschauer sieht.» Andererseits müsse man berücksichtigen, dass das Spiel immer schneller werde. «Das macht die Arbeit der Schiris nicht einfacher, und über ein paar masochistische Züge muss man schon verfügen, wenn man das macht.»

Gewinn, Gewinn, Gewinn

Zuweilen gelitten hat Robert Süess auch in seiner Zeit als Personalverantwortlicher. Das wurde er eher zufällig. Eigentlich hatte er sich nach der Stifti zunächst als Werbeassistent bei der Migros Luzern beworben. Diese Stelle bekam er nicht, dafür aber im gleichen Unternehmen einen Job als Personalassistent. Es folgten – mit immer mehr Verantwortung – Stationen bei der Papierfabrik Cham, beim «Tages-Anzeiger», bei PricewaterhouseCoopers (Wirtschaftsprüfungsgesellschaft) und bei den LNN. «Dass man als Personalchef nicht nur Leute einstellen kann, sondern auch entlassen muss, war mir immer bewusst gewesen, und in den Anfängen hat mir das auch kaum etwas ausgemacht.»

Allmählich aber begann ihn die Wirtschaftswelt zu befremden. Gewinn, Gewinn, Gewinn, koste es, was es wolle, auch Arbeitskräfte – diese Maxime wurde ihm zuwider. «Wobei man anfügen darf, dass es zu meiner Zeit als Personalchef oft noch gute Sozialpläne gegeben hat.» Man «entsorgte» zwar Menschen, aber man überliess sie nicht wie heute oft üblich dem Schicksal.

Nach dem LNN-Ende hatte Süess genug vom Personalwesen. Er bewarb sich später zwar noch an zwei, drei Orten, aber eher halbherzig. «Ich war unzufrieden, über mein Leben sollten auch nicht mehr allein finanzgesteuerten Menschen bestimmen.» Im Piemont, in einem Haus von Kollegen, nahm er eine Auszeit, aus den geplanten drei Monaten wurde ein Jahr. Süess begann vermehrt zu malen, entfaltete mehr und mehr seine Leidenschaft für die Kunst.

Sein Freiheitsdrang wurde grösser als das Sicherheitsdenken. Mit seinem Pensionskassengeld machte er sich 1999 im Alter von 49 Jahren,selbstständig, gründete das Einmannunternehmen Süess Consulting, das er später SüessArt nannte. Er bildete sich weiter, besuchte Kurse an der Kunstgewerbeschule Luzern und anderen namhaften Akademien, las sehr viel, suchte seinen Stil, war regelmässig Gast im Atelier des 2010 verstorbenen René Villiger in Sins, hatte bald eigene erste Ausstellungen. «Ah,

Fortsetzung auf Seite 38

So macht der Grittibänz eine gute Figur

Grittibänz-Herstellung Schritt für Schritt: Bis man es wie Zeno Felchlin (Bild) zu einem wunderbar verzierten Meisterstück schafft, braucht es aber viel Übung.
Bilder Manuela Jans-Koch

BACKEN Nächsten Sonntag ist Samichlaus. Da darf der Grittibänz nicht fehlen. Über seine Herkunft ist einiges unklar. Genau weiss dafür der Bäckermeister, wie ein selbst gemachter am besten gelingt.

MONIKA NEIDHART
piazza@luzernerzeitung.ch

«Samichlaus du guete Maa, gim mär doch än Ölgermaa, aber nid so än dicke, damit ich nid versticke.» Ob der St. Nikolaus versteht, worum er in diesem Kindervers gebeten wird? Zweifel sind angebracht. Ausser, er stammt wie ich aus dem Schaffhausischen (oder dem nahen Thurgau). Dort sind «Ölgerma» oder «Elgerma» gebräuchliche Begriffe. Wer vermutet, dass die mit der Grenznähe zu tun haben, der irrt. Am Nordufer des Bodensees, in Deutschland, heisst das Gebäck Weckenmann oder Klausenmann, und am Ostufer geniessen die Österreicher einen Krampus.

«Ölgerma» oder «Elgerma» sind höchstwahrscheinlich abgeleitet von dem im «Schweizerischen Idiotikon» aufgeführten «Elggermaa»: In der Zürcher Gemeinde Elgg tragen Grittibänzen seit jeher ihren eigenen und sehr speziellen Namen. Vermutlich ein Unikum in der Deutschschweiz, denn ausser Grittibänz kennt man sonst nur den im Baslerischen geläufigen Grättimaa. In der Romandie wird die männliche Teigfigur mit ihren kugeligen Rosinenaugen «Bonhomme de Saint Nicolas» genannt und im Tessin «Pupazzo di San Nicolao».

Wie immer man ihm sagt: Historiker sind sich nicht ganz einig über dessen Herkunft. Vermutet wird sie laut «Kulinarischem Erbe der Schweiz» in einem Kinderumzug mit Kinderbischof, der im 14. Jahrhundert jeweils am 6. Dezember stattfand. Dabei wurden die Teilnehmer am Schluss mit einem Wecken aus Weissmehl beschenkt.

Es gab auch die weibliche Form

Namentlich erwähnt wurde das Gebäck in Form eines Mannes aber erst im 19. Jahrhundert. «Chriddibänz» hiess es. Da ist Grittibänz nicht mehr weit entfernt. Ein «Gritti» ist im Berner Dialekt ein alter, gebrechlicher Mann, der mit gespreizten Beinen geht, und Bänz ist die Kurzform von Benedikt und ähnlichen, früher beliebten Männernamen.

Unklar ist, warum man heute fast ausschliesslich das Gebäck in einer mehr oder weniger wohlgeformten männlichen Gestalt sieht. Das war nicht immer so. Ein Zürcher Niklausspruch aus dem Jahre 1546 deutet darauf hin, dass einst auch weibliche Formen üblich waren: «Der Felix nehm zum ersten s Horn *(ein Gebäck aus Weissmehl in Form eines Steinbockhorns)*, das Fröwli *(Fraueli oder Fräulein)* esse er erst morn.»

Tipps vom Fachmann

Eigentlich ist es ja aber egal, was die Historie meint. Freude machen diese Teigfiguren aus Zopf- oder Zuckerteig auf jeden Fall. Zuerst beim Herstellen.

Damit der Grittibänz nicht zu dick wird und niemand «verstickt», bedarf das hier abgedruckte Rezept vom Bäckermeister meines Vertrauens ein paar ergänzender Hinweise. Zeno Felchlin vom «Chilestägli» in Arth gibt den Hobbybäckern folgende Tipps:

- Nicht zu viel Hefe verwenden. Der Teig geht dadurch zwar schnell auf, dafür kann sich das feine Aroma, auch vom Butter, nicht genügend entwickeln.
- Die Eizugabe ergibt dank des Lecithins vom Eigelb eine feinere Porung des Teiges, ein schöneres Volumen und hält ihn länger frisch.
- Das Kneten von Hand braucht Geduld. Bis zu einer halben Stunde. Zuvor die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen, weil sie sonst nicht gut unter den Teig gearbeitet werden kann.
- Wird hingegen der Teig in der Küchenmaschine gemacht, empfiehlt der Profi, Milch und Butter direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden und alle Zutaten auf niedrigen Touren geschmeidig kneten zu lassen (12 Minuten langsam und 2-3 Minuten im Schnellgang). So wird verhindert, dass der Teig zu warm wird und entsprechend die Hefe zu früh und zu stark mit der Gärung beginnt.
- Ob von Hand oder mit Maschine: Anschliessend den Teig rund eine Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Damit er an der Oberfläche nicht «verkrustet», Schüssel mit Plastiksack oder feuchtem Tuch zudecken.

Backprobe auf der Seite machen

- Beim kunstvollen Formen der Teigfigur (Übung macht den Meister!) stäubt Zeno Felchlin die Arbeitsfläche nur sparsam mit Mehl ein. Dadurch haftet der Teig besser und rutscht nicht über die Tischfläche.
- Man kann die Teigfiguren fertig formen, mit Ei bestreichen und über Nacht so Kühlschrank lagern. In diesem Fall soll der Teig vor dem Formen etwas weniger lang ruhen.
- Vor dem Backen die Grittibänzen ein zweites Mal sparsam mit Eimischung bepinseln. So entsteht ein schöner, regelmässiger Glanz.
- Für die Backprobe wird oft das Klopfen auf der Unterseite des Grittibänz empfohlen. Doch das hat seine Tücken: Das Gebäck ist zu heiss zum Anfassen, und Details können abbrechen. Felchlin testet die Festigkeit an der Seite des Grittibänz, da, wo das Gebäck etwas heller ist. Ist der Teig stabil, ist der Grättimaa fertig gebacken. Ein herrlicher Duft durchzieht bald die Wohnung.

Tipps für den Chlaushöck

Für einen gelungenen Chlaushöck braucht es wenig. Neben den Grittibänzen eine heisse Suppe, Spanische Nüssli, Mandarinen, Aufschnitt, Käse, pikante und/oder süsse Aufstriche, heisse Getränke … Da sind auch die Geselligkeit und die gute Laune nicht weit weg. Der eine isst vom Ölgermaa zuerst die Beine, andere den Kopf oder einen Arm. Die einen picken zuerst die Rosinenaugen heraus, andere halbieren ihn ganz. Und weniger folgsame und schüchterne Kinder vergessen die Angst, dass sie vom Schmutzli in den Sack gesteckt werden könnten.

Grittibänz-Rezept mit Zopfteig

Zutaten für 2 grosse Grittibänzen nach dem Rezept von Bäckermeister Zeno Felchlin aus Arth SZ.

Teig

- 200 g Milch, kalt
- 20 g Backhefe (½ Würfel)
- 10 g Zucker
- 50 g Ei (1 Stück)
- 10 g Salz
- 75 g Butter
- 425 g Weissmehl

Zum Anstreichen

- 50 g Eier (1 Stück)
- 5 g Zucker
- 1 Prise Salz

Herstellung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

Aufarbeiten

- Teig in 2 gleich grosse Stücke teilen. Je ¼ als Garnitur wegschneiden.
- Grösseres Teigstück zu einer Rolle von zirka 20 Zentimetern formen, leicht flach drücken.
- Hals formen durch kräftiges Umschlingen («Würgen») der Rolle mit Daumen und Zeigfinger. Oder wie es die Profis machen: vorsichtiges Hin- und Herrollen mit der äusseren Handkante.
- Arme und Beine mit Küchenmesser einschneiden.
- Nach Belieben Mütze, Bart, Gurt, Stiefel oder Sack aus dem zur Seite gelegten kleinen Teigstück formen. Eventuell mit wenig Ei ankleben. Mund mit der Schere einschneiden.
- Sultaninen für die Augen tief in den Teig drücken und nach Belieben Grittibänz mit Mandeln, Haselnüssen oder Hagelzucker garnieren.
- Fertig ausgarnierte Grittibänzen auf ein mit Trennpapier belegtes Blech absetzen und die Oberfläche mit Ei-Zucker-Salz-Gemisch sparsam bepinseln. Die Grittibänzen bei Raumtemperatur 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen die Oberfläche nochmals mit Ei bestreichen.

Backen

In den auf 230 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Sofort die Backtemperatur auf 200 Grad reduzieren. Die Backzeit beträgt rund 20 Minuten.

Fortsetzung von Seite 37

«Ich wollte frei sein»

der Süess malt jetzt», sagten Bekannte, die an den Vernissagen vorbeischauten. Das war neu, interessant – aber spätestens nach der dritten Ausstellung waren alle mal da gewesen, die schauen wollten, was der Süess jetzt so macht.

Es war keine einfache Zeit. Das Pensionskassengeld, das zunächst ein sorgenfreies Leben ermöglichte, schwand dahin. «Ich hatte schon Existenzängste.» Süess wollte nicht so schnell aufgeben, zog aber damals doch auch in Erwägung, irgendwo noch einen Brotjob anzunehmen. «Solange ich zwei gesunde Hände habe, würde ich auch irgendwo als Magaziner arbeiten.»

So weit kam es nicht. Robert Süess ist – was ihm speziell in den künstlerischen Anfängen als Handicap ausgelegt wurde – kein akademisch ausgebildeter Künstler. Aber er ist ein akribischer und fleissiger Schaffer, äusserst lern- und wissbegierig. Er hat zweifellos Talent, gepaart mit einiger Lebenserfahrung. All diese Eigenschaften machte er sich zu Nutze: In seinem Atelier in Dierikon weihte Süess bald einmal auch andere in verschiedene Maltechniken ein. Das machte er anscheinend gut, es sprach sich herum. Eine Tages klopfte die auf Künstlermaterial spezialisierte und international tätige Firma Boesner an. Süess wurde Dozent und konnte sich dadurch mehr und mehr einen Namen schaffen, das Kurswesen gab ihm einen finanziellen Rückhalt. Er reüssierte aber auch als Künstler.

Zur richtigen Zeit am richtigen Ort

«Ich habe sicher Glück gehabt und war zur richtigen Zeit am richtigen Ort», resümiert er. «Ohne akademische Ausbildung wäre das heute wahrscheinlich nicht mehr möglich.» Dass er jetzt allein von seiner Malerei leben könnte, erfüllt Robert Süess mit Stolz. Rund 4000 Franken kostet ein quadratmetergrosses Bild (wenn eine Galerie am Verkauft beteiligt ist, erhält sie die Hälfte).

Die Hinwendung zur Kunst, so scheint es, war für Süess ein Befreiungsschlag. Er bezeichnet sich als «Materialfetischisten», er sei «nicht so ein Figürlicher, vielmehr ein Abstrakter». Freiheit im Umgang mit Formen und Farben. Das war für ihn der Durchbruch. «Es war, als hätte ich die engen, ängstlichen Ordnungssysteme in meinem Kopf, die mein kreatives Tun bis dahin bestimmt hatten, gesprengt, um etwas gänzlich anderem, etwas viel Mächtigerem und Lustvollerem Raum zu geben», sagte er mal in einem Interview.

Neue Lebenspartnerin

Das Unwetter in Dierikon läutete nun einen weiteren Abschnitt ein. Zusammen mit seiner neuen Lebenspartnerin Rebekka Hatzung ist er nach Dagmersellen gezügelt. Auch die aus Augsburg (Bayern) stammende Frau, die Süess an einem seiner Kurse kennen gelernt hat, ist künstlerisch tätig, auch sie mit einem «Leben davor» – als Managerin bei Novartis. In einer ehemaligen Garnfabrik an der Sagenstrasse 20 haben sich die beiden ein neues und sehr geräumiges Atelier einrichten können, was nun mit drei Tagen der offenen Tür gefeiert wird (siehe Hinweis).

Etwas ruhiger werden soll es in seinem Leben, wünscht sich Robert Süess, der zwei gescheiterte Ehen hinter sich hat («wir kommen weiterhin gut aus miteinander») und Vater einer 40-jährigen Tochter und eines 37-jährigen Sohnes ist. Kurse wird er weiterhin geben, in Wien, in Baden-Baden, in München, in Augsburg, in Hannover, am Bodensee, «aber ich bin jetzt doch auch schon im AHV-Alter, und manchmal setzt einem die Reiserei etwas zu». Erholung findet er beim Wandern, beim Langlaufen im Eigenthal, immer in Begleitung eines Skizzenblocks, beim Lesen von Krimis vor allem von schwedischen Autoren, manchmal auch beim Jassen – vor allem aber beim Hören von Musik. Vor allem der Blues hat es ihm angetan, zehn Jahre war Süess im OK des Luzerner Blues-Festivals. Wenn er einmal gehen muss von dieser Welt, weiss er, was gespielt werden soll: ein bestimmtes Stück von Willy DeVille. «Aber das hat schon noch etwas Zeit bis dahin», sagt Süess und lächelt, «ich hoffe es wenigstens.»

Was wird, weiss man nie. Das Leben ist mit Unwägbarkeiten und Brüchen verbunden. Robert Süess hat es mehrfach erfahren. «Geholfen hat mir stets, dass ich auch in schwierigen Zeiten das Glas nie als halb leer betrachtete, sondern als halb voll.»

HINWEIS

Vorweihnächtliche Apéros im neuen Atelier von Robert Süess an der Sagenstrasse 20 in Dagmersellen: 6. Dezember (11 bis 18 Uhr), 7. und 8. Dezember (je 16 bis 21 Uhr). Jedermann ist eingeladen. Mehr Infos: www.sueess.ch