

Besuch bei einer Kunsttöpferei

- Samstag, April 26, 2014

<https://ketex.de/blog/allgemein/besuch-bei-einer-kunsttoepferei/>

'Was hat eine Töpferei mit Brotbacken zu tun', werden sich einige Besucher auf meinem Blog fragen.

Oh, eine ganze Menge! Denn hier werden Brottöpfe handgetöpft und handbemalt hergestellt. Eine Handwerkskunst, die vom Aussterben bedroht ist.

Die Inhaber sind fast 70 und 87 Jahre alt!

So ein Brottopf ist der ideale Platz, um sein Brot tagelang frisch zu halten. Aus eigener Erfahrung weiß ich, dass das Brot bei der Lagerung im Topf 5-7 Tage frisch bleibt und vor allem keinen Geschmacksverlust hat.

Da ich für meinen Shop immer auf der Suche nach guten und alltagstauglichen Artikeln bin, hatte mich eine gute Freundin auf diese Töpfe gemacht . Ich biete sie jetzt in meinem Shop an.

Es sind alles Unikate und - wie gesagt - handgetöpft und handbemalt, also keine Industrieware. Jeden Topf gibt es nur einmal.

Kleine Unebenheiten und auch schon mal ein kleiner Farbkleck im oder am Topf sind ein Zeichen für Handarbeit.

-