

PFEIFENKÖPFE

HANDARBEIT MADE IN GERMANY

*Alexander Eckert produziert jährlich über 50.000 Pfeifen,
liebt seinen Beruf, lebt für und entwirft schöne Designerstücke
und fährt einen Porsche 997. Ein Blick in seine Firma
VAUEN Pfeifenfabrik, Nürnberg*



Bruyère – das auch bei 400 bis 500 Grad Celsius nicht brennt –
ist das Holz, aus dem eine gute Pfeife »geschnitzt« ist.



E

ist noch gar nicht so lange her (so um 1800 herum), als das Bruyère Holz der wild wachsenden Baumheide für die Herstellung von Pfeifenköpfen entdeckt wurde. Die Baumheide kann bis zu 7 m hoch werden und wächst an den zerklüfteten Felsen der Mittelmeerlande Italien, Frankreich, Griechenland, Marokko, Spanien und der Insel Korsika. Alle Versuche, die Pflanze zu kultivieren oder in anderen Ländern anzubauen, sind fehlgeschlagen und keiner kennt die Gründe dafür. Interessant ist, dass für die Pfeifenherstellung NICHT das Stammholz der weiblichen Baumheide verwendet wird, sondern die Wurzel, die eher einem harten Kürbis gleicht. Es dauert cirka 15 Jahre, bis so eine Knolle für die Pfeifenherstellung verwendet werden kann. Der Rest des Baumes ist »Abfall«. Bruyère besitzt keine Jahresringe, sondern eine Maserung, und je länger die »Knolle« in der Erde bleibt, desto dichter und markanter bildet sich diese Maserung heraus, die der späteren Pfeife seinen einzigartigen Charakter verleiht. ■ Vor 160 Jahren in Nürnberg. Hier begannen die Vorfahren von Alexander Eckert, dem Porsche Fahrer (997) und heutigen Firmenlenker, mit der Produktion von Pfeifen, die 1901 zur ersten deutschen Vereinigten Pfeifenfabrik VAUEN führte. Der Rundgang durch

die Produktionsstätte inmitten der Stadt gelegen offenbart die handwerklichen Fertigkeiten der ca. 40 Mitarbeiter, die schon seit »ewigen« Jahren hier arbeiten. Erstaunlich ist, wie viele geübte Handgriffe erforderlich sind, um aus einem kleinen, cirka 8 x 8 x 5 cm Holzklötzchen in 60 Arbeitsschritten einen Pfeifenkopf, eine fertige Pfeife herzustellen. Im offenen Lager, damit möglichst viel Luft durchströmen kann, lagern in Gitterboxpaletten einige zig Tausend Klötze, damit wirklich alle Feuchtigkeit langsam aus dem Holz entweichen kann. »Auf die Schnelle« geht hier schon gar nichts. Erst nach einigen Arbeitsschritten (zuschneiden, drehen) zeigt sich, ob der Pfeifenkopf auch wirklich die erforderlichen Qualitäten aufweist. Holz ist eben ein Naturprodukt. Und es muss einer Temperatur von ca. 400 °C bis 500 °C standhalten können. Die Pfeifenköpfe werden mehrmals geschliffen, gebeizt und poliert, bis sie je nach Modell – seidenmatt oder hochglänzend – zur Kontrolleurin auf den Tisch kommen. »So einfach eintauchen in die Beize geht nicht«, erklärt Alexander Eckert, denn es darf – logisch – die Beize im Pfeifenkopffinneren den zukünftigen Tabakgenuss nicht schmälern. Pfeifenraucher erkennen eine gute Pfeife an einem winzig kleinen, weißen Punkt, der in die Mundstücke eingearbeitet wird. Kenner wissen: Das ist sprichwörtliche deutsche Qualitätsarbeit. Alexander Eckert ist es auch, der sich Jahr für Jahr, »



Wohlgefällig darf die Hand über die Konturen des warmen Mahagoni Holzes streicheln. Kenner schätzen die Ästhetik der handgefertigten Skulptur, in deren Innerem sich wahre Kunstschätze verbergen (können). Wie im realen Leben – nur preiswerter. Preis für die Einzelanfertigung: ca. 15.000 Euro.



Fotos: Frank J. Gindler





Fotos: Christian Martin Weiß

seit er von seinem Vater den Betrieb im Jahre 1982 übernommen hat, etwas Neues, Kreatives einfallen lassen darf. Zweimal im Jahr gibt es eine neue Mode-Kollektion, derzeit sind es rund 250 verschiedene Pfeifenmodelle. Zusammen mit Ignaz Bauer, dem Drechsler und langjährigen Mitarbeiter, »bastelt« der Chef an immer neuen Modellen, die er vorher auf das Papier skizzierte. Das mag altmodisch klingen, hat aber den Vorteil, dass schon in den ersten Arbeitsgängen entschieden werden kann, ob der Pfeifenkopf/die Pfeife auch »gut in der Hand liegt«. Der Trend geht eher zu kleineren Köpfen, da sie weniger lang zu rauchen sind. Trotzdem erwartet man, dass sich die Pfeife von außen kühl und warm anfühlt.

Ein besonderer Clou ist dem Firmenchef mit »pipoo« gelungen. Klein, lässig, modern und in vielen Farben bis Pink und Türkis erhältlich. Vorbei die Zeiten, wo man den Pfeifenmann schon von Weitem an seiner ca. DIN A 5 großen und ca. 7 cm breiten Tasche erkannte, aus der er behutsam und genießerisch seine Pfeifen auswählte und zum Abkühlen wieder zurücklegte. Im Zeitalter von Schnelligkeit mit gleichzeitigem Genusserelebnis heißt es: Den ca. 2 cm großen Tab (vorgepresster Tabak) in das Pfeifenloch, anzünden und ca. 10 Minuten genießen, Asche ausklopfen und ab damit in die Hosentasche. Ist billiger als eine Zigarette und sieht cooler aus. Und – Pfeifentabakrauch, das bestätigen auch Nichtraucher, hat immer noch den angenehmsten aller Tabakdüfte. Das macht auch den Menschen (noch) sympathischer. ▼ Frank J. Gindler

NEWS

■ WITZIGMANN

Die schwedische Örebro Universität hat Eckart Witzigmann zum Professor berufen. Der Jahrhundertkoch wird »Professeur de la Cuisine« an der Restaurant-Hochschule Grythyttan der Universität. Die Professur wurde am 10. Februar verliehen. Nun soll auch ein Abkommen über die Zusammenarbeit zwischen der deutschen Akademie für Kulinaristik und der Universität Örebro, Schweden, unterzeichnet werden.

■ PROFESSIONAL MINTS

Die erste Pflegepastille für ein spürbar sauberes Mundgefühl. Wrigley's Extra Professional Mints mit Mikrogranulaten und feinen Lamellen an der Unterseite reinigen sanft Zunge und



Mund, reduzieren Bakterien. Die beiden Sorten Classic und Orange in der verschließbaren Box schmecken lecker minzig-frisch, passen in jede Tasche und in die Porsche Ablage. 20 Pastillen für 0,85 Euro.

■ BASKEN VERTREIBEN DUCASSE

Nach Informationen des »Spiegel« will sich der Sterne-Koch Alain Ducasse aus dem 2004 von ihm gegründeten Resort-Komplex Ostapë zurückziehen. Gründe gab er zunächst nicht an. Ein unmittelbarer

Zusammenhang mit mehreren Anschlägen baskischer Separatisten gegen das Anwesen nahe Biarritz liegt aber nahe. »Der Rückzug von Ducasse sollte ein Beispiel für alle anderen Spekulanten sein«, teilte der französische Arm der militanten Baskenorganisation Batasuna unterdessen mit. www.alain-Ducasse.com

■ GROSSE RARITÄT: EISWEIN JAHRGANG 2006

Am frostigen 26. Januar 2007 konnte die Winzergewerkschaft im badischen



Auggen einen Gutedel Eiswein mit 170 Öchsle einbringen. »Eiswein Jahrgang 2006 wird eine Rarität. Phänomenal, dass es noch geklappt hat«, freut sich Kellermeister Andreas Philipp. Auch im Januar 2007 gelesen, zählt der Wein noch zum Jahrgang 2006. Rund 150 Liter Eiswein waren der Lohn für das frühe Aufstehen und die eisige Kälte von 10 °C Minus. Ein edelsüßes Tröpfchen, auf das sich die Weinliebhaber freuen können.

■ DER HAVANA CLUB

In München gehört der Club zu den schönsten Bars und ist mit seinen über zwanzig Jahren gelebte Bargeschichte. Wer bei dem Gedanken an Cuba zu träumen beginnt, für den

dürfte der Havana Club ein Paradies sein. In der seit 1985 unverändert gebliebenen Location bietet er über 120 Gästen Platz.



Das exquisite Rumsortiment lädt den Connoisseur, aber auch den Laien auf eine Reise durch die Karibik ein. Die von den professionellen Barkeepern zubereiteten Cocktails sind über jeden Zweifel erhaben und neben Standards wie dem Mojito oder dem Ernest-Hemingway-Special sind sie zu Neuem, wie dem Blackberry-Daiquiri oder Moskow-Mule, stets bereit.