

Table Top

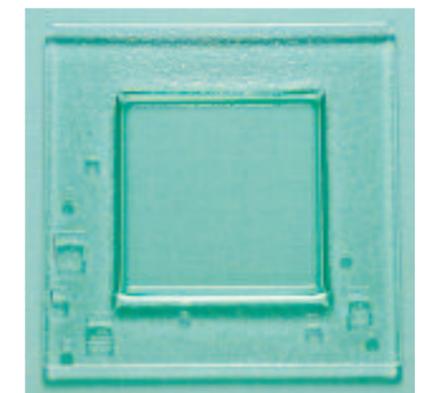
Massgeschneiderte Glasteller

Wer in der Branche etwas auf sich hält, kauft seine Glasteller bei Camilla Lydia Hadermann ein. Die gelernte Glasmalerin führt in Beringen SH eine kleine, aber feine Manufaktur, die sich auf Premiumware spezialisiert hat. Swiss Gastro-Kombi hat die Grande Dame der Schweizer Glasproduzenten besucht.

Camilla Lydia Hadermann ist die ungekrönte Glaskönigin. Ihre Gäste empfängt sie an der Gellerstrasse im schaffhausischen Beringen. Das Oberhaupt der Hadermann Glas Design & Manufaktur residiert nicht in einem Schloss, sondern in einem Einfamilienhaus. Im Kellergeschoss produziert Tochter Kordula Glasteller in Premiumqualität und nach Mass.

Auf die Frage, ob es möglich wäre, einen Blick in die Manufaktur zu werfen, antwortet Camilla Lydia Hadermann freundlich, aber bestimmt: «Da unten ist es sehr eng.» Man möge doch im kleinen Showroom Platz nehmen, dort sei es angenehmer zu plaudern.

Der Raum ist keine zehn Quadratmeter gross und voll mit Glastellern in allen denkbaren Formen, Grössen und Dekoren. Hier fühlt sich Camilla Lydia Hadermann wohl. Und hier beginnt sie zu erzählen, wie sie ihr kleines Reich aufgebaut hat.



Vierteiliger Vorspeiseteller «Marion».
So lassen sich effektiv Vorspeisenhäppchen servieren. Beispiel aus der Osteria TRE in Bad Bubendorf.

Zwei Teller von Hadermann. «Marisa» (oben) sowie «Paulo», handgefertigt, bruchfest, spülmaschinentauglich.



Camilla Lydia Hadermann. Die Glasteller-Königin in ihrem Showroom in Beringen SH.

Die Glasmalerin gründete ihre Manufaktur 1984 und konzentrierte sich zunächst auf die Herstellung kunstvoller Glasgegenstände wie Tiffany-Lampen und Glasbilder in Bleifassungen. Vom Werkstoff Glas fasziniert, erlernte auch ihre Tochter Kordula den seltenen Beruf der Glasmalerin und stieg Anfang der 90er-Jahre ins Unternehmen ein.

Auf der Suche nach neuen Kreationen und einem neuen Absatzmarkt begann Kordula Hadermann, Glas-Platzteller für die Gastronomie zu kreieren. Erster Kunde der Teller aus der Beringer Manufaktur war André Jaeger. «Er hat uns Nobodys eine Chance gegeben, dafür sind wir ihm noch heute dankbar», so Camilla Lydia Hadermann.

So richtig in Schwung kam das Geschäft aber erst durch Reto Lampart, Mitte der 90er-Jahre noch Spitzenkoch in der Wirtschaft zum Taggenberg in Winterthur. Er ermunterte die Hadermanns, sich vom konservativen Rund der Glasteller zu befreien und neue Formen und Dekore, ja sogar Bögen zu entwerfen.

Von Reto Lampart angestachelt, stellte Kordula Hadermann in ihrer Kellermanufaktur aus neuen Gussformen extravagante Glasteller her, die sie zurechtschneiden und -schleifen konnte. Heute bietet die Manufaktur Teller in allen Formen und in jeder Optik an. Klar, matt und sogar mit Gold verziert. Beringer-Teller sind bruchfest und geschirr-

spülmaschinentauglich. Das grosse Plus der Hadermanns: Sie gehen auf individuelle Wünsche der Kunden ein. «Wir sind so etwas wie eine Massschneiderei», sagt Camilla Lydia Hadermann stolz. Mehr als 300 Gastrokunden, vor allem aus dem Premiumsektor, zählt die Manufaktur.

Alles, was Rang und Namen hat, kauft bei der Glaskönigin ein.

Von André Jaeger, der ihr immer noch treu ist, über Philippe Chevrier bis Peter Schnaibel und Antonio Colaianni. Sogar Deutschlands Kochelite, darunter Harald Wohlfahrt und Alfons Schuhbeck, lässt sich in Beringen Glasteller nach Mass anfertigen.

Was die Manufaktur zu bieten hat, präsentieren die Hadermanns gerne in persönlichen Gesprächen. Zusammen mit ihrer zweiten Tochter, Ulrike Berger-Hadermann, tourt die Glaskönigin durch die Schweiz und zeigt vor Ort einen Grossteil ihrer Angebotspalette. «Auf Messen findet man uns nie», sagt Camilla Lydia Hadermann. «Wir achten darauf, dass Kunden in derselben Region nicht genau die gleichen Teller haben.»

joerg.ruppelt@gastronews.ch, Fotos: zVg

www.glasteller.ch



Edler Ellipsenteller. Dessertkreation auf Hadermann-Glas von Philippe Audonnet, Restaurant Windows in Genf.



Neunteiliger Glasteller «Gisela». So verwendet ihn Alain Bächler im Restaurant Des Trois Tours in Fribourg.

allesauseinerhand

Ein grosses Wort, ein sicherer Pistor-Wert.

Küchenchefs in Hotels, Restauration und in der Gemeinschaftsverpflegung sind auf ein umfangreiches Vollsortiment an Markenprodukten aus einer Hand angewiesen. Bei Pistor können Sie sich darauf verlassen, dass Sie die beste Qualität zum besten Preis erhalten.

Pistor beliefert die Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz mit höchster Zuverlässigkeit. Auch dies, ein sicherer Pistor-Wert.

ZAGG
Besuchen Sie uns!
Halle 2; Stand 270

Der Gastro-Marken-Lieferant | unabhängig seit 1916.

PISTOR