

Neu im Quartier

Sie knüpft und knüpft, und er braut Bier

Bei unseren Recherchen über Neuerungen im Quartier sind wir unabhängig voneinander auf eine Makramee-Künstlerin und einen Bierbrauer gestossen. Erst nachträglich stellte sich heraus, dass es sich bei den beiden Personen um ein Ehepaar handelt: Bea und Johannes Lang.

Beide sind 39, beide stammen aus Deutschland, sie haben gemeinsam Innenarchitektur studiert und sich dabei kennen gelernt. Mittlerweile sind Bea und Johannes Lang Eltern von zwei Töchtern, sie leben seit 2009 in Luzern, wohnen am Wesemlinrain und sind «verliebt in unsere Wahlheimat». Als Innenarchitekt/in arbeiten beide nur noch Teilzeit, ursprüngliche Hobbys sind zu einem zweiten Standbein geworden. Bei Bea Lang ist es Makramee. Das verbindet man zuweilen mit etwas verstaubten Knüpfbehältnissen, aus denen Zimmertoppfpflanzen von der Decke hängen. Doch die passionierte Knüpferin belässt es nicht bei den «Planthangers». Sie haucht Makramee mit ihrem Label «goldfink» neues Leben ein und macht die Objekte trendy.

Ist das Wiedererwecken von Makramee auch mit etwas Schalk verbunden?

Bea Lang: Das verstaubte Image des Makramee wird durch die aktuelle Bewegung zum Glück absolut überholt. Makramee ist inzwischen Teil der modernen Interior-Szene und wird in vielerlei Hinsicht neu interpretiert. Natürlich gibt es auch jetzt die Pflanzenhänger (neudeutsch Planthangers) und auch die bereits in den Sechzigern verbreiteten Wandbehänge. Aber die Technik wird inzwischen weit umfangreicher genutzt und dem modernen Lebensstil angepasst.

Wo zum Beispiel?

Es gibt inzwischen eigentlich nichts mehr, das man nicht mit Makramee umsetzen kann. Vom Yogamatten-Tragegurt über Flaschenträger bis hin zu Wandtaschen für den VW-Bus ist vermut-



«Es gibt keinen Ort, an dem ich nicht knüpfe»: Makramee-Künstlerin Bea Lang zu Hause im Wohnzimmer am Wesemlinrain. Bild Verena Di Gallo

lich alles dabei. Am beliebtesten ist aber wohl immer noch die Wandkunst, die in unzähligen Varianten von symmetrisch bis wild aus keiner Wohninspiration wegzudenken sind.

Was fasziniert Sie besonders am traditionellen Garnknüpfen?

Dass nichts zwischen mir und dem Werk steht. Keine Nähmaschine, keine Stricknadeln, nur meine Hände und das Garn. Die direkte Verbindung zum Material, die sinnliche Oberfläche, die Muster mit den Fingerspitzen zu fühlen, schafft eine sehr enge Beziehung zum Werk. Mich packte die Lei-

denschaft, und ich hab schnell gewusst, dass das jenes Handwerk ist, mit dem ich mich teilselbständig machen möchte.

Welches sind die grössten Herausforderungen beim Schaffen von Makramee-Objekten?

Manche Werke bestehen aus mehreren hundert Knoten, und vorab einzuschätzen, wieviel Garn es brauchen wird und entsprechend Stücke zu schneiden, ist die grösste Hürde. Auch deshalb, weil mir oft zu Beginn noch nicht ganz klar ist, wie es genau aussehen wird. Meine Erfahrung hilft mir da, aber jedes neue Werk ist wieder etwas anders. Es kann deshalb vorkom-

men, dass ein Garn zu kurz bemessen war. So gehört improvisieren, «rückwärts knoten» oder neu starten auch mit dazu.

Wie kommen Sie auf die Formen?

Makramee besteht hauptsächlich aus einigen wenigen Grundknoten, die sich aber auf unzählige Arten kombinieren lassen. Meist habe ich eine grobe Form bzw. einen Aufbau im Kopf, aber ich entscheide eigentlich erst im Entstehungsprozess, wie es am Ende genau aussehen soll. Manchmal hängt ein Wandbehäng einige Wochen unfertig und muss in mir reifen. Und dann ganz plötzlich fließt es wieder «aus meinen Händen» und formt sich am Ende zum fertigen Werk. In meinen Arbeiten steckt sehr viel von mir.

Auf welche Resonanz stossen Ihre Arbeiten?

Ich bin immer wieder überwältigt vom tollen Feedback und vom Interesse an meinen Arbeiten. Ich hatte mit einem Hobby begonnen. Homepage und Instagram-Account habe ich lanciert, um weitermachen zu können, denn in unserer Wohnung hatte ich allmählich so viele Wandbehänge, dass ich sie gar nicht mehr aufhängen konnte. Darauf hatte ich schnell so viele Anfragen, dass ich das Knüpfen immer umfangreicher betrieb. Ich war selig, dass das, was ich mir immer erträumt tatsächlich wahr wurde: hatte: Dinge kreieren, die mich und andere Menschen glücklich machen. Und ich freue mich immer noch wie ein Kind über jede einzelne Bestellung, ob es nun um einen kleinen Schlüsselanhänger oder um einen meterbreiten Wandbehäng geht.



Wo sammeln Sie die Schwemmhölzer, an welchem die Makramee-Werke befestigt sind?

Diese finde ich in den vielen Flussläufen der Region, in denen sich nach der Schneeschmelze oft wunderbar geschliffene Äste finden. Aber ich habe meinen Fokus auch auf Naturhölzer aus den Wäldern gelegt, da das eigentlich für die Schweiz viel typischer ist. Auf meinen Wanderungen finden sich immer wieder Schätze verschiedenster Art, teils mit spannender Rinde, teils ohne Rinde, teils mit durch Borkenkäfer entstandene Musterungen, je nach Holzart mit verschiedenen Färbungen. So bringt mich meine Arbeit auch immer wieder raus in die Natur. Ich behandle die Äste nicht,bürste sie nur ab. So können sie ihre eigene Geschichte erzählen und zum Charakter des Werkes beitragen.

Wo arbeiten Sie genau? Daheim? In einem Atelier? Wann jeweils?

Ich sage immer «mein Leben ist mein Atelier». Das ist das Tolle an diesem Handwerk: Ich kann es überallhin mitnehmen, jederzeit irgendwo aufhängen, ein paar Knoten machen und dann auch wieder pausieren. Meist arbeite ich im Wohnzimmer, habe da meinen Knüpfbogen und meine Inspirationswand. Je nach Auftragsmenge verwandelt sich das Wohnzimmer wirklich in mein Atelier. Aber ich kann meine Arbeit auch mit auf den Balkon nehmen oder damit an den See gehen – das mache ich im Sommer oft. Oder auch auf den Reisen mit dem VW-Bus, beim Fahren und auch wo auch immer wir dann stehen. Es gibt glaub' ich keinen Ort, an dem man mich nicht knüpfend trifft.

◆ Interview Eva Holz

goldfink
Bea Lang
Wesemlinrain 8
6006 Luzern
www.atelier-goldfink.ch



Johannes Lang möchte sich mit seinen Schluckspecht-Bieren ein zweites Standbein aufbauen.

Bild pd

Bier aus dem Quartier: Schluckspecht

Ein Vogel kommt selten allein: Während seine Frau Bea das Label «goldfink» gegründet hat, nennt Johannes Lang seine Mikrobrauerei Schluckspecht. Ein schelmischer Name für ein Bier. Aber was heisst da «ein» Bier! Das Schluckspecht-Sortiment umfasst eine ganze Reihe von Sorten, aktuell sechs – Alt, Weizen, Wiess (eine Art Kölsch), Pale Ale, Hell und Wiener Spezial. Das Angebot wechselt, während die vier Erstgenannten mehr oder weniger zum Standard gehören, gibt es auch immer wieder saisonale Spezialitäten.

Johannes Lang ist kein Schluckspecht im klassischen Sinn. Klar, er mag Bier, aber mit Mass. Seine Liebe zur Biervielfalt animierte ihn vor rund sieben Jahren, selber Biere zu brauen. «Ich wollte den ganzen Herstellungsprozess mal selber durchmachen», sagt Johannes. Er hat viel über Bier gelesen und besuchte Kurse. Wichtig fürs Brauen sei ein gutes Equipment, zudem brauche es Zeit und Geduld, bis das Endresultat überzeugt: «Es hat gedauert, bis ich zufrieden war.»

Aber immerhin, einen ganzen Sud musste er noch nie wegschütten.

Neuer Brau-Raum gesucht

Das Echo auf die ersten Schluckspecht-Biere war sehr gut – was auch die Redaktion der Hochwacht-Post nach einer Verkostung des Sortimentes nur unterschreiben kann (unsere Favoriten: Wiess und Pale Ale). Für Johannes Lang sind die positiven Rückmeldungen ein Ansporn, sein Hobby auszubauen und nicht mehr nur sporadisch zu brauen. Sein Arbeitspensum als Innenarchitekt hat er mittlerweile auf 60 Prozent reduziert. «Das gibt mir einerseits wirtschaftliche Sicherheit und andererseits mehr Zeit fürs Brauen.» Und es soll noch mehr werden. «Ich bin ehrgeizig und möchte mir mit dem Bier ein zweites Standbein schaffen.» Deshalb sucht Johannes fürs forcierte Brauen auch dringend einen grösseren Raum (allfällige Angebote für eine Raumvermietung bitte an brauerei.schluckspecht@gmail.com).

Kaufen kann man die Schluckspecht-Biere (0,33 Flaschen für 3.50 Franken; das Weizen in der 0,5-Fla-

sche für 5 Franken) mit ihren schmucken, selbstgestalteten Etiketten aktuell nur direkt beim Brauer. Erste Schritte an eine breitere Öffentlichkeit sind aber bereits gemacht: Letztes Jahr konnte Johannes seine Produkte an die Sommerbeiz Ruswil liefern, ebenso ans Bistro im Schloss Meggenhorn und an die Old Brewery in Malters.

Wünschenswert aus Sicht der Hochwacht-Post ist, dass auch ein Restaurant und ein Laden im Quartier Schluckspecht-Biere anbieten. Ein gutes Beispiel für diese Form von «Nachbarschaftshilfe» ist das neu im Maihof-Quartier von Pius Suter gebraute Leu-Bräu: Dieses ist im Restaurant/Take-away Secondo an der Maihofstrasse erhältlich. Die Schluckspecht-Biere würden es verdienen, dass auch sie vermehrt an den Mann und die Frau gebracht werden. (hag)

Schluckspecht
Johannes Lang
Wesemlinrain 8
6006 Luzern
www.schluck-specht.com