

WO NOCH DER HANDSCHLAG GILT

TEXT: HANJO WIMMEROH

Wir schreiben das Jahr 1871, am 18. Januar, zwischen Frankreich und Deutschland schweigen die Waffen und im Spiegelsaal des Schlosses von Versailles proklamiert Otto von Bismarck das deutsche Kaiserreich. So weit, so gut. Im gleichen Jahr greift in der Confoederatio Helvetica, besser als Schweiz bekannt, ein unbekannter Notar zur Feder und trägt einen Klemenz Johann Weber in eine Handwerksrolle ein – als Uhrmacher.

Was Klemenz Johann Weber nicht ahnen konnte: Er legte damit den Grundstein für eine Folge von Handwerkergenerationen, die zwar den Zeitmessern nicht treu blieben, aber mit der jetzigen Generation sicher auch ein Stück das Geschehen am Küchenherd verändern werden.

Mario Weber, zusammen mit seinem Vater Stephan Inhaber der Firma Prodlog mit der Marke "Ladina", lacht, wenn er so seine Familiengeschichte erzählt. Der 42-jährige Rechtsanwalt ist nämlich der erste der Familie, der kein Werkzeugmacher ist. Aber Paragraphen zu wälzen ist ihm nicht so angenehm, wie Töpfe von besonderer Qualität aus fünfschichtigem Material herstellen zu lassen. "Dann machen Sie die Verträge?" "Nein, nein", winkt er ab, "Verträge halten oft nicht das, was darin steht, ich halte es mehr mit dem Handschlag, darauf kann ich mich besser verlassen." Und das, wenn es sich um Kochgeschirr handelt, das etwa zwischen 400 und 700 Euro je nach Topf kostet.

Weiß man um die Herstellung, wundert der Preis nicht mehr. Das Fünfschichtmaterial, das Prodlog verarbeiten lässt, besteht aus Chromstahl für die Außenhaut, der Boden besteht aus drei Schichten Aluminium und darauf wiederum ist eine Schicht Chrom-Nickel-Stahl aufgebracht. Das Aluminium dient der besseren Wärmeleitung, drei Schichten müssen sein, damit das Material beim Ziehen nicht bricht. Riesige Walzen bei der Firma Alinox pressen das Material zusammen, liefern es dann weiter an eine Firma Noser, die es nach den Vorgaben der Webers zieht. Beim Pressen entsteht, wie Mario erläutert, eine derartige Dichte, dass man die Aluminiumschichten nicht mehr erkennen kann. Nur 2,6 Millimeter sind die Böden dünn, was dem schnellen Wärmetransport und hoher Energieeffizienz und somit auch geringeren Energiekosten zugute kommt. Der Boden bleibt dabei stabil und ist damit für alle Herdarten geeignet. Allerdings sind in diesem Verfahren keine großen Topfdurchmesser möglich. 32 Zentimeter gehen nicht, sagt Mario, dann könnte sich der Boden beim Erhitzen wellen. Aber weil Vater und Sohn zunächst ihr Geschäftsinteresse auf gehobene Privathaushalte gerichtet hatten, spielte die Topfgröße eine untergeordnete Rolle. Bis einige Schweizer Top-Gastronomen auf Ladina aufmerksam wurden. Die brauchten indes keine vergoldeten Griffe, und so entwickelten die Webers eine Serie ohne das Edelmetall. Heute geht der Blick in Richtung der Gourmetküchen, wo in der Regel kleinere Portionen gekocht werden, erklärt Mario die Geschäftsidee.

Aber wie kommt man nun als Rechtsanwalt zur Topfherstellung? Da muss Mario Weber ein wenig ausholen. 1968 ging sein Vater nach der Lehre als Werkzeugmacher nach Südafrika, kam nach einem Jahr kurz in die Schweiz zurück, um ein Jahr später wieder an den südlichsten Zipfel des schwarzen Kontinents zu ziehen. Dort kamen auch Mario und sein Bruder zur Welt. 1977 ging es wieder zurück in die Schweiz. Zum einen sollten die Buben dort zur Schule gehen, zum anderen begannen damals in Südafrika die ersten Unruhen, denen die Familie nicht ausgesetzt sein wollte. Marios Vater nahm eine Stelle bei einer Firma Spring an, die – so Marios Auffassung – damals zu den Ersten gehörte, die mehrschichtiges Material verarbeitete. Spring ging 2009 in Konkurs, wurde von einem deutschen Unternehmen aufgekauft, der Vater erhielt die Kündigung und ein Angebot, mit nach Deutschland zu gehen. Das wollte er indes nicht.

Stattdessen fragte er seinen Sohn, ob sie gemeinsam eine Firma gründen wollten. Gesagt, getan. Und die beiden legten los: Was könnte es sein, was sonst keiner anbietet? Und so entwickelten sie eine Edelserie von Kochgeschirr mit Griffen, die 24 Karat vergoldet sind. Für die Griffe, die besonders eng an der Topfwand sitzen, mussten eigene Lehren angefertigt und Zulieferer gefunden werden. Als dann die erste Serie fertig war, kam ein Kunde aus Taiwan und kaufte alles komplett auf. "Das hat uns den Start sehr erleichtert", erinnert sich Mario.

Eine eigene Fabrik führen die beiden also nicht. Vater Stephan kümmert sich um das Technische und vor allem um die Qualitätskontrolle, Mario managt den Vertrieb. Der hat sich zunächst auf den Schweizer Markt konzentriert, jetzt gilt das Augenmerk dem deutschen Markt. Und weil es bei der ChefAlps schon so gut geklappt hat, stellen Webers nicht nur bei der CHEF-SACHE 2013 in Köln aus, sondern stellen auch das Kulinarische Zentrum von Port Culinaire mit ihrem Kochgeschirr aus. Das soll wohl gut werden. Hand drauf.

www.ladina-switzerland.com

"Ladina war Aussteller auf der ChefAlps. Mit dem Kochgeschirr des Unternehmens haben einige unserer Starchefs auf der Bühne gearbeitet, darunter Joan Roca und Elena Arzak. Alle zeigten sich begeistert. Massimo Bottura rührte ein Risotto in einer Sauteuse und ließ sich zu der Aussage verleiten: "Das ist der beste Topf mit dem ich je gearbeitet habe." Auch mich hat Ladina überzeugt. Darum kochen wir nun in unserer Versuchsküche mit dieser Cookware." Thomas Ruhl



LADINA – SWISS LUXURY LINE

DER NEUE KOCHGESCHIRR PARTNER AUF DER CHEF-SACHE-BÜHNE UND IM CENTRE PORT CULINAIRE

