

Kunstvolle Stühle an der Bergischen Kaffeetafel

In der Museumswerkstatt wurde geschliffen, grundiert, gemalt im Sinne des Kennenlernens.

Von Thomas Peter

Wülfrath Mit einer „etwas anderen Kaffeetafel“ ist das Kunstprojekt „Jeder Mensch braucht einen Stuhl“ im Niederbergischen Museum zu Ende gegangen. Von September bis Weihnachten haben sich Wülfrather Alteingesessene und neuangekommene Asylsuchende jeden Mittwoch getroffen, um gemeinsam alte Stühle in Kunstobjekte zu verwandeln.

Bald gehen alle Kunststücke auf Reisen

Unter Anleitung des Künstlerpaares Claus Klingler und Elke Voß-Klingler sind 17 Kunststühle entstanden, vom bunten Babystuhl bis zur reinen Skulptur, die mit Leitsprüchen in allerlei Sprachen verziert ist. Die Stühle der Wülfrather Künstler wurden gleich eingereicht in das reguläre Mobiliar, auf dem die Gäste der Kaffeetafel sitzen durften. Die Stühle der Flüchtlinge verbleiben noch bis Ende Januar verteilt in den Räumen des Museums als Ausstellungsstücke.

Danach gehen alle Kunstwerke auf Reisen. In öffentlichen und öffentlichkeitswirksamen Gebäuden in der Stadt werden sie ausgestellt, im Rathaus, in den Sparkassen, Apotheken und Cafés. „Einige Leute fragen uns, ob sie einen der Stühle kaufen können“, erzählt Karin Fritsche, kommissarische Geschäftsführerin des Museums. „Doch die Stühle gehören den Künstlern.“ Wenn man eines der Kunstwerke erwerben möchte, müsse man sich an den Urheber selbst wenden.

Die Künstler waren alle ein-

ABC DER KAFFEETADEL

KOFFENDRENKEN mit allem dröm on dran = Kaffeetafel

KRENTENSEMEL = Rosinenstuten

HONNIG = Honig stieven

RIES = Milchreis

SCHWATBRUAD = Schwarzbrot

KLATSCHKIES = Quark

FRESCH BOTTER = Butter

geladen zur Kaffeetafel, die den krönenden Abschluss bilden sollte. Mehr als 50 Gäste versammelten sich in der guten Stube des Museums, um das vielleicht bekannteste bergische Kulturgut kennenzulernen. „Wir legen Wert darauf, dass es bei uns die originale Kaffeetafel gibt, die nur auf süße Speisen setzt“, betont Ex-Geschäftsführerin Christa Hoffmann. „Nicht wie in Schloss Burg, wo auch noch Schinken und Käse gereicht werden.“

Dröppelminna geht auf holländische Erfindung zurück

Traditionell beginne man mit einer Scheibe Stuten, die mit Butter und Honig, dann mit einem Finger dick Milchreis bestrichen werde. Als nächstes nimmt man eine Waffel zu sich, die in früherer Zeit aus Hafermehl hergestellt wurde. Zum Abschluss gibt es eine Scheibe „Schwatbruad“ mit Butter und Quark.

Keine Kaffeetafel wäre komplett ohne den namensgeben-



Künstler Claus Klingler mit Adelheid Heiden, ihrem Enkel Colin und dem syrischen Flüchtling Ahmet an Stühlen, die sie gestaltet haben und jetzt im Niederbergischen Museum gezeigt wurden. Foto: Dietrich Janicki

den Kaffee aus der „Dröppelminna“. Das Bergische Land nehme die bauchige Zinnkanne mit Zapfhahn gerne für sich ein, doch tatsächlich gehe sie auf eine holländische Erfindung zurück, erklärt Hoffmann. In jedem Fall aber sei die Kaffeetafel früher der Höhepunkt auf dem kleinbäuerlichen Wochen-Speiseplan ge-

wesen. Man habe nur benutzt, was man auch selber habe herstellen können, bis auf Kaffee, Reis und Zimt, die von Händlern aus Amsterdam mitgebracht wurden. Die Kaffeetafel schmeckte auch den Trommlerinnen von „Hakuna Matata“, die zum Abschluss eine gute und laute Show boten. Ganz ohne Gage.