

GUTES  
HANDWERK



Hubert Steffe liebt Hölzer mit ausgeprägter Maserung wie Bergahorn (l. o.), Mahagoni und roten Amaranth (Mitte o.) oder Eiche (r. o.)



Die Bretter bieten praktische Extras, zum Beispiel Anschlagkanten gegen das Wegrutschen (l.) und zum platzsparenden Hochkantstellen (r.)



# MESSERN DIE STIRN BIETEN

TEXT: RALF FRÄDTKE, FOTOS: LENA MÖHLER

**M**anche sehen aus wie Schachbretter, andere wie edelstes Parkett. Einige sind so kunstvoll gestaltet, dass man sie statt Bildern an die Wand hängen möchte. Allen gemein ist ein seidiger Glanz auf der Oberfläche. Und solch makellosen Schönheiten soll man jetzt Kratzer zufügen?

Unbedingt, denn dafür hat Hubert Steffe seine Werke gemacht. Der Tischler, Kunsthandwerker und Designer hat sich spezialisiert auf Schneidbretter aus einem Holz, das besonders belastbar ist. „Wir Schreiner nennen es Hirn- oder Stirnholz“, erklärt Steffe, „damit ist die Oberfläche gemeint, die entsteht, wenn man einen Baumstamm quer durchsägt.“ In seiner Werkstatt im Bremer Steintorviertel schneidet der 50-Jährige mit der Kreissäge aus dicken Bohlen Kanthölzer heraus und setzt sie so zusammen, dass aus einem reinen Naturprodukt etwas ganz Artifizielles entsteht. Mal stellt er die Hölzer nach Kontrast zusammen, dann wieder nach Ähnlichkeit, mal dreht er sie, mal versetzt er sie gegeneinander. So entstehen geometrische und abstrakte Muster, und immer zeugen die bombenfest verleimten Arrangements von präziser Schreinertechnik und einem souveränen Umgang mit Maserung und Farbe.

„Ich möchte das Material sprechen lassen“, sagt der nachdenkliche Mann, der aus dem Schwarzwald stammt, „und Tiefenstrukturen zeigen, die bei normalen Hölzern verborgen bleiben.“ Aber es geht nicht nur um Optik. Steffes Edelbretter bieten im Küchenalltag handfeste Vorteile gegenüber den üblichen Schneidbrettern aus Längsholz: Sie sind viel robuster. Weil die Holzfasern senkrecht stehen, werden sie beim Schneiden nicht durchtrennt. Sie gehen nur leicht auseinander und ziehen sich dann wieder zusammen. Klingen hinterlassen darauf wenig Spuren – die Schönheit muss also kaum leiden.

Auch die Messer profitieren, denn die Platten sind nicht nur ungewöhnlich schnittfest, sie schonen auch die Klingen, die dadurch länger scharf bleiben. Vor allem aber: Es ist eine Wonne, auf den Brettern zu arbeiten. Ob beim Schnippeln von Karotten oder beim Kleinhacken von Kräutern, der Stahl gleitet leicht und widerstandslos über das Brett. Anfänger lernen hier im Nu den Wiegeschnitt.

Weil Hirnholz poröser ist als andere Hölzer, verlangt es allerdings nach intensiver Oberflächenbehandlung. Damit keine Feuchtigkeit eindringt, die das Holz aufquellen lassen würde, wird es mehrfach geschliffen und mit natürlichen Ölen behandelt – daher der sei-

dige Glanz. Als Pflegeprogramm für zu Hause empfiehlt Steffe, die Bretter nach jedem Gebrauch feucht abzuwischen und mit einem Tuch oder Küchenpapier abzutrocknen. Außerdem sollte man sie regelmäßig mit geruchsneutralem Sonnenblumenöl einreiben.

In der weitläufigen Werkstatt, die sich Steffe mit seinem Schreinerkollegen Lino Gozzi teilt, stehen dicke Bohlen in verschiedenen Farben und Größen, Rohlinge und Profile stapeln sich zum Trocknen in Regalen. „Holz braucht viel Zeit“, sagt Steffe, „manchmal dauert es ein Jahr und mehr, bis ich an einem Stück weiterarbeiten kann.“ Bei der Auswahl des Materials macht er keine Kompromisse. Wie ein Sammler nach Kunstwerken sucht er in ganz Deutschland nach geeigneten Hölzern. Am liebsten verarbeitet er die heimischen Arten Ahorn, Eiche, Kirsche und Nussbaum: „Die sind meist langsamer gewachsen und haben eine besonders feste und feine Struktur. Außerdem enthalten einige Harthölzer viel Gerbsäure und wirken dadurch antibakteriell.“ Spezialhändler beliefern ihn zusätzlich mit Vogelaugenahorn, Robinie und geräucherter Eiche. Auch exotische Hölzer kommen zum Einsatz – wann immer es geht, aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Schon seit 25 Jahren setzt Steffe auf Hirnholz; sein erster Kunde war ein Schuster, der eine besonders widerstandsfähige Arbeitsplatte für den Lederzuschnitt brauchte. Inzwischen konzentriert der Tischler sich auf den Küchenbereich, fertigt neben Schneidbrettern Servierunterlagen und Sushi-Tablets. Auch wenn Frauen von seinem Design begeistert sind – die meisten Kunden sind Männer: „Die kaufen gern teure Messer. Ich liefere die passende Schnittstelle.“

Die Bretter sind mit ihren fugenlosen Oberflächen nicht nur erstklassig verarbeitet, sondern auch sehr funktional gestaltet. Sie haben zum Beispiel abgeschrägte Kanten; so kann man das Brett besser greifen und tragen. Außerdem lassen sich flache Schalen unter die Schräge schieben, in denen man das bereits Geschnippelte parken kann, um die Schnittfläche schnell wieder für Neues frei zu machen. Damit die Platten beim Arbeiten nicht nach hinten wegrutschen, hat Steffe einigen Modellen eine Anschlagkante verpasst, die auch als Standfuß taugt, wenn das Brett platzsparend hochkant abgestellt werden soll.

Billig sind Steffes Arbeiten nicht – einfache Holzbretter kosten zwischen 100 und 200 Euro, Servierblöcke aus Edelhölzern 500 Euro und mehr. Wer aber bedenkt, wieviel Kreativität und Arbeit in ihnen steckt und dass sie auch noch ewig halten, der sieht ein: Selbst bei einem solchen Preis hat er einen guten Schnitt gemacht.

Der Bremer Tischler Hubert Steffe schwört auf astreines Design. Seine Schneidbretter aus robustem Hirnholz sind kleine Kunstwerke – und behalten auch nach dem tausendsten Schnitt ihre Schönheit

Hubert Steffe Holzobjekte  
Fehrfeld 61, 28203 Bremen  
Tel. 0421-437 77 23,  
www.schnittstelle2.de