

Von der Krake und dem Klöppelsack auf der Kaffeetafel

(JuWi@KmJ) Ein kleiner Krake auf einer Schatztruhe sorgte beim letzten Klaffenbacher Kinder- und Jugendklöppelwettbewerb, Thema „Wunder unter Wasser“, für Furore. Geklöppelt wurde der knuffige Viel-Armer von Nathalie Lutz aus Schwarzenberg.

„Vor zwei Jahren hat Nathalie ihrer Tante im Garten beim Klöppeln zugesehen und wollte es auch einmal probieren“, erinnert sich Mutter Sylvie. „Wir brachten sie dann in den Sommerferien zu einem Schnupperkurs in die Klöppelschule auf das Schloss Schwarzenberg.“ Dort hat es der 9-jährigen so gut gefallen, dass sie beim Klöppeln blieb. Heute gehört die traditionelle Handarbeit neben Lesen und Reiten zu ihren Lieblingshobbys.

Regelmäßig einmal in der Woche besucht Nathalie die Schwarzenberger Klöppelschule und trainiert dort ihre Fähigkeiten. „Wir dürfen klöppeln was uns gefällt“, erzählt die Schülerin. Wobei Klöppellehrerin Steffi Schneider natürlich darauf achtet, dass dabei der Lehrplan eingehalten wird. Die Methode hat Erfolg, wie das preisgekrönte Meeresgetier zeigt.

Im nächsten Jahr will Nathalie wieder beim Klöppelwettbewerb mitmachen. Diesmal gemeinsam mit ihrer Freundin. Die beiden haben jetzt schon eine Idee für das neue Thema „Die wird aber noch nicht verraten“, erklärt Nathalie. Wohl aber, was sie beim diesjährigen Kinder- und Jugendsymposium der Volkskunstschule des Erzgebirgskreises, in dem die Teilnehmer vom 12. Juni bis 14. Juni 2014 „Eine Reise um die Welt!“ unternehmen werden, vor hat. „Ich werde das Brandenburger Tor klöppeln“, ist sich die kleine Schwarzenbergerin sicher und ergötzt: „Mit buntem Garn.“

Den Ideenreichtum hat Nathalie sicher von Mutter Sylvie geerbt. Diese ist ebenso passionierte Klöpplerin und ein Quell kreativer Einfälle. Sylvie lernte das Klöppeln ebenfalls in Kindertagen in einer Klöppel AG der Schule und fand mit dem Einstieg ihrer Tochter nach einigen Jahren Pause wieder zurück in die Klöppelwelt.

Die Lutz-Mädels haben nicht nur die Liebe zum koordinierten Fadengewirr gemeinsam. Die Zwei sind auch ausgesprochene Leckermäuler. Da liegt es nahe, beide Leidenschaften zu verbinden.

„Die Idee zum Baumkuchenklöppelsack ist uns am ersten Weihnachtstag bei einem Glas Rotwein in der Küche meiner Schwiegermutter gekommen“, erinnert sich Sylvie. „Dort fiel uns auf, dass ein liegender Baumkuchen wie ein Klöppelsack aussieht. Warum also nicht einen Essbaren daraus machen?“

Die Idee war geboren. Und sogleich ging es mit professioneller Hilfe von Opa Rainer Weißbach, seines Zeichens Bäckermeister und Konditor, an die Umsetzung.

Man verschwand für mehrere Wochen in der hauseigenen Backstube. Tüftelte heimlich im stillen Kämmerlein an der Krönung der Kaffeetafel für Klöppelwütige aus aller Welt. Vieles musste bedacht und probiert werden, bis endlich alles zusammen passte.

Sylvie verrät: „Der Klöppelsack besteht aus Baumkuchen nach alten Familienrezept, Schokoladen- und Zuckerverzierung.“ Dazu gibt es einen echten Klöppelbrief, entworfen von Andrea Ungethüm, der erst geklöppelt oder gleich gegessen werden kann. „So ist alles an unserem Klöppelsack essbar“, strahlt Sylvie Lutz stolz.

Die süße Versuchung kann im Internet über den Online-Shop www.kloepfelwerkstatt.de bestellt werden. Nach Eingang der Bestellung braucht man allerdings etwa zirka 14 Tage Geduld. Denn jeder Baumkuchenklöppelsack wird frisch gebacken und anschließend per Hand dekoriert. Danach erst macht sich das Unikat in seiner Geschenkverpackung samt Klöppelanleitung mit Foto vom fertigen Klöppelobjekt auf die Reise. Bleibt nur noch zu sagen: Ran an den PC und Baumkuchenklöppelsack ordern!



Foto: In der Backstube erwischt! – Nathalie (links) und Sylvie Lutz (rechts) beim Tüfteln am Baumkuchenklöppelsack

Infos zum diesjährigen Kinder- und Jugendsymposium auf dem Schloss Schwarzenberg sind im Internet auf der Seite <http://www.volkskunstschule-erz.de> (Rubrik Symposium) zu finden.

Informationen und die Ausschreibung des neuen „Faden und Spiel“ Klöppelwettbewerbes für Kinder- und Jugendliche finden Sie im Internet unter <http://www.kloepeln4kids.de/>.