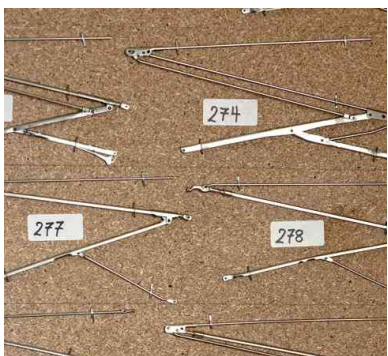


# Der Schirmdoktor

Erich Baumann ist der letzte Schirmflicker der Schweiz. Über eine seltene bis seltsame Kunst.

Von Jo Berlien



Viele Tonnen Material lagern in Kisten, Schränken, Schubladen.

**E**in wirklich durchdachter Regenschirm, wie ihn Erich Baumann an diesem Tag auf der Werkbank hat, trägt das Motiv von einem mit weißen Wölkchen durchsetzten blauen Himmel selbstverständlich nicht oben, auf dem Dach. Sondern als Dekor auf der Innenseite. Der Schirmhimmel leuchtet dem Besitzer, nicht der Außenwelt!

Man muss weit fahren, um zu dieser Erkenntnis zu gelangen. Aus Neugier und aus der Not heraus ist der Autor drei Autostunden südwärts in die Schweiz gerollt, bis knapp vor Bern, um den, wie es auf Schwyzerdütsch heißt, letzten Schirmflicker zu besuchen. Erich Baumann, 55 Jahre, hat sich in einem einstigen Schulhaus eingemietet. Zehn Tonnen Metall lagern in Kisten, Schränken, Schubladen, auf Regalböden, geordnet in einer Systematik, die nur er kennt. Rundum Fenster und Licht. Wenn er allein ist und in die Arbeit vertieft, dröhnt aus den Boxen Musik von Pink Floyd.

Üblicherweise befasst man sich nicht mit Schirmen. Ein Schirm ist ein Schirm, fliegt in die Ecke, liegt, steht die meiste Zeit über daheim wohlverwahrt im Schrank, harrt griffbereit und zugleich achtlos aus im Kofferraum und ist lästig, wenn man ihn mal dabei hat und es trocken bleibt. Dass es übers Jahr gesehen mehr regne, als es trocken sei, war lange eine gefühlte Gewissheit, die sich während allzu langer Trockenzyklen gerade aufzulösen beginnt. Noch aber kommt beispielsweise Frankfurt am Main auf durchschnittlich 173 Regentage.

Erich Baumann mag nicht übers Wetter reden. Mittlerweile ist er Journalisten gewöhnt. Jeder, der zum Interview anreist, bringt eine Dosis Poesie mit. Schirme reparieren sei wie Free Jazz, weil Improvisationskunst. Oder: Ein kaputter Schirm sehe so elend aus wie ein Vogel mit gebrochenem Flügel.

Tatsächlich interessiert sich Baumann für das Handwerk. Für Griff, Schieber, Schirmstock und Schirmkronen. Für die acht fragilen Speichen, im Schwyzerdütsch Stängli geheißt; für die acht Spitzli, die an jedem Stängli den Bezug einfassen.

Man begreift erst, was Baumann leistet, wenn man versteht, dass in der Systematik eines munteren Konsum- und Wegwerfautomatismus eine Reparatur gar nicht vorgesehen ist. Es mithin keinerlei Ersatzteile gibt. Baumann ist darum ständig auf der Suche danach. Weil es massenhaft Schirme gibt, hat er ein umfangreiches Lager angelegt. Verlorene, vergessene, in der Bahn liegen gelassene Findlinge, nach denen niemand sucht, gelangen über Sammelstellen in Geschäften und Kaufhäusern, die einen Reparaturservice anbieten, in sein Depot.

Das Erstaunliche: Das Geschäft läuft. Baumann war Gast in einer Schweizer Talkshow. Die großen Populärmagazine und auch der Südwestrundfunk aus Stuttgart haben über ihn berichtet. Anfang des Jahres porträtierte ihn ein Schweizer Kundenmagazin, Auflage: 2,1 Millionen Exemplare, Überschrift: „Er lässt niemanden im Regen stehen.“ Seither klingelt der Postmann täglich und bringt bis zu zehn Schirme.

Baumann profitiert von der Welle der Nachhaltigkeit: Die Kunden wollen ein Zeichen setzen und bringen jetzt auch den Billigschirm aus dem Drogeriemarkt zum Schirmdoktor, obschon die Reparatur knapp 20 Euro überm Neupreis liegt.

Bei unserem Blitzschirm liegt der Fall anders. Er ist Teil professionellen Foto-



grafie-Equipments und kostete neu um die 300 Euro. Weil die Feder herausgesprungen ist, förmlich davongeschossen und in unbekanntes Terrain geflogen – immerhin hatte sich niemand verletzt –, riet der Fachhandel zum Kauf eines neuen. Der Anbieter reparierte schon lange nicht mehr.

Baumann indessen berät per E-Mail, wie sich das sperrig halb aufgespannte Ding schließen und transportfähig machen lässt. Wenige Tage später besieht er es sich und sagt nur: „Klar lässt sich das reparieren, das ist einfach.“

Warum macht einer das? Die Gebrauchsantwort klingt schlicht: Erich Baumann hat sich die Tüftelei vor 23 Jahren als Gruppenleiter und Mentor in einer Einrichtung, in der psychisch Kranke arbeiten, beibringen lassen. Hat mit der Arbeit irgendwann aufgehört, aber die Schirmflickerei beihehalten und sich damit ein zweites Standbein aufgebaut.

In Wahrheit ist Erich Baumann einer, der es liebt, sich in Dinge zu versenken. Ganz bei sich ist er, wenn er sich verliert in seiner Tüftelei. „Ich bin jetzt 55. Mit den Jahren habe ich herausgefunden, dass ich hochsensibel bin. Ich nehme extrem viel von der Umgebung wahr.“ Als Kind hörte er eine Autotür zuschlagen

und wusste, um welche Automarke es sich handelte. Heute erlauscht er bei synchronisierten Filmen Fehler: wenn der eingespielte Sound eines Vierzylinder-motors nicht zur Sech- oder Achtzylinderlimousine im Bild passt. Dann empört er sich still und für sich: „Das tönt einfach anders, so was geht nicht.“

Falsch liegt, wer Baumann bei den Sonderlingen, neudeutsch: Nerds, einortiert. Baumann ist eher einer, der mit seiner Sensibilität launig bei „Wetten, dass...?“ auftreten würde. Er ist verheiratet, Vater und Großvater, er hat auch einen richtigen Beruf, hat sich, wie er sagt, seinen Bubentraum wahr gemacht und ist spät noch Tramfahrer in Bern geworden. Er brauche das, sagt er, unter Leuten zu sein, aber mit Abstand, abgesehen in seiner Fahrerkabine.

Für Poesie ist Baumann nicht zuständig. Aber, ach, selbst ist er eine Art Kunsthandwerker und nah an der Poesie, etwa, wenn er Mitgefühl hat mit einem alten seidenbespannten Schirm: Das Material ist brüchig und leidet unter der Spannung, aber soll die Seide durch robuste Synthetik ersetzt werden? Verlore der Schirm damit nicht seine Würde?

Die Leute, die ihm die Schirme anvertrauen, tun ein Übriges. Mal ist es die sprichwörtliche ältere Dame, verwitwet,

Der Herr der Schirme inmitten von mehr oder weniger geschmackvollen Exemplaren; vergessene und ausrangierte Schirme nimmt Baumann auseinander, um Ersatzteile zu haben.

Fotos Sabina Paris

die am Schirm des geliebten verstorbenen Gatten hängt: Vor 50 Jahren oder mehr haben sie einander unterm Schirm das erste Mal geküsst. Oder: die Frau, die zu Fuß nach Jerusalem pilgerte, den Schirm stets dabei. „Er hat fürchterlich gemuffelt, ist ja klar, er hat unterwegs viel erlebt.“

Baumann spricht wie von guten Bekannten. Und davon, dass vielen Menschen der Schirm ein treuer Begleiter sei. Dennoch, Baumann wiegelt ab, Gebrauchphilosophie und eine Überhöhung des Alltäglichen seien nichts für ihn. „Und ich kenne mich auch nicht aus in der Kulturgeschichte des Schirms.“ Immer dann, wenn ein Kunde auf fachkundige Auskunft hofft, wechselt er das Thema. „Mich interessiert das Material.“

An diesem Morgen hat er ein Erbstück auf dem Tisch. Es gibt Exemplare, deren Spitzen aus Knochen gedreht sind. Aus Elfenbein! Auch die Spitzen hier waren speziell, nun aber sind sie kaputt oder fehlen ganz. Baumann experimentiert stundenlang und fertigt Ersatz aus Epoxidharz. Gut möglich, dass der Kunde die Detailarbeit gar nicht bemerkt oder den Aufwand nicht ermessen kann. Spielt keine Rolle. „Aber ich habe ein gutes Gefühl. Ich habe das so noch nie gemacht, es ist gelungen, und das macht Freude.“

Freilich lässt sich die Frage vom Wert ganz grundsätzlich erörtern. Ein Regenschirm ist auch Accessoire: Die Dame trägt ihn farblich abgestimmt auf das Foulard. Der Herr bevorzugt zum feinen Anzug einen Stockschild mit Ledergriff, schwarz, oder ein Karo-Vintage-Muster in Beige ... Der Schirm ist städtisch. Eine Errungenschaft der Zivilisation, die fraglos zur Verfeinerung des Menschen beigetragen hat. Und doch: Auch 317 Jahre nach der Markteinführung des klappbaren Regenschirms steht die simple Vorkehrung gegen das Nasswerden auffällig im Widerstreit zu einer Männlichkeitsattitude, die den Schirm weiterhin als weibisch abtut. 1705 hatte der Pariser Kaufmann Jean Marius den Parapluie erfunden, indem er, den fernöstlichen Sonnenschirm abwandelnd, eine leichte, klappbare Version schuf. In London galt ein Umbrella noch 50 Jahre später als französisch verderbt. Einen Schirm trug ausschließlich die Dame!

London kommt übers Jahr durchschnittlich auf 154 Regentage, Paris auf 164; in London regnet es im Schnitt 590 Millimeter, in Paris 720. In Schottland, auf den Äußeren Hebriden, wohin Erich Baumann gern flieht, wenn es ihm daheim in der Schweiz zu beschaulich wird, trägt man lange Kapuzenmäntel und Schafstiefel. „Dort siehst du keinen mit einem Schirm herumlaufen. Man hat halt ein Mann zu sein.“

Baumann, Herr vieler Schirme, ist übrigens kein Sammler. Er hat in 23 Jahren keine Manie entwickelt. Niemals würde er sich als Städtetourist einen Schirm mit aufgedrucktem Stadtmotiv kaufen. „Massenware! Das brauche ich nicht.“ Interessant wäre ein handgefertigter Schirm aus Mailand. Interessant sind exklusive Schirmgeschäfte, etwa in Hamburg oder London.

Es ließe sich noch mancherlei berichten aus dieser leicht abseitigen Welt und vom Versuch, eine Passion und ein Handwerk zu ergründen, sich der Faszination Schirm zu nähern. Als alles gesagt ist, begleitet uns Erich Baumann zum Wagen, entdeckt im Kofferraum unseren Gebrauchsschirm, schwarz mit weißen Punkten. Man geniert sich ein wenig dafür, da hat Baumann ihn schon in der Hand, öffnet ihn, bemerkt: „Der spannt nicht richtig.“ Ein Handgriff. Er gibt ihn zurück, bäugelt das routinierte, um nicht zu sagen nachlässige Zusammenklappen. Greift sich den Schirm erneut und macht es vor: „Wichtig ist: vorsichtig zusammenschieben!“ Und sorgsam, als streichle er einen Vogel, glättet er Stofffalte um Falte. „So!“

Dass den Dingen eine Seele innewohne, so weit würde der Handwerker Baumann wohl nicht gehen. Das Besetzte liegt im Menschen, der die Liebe zu den Dingen entdeckt.

Die Qualitätsunterschiede zwischen den Erst- und den Zweitrestaurants von hochdekorierten Köchen verschwimmen bei manchen von ihnen deutlich. Viele Gäste wissen das längst und besuchen gezielt Adressen, bei denen sie davon ausgehen, dass es in der Ausgründung eines Sterneköchs nicht etwa eine abgespeckte Gourmetküche gibt, sondern einfach nur eine andere Küche mit den gleichen Qualitäten. Es gibt da einige ideale Fälle, deren Angebote meist damit zu tun haben, dass ein Koch über besonders gute traditionelle und handwerkliche Grundlagen verfügt. Und damit wären wir bei Erich Schwingshackl.

Schwingshackl, 52, stammt aus Südtirol, also einer Region, wo Gourmet- und Regionalküche in vielen Restaurants ineinander übergehen. In seiner idyllisch an der Isar gelegenen „Heimatküche“ in Bad Tölz beginnt der Gast das Essen mit „Carpaccio vom Weiderind, Egerlinge, Parmesan, Limonenöl“ (15,50 Euro).

Auch wenn die Pilzstücke etwas größer sein könnten, überzeugt bei dieser Fassung des scheinbar so leicht herstellbaren Klassikers die klare Konzentration auf ein delikates Fleisch, das mit dem unaufdringlichen, eher nach gutem Olivenöl schmeckenden Limonenöl eine optimale Verstärkung bekommt. Da kommt man sofort auf den Gedanken, dass dahinter ein guter Koch steckt.

Danach geht es an ein anarchisch-kompromissloses Gebilde, „Südtiroler Tris – Spinatknödel, Käsenocke, Schlutzkrapfen, Braune Heumilchbutter, Parmesan, Schnittlauch“ genannt (15,90 Euro). Hier spielen Fette eine wichtige Rolle, und sie sind, sagen wir es dezent: ausreichend vorhanden. Die Qualität mit den sehr guten frischen Nudeln, der „Käsenocke“ in Form einer Art Mini-Tortellini mit grüner Käsefüllung und dem prächtigen Knödel ist so, dass es vielleicht anders, aber nicht besser geht.

Und dann kommt auch noch Katharina Krauß, die Dame des Hauses und

## HIER SPRICHT DER GAST



## Traditionelle Spitze

Es geht erfreulich zu in der „Heimatküche“ in Bad Tölz.

Von Jürgen Dollase

mehrfach ausgezeichnete Sommelière, und präsentiert dazu einen exzellent erfrischenden Sauvignon blanc von der Kellerei St. Michael in Eppan in der Nähe von Bozen in Südtirol. Das ist dann so etwas wie die volle Überzeugungskraft der Alpenküche, wie sie mittlerweile gern genannt wird. Es wundert jedenfalls nicht, dass sich die „Heimatküche“ auch schon mittags über regen Zuspruch freuen kann.

Natürlich probiert der Gast auch das „Wiener Backendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade“ (18,90 Euro), das Schwingshackl aber nicht über eine präzise, puristische, gut proportionierte und natürlich gut schmeckende Fassung hinaus befördert. Vielleicht erwarten die Gäste ja auch vor allem genau das, was sie bestellt haben – am besten ohne jede Abweichung.

Ganz anders liegt der Fall beim „Südtiroler Almochen, in Lagrein geschmort mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse“ (23,50 Euro). Hier muss man erwähnen,

dass der Koch auch bei Kochlegenden wie Eckart Witzigmann und Heinz Winkler gearbeitet hat. Er beherrscht also eine Art traditioneller Spitzenküche mit exzellenten Soßen und aufs Süffigste geschmorten Fleischstücken. Genau das bekommt man hier, und das zu einem

Schwingshackl	
TISSELN	
Carpaccio vom Weiderind	15,50 B
Tris	15,50 B
Ochsenbraten	23,50 B
Backendl	18,90 B

Preis, der sich kaum von ganz normalen Restaurants unterscheidet. Die optimale Garung des Fleisches aus der Schulter zeigt sich in einer sehr zarten Struktur, die optimale Glasur dadurch, dass sie noch nicht ganz durchgezogen ist, son-

dern ein feiner Fleischgeschmack erhalten bleibt. Das Wurzelgemüse oben auf ist nicht weich zerkoht, sondern hat einen Hauch von Biss, was ihm im Zusammenhang mehr Eigengeschmack erhält.

Es geht also sehr erfreulich zu in der „Heimatküche“ in Bad Tölz. Es scheint übrigens so, als hätte eine ganze Reihe von Sterneköchen in der letzten Zeit entdeckt, dass mehr Engagement in diesem gastronomischen Segment viel Erfolg hat. Wenn man diese Zweitrestaurants lobt, geht es ja auch gar nicht gegen die Gourmetküche im Erstrestaurant. Erich Schwingshackl kocht in der „Heimatküche“ mit einem anderen Register. Die Musik bleibt – um den Vergleich zur Orgel weiter zu bemühen – gleich gut.

„Heimatküche“ in „Schwingshackl Esskultur“, An der Isarlust 1, 83446 Bad Tölz; 08041/6030. www.schwingshackl-esskultur.de; Küche Mi – So von 12 – 13,30 und 18,30 – 21,30 Uhr, Vorspeisen 6,50 – 16,50 Euro, Hauptgerichte 18,90 – 29,50 Euro.