



Diese Konfektschale gehört zum Meissener Schwanenservice um 1745. Wittwer hat sie als Student in Ratenzahlung erworben.

wer ist mit der Migros-Version sehr zufrieden. «Ich liebe Süßes über alles und backe sehr häufig. Daheim bin ich für das Dessert und die Vorspeisen zuständig.»

Wittwers wahre Passion ist jedoch das Porzellan. Dem weissen Gold ist er seit Teenageralter hoffnungslos verfallen, und dies nicht nur als Wissenschaftler und Sammler. Er kann Porzellan herstellen, modellieren, bemalen und restaurieren. Aufgewachsen ist Wittwer nämlich in einer handarbeitsverrückten Familie in Kleindietwil bei Langenthal. «Da habe ich zusammen mit meinen drei Schwestern alles mögliche ausprobiert: Bauernmalerei, Seidenmalerei, Makramee und all diese grauenhaften Sachen. Bis ich dann bei einer Tante gesehen habe, dass man Porzellan bemalen kann.»

Der 14-Jährige war sofort vom Virus infiziert. «Meinen ersten Teller, ich darf es fast nicht sagen, habe ich nach einer Step-by-step-Anleitung aus der Zeitschrift <Orella> bemalt», erzählt Wittwer und prustet los. «Dieses entsetzliche Teil habe ich heute noch.» Ob er jeden Tag aus Porzellan ist? «Aber natürlich! Es muss nicht Meissen sein, aber schön. Porzellan ist wie die menschliche Haut: unheimlich erotisch.» *Text: Dora Horvath*

*Bilder: Neumann und Rodtmann*

## Teekugeln (preussisches Rezept um 1840)



**ZUTATEN**  
**ERGIBT CA. 48 STÜCK**  
 280 g Mehl  
 80 g Zucker  
 150 g Butter, kalt  
 3 Eigelb  
 2 EL Rahm  
 Mehl zum Auswallen  
 ca. 200 g kandierte Kirschen  
 50 g Zucker  
 1 TL Zimt

Zubereitung ca. 40 Minuten  
 + 30 Minuten kühl stellen +  
 ca. 15 Minuten backen  
 Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 3 g Fett,  
 10 g Kohlenhydrate, 300 kJ/70 kcal

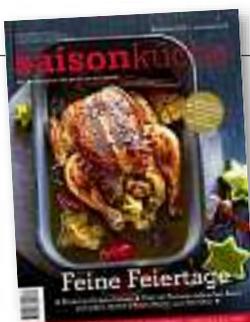
### ZUBEREITUNG

**1** Mehl und Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen kalten Händen krümelig reiben. In der Mitte eine Mulde formen. Eigelb und Rahm hineingeben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen.

**2** Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn auswallen. In 5 cm grosse Quadrate schneiden. In die Mitte jedes Quadrats eine Kirsche legen. Teigecken über die Kirschen schlagen. Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

**3** Zucker und Zimt mischen. Kugel noch warm darin wenden. Auskühlen lassen.

Samuel Wittwer hat diese Tasse im Internet ersteigert. Preussenkönig Friedrich Wilhelm IV. hat sie am 8. Oktober 1845 dem Bauern Karl Ferdinand Ackermann aus Dederstedt als Dank für den eingesandten Honig zukommen lassen.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–