

Wie habt ihr mich denn gefunden?“, begrüßt Mario Herzog seine Gäste. Der 55-jährige Familienvater aus Maribor fertigt seit 30 Jahren mit einem kleinen Team nach alter Tradition Schuhe: „Handmade only“, seit fünf Jahren am Blaguš-See, im Nordosten Sloweniens. „Mein Vater war ein genialer Schuster. Er war einer der Pioniere für Skischuhe aus Kunststoff und vielleicht sogar der Erste, der diese in leuchtenden Farben produzierte. Er hat mein Interesse am Schuhdesign geweckt.“ Während der Schulzeit habe er einige Fabriken kennengelernt, doch deren Schuhe hätten ihn nicht wirklich interessiert. „Aber in jeder Schuhfabrik fand man eine Modell-Abteilung. Dort war alles anders als in den großen Produktionshallen – die Geräusche und Gerüche, die Atmosphäre, freundlicher, insgesamt humaner. Und das hat mich begeistert.“ In Wien habe er als 20-Jähriger Schuhe gesehen und sich gefragt, „wer sich die eigentlich leisten kann. Dann fand ich heraus, dass es Menschen gab, die genau solche Schuhe wollten.“ Als er erkannte, dass es Schuhe waren, die komplett von Hand gefertigt wurden, „war mir klar, dass das genau das war, was ich machen wollte, etwas Einzigartiges nur für einen Menschen“. Herzog hat kurzes, weißes Haar, trägt eine schwarze Hornbrille, Jeans, Hoodie und handgemachte Schuhe. „Ich bin Autodidakt. Aber bei meiner Arbeit heute fühle ich mich jeden Tag wohl und sicher. Vor allem ist es ein großartiges Gefühl, wenn du etwas machst, was weltweit nur du allein kannst.“ In Slowenien und Österreich gebe es nur noch wenige Schuhmacher, die wüssten, wie man traditionell Schuhe herstellt.

Ein Schuster fasst Fuß

Am Blaguš-See in Slowenien macht Mario Herzog maßgefertigte Schuhe von Hand.

Euro.“ Zur traditionellen Herstellung gehören auch das Goodyear-Verfahren. „Dabei wird die Sohle nicht angeklebt, sondern aufwendig vernäht. Der ganze Prozess, um so ein Paar Schuhe herzustellen, dauert 40 bis 70 Stunden.“

Das geschieht seit 2020 in Herzogs Werkstatt am Blaguš-See. Im Alter von 26 Jahren habe er mit einem Partner hier Grundstücke gekauft und mit der Zeit ein Glamping-Resort eingerichtet. Jahrzehnte später wollte er dieses touristische Angebot mit seiner Haupttätigkeit kombinieren. „Und so haben wir dann nach unseren Vorstellungen die Atelierwerkstatt hier am See in den Wald gebaut, in geschwungenen Formen, ohne Ecken, aus Naturmaterial, Holz, Stroh, Lehm. Ein bisschen wie ein Schimpansen-Nest“, sagt er lachend. „So ein Gebäude gibt es nur einmal auf der Welt, wie jedes Paar unserer Schuhe. Durch die großen Fenster sieht man bei der Arbeit auf den stillen See. Von Oktober bis März sehen wir hier nur ein paar Enten.“ Beim Blick nach innen sieht man dagegen ein lebendes Museum. Seit 30 Jahren arbeitet Herzog mit dem Team zusammen, mit dem er in einer Werkstatt in

einem Gewerbepark nahe Maribor angefangen hat. „Es ist praktisch unmöglich, neue Mitarbeiter zu bekommen, sie sind nicht mehr da, und es gibt auch keinen solchen Ausbildungsprozess. Unser Team hat jahrzehntelange Erfahrung. Boris, 62, macht Sohlen, und Matija, 56, handgefertigte Gürtel und Taschen.“ Zlatko, der Älteste im Team, sei schon 73 und Rentner. „Er hat 55 Jahre lang Schuhe gemacht, war lange mein Vorarbeiter und hilft heute noch bei speziellen Aufträgen.“ Zlatko habe auch viele seiner traditionellen Werkzeuge mitgebracht, Schusterzangen, Hämmer, Scheren und Messer. „Die meisten haben wir aber entweder von Schuhmachern gekauft, die in Rente gingen, von Werkstätten, die geschlossen wurden, oder wir bekamen sie geschenkt.“ Zur Werkstatt gehören auch historische Maschinen der Firmen Adler, Pfaff, Frohana, Fratelli Alberti, Rafflenbeul oder Mebus zum Nähen, Ausdünnen von Leder und anderen Arbeiten. „Einige sind älter als 70 Jahre und haben einen Wert von 8000 bis 10.000 Euro, weil sie so selten und noch immer funktionsfähig sind. Aber natürlich müssen sie von jemandem benutzt werden, der weiß, wie man sie richtig bedient.“ Sergii Biianov weiß das genau: „Ich muss nicht hinsehen, um zu wissen, mit welcher Maschine gerade gut gearbeitet wird. Das kann ich am Rhythmus und Klang hören.“ Der 47-jährige Vater von zwei Kindern stammt aus Lemberg in der Ukraine. Vor 13 Jahren hatte er Herzogs Website entdeckt und sich spontan beworben. „Wir haben ihn zu einer mehrtägigen Probearbeit eingeladen“, erzählt Herzog. „Unser Kollege Fritz Semlitsch, heute 85, der für meinen Start in die Welt der Schuhe entscheidend war, und Zlatko haben Sergii getestet. Zlatko sprach nur Slowenisch, Fritz nur Deutsch und Sergii etwas Englisch, aber sie haben sich sofort durch ihr Handwerk verstanden. Die beiden Meister haben nach kurzer Zeit gesagt: „Den kannst du sofort einstellen!“ Biianov lebt mit seiner Familie seit zwölf Jahren in Slowenien und leitet Herzogs Produktion. „Mario hat eine unglaubliche Vorstellungskraft, welcher Schuh zu welchem Kunden passen könnte“, meint Biianov. Sie seien familiäre Freunde geworden. Herzog ist Slowene, seine Frau Russin. „Natürlich kann man ohne handgemachte Schuhe leben“, sagt er. „Aber jeder Mensch“, ergänzt Biianov, „sollte in seinem Leben die Chance haben, das zu tun, was er am besten kann, um dadurch mit anderen und für andere die Welt ein wenig besser zu machen.“

Franja Kos, Zoja Štancar, Leon Romih
Discimus Lab, Videm pri Ptuj/Tržec

In der Leibacher Biber-Manufaktur in Illnau, einem malerischen Dorf im Zürcher Oberland, werden jährlich 30 Tonnen Backwaren hergestellt, von Hand, unterstützt durch einige Maschinen, die die Arbeit effizienter gestalten. Das erklärt Claudio Leibacher, ein freundlicher Herr mit Halbglätze und Balbo-Bart. Er tritt aus einem Hintereingang eines älteren Gewerbegebäudes mit Satteldach. Unter seiner Schutzkleidung sieht man sein rot kariertes Hemd. „Willkommen bei uns in der Manufaktur“, begrüßt der Inhaber der von ihm vor 15 Jahren gegründeten Manufaktur im Ostschweizer Dialekt.

Beim Bäcker breitet sich der Biber aus

In der Leibacher Biber-Manufaktur entstehen traditionelle Schweizer Backwaren

stätze zu ziehen. Im Kittel und mit einer Haarschutzhaube führt Claudio durch die Produktion. Auf etwa 180 Quadratmetern arbeiten hier zehn Mitarbeiter, die vom Backen bis zum Verpacken alle Produktionsschritte übernehmen. Man erkennt überall noch Elemente der alten Post, die bis vor einigen Jahren in diesem Gebäude weilte. So trennt eine Wand, in der die alten Schalter aus Glas erhalten geblieben sind, den Abpackungs- vom Produktionsraum. Wo man auch hinschaut, erblickt man Geräte: etwa eine Füll- und Portioniermaschine, aus der über einen langen Schlauch die Mandelfüllung in die Biber appliziert wird. Es duftet süßlich wie bei

Oma zu Weihnachten. Aus einem Radio erklingt Popmusik, die vom leichten Summen der Verpackungsmaschine überdeckt wird. Für die Produktion wird zuerst ein Teig, vegan oder unter Beifügung von Honig, hergestellt. Dieser muss zwei Tage ruhen, bevor er in einer Reibmaschine weich und geschmeidig gemacht wird. Nach dem Ausrollen wird der Teig in die selbst geschnitzten Modelle gedrückt. „Die Sujets schnitze ich in Birnbaumholz. Das ist gut bearbeitbar. Manchmal kommt auch eine Maschine zum Einsatz, allerdings nur für einfache Motive wie Logos von Firmen“, erklärt der 40-Jährige. Die handgeschnitzten Sujets zeichnen die Leibacher Biber aus. Dann wird die Füllung auf den Teig aufgetragen, anschließend wird wieder eine Schicht Teig draufgelegt. Nach dem Ausstechen kommen die Biber für zwölf Minuten bei 220 Grad in einen der fünf Öfen. Neben dem veganen und dem klassischen Honig-Biber wird eine weiße Variante mit Haselnüssen hergestellt. Dann ruhen die Biber für einen Tag, bevor sie abgepackt werden. Es gibt seit ein paar Jahren eine zweite Produktionsstätte in Wermatswil, wo glutenfreie Produkte hergestellt werden. Regionalität und Bio sind für die Familie wichtig. Sie kauft ihre Rohstoffe, wenn möglich, aus der Umgebung. Der Honig kommt aus dem Zürcher Oberland, das Biotinkelmehl aus dem Unterland, die Nüsse für die Baumnuß-Läckerli kommen aus Wermatswil. „Zitronen und Mandeln stammen logischerweise aus dem Ausland“, betont Claudio. „Wir verkaufen an verschiedene Kunden wie Bioläden, beispielsweise Alnatura. Allerdings auch an Delikatessenläden wie Globus und an den Volg nebenan.“ Die Muster richten sich auch nach den Kunden. So verkauft der Volg in Illnau Biber mit der bekannten reformierten Kirche als Sujet.

Jérôme Wälti
Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon



Hand anlegen

Ein Schuster kann es sich leisten, bei seinen Leisten zu bleiben. Ein Trecker macht das Rennen gegen die Formel 1. Und die Schweiz ist ein Biberparadies.

Das rasante Leben wird einem schnell zu viel

Roman Bertoni lebt Veränderungen. Er tauschte das Formel-1-Auto gegen einen Traktor.

Einst saß Roman Bertoni an Maschinen, die Höchstgeschwindigkeiten erreichen. Doch heute ist alles anders: Mit Partnerin, Schwiegermutter und seinem sechsjährigen Sohn bewirtschaftet er den Demeter-Biohof Aegerten in der Zürcher Gemeinde Hombrechtikon. Der 43-Jährige hat dunkle, von Grau durchzogene Haare, die er meist unter einem Basecap trägt. Er lächelt, als ihm die Entscheidung in seinem Leben in den Sinn kommt: von den Rennautos auf der Piste hin zu den Traktoren auf dem Feld.

Mit 16 begann er die Ausbildung zum Schreiner. Seine Lehrzeit sei nicht ganz reibungslos verlaufen, das Umfeld und das Verhältnis zum Chef waren herausfordernd. Einige Jahre arbeitete er als Schreiner, bevor er als Servicetechniker im Außendienst tätig wurde. „Dort lernte ich die Schweiz kennen, aber die langen Arbeitszeiten und die ständigen Überstunden machten mir zu schaffen. Als ich mit 18 die Autoprüfung machte, habe ich gleich den Motorradführerschein drangehängt – einfach so, aus Interesse. Über Freunde bin ich dann richtig in die Szene reingerutscht und habe gemerkt, wie sehr mich der Motorsport fasziniert. Ich trainierte intensiv, machte die Rennlizenz und konnte sogar Sponsoren gewinnen. Zwischen 2005 und 2010 fuhr ich aktiv Supermoto-Rennen.“ So kam er in Kontakt mit der Formel-1-Welt.

„Es war eigentlich ein Zufall, der mich zu Sauber Motorsport gebracht hat. Während eines Trainings 2007 für den Motorsport in Hinwil habe ich einen Sauber-Mitarbeiter kennengelernt. Wir haben uns angefreundet, über diesen Kontakt habe ich mich beim Rennstall als Komposit-Laminierer beworben. Ich bekam die Stelle und habe mich Schritt für Schritt nach oben gearbeitet, bis ins Chassis-Team, das für den Bau des Fahrer-Cockpits zuständig ist.“ Er stellte Bauteile aus Kohlefaser-Verbundwerkstoffen her – alles, was leicht und gleichzeitig extrem stabil sein muss. Seine Arbeit erforderte höchste Präzision. „Jeder Fehler hätte fatale Folgen haben können, denn die Sicherheit der Fahrer hing von der Qualität der Bauteile ab.“

Eine klassische Ausbildung für diesen Beruf habe es in der Schweiz nicht gegeben. „In Deutschland konnte man zwar Leichtbaumonteur lernen, aber bei uns kamen viele aus ganz anderen Berufen: Bootsbauer, Zahntechniker oder Handwerker wie Schreiner, die Pläne lesen können und ein gutes Verständnis für Materialien haben.“

In der Formel 1 würden von den Angestellten nicht nur 100 Prozent verlangt. „Du bist dich ständig am Raufarbeiten und Beweisen.“ Fehler sind tabu, und die Verantwortung ist enorm. „Man arbeitete eigentlich wie ein Chirurg, also mit Skalpell und Latexhandschuhen, denn alles muss sehr genau gemacht werden.“ Viele meinen, dass die Leute im Rennteam etwas von der Welt sehen, weil sie ständig den Rennen nachreisen. „Aber eigentlich

sehen sie nur das Flugzeug, das Hotel und den Rennstall.“ Bertoni war selbst nie Teil des reisenden Teams. Er arbeitete durchgehend im Werk in Hinwil. Und er liebte seine Arbeit. „Saubere war wie eine Familie. Wir haben uns unterstützt und in den schwierigen Zeiten zusammengehalten. Das war das Besondere: das Gefühl, Teil eines eingespielten Teams zu sein, in dem jeder für den anderen da war.“

Nach fast zehn Jahren, 2017, verließ Bertoni die Formel 1. „Die Formel 1 ist ein hartes Geschäft. Jedes Jahr steht infrage, ob das Team weiter existiert. Und ich wollte etwas, das mir mehr Sicherheit und Beständigkeit gibt.“ Er begann sein Haus umzubauen. Das er heute mit seiner Familie bewohnt. Parallel arbeitete er fast fünf Jahre als Sportwart in der Zürcher Stadt Uster und absolvierte eine Ausbildung zum Bademeister. „Meine Leidenschaft für das Handwerk, das Gestalten und Verändern führte mich schließlich zum Biohof Aegerten.“ Dort konnte Bertoni sein Wissen über Maschinen, Technik und Natur vereinen.

Der Biohof habe ursprünglich den Eltern seiner Partnerin gehört, schließlich konnte er ihn mit seiner Familie übernehmen. „Es war nie mein Plan, aber es fühlte sich richtig an. Ich liebe es, die Maschinen zu fahren und an ihnen zu schrauben, aber auf dem Hof kommen noch viele andere Elemente hinzu: der Kontakt zur Natur, der Anbau von Getreide und die Verantwortung für die Tiere.“ Ziegen, Hühner, Kaninchen, Meerschweinchen und Katzen finden hier ein Zuhause. „Ich mag es, wenn alle Teile gut miteinander funktionieren, so wie in einem Formel-1-Auto.“ Er ist stolz auf den nachhaltigen Getreideanbau. „Wir bauen Weizen, Urndinkel, Hafer und auch seltene Sorten an.“ Im Hofeigenen Laden gibt es Eier, Mehl, Teigwaren und im Herbst Apfelsaft. Der Hof bietet das Projekt „Schule – Bauernhof“ an, das Kindern einen Einblick in die Landwirtschaft ermöglicht. „Es ist uns wichtig, ihnen zu zeigen, wo ihre Lebensmittel herkommen.“

Bertoni hat sich sein Wissen über die Landwirtschaft größtenteils selbst angeeignet – durch Ausprobieren. „Ich habe immer versucht, Lösungen zu finden, und das hat mich weit gebracht.“ Der frühe Tod seines Schwiegervaters habe ihn vor Herausforderungen gestellt. „Ich war plötzlich mehr oder weniger auf mich allein gestellt und musste alles selbst lernen. Ohne die Unterstützung meiner Familie hätte ich das nicht geschafft.“ Seine Partnerin hat sich in die administrativen Aufgaben eingearbeitet. Zwei Tage in der Woche arbeitet er für die Stiftung Balm in Rapperswil, die Menschen mit Beeinträchtigungen unterstützt. „Ich habe das Rennauto gegen den Traktor eingetauscht, aber der Grundgedanke bleibt der gleiche: Es geht darum, etwas zu schaffen, etwas zu bauen.“

Valentina von Krauland
Kantonsschule Uetikon am See

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE
Verantwortliche Redakteurin: Dr. Ursula Kals
Pädagogische Betreuung: IZOP-Institut zur Objektiverklärung von Lern- und Prüfungsverfahren
Ansprechpartner: Dr. Titus Maria Horstschäfer

Aachen, Inda-Gymnasium · Andernach, Kurfürst-Salentin-Gymnasium · Aschaffenburg, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium · Backnang, Max-Born-Gymnasium · Berlin, Anna-Freud-Schule, Eckener-Gymnasium, Goethe-Gymnasium, Lichterfelde, Shadow-Gymnasium, Wilma-Rudolph-Oberschule · Bochum, Willy-Brandt-Gesamtschule · Brannenburg, Institut Schloss Brannenburg · Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium · Bremen, Gymnasium Horn · Brixen (Italien), Bischöfliches Institut Vinzentinum · Bückeburg, Gymnasium Adolphinum · Bühl, Windeck-Gymnasium · Cottbus, Pückler-Gymnasium · Dietzenbach, Montessori-Schule · Eppelheim, Dietrich-Bonhoeffer-

Gymnasium · Frankfurt am Main, Liebigschule, Toni-Sender-Oberstufe · Freigericht, Kopernikusschule · Friedrichroda, Pertsch-Gymnasium · Fulda, Marienschule, Pre-College Hochschule Fulda · Fürth, Helene-Lange-Gymnasium · Gernersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium · Göttingen, Felix-Klein-Gymnasium · Grevenbroich, Pascal-Gymnasium · Hamburg, Fritz-Schumacher-Schule · Hannover, Gymnasium Schillerschule · Heidelberg, Hölderlin-Gymnasium · Herzheim, Pamina-Schulzentrum · Hofheim, Main-Taunus-Schule · Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium · Jerusalem (Israel),

Schmidt-Schule · Kaltenkirchen, Gymnasium · Kenzingen, Gymnasium · Kiel, Max-Planck-Schule · Kiew (Ukraine), Städtisches Lyzeum Mariupol · Kleve, Joseph-Beuys-Gesamtschule · Koblenz, Max-von-Laue-Gymnasium · Köln, Abendgymnasium, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium, Trude-Herr-Gesamtschule · Konz, Gymnasium · Kreuzlingen (Schweiz), Kantonsschule · Kronshagen, Gymnasium · Landau, Eduard-Spranger-Gymnasium, Max-Slevogt-Gymnasium · Leipzig, DFFPA-Schulen gGmbH · Lössach, Hebel-Gymnasium · Ludwigshafen, Geschwister-Scholl-Gymnasium · Lunzenau, Evangelische Oberschule · Mainz, Bischöfliches Willigis-Gymna-

sium · Moers, Gymnasium in den Filder Benden · München, Asam-Gymnasium · Münstertal, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium · Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium · Ouglin (Kroatien), Gimnazija Bernardina Frankopana · Othringen, Richard-von-Weizsäcker-Schule · Porto (Portugal), Deutsche Schule zu Porto · Prüm, Regino-Gymnasium · Shanghai (China), Deutsche Schule Shanghai Yangpu · Schomdorf, Johann-Philipp-Palm-Schule · Schwäbisch Gmünd, Parler-Gymnasium · Schwanebrunn, Waldschule · Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium · Speyer, Hans-Purmann-Gymnasium · Stutt-

gart, Albertus-Magnus-Gymnasium, Evang. Heidehof-Gymnasium · Timișoara (Rumänien), Nikolaus-Lenau-Lyzeum · Torgelow am See, Privates Internatgymnasium · Trier, BBS EHS Trier · Uetikon am See (Schweiz), Kantonsschule · Varel, Lothar-Meyer-Gymnasium · Videm pri Ptuj (Slowenien), Discimus Lab · Waldenburg, Europäisches Gymnasium · Weinheim, Johann-Philipp-Reis-Schule · Wetzikon (Schweiz), Kantonsschule Zürcher Oberland · Wetzlar, Theodor-Heuss-Schule · Wiesbaden, Friedrich-List-Schule · Wollthagen, Walter-Lübcke-Schule · Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium · Zürich (Schweiz), Kantonsschule Zürich Nord, Realgymnasium Rämibühl

Illustration: Jörg Müller