



Foto: Christoph Wirtz

Ingo Benz (li.) und Thomas Mayer beim Brägeln im Tinyhaus

Qualität in kleinster Hütte

Zwei Handwerker, zwei Wanderer, ein Thema

Unser Jahresendgespräch mit Weinbegleitung fand in diesem Jahr in der ansehnlich geschmückten Kleinstadt Kandern statt. Am Abend vor Heiligabend erstrahlte das Städtle in festlichem aber nicht kitschigem Glanz. Als Versammlungsort war ausnahmsweise kein Gasthaus, sondern der Betriebschef der Schreinerei von Ingo Benz vereinbart. Gegenüber von Holzlager und Trockenkammer steht seit geraumer Zeit dessen maßgeschneidertes Tinyhaus. Ein Schau- und Schmuckstück, das seinem Konstrukteur als Ganzjahres-Sommerhaus und Präsentationsobjekt dient. Das Winzhaus mit der Seriennummer 001 bietet alles, was man zum Leben so braucht. Bett, Tisch, Eckbank, Sanitärbereich, Energieautarkie dank Photovoltaik sowie eine exklusive Küchenausstattung, in der die gut 30 Jahre Berufserfahrung von Schreinermeister Ingo Benz so provo-

kant unauffällig verbaut sind, daß mir Antoine de Saint-Exupéry in den Sinn kommt: „Perfektion ist dann erreicht, wenn man nichts mehr weglassen kann.“

Dienendes Design, Ergonomie und Funktionalität fügen sich in der Theorie zu einem idealen Dreieck. Eine Schublade, die seidenleicht läuft und geschmeidig schließt ist aber auch ein sinnliches Ausrufezeichen – faß‘ mich an und freu‘ dich! Ähnliches wäre über die wertige Küchenzeile zu sagen, die sich im Sommer auf die angebaute Veranda ausziehen läßt. Bei unserer Sitzung sorgte der Dunstabzug direkt neben dem Kochfeld mit seinem flüsterleisem Höllensog für emissionsfreies Indoor-Brägeln von zwei Fuhren Rösti. Fast unnötig zu erwähnen, daß XL-Backofen und integrierte Tafelwasserquelle (still, medium, perlend) zur Ausstattung des Premiumbauwagens zählen. Zwischenergebnis dieser Kolumne: Wer nach einer aufs Maximum reduzierten Behausung sucht, sollte einen Orts-termin mit Ingo Benz in Kandern vereinbaren.

Thomas Mayer kam erst etwas später in unsere Runde. Der Straßen- und Pflasterbaumeister und Land- und Forstwirt aus Leidenschaft hatte im Kleinen Wiesental noch einen Noteinsatz zu absolvieren – ein entlaufener „Muni“ mußte betäubt werden. Obwohl der junge Munizipalstier um die 500 Kilogramm leicht war, erwies sich seine Rückführung als überaus heikel. Zwar verfügt Mayer über einen Sachkundenachweis zur „Distanzbetäubung von Rindern“, im Fall des Munis waren aber vor allem Mut und Handlungsbereitschaft gefordert. Als Mann der Tat kann man Mayer ohnehin bezeichnen, schließlich ist er ein Pionier der angst- und stressfreien Schlachtung ohne Tiertransporte, deren Fleisch unter der Marke SMA (= Schlachtung mit Achtung) vermarktet wird.

Im Drittberuf praktiziert Mayer mit zwei kaltblütigen Rückepferden die waldschonende Holzernte. Deren Vorzüge beschreibt er so: „Als Straßenbauer weiß ich was Bodenverdichtung bedeutet und die brauchen wir im Wald nicht.“ Weiteres Zwischenergebnis: Thomas Mayer sorgte für Erdung unserer Themen und für Röstaromen beim Brägeln der rohen Erdäpfel.

Und dann wären da noch zwei Gesellen auf lebenslanger Walz: Christoph Wirtz, rheinischer Rhetor und kulinarischer Autor, skizziert sein Forschungsgebiet Tisch und Tafel mit einem Zweizeiler, den ich auch unterschreiben könnte: „Mich interessiert das, was drauf ist. Und noch mehr: Jene, die dransitzen.“ Wobei ich mich Hütten und Palästen eher von der Seite nähere, während Christoph Wirtz gerne durch den Portikus schreitet. Gegen Mitternacht kam unser Austausch zu einem vorläufigen Ende; die Fortsetzung im Rahmen einer undogmatischen Jahresanfangsdebatte wurde einstimmig beschlossen. Dann freilich nicht privat im noblen Tinyhaus, sondern als öffentliches Tischgespräch in der gastfreundlich hergerichteten Werkstatt von Ingo Benz.

VERANSTALTUNG: Am Freitagabend, 05. Januar 2024, treffen wir uns in der Werkstatt der Schreinerei Benz in Kandern zu einem Jahresanfangsgespräch über das gute Leben und Überleben. Für das leibliche und geistige Wohl der Gäste ist gesorgt. **Programm und Anmeldung siehe folgende Seite** >>



Tischgespräch

Wolfgang Abel

Schreibt seit Jahrzehnten über handverlesene Ziele zum Einkehren und Einkaufen, über Ausgehen, soziale und kulturelle Nischen – Heimatkunde ohne Scheuklappen. Wege und Ziele für Freigänger sind seit jeher das Thema seines OASE Verlags.

Thomas Mayer

Hat jahrzehntlang in seinem Beruf als Pflasterer Frauen den Hof gemacht. Seiner Neigung folgend baute er mit seiner Frau einen landwirtschaftlichen Betrieb auf, dem Tierwohl verpflichtet entwickelte er mit Gleichgesinnten das Projekt „Schlachtung mit Achtung“.

Ingo Benz

Baut in seiner Schreinerei seit über 30 Jahren Küchen und Möbel aus Massivholz, neuerdings auch Tinyhäuser. Richtet Gastwirtschaften, Verkaufsläden und Privatwohnungen ein. Fertigt aber auf Wunsch auch ein einfaches verzugsfreies Schneidbrett aus Mondholz.

Christoph Wirtz

Freier Journalist, interessiert sich leidenschaftlich für Esstische. Für das, was drauf ist. Und noch mehr: Für die, die dransitzen. Als Autor und Kolumnist u.a. für die Welt am Sonntag, den Stern und den Feinschmecker tätig; von 2020 bis 2023 Chefredakteur der deutschen Ausgabe des Restaurantführers Gault&Millau.

Christoph Wirtz bringt seine Sicht zum Thema Genusskultur ein, provoziert und fordert seine Gesprächspartner zu den Themen Gastronomie, Lebensmittel- und Fleischproduktion, Küchen- und Wohnungseinrichtung – genussvolle Unterhaltung mit Erkenntniswert. Das Tischgespräch ist denkverbotsfrei, aber keinesfalls dialektfrei.

Ort: Schreinerei Benz, Waldeckstraße 3, 79400 Kandern

Termin: 5. Januar 2024. Veranstaltungsbeginn 19 Uhr, Einlass mit Bewirtung ab 18 Uhr

Eintritt 10 €.

Info und Reservierung per mail: ib@schreinerei-benz.de