

Über Umwege zur gläsernen Berufung

Statt Biologin zu werden, entschied sich Nina Thomas für ein jahrtausendealtes Handwerk. Die von ihr geleitete Traditionsfirma Frese mit Sitz in St. Annual ist auf Kunstverglasung und Glasmalerei spezialisiert, was man weltweit zu schätzen weiß.

VON ANJA KERNIG

SAARBRÜCKEN Dubai? Dubai. Tatsächlich dürfte der Wüstenstaat kaum das erste sein, was einem bei traditioneller Glasmalerei und Kunstverglasung einfällt. Eher schon Jugendstilfenster, wie sie in vielen Saarbrücker Villen zu finden sind.

Etliche davon stammen noch von der Firma Frese – genau wie die aufwendigen Jugendstilverglasungen mit geätzten und bemalten mundgeblasenen Überfanggläsern einer Villa am Persischen Golf. Gebaut wurde sie im viktorianischen Stil von einem deutschen Unternehmer, der jedoch für seine bunten Motivenfenster vor Ort keinen Handwerker finden konnte. Eine Recherche im Internet brachte ihn schließlich auf die Fährte eines kleinen Saarländischen Fachbetriebs.

Gegründet wurde er 1903 vom Kunstglasermeister Anton Frese in der Mainzerstraße. Heute führt Nina Thomas den Betrieb. Nicht „Frau Frese“, wie die Glasermeisterin, nach einschlägigen Erfahrungen, vorsorglich richtigstellt. Sechseinhalb Mitarbeiter gehören zur Belegschaft. Bei dem „halben“ handelt es sich um den Seniorchef, dessen Fachwissen und Erfahrungen auch im Ruhestand noch sehr gefragt sind.

Rudolf Thomas hatte die Firma, der er von der Ausbildung an sein Erwerbsleben lang treu blieb, vor 44 Jahren von Josef Frese übernommen – und schließlich an seine Tochter weitergegeben. Plan A war das allerdings nicht, Nina Thomas wollte lieber Biologie studieren.

„Dann habe ich den Fehler gemacht, in den Semesterferien bei meinem Vater auszuhelfen.“ Der setzte damals gerade eine „tolle moderne Verglasung“ in einer gotischen Kirche in Thüringen um, inklusive einer 15-Meter-Rosette. „Danach habe ich gehadert mit meinem Studium.“ Hin- und hergerissen, suchte sie Hilfe bei einer Berufsberaterin: „Eigentlich wissen sie doch, was sie wollen“, hat ihr die Frau auf den Kopf zugesagt. „Aber ich habe noch vor der Selbständigkeit gezögert.“ Doch der Wunsch, etwas mit den eigenen Händen zu schaffen und kreativ sein zu können, war größer. Nina Thomas exmatrikulierte sich und wurde Auszubildende im väterlichen Betrieb.

Gut gebrauchen kann sie das aus den Chemie-Vorlesungen mitgenommene Grundlagenwissen.



Nina Thomas ist Geschäftsführerin der Saarbrücker Glasmalerei Frese in St. Annual. Sie wurde 1903 vom Kunstglasermeister Anton Frese gegründet. International Aufmerksamkeit erregten zuletzt 14 Obergadenfenster der Abteikirche St. Mauritius in Tholey, die in Zusammenarbeit mit der afghanischen Künstlerin Mahbuba Maqsoodi entstanden sind.

FOTO: IRIS MAURER

Dank moderner Elektroöfen, deren Temperatur punktgenau angesteuert werden kann, hat sich die Herstellung zwar vereinfacht. „Früher nutzte man offenes Feuer zum Einbrennen der Farben.“ Aber ohne Fachwissen, Phantasie und Fingerspitzengefühl geht es nicht. „In München haben wir mal für ein pyramidales Verwaltungsgebäude der evangelischen Kirche gefaltetes Glas hergestellt. Das brauchte eine lange Experimentierphase, bis wir den Dreh raus hatten.“ Oder in Bayreuth, wo ein Dach mit spezialbeschichteten Glasziegeln gedeckt wurde.

Nach verkürzter Ausbildungszeit schloss Nina Thomas 2011 ihre Gesellinnenprüfung als 1. Bundesiegerin im Glasveredlerhandwerk, Fachrichtung Glasmalerei und Kunstverglasung, ab. Um selbst ausbilden zu können, sattelte sie gleich noch den Meistervorbereitungskurs in Rheinbach obendrauf und glänzte, wie ihr Vater seinerzeit, auch hier als Jahrgangsbeste. 2013 hält sie ihren Meisterbrief im Glaserhandwerk in den Händen, drei Jahre später übernimmt sie die Firma Frese.

Wirtschaftlich läuft es mal besser,



Nina Thomas glaubt an ihr Handwerk: „Ich habe das Gefühl, die klassischen Sachen kommen wieder.“

FOTO: IRIS MAURER

mal schlechter. Schöne Fenster sind etwas aus der Mode gekommen. Anders als etwa noch um die vorletzte Jahrhundertwende herum, „da war jeder Profanbau damit ausgestattet.“ Heute herrscht Minimalismus vor. Noch. „Ich habe das Gefühl, die klassischen Sachen kommen wieder.“

Zum Überleben in dem lohnintensiven Gewerbe braucht es finanziell ein bis zwei große Projekte pro Jahr. „Unser Hauptbetrieb betrifft Sakralbauten“, sie bringen rund 90 Prozent des Auftragsvolumens. Daneben kümmern sich Nina Thomas und ihr Team gerne um private Auf-

träge, beispielsweise Glas für Balkonbrüstungen oder Küchenrückwände. Die Stammkunden wissen, was sie an der Firma Frese haben, „da kommt viel Wertschätzung rüber“ – die auf Gegenseitigkeit beruht. „Wir laden unsere Kunden gern ein zu uns in die Werkstatt und binden sie in den

Entstehungsprozess mit ein.“

Kleine Entwürfe übernimmt die Chefin selbst, ansonsten arbeite man mit externen Künstlern zusammen. International Aufmerksamkeit erregten zuletzt 14 Obergadenfenster der Abteikirche St. Mauritius in Tholey, die in Zusammenarbeit mit der afghanischen Künstlerin Mahbuba Maqsoodi entstanden.

Zurzeit gehört St. Eligius in Burbach zu den Frese-Baustellen. „Im August geht es dort mit dem zweiten Bauabschnitt weiter.“ Auch Villeroy & Boch ist ein guter Kunde: „Für sie erneuern wir gerade Fensterrahmen in einer alten Halle, die saniert wird.“ Der größte Privatkunde aber war jener in Dubai. „Die Montage vor Ort hätte ich zu gern übernommen.“

Daraus wurde leider nichts. Stattdessen wurden die Frese-Jugendstilfenster alleine in die Vereinigten Arabischen Emirate geflogen. War die Angst groß, dass Scheiben brechen? Nina Thomas schüttelt den Kopf. „Bleiglasfenster nehmen Vibrationen auf“, sind robuster als Monoscheiben. „Selbst wenn mal eine umfällt, besteht die große Chance, dass nicht alles kaputt ist.“

GASTBEITRAG JÜRGEN SCHNEIDER

2500 Kilometer unterwegs für 20 Gramm Honig

Mitte April 2023: Es ist regnerisch und kalt. Der Wind schüttelt die weiße Blütenpracht eines Kirschaumes. Drei Tage später hat sich das strahlende Weiß in schmutziges Hellbraun verwandelt. Einige wenige Erdhummeln haben Pollen und Nektar gesammelt, aber von den Honigbienen war nichts zu sehen. Dementsprechend war die Ernte dürrig.

Zeitsprung: Anfang Juli 2022. Es herrscht eine längere Hitze- und Trockenperiode, sodass Blüten geringe Mengen an Nektar und fast keinen Pollen produzieren – mit gravierenden Auswirkungen auf die Entwicklung der Bienenvölker.

Jürgen Schneider vom Landesverband saarländischer Imker wirbt in seinem Gastbeitrag dafür, regional hergestellte Honige zu kaufen, statt im Discounter nach den industriell bearbeiteten Pendants zu greifen.

Der Abriss der Lieferkette hat zu einem Mangel an Eiweiß für den Bienennachwuchs geführt, das im Pollen enthalten ist. Infolgedessen haben Königinnen die Eiablage eingestellt und Wochen später kam es zum „Fachkräftemangel“ im Bienenvolk, der sich negativ auf die Entwicklung der wichtigen Winterbienen ausgewirkt hat.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass sich Wetterkapriolen in starkem Maße auf die Imkerei auswirken. Den Bienen kann der Imker durch Zufüttern helfen. Aber was ist mit den circa 560 Wildbienenarten in Deutschland? Sie finden auch keinen Nektar und keinen Pollen, leiden Not. Hier könnte ein Blumenkasten auf dem Balkon, bepflanzt etwa mit Lavendel, Thymian oder Oregano, etwas Linderung schaffen.

Wenn die Honigproduktion nur geringe Erträge hervorbringt, dann ist das kein Problem für den Verbraucher. Im Discounter stehen die Regale voll mit Honigen unterschiedlicher Herkunft, auch aus dem Ausland. Da diese oft preisgünstiger als die heimischen Honige sind, fällt vielen die Kaufentscheidung leicht.

China hat sich zwischenzeitlich zum größten Honigexporteur entwickelt. Dort werden in vielen Provinzen Blüten von Heerscharen von Arbeitern mit Pinselchen bestäubt, da es wegen der Umweltverschmutzung keine Bienen mehr gibt. Wenn man dann noch weiß, wie Honige dort industriell manipuliert werden, dann ist es die bessere Wahl, den Honig beim Imker seines Vertrauens zu kaufen. Sicher werden viele Imker

auch stolz über ihre „Schätzchen“ informieren.

Dieser persönliche Bezug zum Bienenvolk sollte es einem wert sein, etwas mehr für ein Glas dieses gesunden Lebensmittels auszugeben. Und nachhaltiger ist die regionale Produktion allemal! Wenn Sie beim Lesen der SZ vielleicht genüsslich in Ihr Honigbrot beißen, dann bedenken Sie bitte: Es werden circa 20 Gramm Honig auf Ihrem Brot sein, für die die Nektarsammlerinnen ungefähr 2500 Kilometer zurücklegen mussten.

Einer weiteren Herausforderung müssen wir uns im Saarland stellen: Die Asiatische Hornisse (Vespa velutina nigrithorax) breitet sich aus, sie hat in Frankreich bereits Schäden in Millionenhöhe verursacht. Es sind Kosten für das

Auffinden und Beseitigen ihrer Nester, Verluste der Obstbauern, da Hornissen süße Früchte anknabbern und Schäden bei Imkern durch Verluste geräuberter Völker.

2020 wurde die Velutina im Saarland bestätigt. Fachleute sind sich einig, dass ihre Ausbreitung nicht gestoppt, sondern nur verlangsamt werden kann. Weitere Informationen finden Sie hier: www.saarlandimker.de. Wenn Sie mehr über die Haltung von Bienen und die neuen Herausforderungen erfahren wollen oder mit mir diskutieren möchten, schreiben Sie an schneider@saarlandimker.de oder rufen mich unter der Telefonnummer (0 68 58) 6 98 00 54 an.

Jürgen Schneider ist Stellvertretender Vorsitzender des Landesverbandes saarländischer Imker e.V.

Produktion dieser Seite:
Markus Renz
Vincent Bauer

JÜRGEN SCHNEIDER