

# Früchtchen zum Anfassen

Text und Bilder Robert Muhr\*

**An der Gewerbemesse 2006 in Zürich-Albisrieden wollte Manuel Rupff, Geschäftsleiter der Gipser- und Malergenossenschaft Zürich, den Besuchern etwas Besonderes zeigen. Ein Einkauf beim Gemüsehändler brachte ihn auf eine Idee: Er liess aus Gips Früchte und Gemüse herstellen – nicht zum Essen, aber durchaus publikumswirksam.**

Im Frühling 2006 überlegte sich Manuel Rupff, Geschäftsleiter der Gipser- und Malergenossenschaft Zürich (GMGZ), was er kreieren könnte, um «die Suppe des guten Geschäftsganges» weiterhin am Kochen zu halten. Die zündende Idee kam ihm, als er beim Gemüsehändler seinen Wochenendeinkauf genauer unter die Lupe nahm. Beim Anblick der farbenprächtigen Vielfalt und des Formenreichtums der Früchte und des Gemüses wusste Rupff, dass

er dieses Angebot der Natur für eine Werbekampagne seiner Firma nutzen konnte.

Ende Mai 2006 dann, an der Gewerbeschau im Schulhaus «In der Ey» in Zürich-Albisrieden, konnte Manuel Rupff seinen Besuchern ein aussergewöhnliches Früchte- und Gemüsesortiment präsentieren. Angeordnet zwischen echten Produkten, stachen seine Erzeugnisse aus Gips dem überraschten Publikum sofort ins Auge.

Nachstehend wird die Herstellung der Objekte im Detail aufgezeigt. →

\* Stuckateur und Restaurator, 8624 Grüt-Gossau, muhr@stuck-flair.ch

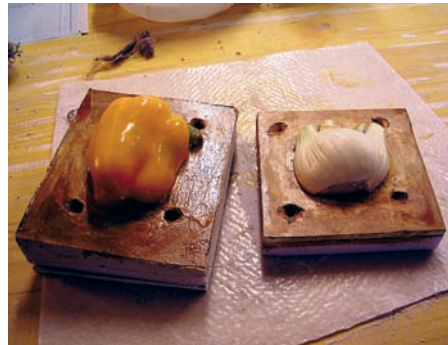


Der grosse Auftritt an der Gewerbemesse in Zürich: GMGZ-Geschäftsleiter Manuel Rupff (rechts) inmitten seiner Gips-Kreationen.



### Formenreiche Vorlagen

Die Natur hat viele aussergewöhnliche Formen zu bieten. Damit die Gipskopien der Früchte und des Gemüses möglichst authentisch aussahen, mussten zuerst frische Originale gekauft werden.



### In Gips einbetten

Nun ging es darum, Formen herzustellen, weshalb das Gemüse (im Bild Fenchel und Peperoni) jeweils hälftig in eine mit Schellack überzogene Gipskartonplatte eingebettet wurde.



### Silikon auftragen

Eine erste, blau eingefärbte Silikon-schicht wurde auf die Nahrungsmittel aufgetragen. Neben den Lehrlingen konnte sich auch der ausgelernte GMGZ-Gipser Adamo Cioccoli (Bild) mit dieser für ihn neuen Arbeitstechnik vertraut machen.



### Objekte ausschälen

Nach dem Abbinden der blau eingefärbten, gummiartigen Dreikomponenten-Silikonmasse wurde die Zitrone «ausgeschält» und von der Negativform befreit.



### Formen bereitstellen

Kurz vor seiner Abschlussprüfung bekam Gipserlehrling Pedro Pereira (Bild) noch einmal Gelegenheit, Abgüsse zu erstellen (vgl. applica 20/2006 S. 16). Zu diesem Zweck stellte er die Negativformen zum Füllen bereit.



### Gips einfüllen

Routiniert füllte Pedro Pereira die in Stützschaalen eingelegten Silikonhälften mit Modellgips.



### Resultat begutachten

Das Resultat konnte sich sehen lassen: Die erste, aus den Hälften zusammengeklebte Gipszitrone war fertig.



### Objekte trocknen lassen

Junges Gemüse, soweit das Auge reichte: Lange und runde Kürbisse, feste Salatköpfe, fleischige Fenchelknollen usw. wurden zum Trocknen aufgereiht.



### Glätten und polieren

Schliesslich erhielten die Gipsabgüsse von Fachmann Stefan Neidhart den letzten Schliff. Er glättete allfällige Gussnähte und polierte sie nach.



### Erfolgreich werben

Nicht nur die Gipser der GMGZ machten Werbung für ihre Arbeit und leisteten u.a. mit dekorativen Gips-Spargelbunden einen augenfälligen Beitrag zur positiven Darstellung ihrer Firma. Auch die Lehrlinge der Malerabteilung demonstrierten ihr Können, indem sie einige der Gemüseabgüsse nach den Vorlagen der essbaren Objekte kolorierten. ■

