

## Kultur & Gesellschaft

# Der Meister der Vereinfachung

Ludwig Oechslin, Gelehrter, Uhrmacher und Direktor des Uhrenmuseums in La Chaux-de-Fonds, reduziert die Zeitmessung auf ein Minimum.

Von Paul Imhof

Der Mann weiss, was er will. Kaum hat er den hellen Raum an der Zürichstrasse in Luzern betreten, erklärt er Beat Weinmann, dem Mitbesitzer und Geschäftsführer der Firma Ochs und Junior, für welche Uhr er sich interessiere, dass er darüber in einer Zeitschrift gelesen habe und, ja, er möchte sich das gerne zeigen und erläutern lassen, habe aber nur wenig Zeit.

Weinmann rafft seine weissen A3-Blätter zusammen, die er beim Erklären der komplexen Vereinfachungen dieser Uhren zur Unterstützung mit Worten und Skizzen füllt, steht auf vom langen Tisch und kümmert sich um den Herrn. Eine Viertelstunde später trägt der Mann eine neue Uhr am Handgelenk, Mondphase Patina in Titan und Messing. Preis 8000 Franken, zu bezahlen per Rechnung, eine Packung Premium-Coffee von Black & Blaze, Ebmingen/Forch, als kleines Geschenk dazu.

Auf Rechnung, einfach so? «Wir hatten noch nie ein Debitorenproblem», sagt Weinmann. Er hat 16 Jahre beim renommierten Luzerner Uhrengeschäft Embassy gearbeitet und seinen Blick für die Kundschaft schärfen gelernt. Viel mehr Gemeinsamkeiten mit dem traditionellen Uhrenhandel dürfte es freilich kaum geben. «Unser Verkaufsziel bei Ochs und Junior sind 300 Uhren im Jahr», sagt Weinmann. Ein Typ, vier Varianten. Erdacht und konzipiert von Ludwig Oechslin, dem Meister der Vereinfachung.

### Effizienz in Funktionalität

Bei einem Besuch in La Chaux-de-Fonds, wo der Luzerner Oechslin lebt und seit 2001 im Musée International d'Horlogerie (MIH) als Direktor arbeitet, erklärte er den Geist, der in diesem Zentrum der Feinmechanik herrscht, kurz und knapp: «Effizienz in Funktionalität genauso wie Effizienz in Schaumschlägerei.» Wie meint er das? «Es ist doch kurios, dass die kompliziertesten Uhren die gefragtesten sind», antwortete der Dipl. Uhrmachermeister mit Dokortitel in Geschichte der Naturwissenschaften.

«Wer bloss die Zeit wissen will, liest sie auf seinem Mobiltelefon.» Wenn aber nicht zum Zwecke der zeitlichen Orientierung - wozu dienen Uhren? Oechslin: «Wenn man sich mit Uhren beschäftigt, beschäftigt man sich mit Funktionsweisen, mit der Mechanik zum Beispiel, und nicht mit der Zeit. Die mechanische Uhr ist weiter nichts als die Verfeinerung von Tag und Nacht.» Und was ist dann die Zeit? «Die Zeit als solche existiert nicht. Sie entsteht in der Erinnerung erst durch die Einordnung der Ereignisse in ein Zuvor und ein Danach, in eine Ereigniskette. Die Zeit ist ein Produkt des Menschen.»

Funktionsweisen haben Oechslin immer interessiert. Von Jugend an lebt er mit scheinbar widersprüchlichen Begabungen und Interessen, die er zielbewusst zur Synergie kombiniert. Er besuchte das Gymnasium und betätigte sich zugleich als technischer Bastler mit grossem manuellem Geschick. Nach der Matur studierte er in Basel Altertumswissenschaften, Geschichte, Kunstgeschichte und Philosophie, um «ein System des Wissens» anzuvisieren, und be-



«Die Zeit ist ein Produkt des Menschen», sagt Ludwig Oechslin. Foto: Bea Weinmann

gann in Luzern eine Uhrmacherlehre. Noch bevor Oechslin die Lehre abschliessen konnte, erhielt er den Auftrag, im Vatikan ein Astrolabium, einen astronomischen Apparat mit über 60 zivilen (etwa Zeitmessung), astronomischen und astrologischen Anzeigen, zu restaurieren; ein Kunstwerk, das Bernardo Facini in Piacenza 1725 für die letzte Herzogin des Hauses Farnese, Dorothea Sophia, gebaut hatte - deshalb auch der Name «Farnesianischer Apparat».



Oechslins prägnante Mondphasenuhr aus Titan und Messing. Foto: PD

Oechslin begann sich 1978 im Vatikan an das grandiose Vorhaben heranzutasten. Als Uhrmacher nahm er das Astrolabium vollständig auseinander, dokumentierte wie ein Archäologe jedes der über 1000 einzelnen Teilchen in Wort und Bild und beschrieb als Historiker den Farnesianischen Apparat in seinem historischen Zusammenhang. 1982, am Ende einer langen geistigen und körperlichen Anstrengung, funktionierte das Astrolabium wieder. In der Biblioteca Apostolica Vaticana erschien in der Reihe «Studi e Testi» das intellektuelle Resultat von Oechslins Arbeit in Form von zwei Text- und zwei Bildbänden; 1985 folgte dann seine Dissertation «Die Uhr als Modell des Kosmos».

Über das Astrolabium gelangte er in Kontakt mit der Uhrenmanufaktur Ulysse Nardin in Le Locle. Rolf Schnyder, der zu Beginn der 80er-Jahre das heruntergewirtschaftete Unternehmen gekauft hatte, suchte Geistesblitze, um aus anderthalb Stellen einen florierenden Betrieb zu machen. Er fand Ludwig Oechslin. Der baute das Astrolabium in Armbanduhrenproportionen, tüfelte pausenlos und bescherte Ulysse Nardin eine Reihe genialer Uhren sowie Patente, die er irgendwann weiterführen will. Solange er Direktor ist, darf er für keine

Firma arbeiten - eine eigene gründen hingegen schon. So wurde 2006 Ochs und Junior lanciert.

In La Chaux-de-Fonds zeigte Oechslin den Prototyp des Startstückes der jungen Firma, eine Kinderuhr, auf deren Zifferblatt die Wochentage durch Löchlein angezeigt werden: Am Mittwoch schimmert das dritte von sieben Löchlein rot. «Kinder wollen wissen, wann wieder Sonntag ist», erklärte Oechslin. Die Uhr wurde in Titan produziert, einem Metall, das keine Allergien auslöst, mit einem Kautschukband versehen und für 2900 Franken verkauft. Ein simples Gerät, weit entfernt von einem komplizierten Kunstwerk wie dem Astrolabium. Seine Stärke sei eben, Probleme kreativ zu lösen. «Dabei versuche ich, die Lösung mit dem geringstmöglichen Aufwand zustande zu bringen. Das nennt man Vereinfachung.»

### Intuitives Ablesen

Mit der Pinzette legt Oechslins Geschäftspartner Beat Weinmann das Innere der neusten Vereinfachung auf eines seiner weissen A3-Blätter: fünf (5) runde Bestandteile mit oder ohne Zahnkranz, dazu der Antrieb, ein Automatikmotor, produziert von ETA. Mehr braucht Oechslin nicht, um die Zeit in Sekunden bis Mondphasen zu zerlegen. Auf der Uhr gibt es weder Zahlen noch Buchstaben. Nur mechanisch bearbeitetes Metall: Titan für Gehäuse und Krone und Schliesse des Armbands, Messing für den Rest. «Die Uhr ist auf intuitives Ablesen angelegt», erklärt Weinmann. «Die Mondphase sowie die relative Position des Mondes zu Sonne und Erde sind auf einen Blick ersichtlich. Die Stundenmarker und die 30-plus-1-Bohrungen der eigens entwickelten Datumspirale erlauben ausserdem ein sekunden-genaues Ablesen der Zeit.»

Entscheidend ist die Bedeutung des Zifferblatts, das für Oechslin nicht bloss als Anzeigefläche dient, sondern zweifach mitwirkt, mit Vorder- und Rückseite. Die Uhr funktioniert dank einfachstem, aber höchst präzisiertem Mechanismus in beide Richtungen, also quasi in zweiseitigem Uhrzeigersinn statt in einem wie bei üblichen Uhren. Das Messing wird in Handarbeit rauchig-dunkelgrau patiniert, das ist die Grundfarbe des Zifferblatts und des Sekundenzeigers. Die Stundenmarker, der wandernde Datumspunkt und der Vollmond werden ausgefräst, sodass die originale helle Farbe des Messings wieder zum Vorschein kommt.

Auf der Suche nach der ultimativen Vereinfachung hat sich Ludwig Oechslin an die Farnesianische Uhr erinnert und auf Getriebe statt Rädchen und Federn gesetzt. Er konstruiert im Geist die Synthese, bevor er sich ans Werk macht - im Gegensatz zu den traditionellen Uhrmachern, die Additionen anfertigen, Teilchen für Teilchen aufeinandermontieren. Eine klassische Uhr braucht mindestens 40 Teile, um die Mondphasen zwei Jahre lang zuverlässig zu zeigen. Bis Oechslins Mondphasen einen Tag hinterherhinken, müssen 3478,27 Jahre verstreichen. Eine kleine Ewigkeit - und ein grosses Understatement.

[www.ochsundjunior.ch](http://www.ochsundjunior.ch)

### Leser fragen

#### Sind Gipfeli und Croissant das Gleiche?

Sagt man eigentlich Gipfeli oder Croissant? Mein Mann behauptet, richtig heisse es Croissant, Halbmond, weil es ursprünglich von den Türken stamme. Warum heisst dann das Gipfeli nicht Halbmondli?  
R. F.

Liebe Frau F.,

Ob Croissants von den Türken stammen, ist nicht erwiesen - der Rest eine unendliche Geschichte. Aber: Croissant und Gipfeli sind in der Schweiz nicht dasselbe. Sie gleichen sich zwar in der Form, unterscheiden sich aber in Teig und Geschmack. Jedenfalls war das zumindest so. Das traditionelle Gipfeli mit einem feuilletée-artigen Teig, der nach Weggli schmeckt, und das Croissant mit seinem leicht süsslichen, Brioche-ähnlichen Teig. Beide müssen ein gutes Stück Butter enthalten, innen weich und luftig, aussen knusprig gebacken sein. Seit einiger Zeit werden die beiden auf ungenut Wegen vereint, dies dank der Industrialisierung des Gipfelbackens. Wenn Sie im Zug Lust auf dieses Gebäck haben, können Sie Gipfeli oder Croissant bestellen - Sie erhalten dasselbe. Das mag ja eine umgangssprachliche Erleichterung sein, aber das, was Sie erhalten, ist weder das eine noch das andere, sondern zwei Geschmäcke vermengt, die man nicht vermengen sollte.

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Für richtige Croissants knetet man einen Plunderteig aus 500 g Weissmehl, 20 g Hefe, 3 dl Milch, 1 1/2 TL Salz und 40 g Zucker. Den Teig eine Stunde gehen lassen, nochmals kneten, im Kühlschrank eine bis zwei Stunden gehen lassen. In der Zwischenzeit 300 g Butter etwas kneten (sie sollte die gleiche Konsistenz wie der Teig haben). Den Teig ausrollen: in alle vier Richtungen, nach aussen dünner (sieht wie ein Schweizer Kreuz aus). Butter zu einer Platte pressen, in die Mitte des Teiglapens legen, die vier Teigränder mit Wasser befeuchten und die Butter sauber einpacken, sodass sie zwischen gleich dicken Lagen liegt.

Dann den Teig zu einer Platte von ca. 30 x 20 cm wallen und eine «einfache Tour» legen: das äussere Drittel der schmalen Teigseite über das mittlere Drittel klappen, das restliche Drittel darüber schlagen. Nun liegen drei Schichten aufeinander. Diesen Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Tour noch zweimal wiederholen, dann Teig zu einer Platte von 60 x 60 cm ausrollen, kurz ruhen lassen und dann Croissant-Dreiecke schneiden. Die Dreiecke vom breiten Ende her einrollen, die äusseren Spitzen zu einem Halbmond krümmen und im vorgeheizten Ofen bei 220 bis 240 Grad etwa 15 Minuten backen.

### Sollte man der Inhaberin Trinkgeld geben?

Vor kurzem kam hier das Trinkgeld zur Sprache. Auch Coiffeusen gehören nicht zu den Grossverdienern, sodass ein Trinkgeld sicher angebracht ist. Wie sieht es aber aus, wenn die Inhaberin die Kundschaft bedient? Sie nimmt ja bekanntlich den Gewinn ein.  
C. R.

Liebe Frau R.,

Wenn am Ende überhaupt ein Gewinn herauskommt, müsste man ergänzen. Ich gebe beim Coiffeur immer ein Trinkgeld, auch wenn sich bei meiner Kopfrasur Aufwand und Preis in Grenzen halten. Natürlich kennt man die Inhaberin des Salons, weil man im Normalfall regelmässig hingehet. In Restaurants liegt der Fall anders, da besucht man auch neue Adressen und kennt Wirt oder Wirtin eben nicht unbedingt, insbesondere wenn sie sich cooler geben als das Personal. Tatsächlich ist es (war es zumindest) üblich, den Inhabern kein Trinkgeld zu geben, weil ihnen der Profit geht.

Heute muss man sich allerdings fragen, ob nicht die Inhaberschaft das Trinkgeld erhalten sollte, denn nach dem Bezahlen der Löhne und Sozialkosten und weiterer Rechnungen bleibt ihnen vermutlich nicht mehr viel.

## Italienische Gemüsegerichte für winterwunde Seelen

Ein neues Kochbuch liefert mit 350 Rezepten und vielen attraktiven Bildern kulinarische Inspirationen.

Von Paul Imhof

Die vier Jahreszeiten bilden den Raster des prächtigen Kochbuchs. Es ist keine rein vegetarische Sammlung, also kommen auch Fleischesser auf ihre Rechnung. Sie erhalten Gelegenheit, ihre Essgewohnheiten ohne Verzicht auszu-leuchten - wenn das Fleisch nicht die Hauptrolle spielt, sondern im Schatten der Gemüse mitwirkt.

Was bietet der Frühling? Die Pflanz- und Erntetabelle am Anfang des Buches erleichtert den Einstieg, man kann auf

einen Blick die Gemüseauswahl für die entsprechende Saison sehen. Und nur schon bei diesem Anblick läuft einem nach einem langen, schneereichen Winter das Wasser im Mund zusammen. Endlich wieder Grün auf dem Teller! Grün, das nicht um die halbe Welt gereist ist und entsprechend «reisebearbeitet» schmeckt. Spinat, Mangold, Wildgemüse, Artischocken, Spargel, Dicke Bohnen, Erbsen und gegen Sommer hin Chicorée bieten jetzt schon eine reiche Auswahl an Geschmack und Zubereitungsarten. Gewisse Gemüse scheinen zwar etwas sehr früh angegeben, doch es handelt sich um Rezepte aus Italien, wo der Frühling im Süden eben früher beginnt als im Norden.

Es ist immer wieder verblüffend, wie schnell und einfach sich Gerichte von

charakteristischen Aromen zubereiten lassen, zum Beispiel mit Artischocken: Artischockensalat mit Champignons oder mit Schinken und Mayonnaise, frittierte Artischocken- und Fenchelstücke, Artischocken mit Ricotta-Pilz-Füllung in Schalottensauce, mit Minze oder mit Knoblauch und Olivenöl geschmort, mit Reis gebacken, als Flan - und beim nächsten Schneefall eine Artischockensuppe mit Bohnen.

Brotcroûtons, Löwenzahn und etwas Wurst geben einen knackigen Salat, Brunnenkresse kann man frisch im Salat oder in einer Suppe geniessen. Normalerweise isst man Spinat nach italienischer Art mit Knoblauch und etwas Olivenöl zu einem Steak oder Kalbskotelett. Das Blattgemüse, das Kinder hasen und Erwachsene lieben, bietet sich

ideal an für Suppen und Salate, als Grünzeug zwischen Feta und Ricotta auf einer Quiche oder vermischt mit Béchamelsauce als Teil eines Soufflés mit Kartoffeln, Fontina und Parmesan.

Alle Gemüsesorten werden vorgestellt, zahlreiche Gerichte sind abgebildet. Dieses Buch kann lange als Inspirationsquelle dienen.



Phaidon (Hrsg.)

Zum Glück Gemüse - 350 Gemüserezepte für alle Jahreszeiten. Edel-Verlag, Hamburg 2013. 432 S., ca. 60 Fr.