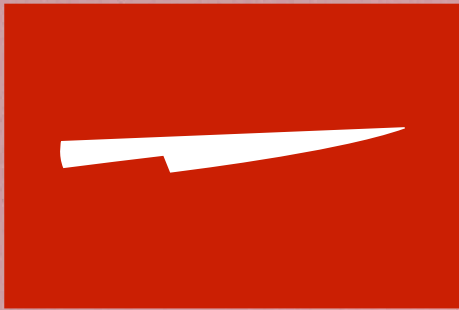


Effilee



Effilee



Ich nehme mir die Freiheit,
das so zu servieren!

Der Koch als Künstler





Wiebke Lehmann, geboren 1963 in der norddeutschen Tiefebene, hat nach Töpferlehre und Studium der Keramikgestaltung Studios in London und Berlin betrieben. Sie hat 1999 die Porzellanmanufaktur Hering Berlin mitgegründet und ging nach ihrem Ausstieg 2018 zur Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen. Seit 2021 betreibt sie den Laden Tawl

Warum Teller?

Damit das Essen nicht auf dem Tisch liegen muss. Oder auf der Hand, was in vielen Spitzenrestaurants nicht mal als Metapher gern gesehen ist. Womit die Notwendigkeit des Tellers geklärt wäre, aber noch nicht seine Erscheinungsform. Rund? Besser ist es. Glasiert? Eher nicht. Von Ikea? Nun ja. Wir haben dazu Wiebke Lehmann befragt, des Landes ambitionierteste Geschirrbeschafferin der Spitzengastronomie. Sie hat kürzlich in Berlin ihren Laden Tawl eröffnet, in dem auch passionierte Hobbygastgeber gern gesehen sind, aber vor allem Profis. Außerdem fährt sie manchmal durch die Republik, damit Köche die zukünftigen Rahmen ihrer Werke im eigenen Gastraum erleben können. Denn Teller müssen korrespondieren. Wie? Und womit? Das kommt jetzt

INTERVIEW: **PETER LAU** FOTOS: **GRIT SIWONIA (PORTRÄT), PATRICIA PARINEJAD (REGAL), ANDREA THODE**



Kleines Ratespiel: Was kommt auf den Teller oben rechts? Was machen wir mit dem kleinen Teller in der Mitte der mittleren Reihe? Oder mit dem ganz rechts? Und was ist mit dem Hund? Wundervoll oder wahnsinnig? Vielleicht beides? Wer will den?

in der Küche. Wenn er anrichtet, hat er das Licht am Pass. Aber wie sieht es am Tisch aus? Beim Gast? Was ist da für ein Licht? Was ist das für ein Ort? Es ist möglich, dass ein Teller, der am Pass funktioniert, im Restaurant nicht funktioniert. An solche Sachen musst du denken, wenn du Teller aussuchst.

Der Koch könnte einfach Ikea-Teller nehmen.

Klar kann er das. Wenn er gerade ein Restaurant eröffnet und gar kein Geld hat, kann er zu Ikea fahren. Damit macht er weniger falsch als mit vielen anderen Tellern. Die sind nicht so aufdringlich wie die billigsten Teller im Gastrogroßhandel oder manche Auslaufmodelle. Ich habe in Sternerestaurants schon Teller von Ikea gesehen und kann es nachvollziehen, wenn jemand sagt: Ich muss mit meinem Budget haushalten. Es gibt wenig Banaleres als einen Ikea-Teller, aber er ist meistens zumindest nicht falsch. Er funktioniert.

Was heißt das?

Zum Beispiel Haltbarkeit: Die gehen nicht so schnell kaputt.

Deshalb funktioniert der Teller?

Das kann doch nicht alles sein.

Sie sind gut stapelbar und nehmen nicht so viel Platz weg. Ganz pragmatische Qualitäten. Dann gibt es noch das optische Funktionieren, am Pass und auf dem Tisch. Aber auch da macht man mit einem weißen Ikea-Teller nichts falsch. Es gibt ähnliches Porzellan von der deutschen Porzellanindustrie, das auch günstig ist. Das geht schon.

Und darauf spricht das Essen dann für sich selbst.

Nein, das spricht dann noch gar nicht. Das Essen ist einfach nur auf einem Teller. Eigentlich braucht es einen Rahmen, damit man es so wahrnimmt, wie es gemeint ist. Darüber macht man sich in der gehobenen Gastronomie auch einen wahnsinnigen Kopf, denn wenn das Essen einen banalen Rahmen hat, wird es banaler wahrgenommen, als es ist. Das hat einen großen Einfluss.

Und wie sieht der ideale Rahmen aus?

Wichtig ist zum Beispiel: Wie reflektiert der Teller das Licht? Wenn er komplett glasiert ist, porzellanglänzend, glänzt er um das Essen herum und nimmt viel Aufmerksamkeit davon weg. Dabei soll er eigentlich den Fokus auf das Essen richten, das ist für mich das absolute Ideal.

Also keine glasierten Teller.

Oder matt glasiert. Hochglanz ist meist zu schrill. Dann spielen Wölbungen eine Rolle, für Saucen und Verläufe. Es ist total wichtig, dass die Sauce nicht komplett ins Zentrum läuft, sondern stehen bleibt, aber eben auch nicht flach verläuft. Das wird von Tellerherstellern häufig nicht beachtet. Es sind tatsächlich viele Teller auf dem Markt, die für die Gastronomie durchaus interessant sein könnten, hätte mal jemand mit Köchen gesprochen.

Warum sind eigentlich die meisten Teller rund?

Das ist eine sehr gute Frage. Ursprünglich kommt das vom Drehen auf der Töpferscheibe. Aber es hat auch mit dem Ausrichten der Partikel in der Masse zu tun, egal ob Porzellan, Ton oder Steinzeug. Beim Drehen, egal ob handgedreht oder maschinengedreht, richten sich die Partikel am besten aus, sie verdichten sich am besten, was die Teller haltbarer macht.

Du könntest also im Prinzip auch eckige Teller herstellen, nur dass die fragiler wären?

Genau. Es gibt heute aber noch andere Herstellungsmethoden, zum Beispiel Druckguss. Dafür wird die Masse verflüssigt, mit Wasser und einem sogenannten Verflüssiger. Der ist nötig, weil du sonst so viel Wasser zugeben müsstest, dass du keine ordentliche Haltbarkeit hinkriegst. Damit kannst du im Druckguss recht stabile Sachen machen, der Druck verdichtet die Masse gewaltig. Das ist allerdings superaufwendig und auch ziemlich teuer. Deshalb werden damit fast nur Sachen gemacht, die groß sein müssen.

Warum Teller?

Ich bin gelernte Keramikerin. Ich wäre lieber Malerin geworden, habe mich nicht getraut und fand es dann super, Teller zu drehen und auch anzumalen. Eine ideale Leinwand: Ist das Bild Murks, ist es zumindest noch ein Teller. Ich habe mich immer damit beschäftigt und mit der Zeit eine Sammlung zusammengetragen, die jetzt hier im Laden sozusagen als Angebot steht, unter dem Gesichtspunkt: Was ist spannend für Köche? Der Teller ist der Rahmen für ihr Essen, so wie ein Bilderrahmen für ein Bild. Der Maler braucht den Rahmen vielleicht nicht, aber es ist schon manchmal geil, was für Rahmen einige Bilder haben, was da so zusammenkommt. Auch wenn die Maler die Rahmen ihrer Bilder selten selber aussuchen.

Warum sollten es dann die Köche tun?

Sie tun es nicht alleine – ich helfe dabei. Der Teller ist das Verbindungsglied zwischen dem Essen und dem Restaurant, also dem Gastraum, den Materialien, dem Licht, der Stimmung. Kann der Koch das einschätzen? Meistens nicht. Der Koch sieht den Teller

Du verkaufst ausschließlich von Manufakturen, in deinem Laden ist alles Handarbeit – wie lange dauert es, so einen Teller handwerklich herzustellen?

Das ist schwer zu sagen. Es sind viele Handgriffe über insgesamt zwei, drei Wochen. Zusammen kommt es vielleicht auf anderthalb Stunden.

Und was kostet so ein Teller dann?

Wenn der Töpfer den unter vierzig Euro verkauft, macht er einen Fehler.

Was kosten Teller bei dir?

Der einfachste liegt bei zwanzig Euro, der ist dann aber nur teilweise handwerklich hergestellt. Die meisten liegen bei ungefähr hundert Euro, aber das ist nach oben offen – Einzelstücke können auch wesentlich teurer sein.

Dann schauen wir mal, was so ein Teller bringt. Stevan, unser Hauskoch, hat für dieses Heft die Schnellen Teller auf Tellern aus deiner Kollektion angerichtet. Die sehen wir uns jetzt an. Das hier ist Muscheln in Sweet-Chili-Kokosnusscreme (1).

Ich finde das wunderschön, die Muscheln passen farblich ganz fantastisch. Man nimmt ihre Farbe durch den Teller auch ganz anders wahr. Wäre das ein weißer Ikea-Teller, wären es eben Muscheln. Aber hier siehst du auch, wie schön das zusammengeht. Außerdem mag ich an dem Teller den leicht gebrochenen Rand. Man sieht, wie die Glasur über dem Ton arbeitet. Aber vielleicht ist das nur für Keramiker interessant.



2

Jetzt kommt Udon-Nudeln mit gebratenem Lachs in Schwarzbrot-»Dashi« (2).

Den finde ich ein bisschen zu voll. Klar, bei Blau denkt man natürlich ans Meer. Aber ich fände es besser, wenn nur Gemüse drauf wäre. Das ist ein Glas-teller, und mir ist der Lachs optisch zu schwer, irgendwie zu dicht. Vielleicht hätte es funktioniert, wenn er den Lachs hochkant gekippt hätte. Kann sein.

Okay, der nächste: Cheddar-Polenta mit Chili-Mais und Hüttenkäse (3).

Das ist toll! Fantastisch! Die Idee des Gerichts und der Teller passen super zusammen. Er spielt mit dem Teller. Herrlich! Der Teller stammt aus dem belgischen Studio Mattes. Charlie Martens hat seine Werkstatt 2014 gegründet. Er hat sechs Mitarbeiter und ein sensationelles Verständnis dafür, die Haute Cuisine in Szene zu setzen. Er hat eine ungewöhnliche Herangehensweise an das Material Ton und sehr schöne Glasuren. Sehr poetisch. Und verwegen. Der Teller mit den Muscheln war auch von ihm.



4

Weiter geht's! Das ist ein Vier-Bohnen-Bulgur-Eintopf (4).

Das sieht auch ziemlich gut aus. Das ist ein sehr einfacher Teller, aber ganz witzig, weil er so wahnsinnig irden und schwer wirkt und dann diesen Goldrand hat. Der kommt aus Portugal von Casa Alegre. Mit denen arbeite ich, wenn jemand große Stückzahlen benötigt und das Budget eher klein ist. Die Fertigung ist aber manufakturrell – es geht darum, spannende Teller fürs kleine Budget anzubieten. Das ist schön bei einem bestimmten Licht, wenn der Raum nicht super beleuchtet ist und das Gold glänzt. Bei diesem Gericht erinnert er ein bisschen an Waldboden. Mit den roten Bohnen sieht das sehr schön aus.

Jetzt kommt Kartoffel-Ragout »Vichy« mit nordischer Garnitur (5).

Witzig! Mit Spiegelei. Sehr schön! Den Teller habe ich selber bei Meissen entwickeln dürfen. Auf der Fahne, also dem Rand, sind alte Meissen-Elemente. 18. Jahrhundert, Spätbarock, von dem wahrscheinlich berühmtesten Porzellan-



1



3



5

service der Welt, dem Schwanenservice. Auf dem Original liegen die Elemente, die Schwäne und so weiter, in der Mitte des Tellers, unter dem Essen – du siehst sie nicht. Wir haben sie auf die Fahne verlegt, so dass du sie sehen kann. Das Gericht passt herrlich, insbesondere das Spiegelei. Das ist so banal, das kriegt wirklich jeder hin. Aber ich glaube, dass selbst das weiche Eigelb auf diesem Teller länger in Erinnerung bleibt, weil der Teller besonders ist. Wäre das ein Ikea-Teller, wäre es anders – alle wissen, wie weiches Eigelb schmeckt. Aber der Teller ändert die Wahrnehmung, den Fokus.



Als nächstes Gnocchi mit gerösteten Maronen und Spinat in Mascarpone (6).

Ich liebe diesen Teller. Und hier verschmilzt das Essen quasi mit ihm, das ist ganz wunderschön. Die Cremigkeit der Gnocchi kommt schön rüber. Und der Bruch am Rand steht dazu in einem schönen Kontrast. Ich finde das ganz toll.

Zum Schluss Süßkartoffel-Sauerkraut-Suppe mit Meerrettich und wachswweichem Ei (7). Sieht aus wie ein Ei im Nest.

Ein Nest, genau. Der Teller stammt übrigens ebenfalls von Studio Mattes, genau wie der davor. Der ist wahnsinnig voluminös, ein wichtigtuerischer Teller. Wobei mir das mit dem Ei gefällt. Das hat so eine Selbstverständlichkeit. Aber bei dem Teller kann ich mir nicht vorstellen, dass den jemand privat kauft.

Das ist interessant, denn wir sitzen schließlich in deinem neuen Laden,



wo du auch Teller an Menschen verkaufen willst, die nur zu Hause mit ihren Freunden gut essen wollen. Was sollen die dann bei dir?

Ein Koch hat einen Teller manchmal für nur ein Gericht. Hat er vierzig Gerichte, kann es sein, dass er vierzig verschiedene Teller hat – das macht niemand zu Hause. Die Leute kaufen sich ein schönes Sortiment, das sie dann regelmäßig nutzen. Aber dafür kann man sich natürlich auch ein bisschen umsehen und verschiedene schöne Teller besorgen, anstatt einer Firma treu zu bleiben. Ich selber beschäftige mich mit großer Lust mit Tellern und meine Idee ist, diese Lust auch in anderen anzuregen. Die Leute sollen hier lustvoll stöbern, es soll ihnen Spaß machen.

Aber können sie die Teller am Ende überhaupt haben? Du hast mal erzählt, dass die französische Manufaktur JL Coquet für ihre Teller neun Monate Wartezeit hat. Wie schwer sind solche Teller zu bekommen?

Die Franzosen sind besser geworden, da dauert es von der Bestellung bis zur Lieferung nur noch ungefähr sechs Monate. Aber es gibt häufig Wartezeiten. Auch bei Meissen zum Beispiel. Wenn du einen besonderen Teller willst, wartest du ein halbes Jahr. Du kannst natürlich die Sachen kaufen, die alle kaufen – die sind immer verfügbar. Aber wenn du was Besonderes willst, wird das für dich angefertigt und du musst warten.

Zum Schluss noch eine ganz dumme Frage: Warum gibt es eigentlich keine Holzsteller?

Das war früher der Armeleuteteller und weitverbreitet. Aber Holz ist leider nicht sehr hygienisch. Und in der Gastronomie hast du eben Vorschriften. Das Zeug muss durch die Spülmaschine – mit Holz geht das nicht. Es lässt sich auch nicht gut imprägnieren. Wenn du was drauflegst, so dass du hinterher nur kurz drüberwischen musst, ist es okay. Aber das war's. Der wesentliche Punkt ist die Porosität. Porzellan und Glas sind komplett verdichtet und deshalb für Essen optimal.

Warum ist die Porosität wichtig?

Na ja, nehmen wir zum Beispiel Steingut. Das ist meist weiß, die Masse ist sehr kreidehaltig, weshalb du es nur auf sehr niedriger Temperatur brennen kannst. Es wurde früher als Imitat von Porzellan genutzt, und es gibt Firmen, die noch heute Kollektionen haben, wo so getan wird, als sei es Porzellan. Aber das ist zu porös, um es in die Spülmaschine zu stellen. Wenn du es trotzdem machst, bleibt Wasser drin, was nicht nur bedeutet, dass es länger braucht, bis es durchtrocknet – mit dem Wasser kommen auch Bakterien rein. Das ist sehr unhygienisch. Deswegen wird Steingut in der Regel rundum glasiert, da gibt es keine unglasierte Stelle.

Und Bambus?

Bambus wird mit Kunststoffen und Lacken versetzt, die ihn haltbar machen. Und wenn du weißt, was das für Zeug ist, ist es echt eklig. Klar, es gibt wunderbare Bambuskörbe, die nicht imprägniert sind, aber die sehen nach kürzester Zeit ziemlich oll aus. Was ich wirklich großartig finde, sind echte Naturmaterialien, also zum Beispiel ein Bananenblatt. Das wird einmal benutzt und das war's. 🇩🇪

TAWL

Giesebrechtstraße 10
10629 Berlin
tawl.berlin