

# GOOD LIFE

WOHN·DESIGN

**Jubiläums-Edition**  
30 Jahre Inspirationen

INTERIEUR  
KULTUR  
GENUSS  
REISEN

D 9,50 €  
A 10,50 €  
CH 15,20 srf  
Lux/BE/NL  
10,90 €  
I/E 12,80 €



**N° 177**

**Re-Think**

Besser, smarter  
& schöner leben





## CHARLOTTENBURGS WUNDERKAMMER

Wir haben die Fine-Dining-Expertin  
Wiebke Lehmann in ihrem neu eröffneten  
Berliner Showroom besucht und wollten  
wissen, welche Teller sie im Schrank hat.



© Patricia Parmejad

„Schon immer war es mein Traum, einen eigenen Showroom zu eröffnen“, erzählt Wiebke Lehmann. Einen Ort zu schaffen, an dem sie die Dinge zeigen kann, die zu einem schön gedeckten Tisch gehören: Teller, Gläser und Besteck vor allem, aber auch Etageren, Tablettis und andere Centerpieces. Aus Materialien wie Porzellan, Glas und Silber, von etablierten Herstellern und kleinen Manufakturen. Lehmann kennt die Tableware-Branche seit Jahrzehnten und war immer ziemlich wagemutig. So hat sich die Expertin für Fine Dining und Tischkultur mit Ende 50 mit ihrem Unternehmen Tawl noch einmal selbstständig gemacht. Zuvor hatte sie das Label Hering Berlin mit aufgebaut und bei der Porzellan-Manufaktur Meissen gearbeitet. Nun stattet sie gehobene Restaurants und Hotels mit Geschirr von Manufakturen wie Studio Mattes, Robbe & Berking, J.L. Coquet und Reichenbach aus.

Lehmann kommt zugute, dass sie ausgebildete Töpfermeisterin ist und zu Beginn ihrer Karriere in ihrem eigenen Keramikstudio in London arbeitete. Noch heute entwirft sie Dekore für Porzellanhersteller und Sterne-Restaurants. Außerdem entwickelt sie in Zusammenarbeit mit dem amerikanischen Kunden Match derzeit eine Geschirrschere aus Steingut, die in der Toskana hergestellt wird. Zuvor hat Lehmann für Meissen das Schwanen-Relief von 1737 neu interpretiert: Einige Elemente des Dekors wie die Schwäne und die Fischreier befinden sich jetzt statt in der Mitte des Tellers auf der breiten Fahne und sind zudem in Biskuit gehalten. Als die umtriebige Wahl-Berlinerin Anfang des Jahres unerwartet das Angebot bekam, in



© Jan Niklas

besten Lage unweit des Kurfürstendamms einen eigenen Showroom zu eröffnen, zögerte sie nicht lang und griff zu. Markus Otto Graf, der seit einigen Jahren in der Giesebrechtstraße 10 das Floristikgeschäft Graf's Kontor betreibt, hatte ihr vorgeschlagen, sich künftig unter einem Dach zu präsentieren.

Also wurden die Ärmel hochgekrempt, Wände eingerissen, Maler und Tapezierer beauftragt. Innerhalb weniger Monate verwandelten Lehmann und Graf die

**Neben Tellern und Schälchen wie dem Exemplar von *Luesma & Vega* mit eingeschmolzenem Blattgold, werden bei Tawl auch andere feine Dinge für den gedeckten Tisch angeboten:**

**Trinkgläser von *Stradition* und Walnuss-Tablettis von *Freudwerk*. Der goldene Schriftzug stammt von *Kühn Keramik*, ein LED-Streifen an den Regalbrettern setzt die Trouvaillen in Szene.**





© Fotos: Jan Niklas



**„DIESE TELLER LASSEN UNS SPÜREN,  
DASS UNSERE HÄNDE MEHR KÖNNEN,  
ALS NUR TASTATUREN ZU BEDIENEN.“**

Räume der großbürgerlichen Charlottenburger Altbauwohnung aus dem Jahr 1911 in einen eleganten, unkonventionellen Showroom, in dem man umherwandeln, schöne Dinge entdecken kann und beraten wird. Ihr Motto: Love to be a host. Sie teilen sich rund 150 Quadratmeter im Hochparterre. Während Graf Blumen, Accessoires und Champagner verkauft, zeigt Lehmann die Welt des Tafelgeschirrs in all ihrer Formenvielfalt und Handwerkskunst. Das Raumensemble setzt mit zurückhaltender Material-, Farb- und Formenwahl einen gestalterischen Kontrapunkt.

Die Unternehmensgründerin hat für ihren Bereich von einem Tischler wandhohe Schränke maßfertigen lassen – samt einer Teller-Bibliothek, beleuchteten Tablaren und Präsentationsschubladen für das Besteck. Lehmanns Laden gleicht einer Wunderkammer und spiegelt eine Art von Gastlichkeit, wie sie vielerorts in Vergessenheit geraten ist. Hier rückt der Tisch zurück in den Mittelpunkt des Wohnens und hebt die Freude am Tafeln, an der Dekoration und am geselligen Beisammensein hervor. Und wo, wenn nicht in Charlottenburg, unter hohen Decken mit kunstvollen Stuckaturen und knarzendem Eichenparkett, ließe sich diese Idee von Gastlichkeit besser umsetzen? „Die Menschen sollen sich hier zu Hause fühlen“, sagt



© Crit Siwonina

**Wiebke Lehmann stattet Restaurants mit Geschirr aus und spricht mit ihrem Showroom nun auch Privatkunden an. Sie hat ein Faible für Extravaganz, wie diese beiden Exemplare zeigen: ein Glasteller von *Luesma & Vega* sowie ein Teller aus Steinzeug von *Ceramiche Bucci*, garniert sind mit kulinarischen Köstlichkeiten von Arne Anker, *Restaurant Brikz*.**

Wiebke Lehmann. Sie hat den als Esszimmer bezeichneten Raum bewusst reduziert gehalten: Zu den in pastelligem Altrosa von Farrow & Ball getauchten Wänden und den hellen Regalen gesellt sich ein ovales Holztisch von Ethnicraft, während Stühle des dänischen Labels & tradition Farbe ins Interior bringen. ⇨



Hier berät Lehmann private und Gastro-Kunden, deckt den Tisch immer wieder neu und zeigt, was sie am besten kann: Teller, Schalen und Objekte miteinander zu kombinieren, sodass daraus etwas spannendes Neues entsteht. Wie das geht, zeigte sie zur Eröffnung des Showrooms mit einer wunderbar arrangierten Komposition: Im Zusammenspiel von japanischem Porzellan mit Seladon-Glasur und den verspielten Stücken von Bordallo Pinheiro wirkt ein Teller aus der Kollektion Kurland von KPM plötzlich frisch und anders.

„Es ist mir wichtig, dass auch das Ungewohnte im täglichen Gebrauch Freude macht“, sagt Lehmann. Das Geschirr muss immer auch funktional sein, denn schließlich wird der Großteil der Stücke an die Gastronomie verkauft. Manchmal ist aber auch Wiebke Lehmann unvernünftig. Demnächst wird ihr Laden mit Silberbesteck von Odiot beliefert, Frankreichs ältester Silberschmiede. Und die handbemalten, opulent mit Porzellan dekorierten Stücke sind garantiert nicht spülmaschinentauglich. |claudia simone hoff

Gestalterisches Highlight des Showrooms ist das offene Tellerregal, das von einem Tischler maßgefertigt wurde und von dem Wiebke Lehman schon immer geträumt hatte. Hier reiht sich ein Exemplar an das andere – aus Porzellan, Steingut und Glas von Manufakturen wie *Studio Mattes*, *J.L. Coquet* und *Sarah Linda*.



© Fotos: Patricia Parinejad