

Von Inge Ahrens

Silvio Pfeufer legt vor: Die hauchdünn filetierte Makrele im Pflaumensud ruht tief im Teller, ragt wie ein Minifels aus der Kuhle im kleinen See. Das lässt sich gut löffeln. Der Fisch badet, der Gast genießt Geschmack und Optik, den Glanz und auch die Mattigkeit des Gefäßes, das leichte Gefälle. Handwerkskunst und Küchenkunst sind hier auf Augenhöhe, das Servierte wird ansprechend serviert. Ein perfekter Teller.

Pfeufer ist Küchenchef und Teil eines Trios, das in Berlin seit einem Vierteljahr das Restaurant „Matthias“ im Zentrum vom Prenzlauer Berg betreibt. Mit der Location übernahm er vom vorherigen Betreiber auch einen Bestand an weißem Tafelgeschirr, entschied sich aber bald für eine Kollektion handgearbeiteter Teller und Schalen aus dem belgischen Keramikstudio Mattes, um seinen persönlichen Stil zu zeigen.

Gefunden hat er sie bei Wiebke Lehmann. Die ausgebildete Keramikerin und diplomierte Keramik-Designerin weiß, was Tafelgeschirr mitbringen muss, um Speisen darin noch verlockender erscheinen zu lassen. „Auch bei etwas wilderer Glasur trauen sich manche Köche zu, den Gast mit auf eine kulinarische Reise zu nehmen“, sagt sie. Sie selbst sieht sie als eine Art Architektin der Tafel, eine Maßschneiderin in der Welt der Gastgebenden. Damit ist sie eine Hilfe für jedes Restaurant, Hotel oder auch einen Privathaushalt.

Lehmann war bis 2018 Mitinhaberin vom Berliner Porzellengeschäft Hering und weiß, was Köchinnen und Köche wünschen. 2023 wagte sie einen Neustart mit eigenem Showroom im eleganten Stadtteil Wilmersdorf. Dort wurde Koch Silvio Pfeufer bald fündig und begeisterte sich für die von Charlie Martens und seinem Team im Studio Mattes geformten Keramiken aus hellem und dunklem Ton: glänzend und matt, kleifarben, puderosa, schiefergrau.

„Der Gast goutiert das Essen auf einem schönen Teller. Er sieht die Qualität“, sagt der 35-Jährige. „Bei mir ist nicht nur das Geschirr pures Handwerk. Auch wir in der Küche arbeiten handwerklich.“ Die Ästhetik der belgischen Gefäße dränge sich nicht auf, das gefalle ihm. So entstehe keine Konkurrenz zwischen Kunsthandwerk und Küche. Abgesehen von der Haptik sei es ihm wichtig, dass ein Teller sich zentriert und vertieft, damit sich die Soße darin gut löffeln lässt. Und natürlich muss alles spülmaschinentauglich sein.

Wer zu Lehmann kommt, muss aber kein Küchenchef sein. Auch private Gastgeber lassen sich bei ihr inspirieren, durch die schier unermessliche Anzahl von Musterexemplaren leiten und in die Kunst des Tafelns einführen.

Die elegante Schiebetür, die den Concept-Store Markus Otto Grafs mit den Designerstücken von Wiebke Lehmanns Showroom trennt, gibt den Blick frei auf verschiedenste Tellern. So viele Formen, Farben, Glasuren und Dekore. Die verschlossenen Schränke bieten mehr. Kollektionen aus fünfzehn europäischen Keramikateliers und ein wenig auch aus Japan lassen sich anschauen und anfassen.

Bei aller Liebe, sofort mitnehmen geht nicht, es werden im Showroom nur Muster



Schlicht weiß oder vielleicht doch mit wilder Glasur? Rund oder eckig? Im Showroom von Wiebke Lehmann finden sich Teller für jeden Geschmack. Fotos: Lehmann/Tawl

## Genuss

# Teller für jeden Geschmack

Feines Essen kommt erst auf dem passenden Geschirr richtig zur Geltung. Das kann man bei Keramik-Designerin Wiebke Lehmann entdecken. Was aber zeichnet die wahre Tafelkunst und den idealen Teller aus?

ausgestellt. Aber etwas Vorfreude darf sein, bis die Tafelschönheiten zu Hause oder im Restaurant eingedeckt werden können. So einen Satz Teller in Sonderanfertigung herzustellen, das dauert. Alle

müssen warten, auch die Gastronomie. „Das ist nicht immer leicht“, sagt Wiebke Lehmann. „Da heißt es schon mal: Ich stelle meine Karte um, ich brauche jetzt was! Da ist eine neue Speise schneller kre-

iert als ein maßgeschneidertes neues Geschirr.“

Für die Keramikerin ist es am schönsten, wenn sie bereits in die Planung eines Restaurants einbezogen wird und indivi-

duelle Ansprüche an Stil und Gestaltung in ihren Überlegungen Gestalt annehmen. Und was ist nun für sie der perfekte Teller? Einen Tisch zu gestalten, sei ein kreativer Akt. Alles sei möglich. „Der perfekte Teller für den perfekten Anlass, was immer das ist, soll zum Ambiente passen und zu dem, was gekocht wird.“

Und wovon ist abzuraten? „Angenehmer fürs Gehör ist es, wenn ein Gefäß glasiert ist“, sagt Lehmann. Ein kratzendes Geräusch mit dem Besteck kann Gänsehaut verursachen. Wählt man die sogenannte Coupe-Form, das Mittelding zwischen flachem und tiefem Teller, rutscht das Besteck allzu leicht in die Soße. Und die Kombination aus Knochenporzellan und reinweißem Porzellan auf dem Tisch, das geht gar nicht. „Dann sieht das beinfarbene Bone China aus wie Plastik. Es wird entwertet“, so die Fachfrau.

Alles andere sei Schmacksache. Und ein bisschen ist das mit der Tafelkultur ja auch ein Trend. „Schon früher konnten sich nur bestimmte Menschen kostbares Porzellan oder auch Tafeltücher leisten“, sagt Lehmann. Für zu Hause brauche man je nach Zahl der Gäste, die bewirtet werden, je einen tiefen und einen flachen Teller und eventuell zwei Größen von Schalen. „Damit kommt man gut klar.“ Schalen bieten sich an, die passen sowohl für eine Suppe als auch für einen Salat. Ein Dessert lässt sich ebenfalls darin anrichten.

Man muss nicht alles haben. Ein paar wenige ausgesuchte Teile verändern den Tisch. „Es ist doch wie in der Mode. Man hat ein Designerstück und trägt dazu ein nettes Fähnchen.“ Auch beim Tisch-Setting sei Individualismus ein Thema, bringe Stimmung auf die Tafel, zeige das persönliche Händchen der Gastgebenden. In der Gastronomie muss es dann doch maßgeschneidert sein, und man benötigt einen größeren Geschirrschrank, vor allem, wenn die Einzelschönheiten nicht stapelbar sind.

Lehmann weiß, dass Teller und Speise wie Bild und Rahmen sind. Der Gast hat ein tolles Erlebnis. Geschickte Köchinnen und Köche setzen ihr Essen in Szene. Bei der Wahl ihrer Gefäße seien manche Küchenchefs allerdings auch beratungsresistent und nicht jeder versierte Keramiker fasst sich mit Fine Dining. „Das ist ein Lernprozess. Da kann ich helfen. Aber der Koch sollte selbst ein Künstler sein, sich vom Geschirr auch mal inspirieren lassen.“

Für Silvio Pfeufer ist die Anmutung der Gefäße wichtig. Matt dürfe ein Teller sein, aber nicht zu schwer und schon gar nicht rustikal. „Früher hat man das Bild an der Wand auf dem Teller gehabt.“ Zu viel des Guten. „Heute ist das alles reduzierter, weniger aufdringlich.“

Der nächste Teller kommt: Wie in einem Schwimring aus einem Steinbruch geformt, blank poliert und fein blau gesprengelt präsentiert sich der vegane Gang. Herbsttrompeten und Zwiebeln im Gemüseextrakt und von Grünkohlgekräusel gekrönt kann man aus der Tiefe des Gefäßes löffeln, um hernach noch mal dankbar über die leere Schale zu streichen. Haptik und Kulinarik sind eins. Einfach schön, so ein perfekter Teller.



Wiebke Lehmann

## Königsberger Klopse

Rezept für 4 Personen, Vorbereitungszeit eine Stunde, Zubereitungszeit zwei Stunden ein Rezept von Silvio Pfeufer

## ZUTATEN

### Königsberger Klopse

300 g Kalbshackfleisch  
150 g Rinderhackfleisch  
2 große Schalotten  
8 Sardellenfilets  
2 Bio Eier Größe M  
1 kleines Glas Kapern (90g)  
1 trockenes Brötchen vom Vortag ca. 160 g  
10 g mittelscharfer Senf  
Steinsalz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
1 Bio Zitrone  
60 g Petersilie  
40 g Kerbel  
500 ml Kalbsfond  
2 Lorbeerblätter  
Pflanzenöl  
**Für die Soße**  
50 g Butter

50 g Mehl  
1 kleine Schalotte  
300 ml Kalbsfond  
200 ml Sahne  
2 Stück Lorbeerblätter  
weiße Pfefferkörner  
Steinsalz  
**Rote-Bete-Salat**  
4 Stück Rote Bete  
350 ml Rote-Bete-Saft  
gekochte Senfsaat  
60 ml Cabernet Essig  
Estragon Essig  
80 ml Olivenöl  
Steinsalz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
**Salzkartoffeln**  
800 g Kartoffeln festkochend  
150 g Butter  
1 Bund Petersilie  
Steinsalz

## ZUBEREITUNG

### Königsberger Klopse

Schalotten schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten anschwitzen

und etwas Steinsalz dazugeben. Das Brötchen in lauwarmem Wasser aufweichen. Die Hälfte der Kapern grob hacken, die andere Hälfte für die Soße beiseitestellen. Vier Sardellen ebenfalls hacken und mit den gehackten Kapern zu den Schalotten dazugeben. Für etwa vier Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken. Die Schalotten mit den Kapern und Sardellen aus der Pfanne in eine große Schüssel geben. Die gehackten Kräuter dazugeben. Zitrone waschen und die Schale mit einer feinen Reibe in die Schüssel reiben. Das Brötchen ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben. Das Hackfleisch, Senf und die Eier mit den Zutaten in der Schüssel vermengen und mit Steinsalz, weißem Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken. Den Kalbsfond in einem breiten Topf zum Sieden bringen und die Lorbeerblätter hineingeben. Die Hände leicht befeuchten und die Masse in 16 gleich große Kugeln abdröhen. Die Königsberger Klopse in den heißen Kalbsfond geben und bei mittlerer Hitze circa 10-15 Minuten ziehen lassen. Die Königsbergerklopse mit einer Schöpfkelle herausnehmen und mit etwa 100 ml des

Kalbsfonds in einem flachen Gefäß beiseitestellen. Den restlichen Kalbsfond für die Soße aufbewahren. Die restlichen Sardellenfilets dritteln und beim Anrichten je ein Drittel auf einen Königsberger Klops geben.

### Soße

Butter in einem Topf schaumig werden lassen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Schalotten, Lorbeerblätter, Pfefferkörner in die Butter geben. Für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, ohne dass die Schalotten Farbe bekommen. Mehl in den Topf geben, umrühren und bei mittlerer Hitze für ungefähr 3 Minuten anrösten. Mit dem restlichen Kalbsfond auffüllen.

Aufkochen und bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren für 15 Minuten köcheln lassen BIS der Mehl-Geschmack verkocht. Sahne dazugeben. Die Soße mit Salz, weißem Pfeffer, Kapern und Kapernwasser abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Die Königsberger Klopse dazugeben und bis zum Servieren in der Soße erwärmen.

### Rote-Bete-Salat

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Rote-Bete-Knollen waschen, in einem Bräter platzie-

ren und daumendick Wasser einfüllen. Bräter abdecken und für 1 ½ Stunden im Ofen garen. Rote-Bete-Saft in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze auf 100 ml reduzieren und in einem Gefäß aufbewahren. Sobald die Bete gar sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Unter fließendem Wasser mit den Händen die Schale abreiben. Die Knollen in eine Schüssel raspeln. Den reduzierten Rote-Bete-Saft, gekochte Senfsaat, Cabernet Essig und Olivenöl in die Schüssel geben und mit Estragon Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Salzkartoffeln

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln mit dem Wasser bedeckt sind. Das Salz hinzufügen, aufkochen lassen, anschließend die Hitze reduzieren und die Kartoffeln für rund 15-20 Minuten garen. Butter in einem Topf schmelzen. Die Petersilie waschen, zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln in die warme Butter geben und durchschwenken. Petersilie dazugeben und servieren.