

LEBENSART



TEXT UND PRODUKTION: RALF FRÄDTKE, FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER

# WIE DER HERR,

DIE GESTALTERIN STEFANIE HERING UND DER KOCH MICHAEL HOFFMANN BEGEISTERN



## PRÄSENTIERTELLER

Federleichte Appetithappen in Porzellanlöffeln ruhen auf der über drei Kilo schweren, kühl- und erhitzbaren „Massive Bowl“. Eine Bühne!

# SO DAS G'SCHERR!

DIE GÄSTE IM BERLINER „MARGAUX“ MIT IHRER FEINABSTIMMUNG VON SPEISEN UND DESIGN

### VIELSTIMMIGES FINALE

Pralinen, Trüffel und Gebäck erscheinen auf Biskuitporzellan: Tablett, zwei Schalen im blauen Dekor „Granat“ und eine Espressoschale



### IMPRESSIONISMUS

Wie gemalt wirken glasierte Ananas und Gnocchi mit Rhabarber und Karamell-Eis, umrahmt von schimmerndem Platinrand und zarter roter Linie

### POESIE IN BLAU

„Granat“ ist eine Hommage ans Zwiebelmuster, auf glasiertem und unglasiertem Porzellan. Langustinen-Variationen greifen seinen Schwung auf



Michael Hoffmann steht in der Küche des Berliner „Margaux“ und zieht nachdenklich allerlei Porzellan aus dem Regal. Soll er die Variation von Meeresfrüchten nun auf dem Teller mit weitem Spiegel servieren oder lieber in der Schale mit Lochmuster? Kommt die Vorspeise auf der runden Platte besser zur Geltung oder auf dem Tablett? Der Küchenchef grübelt, sein Assistent steht geduldig bereit. Aber Hoffmann zögert noch. Heute fällt ihm die Wahl besonders schwer, denn jeden Moment erwartet er die schwäbische Wahl-Berlinerin und Gestalterin Stefanie Hering mit einem neuen Entwurf. Das kostbare und extravagante Porzellan des „Margaux“ stammt aus ihren Werkstätten.

Vor allem aber: Ihr Name steht für ein Handwerk, das kühn auch bis an die Grenzen des Machbaren geht.

Stefanie Herings Spezialität ist Biskuitporzellan, so nennt man den matten, unglasierten Scherben, der so wunderbar haptisch ist und dadurch extreme Zerbrechlichkeit vortäuscht. Diese Technik kannten schon die Chinesen vor Jahrtausenden. Aus der Manufaktur Hering – die Stücke sind mit einem kleinen blauen h auf Unterseite signiert – kommen aber auch ganz oder partiell glasierte Teller, Becher und Schalen, manche mit matten Reliefs, andere wirken allein durch die Form; und wieder andere adelt hochkarätiges Gold oder Platin auf der Tellerfahne.

Vor zwei Jahren hat Stefanie Hering ihre ersten beiden Tafelservices herausgebracht; „Leonce“ und

## DER GROSSE AUFTRITT DES STEINBUTTS

Da ist sie auch schon und hat Teller dabei mit einem kecken blauen Granatapfel-Dekor, das sein Motiv eher beiläufig skizziert als naturgetreu gemalt aussehen lässt. Der Koch ist wie elektrisiert, dreht und wendet jedes Teil wie ein passionierter Sammler.

Stefanie Hering hat sich in der Porzellanszene einen Namen gemacht. Er steht für puristische, sinnliche Moderne, für ausgefallene Vasen und für filigrane Schalen im Lochmuster-Look mit 6000 handgebohrten Löchern, für zarte Lampenschirmchen, die im Licht weich schimmern, und gewagte Formen, die vor Spannung zu bersten scheinen.

„Lena“ wurden bei Avantgarde-Köchen zu Bestsellern – und für die Designerin erschloss sich mit der Haute Cuisine auch persönlich eine völlig neue Welt der Feinschmeckerei. Die Küchenchefs dagegen erkannten in den kompromisslos modernen Tellern und Platten ganz neue Bühnen für ihre aufwändigen, bildschönen Kreationen.

Stefanie Hering, deren Großvater Bildhauer war, liebt seit Kindertagen die Noblesse und Transparenz des Porzellans, fühlte sich früh zur Keramikerin berufen. Nach Studium und Gesellenjahren zog sie 1992 nach Berlin und gründete

### KOSTBARES GLANZSTÜCK

Die Platte mit seidigem, poliertem Platinrand misst 36 Zentimeter Durchmesser. Sie verschafft dem aus einem Eintopf entwickelten „dekonstruierten“ Rezept „Steinbutt ‚Espagnol‘ mit Entenstopfleber, pulpo und Hahnenkämmen“ noch mehr Eleganz



mit ihrer Partnerin Wiebke Lehmann am Prenzlauer Berg ein Atelier. Später verlagerten sie die Manufaktur aus dem Szeneviertel ins idyllische Kohlhasenbrück zwischen Wannsee und Potsdam. Dort, im Souterrain des lichten Wohnhauses im Bauhausstil (ein Entwurf von Stefanie Herings Ehemannes Götz Esslinger), entstehen Prototypen und Unikate. In Serie geht das Porzellan in Thüringen bei Reichenbach; 50 Personen arbeiten dort heute für die Berliner Marke Hering.

Auch andere Chefs sind vom Hering-Geschirr begeistert. Heinz Winkler von der „Residenz“ in Aschau hat kürzlich mehrere hundert Teile geordert, auch Johannes King vom „Söl'ring Hof“ auf Sylt und Thomas Bühner vom „La Vie“ in Osnabrück sind Kunden. Und sogar die internationale Kochelite hat ein Auge auf die bescheiden auftretende Deutsche geworfen, es kommen Bestellungen von Guy Savoy aus Paris und von Masaharu Morimoto aus New York.

„Die Zusammenarbeit mit den Köchen macht Riesenspaß“, sagt die Designerin, „weil sie so sensibel und völlig unvoreingenommen mit dem Porzellan umgehen.“ Jeder ihrer Entwürfe ist so weit vom Hergebrachten entfernt, dass er die Küchenchefs zu unterschiedlichsten kulinarischen Szenarien anregen kann. Die „Ufo-Schale“ etwa, einst für Blüten gedacht, adelt im „Margaux“ mal eine Consommé, mal eine Sauce, oder sie dient als Ablage für den Löffel. Der „Coupe Teller“ im

großen XXL-Format bietet viel Raum für Fingerfood, Fleischgerichte und Desserts.

Michael Hoffmann bringt die Designerin auf immer neue Ideen. Die „Massive Bowl“ etwa wurde auf Anregung des Kochs um das Vierfache vergrößert und auf fünf Zentimeter erhöht. Darauf serviert Hoffmann zum Beispiel seinen berühmten Glattbutt mit geliertem Badoit-Mineralwasser und geeistem Olivenöl. Der Präsentierteller erhebt das raffinierte Gericht in den Rang eines Kunstwerks. Die Gäste sind begeistert, der Service aber stöhnt hinter den Kulissen: Dreieinhalb Kilo bringt so eine „Massive Bowl“ auf die Waage. Das schwere Stück kann auch kräftig gekühlt oder erhitzt werden, falls eine temperierte Unterlage für Speisen wie Eis, Kaviar oder rohen Fisch benötigt wird.

Fasziniert streichelt man die samtigen edelmatten Oberflächen des Biskuitporzellans. Aber wie steht es mit der Pflege? „Kein Problem“, sagt der Koch, „wir haben das unglasierte Porzellan in Rotwein gebadet, mit Lippenstift bestrichen, Eigelb, Curry- und Safransauce darauf eintrocknen lassen. Nach dem Durchlauf in der Spülmaschine ist alles wieder clean.“ Noch ein Vorteil des matten Materials zeigt sich beim Servieren: Es bleiben keine Fingerabdrücke auf dem Tellerand.

Ein Blick in die Werkstatt von Stefanie Hering und Wiebke Leh-

## OPTISCHE GESCHMACKSVERSTÄRKER



### ELEGANTER RAHMEN

Das Streifendekor ist gestochen scharf. Solche Perfektion unterstreicht die Raffinesse des Gerichts: Taube, in Meersalz gegart, mit Frühlingsgemüse

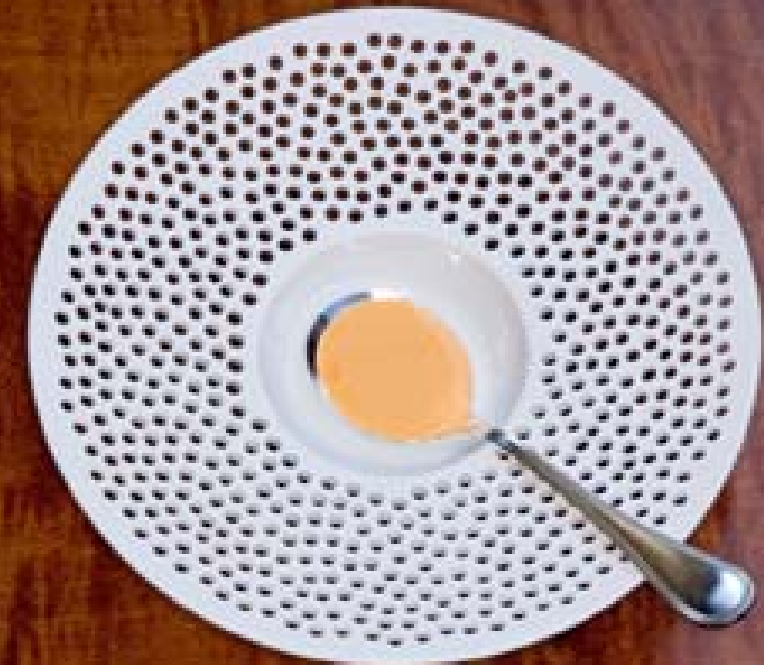
### WEISSES WUNDER

Die verwegene Fruchtschale ist ein frühes Meisterwerk von Stefanie Hering. Die exzellente Tomatensorte „MagiQo“ aus Andalusien ist ihrer würdig



### LUFTIGE UNTERLAGEN

Jedes Loch wird sorgfältig von Hand gestanzt. Das Design betont die Leichtigkeit der Frühlingsvariation von calamaretti und Zitrone



mann zeigt den langen Weg zum perfekten Porzellan: Der Scherben wird dort, wo er matt bleiben soll, mit Schellack bepinselt, mit Wasser ausgewaschen, nach dem ersten Brand mit Wachs abgedeckt und danach, vor dem zweiten Brennen, durchs Glasurbad gezogen. Die matten Zonen werden schließlich mit Diamantschwämmen geschliffen, das verleiht dem Porzellan den sinnlichen Touch.

Die Schellacktechnik ist eine von vielen Spezialitäten der Berliner. Die breiten, völlig ebenmäßigen Spiegel der Teller und der nur eineinhalb Millimeter dicke Scherben verlangen von den sieben Keramikern in der Manufaktur und ihren thüringischen Kollegen höchste Meisterschaft und Geduld. Der Aufwand hat seinen Preis: Ein Essteller kostet mindestens 70 Euro, eine Lochschale 180 Euro.

Diesen Luxus gönnt Michael Hoffmann sich und seinen Gästen. Der Witzigmann-Schüler ist bekannt für Experimentierfreude beim Anrichten, die besten Einfälle notiert er in einem Skizzenbuch. „Die Ideen entwickeln sich im Umgang mit dem Design“, sagt er. Das Porzellan der Stefanie Hering habe seine Zukunft von den Zwängen der Konvention befreit. Nun fehlt aber, sind sich Koch und Künstlerin einig, eigentlich noch ein massgeschneidertes Besteck. Stefanie Hering ist schon am Nachdenken.

Informationen und Bezugsquellen:

[www.hering-berlin.de](http://www.hering-berlin.de)

Rezepte der abgebildeten Gerichte:

[www.margaux-berlin.de](http://www.margaux-berlin.de)