Gastliche Kompositionen

Keramikexpertin Wiebke Lehmann stattet Sternerestaurants mit hochwertigem Geschirr aus. Im Showroom „tawl“ zelebriert sie zwischen Tausenden von Mustern die Kunst des Tafelns.

Wenn Wiebke Lehmann in ihr „Esszimmer“ bittet, ist der ovale Tisch in der Mitte des Raumes stets gedeckt. Neben großen Tellern mit Strahlenrelief stehen Schüsselchen aus Porzellan und Glas, in der Mitte der Tafel weiße Keramikschalen mit geschwungenem Rand. Hat der Kunde am Esstisch Platz genommen, drückt ihm Wiebke Lehmann Messer und Gabel in die Hand. Nicht, um Speisen zu zerschneiden und zum Mund zu führen – denn gegessen wird hier nicht in dem stilvoll eingerichteten Showroom mit den hohen Wänden und dem Fischgrätparkett. „Der Kunde soll ein Gefühl dafür bekommen, wie der Gast speist“, sagt Wiebke Lehmann, Inhaberin des Tafelgeschirrladens „tawl“ in Charlottenburg.

Das Gros ihrer Kundschaft sind Küchenchefs der gehobenen Gastronomie, die für ihre Häuser nach hochwertigem Tafelgeschirr suchen. Wiebke Lehmann ist eine der renommiertesten Geschirrbeschafferinnen in Deutschland. Rund ein Drittel der bundesweit gut 300 Sternerestaurants vertraut auf ihre Expertise. Gelegentlich kommen auch Privatleute.



FLORIAN BOLK





PARICIA PARINEJAD (2)

Zusammen mit dem Kunden erstellt Wiebke Lehmann die Geschirrensembles (gr. Foto) – aber auch passendes Dekor ist zu finden (l.).

Sie führt eine richtige „Tellerbibliothek“

Früh entdeckte die gebürtige Norddeutsche ihre Leidenschaft für Keramik. „Mit 14 Jahren stand für mich fest, dass ich Töpferin werden will“, erzählt die 62-Jährige. Nach der Ausbildung zur Keramikerin, Meisterprüfung und Studium der Keramikgestaltung betrieb sie eigene Keramikstudios in London und Berlin. 1999 war sie Mitgründerin der Porzellanmanufaktur Hering in Berlin, 2018 ging sie zur Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen.

2021 schlug die Geburtsstunde von „tawl“. Den Showroom richtete sie allerdings erst zwei Jahre später ein – in einem Raum von Markus Otto Grafs Concept Store „graf’s Kontor“. Vorn in „Wohnzimmer“ und „Blumenkammer“ verkauft Graf Blumen und Accessoires, hinten im „Esszimmer“ zelebriert Lehmann mit ausgewähltem Tafelgeschirr aus Porzellan, Keramik und Glas die Kunst des Tafelns und der Gastlichkeit. Ihre „Tellerbibliothek“ mit den offenen Regalen umfasst Tausende von Mustern. Europaweit arbeitet sie mit rund 20 Manufakturen zusammen. Fein gearbeitete Teller und Schalen, Tassen und Becher bezieht sie von Herstellern wie JLCoquet aus Frankreich, von der traditionsreichen deutschen Manufaktur Reichenbach oder dem Studio Mattes aus Belgien.

Gern vergleicht Wiebke Lehmann Fine Dining mit einem Gemälde: „Ein großes Gericht benötigt einen großen Rahmen.“ Sie versteht sich in erster Linie als Beraterin, gemeinsam mit ihren Kunden entwickelt sie die passenden Geschirrensembles.

Ein Wunsch wäre mehr farbiges Geschirr

„Jedes Restaurant hat seine eigene Stilistik“, erklärt die Expertin. „Das Geschirr muss nicht einheitlich sein, aber komponiert. Die einzelnen Bestandteile müssen zueinander passen.“ Wenn ein Küchenchef zu ihr komme, müsse er seine Menüs im Kopf haben. „Er muss wissen, welche Tellergrößen er braucht vom Gruß aus der Küche bis zum Dessert.“ Das Benötigte stellt sie dann in einer langen Reihe auf, entwickelt eine Dramaturgie – wohl wissend, „dass der Gast später das alles nie gleichzeitig sieht“.

Die meisten Stücke in ihrem Tellersortiment sind stapelbar. Das sei in der Gastronomie neben der Stabilität ein zentrales Kriterium. Wichtig sei speziell in der deutschen Sterneküche darüber hinaus, „dass die Saucen optisch gehalten werden und nicht zerlaufen“. Jeder Teller müsse dafür die richtige Mulde haben.

Hierzulande setzen Hotels und Restaurants vielfach auf weißes Geschirr. Wiebke Lehmann fände es schön, wenn auch mal farbige, glasierte Teller auf den Tisch kämen. In Italien, Spanien und Frankreich sei man da viel mutiger. Jedoch dürfe der Teller auch nicht zu viel Aufmerksamkeit auf sich ziehen und von den Speisen ablenken. „Manchmal muss es eben der Klassiker sein“, sagt Wiebke Lehmann. Ein solcher zählt auch bei „tawl“ zu den Bestsellern: Es ist ein Modell von JLCoquet mit 29 Zentimetern Durchmesser und einer Anrichtefläche von zehn Zentimetern, einen Zentimeter tief – damit genug Platz ist für die Saucen.
Katrin Starke

tawl – by Wiebke Lehmann Giesebrechtstraße 10, Charlottenburg, Tel. 01520/268 85 04, Mo.–Fr. 11–18 Uhr, Beratungstermine nur nach Vereinbarung, www.tawl.berlin