

„Porzellan ist Luxus, aber für jeden Tag“

Bei Kobes gibt es seit fast zehn Jahren Schönes für Tische und Tafeln. Dahinter stehen zwei Fans des Weißen Goldes, für die ein Service „für gut“ oder „für schön“ keinen Sinn macht.

Von Claudia Kook

Einmal drücken auf die untere Schelle, auf der „Kobes“ steht. Es könnte einfach nur ein Familienname sein, wie die anderen an den Klingelknöpfen darüber. Ein Türöffner schneppert. Dahinter ein Hausflur, ganz normal, unscheinbar. Dann geht die Tür zu den Erdgeschossräumen auf und dahinter ist die Welt auf den ersten Blick bunt. Denn wer das Geschäft „Kobes – The fine dining avantgarde“ betritt, blickt zunächst auf ein Regal voller Tassen, Untertassen, Kuchentellern, Eierbechern und vielem mehr aus einer Kollektion der schleswig-holsteinischen Manufaktur Dribbern in 50 verschiedenen Farben.

Zwischen den zahlreichen Regalen voller bunt strahlendem, schneeweißem oder mit zarten Dekors wie angelegte Kirschen oder Mini-papageien gestaltetem Porzellan stehen ein paar ausgewählte antike Möbelstücke, auf einem großen Holztisch sind Vasen und Dosen hübsch arrangiert.

Jan-Willem Kobes rückt eine Tasse der thüringischen Manufaktur Reichenbach zurecht, während sein Kompagnon Claus Weissenborn für eine Kundin Kaffee hinter der Theke zubereitet. Nur noch ansatzweise erinnert sie an die Vorgeschichte des jetzigen Ladenlokals an der Schwertstraße – als die Besucher der Gaststätte Baggen noch aus ganz anderen Gefä-

ßen tranken.

„Wir konnten hier noch mal ganz neu starten. Alles genau nach unserem Geschmack gestalten“, blickt Jan-Willem Kobes (50), der aus dem niederländischen Vriezenveen stammt, zurück auf die Anfänge des Geschäfts inmitten des ansonsten von Wohnhäusern geprägten Straßenzugs zwischen Philadelphia- und Dießemer Straße. Im November vor zehn Jahren wurde er gemeinsam mit Weissenborn (46) beruflich sesshaft.

Aus dem Hobby wurde eine Geschäftsidee

Vorher hatte der Niederländer, der schon immer Porzellan liebte und als Hobby sammelte, zunächst nebenberuflich, dann hauptberuflich nur online mit Geschirr gehandelt. „Ende der 90er-Jahre zunächst mit dem, was ich als Sammler zu viel hatte. Das klappte gut und ich habe mich auf englisches Porzellan spezialisiert“, fasst er die vielen Jahre bis zum Start in die Selbstständigkeit 2002 zusammen. Als Weissenborn, ebenfalls gelernter Kaufmann, sechs Jahre später mit in den Online-Handel einstieg, war er noch unbedarft in Sachen Porzellan. „Aber ich war wie ein Schwamm, der alles aufgesogen hat“, sagt er. Und er verliebte sich „in die Masse Porzellan und was man daraus machen kann“.

Mit einem kleinen Umweg über Uerdingen, wo die beiden Krefelder ein Jahr lang die

Nachfolge von Tischkult Diegel an der Niederstraße übernahmen, wurde dann für beide an der Schwertstraße ein Traum wahr. In der eigentlichen Gaststätte richteten sie ihren Showroom für die Neuware ausschließlich aus deutschen Manufakturen ein. Hinter einer riesigen Ziehharmonika-Tür, die einst das Billardzimmer hinter dunkel gebeiztem Holz und undurchsichtigen Glasfenstern verbarg, sind jetzt das Büro und ein Teil des Lagers für gebrauchtes Porzellan untergebracht.

Denn auch zum zehnjährigen Bestehen, das die beiden am 29. November, 15 bis 22 Uhr an der Schwertstraße 31 feiern, ist eines der Standbeine der beiden Geschäftspartner der An- und Verkauf von Geschirr aus vergangenen Jahrzehnten. Gerade steht wieder ein Karton mit Teilen eines Rosenthal-Services bei den beiden. Verschnörkelte Form, mit Goldrand und -ranken, auf den Seiten eine ländliche Szene mit Dame im Rokoko-Kleid und dem Herrn in weißen Strümpfen und Kniehosen. „Das ist etwa 40 Jahre alt. Nichts, was heute in Deutschland noch viele schön finden würden. Aber in Asien zum Beispiel findet das bestimmt einen Anhänger“, berichtet Kobes über den weltweiten Handel.

Nachschub bekommen die beiden auch von den Kunden, die in ihr Geschäft kommen. Denn die können auch unge-

liebt älteres Porzellan gegen neues tauschen. „Oder, wenn es etwas ganz Besonderes ist, auch nur verkaufen“, erzählt der 50-Jährige. Oft ist es eine Frage des veränderten Geschmacks, wenn sich Menschen davon trennen.

Geschirr ist zum Benutzen da, appellieren die Kompagnons

Sehr oft könne man den Stücken dabei ansehen, dass sie kaum oder gar nicht in Gebrauch waren. Die Rokoko-Dame und ihr Verehrer haben ein Leben in einer Vitrine verbracht. Porzellan „für gut“ oder „für schön“ aufzubewahren – das ist etwas, was Kobes und Weissenborn nicht verstehen. „Wann soll das denn dann sein? An Geburtstagen? An Weihnachten?“, fragt Kobes. Geld für gutes Porzellan auszugeben, dann aber besorgt zu sein, dass es beim Benutzen Schaden nehmen könne, um es dann Jahre zu schonen und irgendwann nicht mehr schön zu finden – eine Horrorgeschichte für die beiden. „Ja, wir verkaufen Luxus. Aber es ist Luxus für jeden Tag“, formulieren die beiden ihren Appell an ihre Kunden. „Es nicht zu benutzen, dafür ist es viel zu teuer.“

Davon abgesehen, dass der befürchtete Schaden nach seiner Einschätzung vermutlich gar nicht eintreten wird. Kobes schlägt mit einer Tasse von KPM massiv auf den Holztisch vor ihm. Nichts passiert. „Die deutschen Manufakturen haben einfach eine ganz andere Qualität als das, was woanders produziert wird“, sagt er. Porzellan aus Fernost, das Service aus dem Discounter ge-



Jan-Willem Kobes (r.) und Claus Weissenborn feiern im November das zehnjährige Bestehen ihres Porzellangeschäfts an der Schwertstraße. Foto: Dirk Jochmann

he „einfach schneller zu Bruch und wenn etwas kaputt ist, bekommt man keinen Ersatz“. Auf

Tellern aus den besagten Manufakturen gebe es auch keinen Metallabrieb, also nicht mehr

entfernbarer Streifen, die das Besteck bei anderem Porzellan häufig hinterlasse.



Gastronom Alexander Hauffe (r.) und sein Küchenchef Günter Rönner freuen sich über die Auszeichnung des bekannten Restaurantführers. Archivfoto: Dirk Jochmann

Gault-Millau-Guide zeichnet Restaurant „Pur“ aus

16 von möglichen 19,5 Punkten gab es für die neue Gastronomie an der Roonstraße.

Gerade erst frisch erschienen ist der Gault-Millau-Guide Deutschland für das Jahr 2020. Die 1000 besten Restaurants in Deutschland sind getestet und bewertet worden. Der neben dem Guide Michelin einflussreichste Restaurantführer französischer Ursprungs hat dabei auch das neue Krefelder Restaurant „Pur essen + trinken“ aufgenommen. Erst im Mai hatte die Gastronomie an der Roonstraße 1 Eröffnung gefeiert.

Freude und Überraschung gleichermaßen beim Team

Zwei Kochmützen und 16 von möglichen 19,5 Punkten gab es für das „Pur“ vom Gault-Millau. Alexander Hauffe, Serviceleiter und Sohn von Inhaber Wolf-Detlef Hauffe, freut sich mit seinem Team, sagt aber auch, dass er von der Bewertung durch den Restaurantführer quasi überrascht wurde. Auch weil es bereits die zweite Auszeichnung binnen kurz-

er Zeit für das Restaurant gegenüber vom Sprödenalplatz ist: Vor einigen Wochen war es bereits vom Magazin „Der Feinschmecker“ unter die besten 500 Restaurants Deutschlands gewählt worden.

Küchenchef hat schon Erfahrung mit so vielen Punkten

Geahnt haben dürfte es auch Küchenchef Günter Rönner. Denn er war viele Jahre im „Akazienhof“ in Duisburg tätig und war dort schon sechs Jahre lang mit 16 Punkten ausgezeichnet worden. „Unser Wunsch, eine Bereicherung für Krefeld zu schaffen, ist in kurzer Zeit wahr geworden“, sagt Hauffe. „Seit der Schließung des legendären Restaurants ‚Kaperpott‘ ist dies die höchste Auszeichnung, die in Krefeld je vergeben wurde.“

Ihre Art der Speisenauswahl nennen Hauffe und Rönner „kreative, zeitgemäße Frischküche“. Inspiriert werden sie dabei von kulinarischem nicht

DIE LOKALITÄT

ÖFFNUNGSZEITEN Das „Pur“ hat montags bis samstags zwischen 12 und 14.30 Uhr und dann wieder ab 18.30 bis 23 Uhr geöffnet. An Feiertagen ist von 18.30 bis 23 Uhr geöffnet. Die Küche ist jeweils bis 22 Uhr offen. Sonntag ist Ruhetag.

INFOS Weitere Informationen finden sich auf der Internet-Seite: pur-krefeld.de

nur aus Deutschland, Frankreich und Italien, sondern zum Beispiel auch aus Afrika. Es werden Vier- und Sieben-Gang-Menüs sowie eine Auswahl à la carte angeboten. Bei den Menüs können sich die Gäste die Abfolge wie aus einem Baukasten aussuchen. Im 14-Tages-Rhythmus wechseln die Gerichte auf der Karte. Außerdem dem Abendbetrieb gibt es noch einen Mittagstisch mit wöchentlich wechselnder Karte. Für die Weinwahl zeichnet im Team unter anderem Sommeliere Carla Veenstra verantwortlich.

MÖBELTRENDS NEU ENTDECKEN!

Messe-Neuheiten schon jetzt bei uns!

20%¹⁾
AUF MÖBEL,
MATRATZEN
UND TEPPICHE

bis zu
50%¹⁾
AUF PLANUNGSKÜCHEN

ZUSÄTZLICH
15%¹⁾
AUF MÖBEL, MATRATZEN,
TEPPICHE UND
KÜCHEN

AB
SOFORT
UND NUR BIS
11. NOV.

SOGAR **15%**²⁾

IN DEN FACHABTEILUNGEN:
HAUSHALTSWAREN,
DEKO-ACCESSOIRES
HEIMTEXTILIEN,
LEUCHTEN + BILDER

1) Gültig nur für Neuaufträge von Möbeln, freigeplanten Küchen, Matratzen und Teppichen bis zum 06.01.2020. Ausgenommen sind Artikel der Marken Musterring, Rolf Benz, Erpo, Joop, Stressless, Tempur, Set one, Kare Design. Nicht verknüpfbar mit anderen Aktionen. Ausgenommen ist bereits reduzierte Ware, Artikel aus der design collection oder in unseren Häusern als „Best-Preis“ gekennzeichnete Artikel.
2) Gültig nur für Neuaufträge bis zum 11.11.2019. Ausgenommen sind Artikel der Marken Blomus, Cavò, Fissler, JAB (Anstoetz), JOOP!, Leonardo, Villeroy & Boch und WMF. Nicht verknüpfbar mit anderen Aktionen. Ausgenommen ist bereits reduzierte Ware, Artikel aus dem K.N.A.S.T. oder design collection oder in unseren Häusern als „Best-Preis“ gekennzeichnete Artikel.

Enrichinghaus Franz Knuffmann GmbH & Co. KG, Erftstraße 71, 41238 Mönchengladbach
Franz Knuffmann
Aus Freude am Sparen!

Krefeld,
Hülser Straße 300
Tel. 02151/927-2200

K.N.A.S.T.
DAS KULTIGE MÖBELHAUS
Krefeld, Kleinewefersstr. 46