

Eine Porzellantasse ist alltäglicher Luxus

INTERVIEW Jan-Willem Kobes und Claus Weissenborn haben sich auf das „weiße Gold“ spezialisiert.

Von Yvonne Brandt

Ein guter Kaffee und die richtige Zubereitung sind das A und O für Kaffeeliebhaber, die richtige Tasse dazu macht das Deutsche liebste Heißgetränk jedoch erst perfekt. Nicht umsonst haben die meisten Menschen im Büro oder zu Hause eine Lieblingstasse aus der sie trinken. Die ist so unterschiedlich wie die Menschen selbst. Für Jan-Willem Kobes und Claus Weissenborn muss sie auf alle Fälle aus Porzellan sein. Farbe, Dekor und Form hingegen sind Geschmackssache. Unsere Redaktion sprach für unsere „Kaffee und Kuchen-Ausgabe“ zu Ostern mit den beiden Krefelder Geschäftsinhabern von „Kobes – The fine dining avantgarde“ über das „weiße Gold“, das sie in einer früheren Kneipe an der Schwertstraße anbieten – und nicht nur zu Ostern.

Aus welchem Material sollte eine Kaffeetasse sein? Und wieso?

Jan-Willem Kobes: Aus Porzellan! Es ist das beste Material dafür, man kann es dünn verarbeiten oder dick und es ist sehr bruchfest. Daraus schmeckt der Kaffee einfach am besten.

Sind Porzellan-Tassen denn nicht sehr empfindlich und damit nicht alltagstauglich?

Claus Weissenborn: Porzellan wird viel höher gebrannt als Keramik und die Tasse wird gedreht und nicht gepresst, wie bei der billigeren Keramik. Dadurch sind Porzellantassen auch so bruchstabil. Die Besucher staunen, wenn wir zu Demonstrationszwecken schon mal eine Tasse von KPM (Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin) auf den Holztisch in unserem Verkaufsraum schlagen – und nichts passiert. **Kobes:** Die deutschen Manufakturen haben einfach eine ganz andere Qualität als das,

was woanders produziert wird.

Dürfen Porzellan-Tassen dann auch in die Spülmaschine?

Weissenborn: Natürlich, die Tasse gehört in die Spülmaschine. Heutzutage sind alle Dekore, selbst Goldränder, spülmaschinenfest, weil sie mit viel höherer Temperatur gebrannt werden wie noch vor 40 Jahren. Es sollte aber immer Reinigungspulver benutzt werden, am besten das Billigste, anstelle der aggressiven teuren Tabs. Denn die machen jedes Porzellan, aber auch Gläser und Besteck kaputt. Die heutigen Maschinen arbeiten nur noch mit wenig Wasser und die Chemiebomben sind viel zu stark. Dieser Tipp stammt übrigens nicht von uns, sondern von den Porzellan-Manufakturen selber.

Porzellan-Tassen sind kostspielig. Wo fängt der Preis an, wo hört er auf?

Kobes: Der Preis für eine Tasse mit Untertasse fängt bei 20 bis 30 Euro an, nach oben sind keine Grenzen gesetzt. Meissen und Royal Copenhagen bieten individuell Handbemalte Tassen an, wo der Kunde sich seine Wunschpflanze oder Blume frei aussuchen kann. Entsprechend ist der Preis.

Ist das nicht purer Luxus?

Kobes: Ja, ein schönes Porzellan ist Luxus, aber für jeden Tag. Daraus sollte man trinken und es genießen. Das muss auf den Tisch, nicht in die Vitrine. **Weissenborn:** Eine Tasse (beispielsweise von KPM „Kurland“ in Weiß) wird mit 863 Handgriffen in 29 Arbeitsschritten hergestellt, 25 Manufakturisten arbeiten insgesamt 14 Arbeitstage an einer einzigen Tasse, zehn Qualitätskontrollen per Hand erfolgen in der Zeit. Das hat seinen Preis. Auf unserer Internetseite

KAFFEE TASSEN

PORZELLAN Es wird auch weißes Gold genannt. Das Proto-Porzellan wurde in China Ende des 8. Jahrhunderts erfunden. 1708 gelang es Johann Friedrich Böttger und Ehrenfried Walther von Jungfernbastei in Dresden, das erste europäische Hartporzellan zu erzeugen. Ab dem 6. Juni 1710 wurde in Meissen die erste europäische Porzellanproduktionsstätte eingerichtet.

JUNGSTEINZEIT Die älteste ausgegrabene Tasse stammt aus der sogenannten Jungsteinzeit, genauer gesagt wurde sie auf 2800 vor Christus datiert.

te ist im Shop unter KPM ein Film über die Herstellung einer Meister-Tasse zu sehen. Und man kann ja erst einmal klein anfangen, mit zwei Gedecken. Der Vorteil bei hochwertiger Ware ist, dass nicht jedes Jahr ein neues Design das alte ablöst und man über Jahre so nachkaufen kann.

Wie sieht die perfekte Kaffeetasse aus?

Kobes: Sie ist aus hochwertigem Porzellan, langlebig, hält den Kaffee sehr lange warm und sie macht das Getränk trotz hoher Zubereitungstemperatur dennoch trinkbar.

Was sind die sogenannten Klassiker bei Ihnen?

Weissenborn: Die Serie Kurland von KPM, die ist 230 Jahre alt geworden – und seither unverändert in ihrer Form. Ess- und Trinkgewohnheiten haben sich im Laufe der fast zweieinhalb Jahrhunderte geändert und so sind neue Teile wie ein Coffee to go-Becher und größere Tassen für die heute beliebten Getränke Milchkaffee und Cappuccino hinzugekommen. Auch die Speiseteller sind mit der Zeit größer geworden. Galten sie



Claus Weissenborn (l.) und Jan-Willem Kobes: Auf die richtige Tasse kommt es an.

Foto: Dirk Jochmann

früher mit 25 Zentimetern als groß, haben sie heute 27 bis 28 Zentimeter.

Die Tasse gibt es seit über 400 Jahren. Gibt es da noch Neues?

Kobes: Neu sind tatsächlich in dieser Saison die Coffee-to-go-Becher von Dibbern, natürlich aus Porzellan. Dieser Trend, Kaffee mitzunehmen auf seinem Weg zur Arbeit, ist aus den Staaten zu uns rüber geschwappt. Aber statt Plastik- oder Papp-Wegwerf-Becher ist Nachhaltigkeit mit Porzellan-Bechern möglich. **Weissenborn:** Neu ist auch, dass

die Kaffeetassen immer größer werden. Für Café Creme und Filterkaffee reicht ja die übliche Größe von 0,18 bis 0,22 Liter. Für alle Kaffee-Varianten, die mit viel heißer Milch wie bei Café au Lait oder Milchkaffee zubereitet werden, ist eine Fassungsgröße von 0,25 bis 0,35 Liter optimal. Da inzwischen immer mehr Kaffeetrinker ihren eigenen Kaffeefüllautomaten zu Hause haben, kann sich jeder diese Spezialitäten selber zubereiten. Dementsprechend steigt auch die Nachfrage nach solchen Tassen. Die klassische Kaffeekanne, wie es sie noch

vor 20, 30 Jahren gab, benutzt hingegen kein Mensch mehr.

Und wie sieht es bei den Dekoren aus?

Weissenborn: Im Dekorbereich gibt es keine Grenzen. Wenn dem Kunden das angebotene Dekor oder die Farbe einer Serie nicht gefällt, werden eben nach seinem individuellen Wunsch die Tasse und das Gedeck gefertigt. Das ist das Besondere der Manufakturen. Viele meinen, dort müssten mindestens 1000 Leute arbeiten, doch wenn überhaupt sind es 60 bis 80. Es ist eben keine Massenware, und die

hat ihren Preis. Dafür ist sie sehr langlebig, etwas Außergewöhnliches, und die Sinne trinken mit. Das ist eben auch Trink- und Tischkultur.

Wer sagt eigentlich, dass man aus Kaffeetassen nur Kaffee trinken darf?

Kobes: Niemand (und beide lachen)! Von Fürstenberg haben wir zum Beispiel hauchdünne Champagner-Becher mit schwarz-weißem geometrischen Dekor von außen und goldener Innenseite. Damit können wir zeigen, was Porzellan alles kann. Nicht nur zu Ostern.

Anzeige

Sie wünschen sich Hilfestellung in der digitalen Welt für Ihr Unternehmen?

Ich unterstütze Sie.

- Kostenlose Beratung
- Bestandsaufnahme
- Auffindbarkeit, Website, Social Media & vieles mehr

Ihr Ansprechpartner

Sebastian Wickel

Telefon: 0202/717-2289
E-Mail: sebastian.wickel@wz.de



Anzeige

IT-SICHERHEIT UND COMPUTER VIRENSCHUTZ
www.it-lupe.de
service@it-lupe.de
02151 / 8980060 oder 015253398147
Professionelle Hilfe bei Einrichtung von Homeoffice Arbeitsplätzen

GLOSSE Gedanken zu einem Familienfest ohne Familie und einer Eiersuche ohne Publikum

Wer isst denn nun bitte den Kuchen auf?

Von Stefanie Keisers

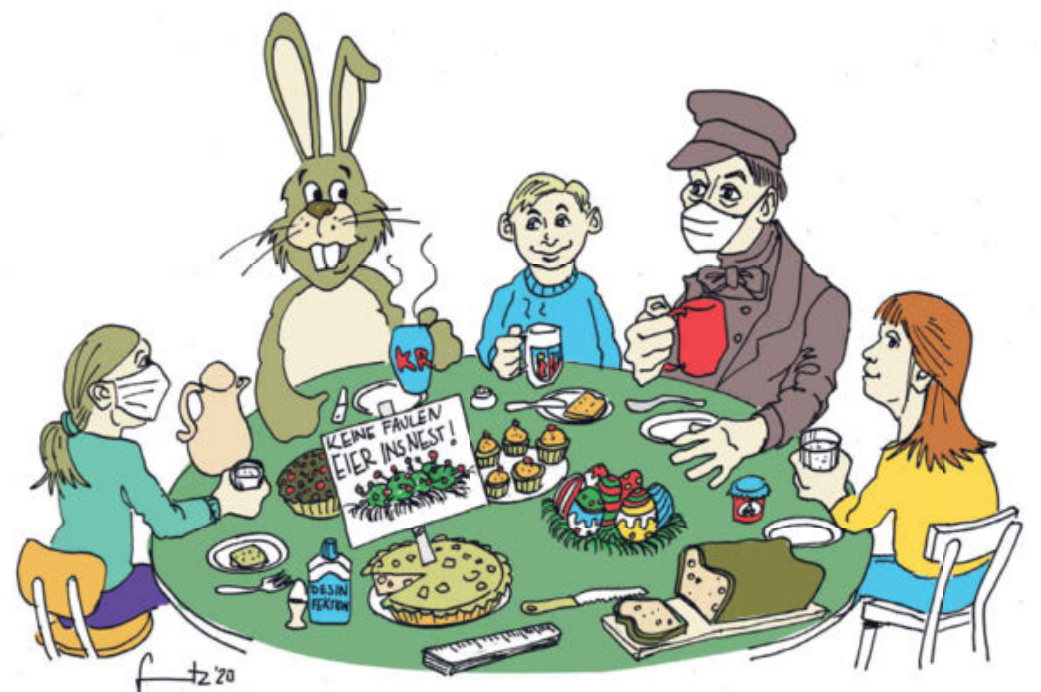
Die schlechte Nachricht zuerst: Das Wetter wird gut am Ostersonntag. Sehr gut sogar. Es wird ein Ostersonntag, an dem man ein Schwein auf den Grill werfen möchte – oder ein Lamm – um sich dazu mit der Verwandtschaft in Sekt mit Erdbeeren zu baden. Oder wenigstens in Weißweinschorle vom Edeka.

Aber dies wird nicht so ein Ostersonntag werden. Natürlich könnte man sich jetzt einen Laptop auf den Gartentisch stellen und mit der Familie via Skype auf das hohe Fest und die allgemeine Grillanstoßen. Das Schwein – oder Lamm – müsste man aber dann trotzdem alleine essen. Und das lohnt sich einfach nicht. Selbst, wenn Sie fünf Kinder haben nicht. Denn dann sitzen fünf Personen am Tisch, die statt Lammkeule lieber an Mi-

niwürstchen und Kräuterbaguette knabbern. Und das ist nun wirklich kein angemessenes Feiertagsessen.

Denn so wenig der Deutsche international als besonders guter Gastgeber gilt, so gerne lädt er doch in Wirklichkeit ein. Nichts ist schließlich schöner, als glückliche Gäste zu sehen – und dabei ein wenig angeben zu können mit den Köstlichkeiten, die man so auffährt. Die eigenen Kinder sind dabei erfahrungsgemäß ein eher undankbares Publikum.

Und was könnte man zu Ostern alles zaubern. Spargel ist längst zu haben, frisch gestochen von Grundschullehrern, Fridays-for-Future-Aktivistinnen und Rentnern mit Frischluft-Bedarf. Aber auch hier: Die eigenen Kinder sind keine geeignete Zielgruppe. Und es macht einfach keinen Spaß, drei Stunden lang in der Küche



an einem Erdbeer-Sahne-Baiser zu basteln und die Torte dann hinterher nur mit dem eigenen Partner zu verdrücken. Drei Tage lang. Und wenn es einem an den Ohren herauskommt, schmeißt man die letzten drei Stücke weg.

Nun muss man allerdings sagen, dass gerade das Backen dieser Tage ohnehin zum Problem geworden wäre. Wenn Sie sich nicht schon am Montag um 7.59 Uhr morgens am Supermarktregal um das das letzte Tütchen Trockenhefe gekloppt haben, brauchen Sie heute gar nicht mehr darüber nachzudenken. Und Hefezopf ohne Hefe erscheint zumindest fragwürdig, Biskuitboden ohne Mehl im Zweifel liquide. Überhaupt war das ein in-

teressanter Vor-Oster-Einkauf in diesem Jahr: Quetschen ohne Quetschen ist im Supermarkt eine Herausforderung. Aber spätestens seit der Kloppier-Krise war klar, dass viele unter „Social Distancing“ vor allem eines verstehen: Jeder ist sich selbst der nächste. Die anderen sind ja im Zweifel auch zu weit weg.

Aber das österliche Familienfest besteht ja gottlob nicht nur aus Essen und Essen kaufen. Sondern ebenso aus Nach-Essen-Suchen. Genau genommen nach Ostereiern. Aber so gerne die Großeltern ihre Enkel sonst bei der Eiersuche begleiten und verzückt jeden Fund kommentieren, so bedauerlich ist es zu sagen: Daraus wird diesmal nix.

Aber man weiß sich zu helfen, Internet sei Dank. So wird den lieben Kleinen am Ostersonntag, wenn sie bereits in ihren Schlafanzügen mit den Hufen scharren, schnell die Action-Cam an die Stirn geheftet, und schon erlebt die Verwandtschaft die Eiersuche am Bildschirm wie eine Runde Counter-Strike. Nun fangen die ersten an, sich über die Umsetzung kommender Feiertage Gedanken zu machen: Wird das etwas mit dem Bier-Bike zu Vatertag? Aber wer weiß, vielleicht dürfen wir schneller als gedacht raus aus dem virtuellen Raum und in der Realität wieder zusammenkommen. Und darum geht es ja nun mal zu Ostern: um Hoffnung und um ein Leben danach.

IMPRESSUM

Krefelder Nachrichten / Generalanzeiger

Lokalredaktion:

Tel.: 02151/855-2830, E-Mail: redaktion.krefeld@wz.de
Christian Herrendorf (verantwortlich), Jennifer Fortmann (stellv.), Yvonne Brandt, Werner Dohmen, Christian Oscar Gazsi Laki (Kultur), Jürgen Heimann, Steffen Hoss (Sport), Stefanie Keisers-Krambröckers, Sebastian Paschold.

Verantwortlich für Anzeigen:
Daniel Poerschke

Telefonischer Anzeigenverkauf:
Telefon: 02151/855-1, Fax: 02151/855-2825,
E-Mail: anzeigen@wz.de

Anschrift (für die o.g. Verantwortlichen):
Verlag: Westdeutsche Zeitung GmbH & Co. KG,
Rheinstraße 76, 47799 Krefeld, Telefon: 02151/855-0.

Leser-Service
Telefon: 0800/1452452 (kostenlose Service-Hotline)

Brocker seit 1873
SOFORTKREDIT IN DER CORONA-KRISE
MEHR FINANZIELLER FREIRAUM IN SCHWEREN ZEITEN.
✓ Ohne lästigen Papierkram
✓ Schuldenfrei
✓ Geld gegen Pfand bar auf die Hand
Profitieren Sie noch heute und lassen Sie sich unverbindlich beraten.
Marktstraße 50-52, 47798 Krefeld, Tel.: 021 51/36 04 35, E-Mail: krefeld@brocker-gmbh.de
www.brocker.de • shop.brocker-schmuck.de