

EIN *Belgier*

MACHT BLAU

TEXT: JULIA KLÖPPER
FOTOS: MIQUEL GONZALEZ

*Spitzenköche lieben den Designer **Pieter Stockmans**: Viele von ihnen setzen auf den diskreten Charme seines blauen Geschirrs, seit Alain Ducasse bei ihm 3600 Teile geordert hat. Jedes einzelne Stück wird in liebevoller Handarbeit hergestellt*



Alain ... wer? Ducasse? Nie gehört.“ Als der Assistent des Multi-Gastronomen bei Pieter Stockmans anrief und ihn bat, möglichst schnell nach Monaco zu kommen, zuckte der belgische Designer nur mit den Schultern: „Wir kannten Ducasse nicht und haben gesagt, wir hätten keine Zeit.“ Aber Ducasse, der Stockmans' Geschirr in New York gesehen hatte, ließ nicht locker, rief selbst an und verschärfte den Ton: „So geht das nicht. Sie kommen nächste Woche!“ Stockmans fuhr also ans Mittelmeer. Noch heute amüsiert er sich über diese Kontaktabbahnung.

Er hat gut lachen. Denn der Anruf des französischen Meisterkochs im Jahr 2004 zog nicht nur einen atemberaubenden Großauftrag nach sich – Ducasse orderte für sein Restaurant „Louis XV“ insgesamt 3600 Teile des Dessertgeschirrs „La Mer“ –, er öffnete Stockmans auch die Türen anderer Spitzenlokale. Viele Küchenstars setzen seitdem auf den diskreten Charme seines kühlen weißen, graublauen oder tintenblauen Geschirrs, etwa Paco Pérez für seine Filiale im neuen „Das Stue“ in Berlin, Christian Bau in Nennig („Victor's Gourmet-Restaurant“) oder Hollands Top-Koch Sergio Herman. Damit erlebt der Designer einen weiteren Karriereschub, wo andere es sich längst im Ruhestand bequem machen: Pieter Stockmans ist mit 72 Jahren wahrlich kein Newcomer mehr.

Er trifft den Geschmacksnerv vieler Köche nicht nur mit seinem berühmten „Stockmansblauw“, sondern auch mit den charakteristischen Formen: Fast alle Teller sind flach und schlicht, was sie zur perfekten Bühne für kunstvoll gestaltete Menüs macht. „Das Essen soll zur Geltung kommen und nicht im Teller verschwinden“, sagt Stockmans. Genau das gefällt auch Thomas Bühner vom Osnabrücker „La Vie“, unserem „Koch des Jahres“ 2012: „Ich schätze seine Teller, weil sie keinen erhöhten Rand, also nicht die übliche Fahne, haben und Gerichte durch die dezenten Farben besonders gut zur Geltung kommen.“ Stockmans neuestes Stück „Rock Plate“ treibt diese Idee auf die Spitze: Der Teller ist rund, etwa vier Zentimeter hoch, erstaunlich leicht und wirkt wie ein Podest, auf dem das Essen thront.

Stockmans' Stil, geprägt von geometrischer Klarheit und Eleganz, lässt sich bei einem Besuch der Ausstellungs- und Produktionsräume in Genk-Winterslag nördlich von Maastricht ausgiebig studieren. Mehrere 100 Teller und Tassen ruhen hier auf schwarzen Podesten in einer über 70 Meter lang Backsteinhalle auf einem ehemaligen Zechengelände. Gleich nebenan ist das Atelier. Dort herrscht kein kreatives Chaos, eher das klinisch reine Flair einer Zahnarztpraxis. Die sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Pieter Stockmans jeweils zwei Jahre lang ausgebildet hat, tragen ausschließlich Weiß, sie arbeiten in konzentrierter Ruhe. Perfektionismus und Millimeterarbeit, wohin man schaut; abends wird alles komplett aufgeräumt und penibel gereinigt.

Stockmans braucht den genauen Überblick, schließlich entstehen hier 50 bis 80 Stücke pro Tag – und zwar ausschließlich in Handarbeit. „Unsere einzigen Maschinen sind der

Thierry Theys aus dem „Nuance“ in Flandern präsentiert Gerichte auf weißgrauen Tellern. Das Geschirr mit Tropfenmuster wurde bei der Fürstenhochzeit in Monaco benutzt, „La Mer“ gefällt Ducasse (v. l.)

Tonmischer und der Ofen“, erzählt er, „alles andere geschieht in etwa 17 Arbeitsgängen per Hand.“ Dabei ist Geduld gefragt. Zwei Wochen dauert die Herstellung eines Stücks, allein viermal kommt es in den Ofen, und jeder Brand dauert 20 Stunden. Die Rohstoffe bezieht Stockmans aus dem Porzellanmekka Limoges, einst Sitz der französischen Hoflieferanten.

Bei aller Akribie aber ist er kein abgehobener Künstler, er erfüllt jeden noch so kleinen Wunsch „seiner“ Köche. Der Rand

Stockmans' Teller sind Bühnen für kunstvolle Gerichte

drei Millimeter höher? Die Rundung etwas ausladender? Wird prompt erledigt! „Mit dem Teller liefere ich ein Halbfabrikat, das erst durch die Gerichte komplett wird“, lautet seine Philosophie. Darum hat sich auch Simon Taxacher vom „Rosengarten“ in Kitzbühel (FEINSCHMECKER-„Koch des Monats“ 2/2013) kürzlich mit dem Geschirr des Belgiers eingedeckt: „Designer gibt es wie Sand am Meer. Pieter Stockmans ist für mich ein Unikat.“

Dass der Porzellan-Meister hauptsächlich blaues Dekor macht, hat einen ganz prakti-

schen Grund. Blau, erklärt er, sei die einzige Primärfarbe, die bei 1400 Grad stabil bleibe, und hohe Temperatur sei wichtig für Hartporzellan. Überhaupt könne im Ofen viel schiefgehen: Beim Brennen schrumpft Porzellan gern mal um 17 Prozent, es kann Eisenflecken und Löcher bekommen oder gar zerspringen. In puncto Qualität aber gibt es keine Kompromisse: „Wir haben 25 Prozent Ausschuss, Produkte zweiter Wahl vernichten wir.“

Stockmans ist nicht nur ein Liebling der Köche. Er gilt als einer der vielseitigsten Porzellankünstler und Industriedesigner Europas, wurde mit vielen Preisen ausgezeichnet und 1995 zum Kulturbotschafter Flanderns ernannt. Dass er Massenprodukte entwerfen kann, hat er ebenfalls bewiesen. Nach seinem Diplom als plastischer Künstler und einer Ausbildung an der Staatlichen höheren Fachschule für Porzellan im oberfränkischen Selb arbeitete er 26 Jahre lang als Industriedesigner für die Firma Royal Mosa B.V. in Maastricht. Sein größter Erfolg war die Tasse „Sonja“: Sie wurde 50 Millionen Mal produziert – und mehrfach kopiert. Zudem lehrte er als Professor für Industriedesign an der Akademie in Genk. „Meinem eigenen Geschirr und den freien Arbeiten habe ich mich immer am Wochenende gewidmet“, erzählt er. Aus Porzellan macht Stockmans auch Körperabformungen, Lampen oder Handläufe für Treppen. Seine Werke haben es schon ins New Yorker Metropolitan Museum of Art und ins Londoner Victoria and Albert Museum geschafft sowie auf die Tische des Hochadels: Beim Hochzeitsdiner des Fürstenpaares von Monaco im Jahr 2011 servierte Alain Ducasse eine Fischsuppe in Stockmans Schalen.

Kein Wunder, dass sein Porzellan kein Schnäppchen ist. Teller kosten 30 bis 80 Euro, Tassen und Untertassen 40 bis 50 Euro. Dafür sind sie alle spülmaschinenfest und erstaunlich bruchstabil. Die meisten Neuheiten entwirft er nach wie vor selbst; einiges stammt mittlerweile auch vom Schwiegersohn Frank Claesen oder der Tochter Widukind Stockmans, die das Unternehmen seit 2009 offiziell führt und sich ums Marketing kümmert.

Auch wenn die Nachfolge damit geregelt ist – ans Aufhören denkt der umtriebige Senior, dessen Notizbuch immer griffbereit in der Hemdtasche steckt, noch lange nicht. Schon um seiner Linie willen: „Wenn ich nicht arbeite, esse und trinke ich nur noch mehr“, sagt Pieter Stockmans und streicht genüsslich über seinen kleinen Bauch. Bevor er angefangen habe, für Spitzenköche zu gestalten, habe er solche Restaurants allerdings nie besucht. „Fantastisch, was die Köche machen“, sagt er heute, „aber ich kann auch Pommes frites genießen.“ Typisch Belgier eben.

Im Showroom in Genk sind Hunderte von Stücken ausgestellt, darunter auch die praktischen „Disk Dishes“



Adresse und Bezugsquellen in Deutschland finden Sie im Info-Guide auf Seite 124

Eines der 50 besten Hotels Deutschlands unmittelbar am Naturerlebnis Wattenmeer

Badhotel Sternhagen ★★★★★

Das original Nordsee-Thalasso-Hotel in zeitlos hanseatischem Stil




Exklusiv.
Herausragend.
Genussvoll.



Präzert:

Panorama-Gourmet-Restaurants, u. a. 2 Michelin-Sterne, und Dünen-Weinkeller.
Panorama-Café.
Hauseigene Konditorei.
Sonnengarten am Meer.

 3 Lilien vom Relax-Guide 2013
Schönheits-, Gesundheits- und Physiotherapieabteilung
Original Thalasso-Anwendungen.
Meerwasser-Balneolandschaft.

Familie Sternhagen
D-27476 Cuxhaven-DUHNEN
Telefon +49 (0)4721 434-0
www.Badhotel-Sternhagen.de