Geschirr von Gisbert Pöppler für KPM, kombiniert mit KPM-Vintage-Teller und Silberbesteck „Alta“ von Robbe & Berking. Rechte Seite: Den Adventskranz, der von der Decke hängt, hat der Designer selbst gebunden

BUNTER DIE GLOCKEN NIE KLINGEN

Mehr Farbe und mehr Liebe können an Weihnachten nie schaden: Der Innenarchitekt Gisbert Pöppler lud sein Team zum Dinner in sein neues Studio in die ehemalige Karl-Marx-Buchhandlung ein und tischte Köstlichkeiten der New Yorker Köchin Chelsea Turowsky auf

Alle Rezepte im beiliegenden SALON-Booklet

Fotografie: WOLFGANG STAHR
Text: ANTJE WEWER

Köchin Chelsea Turowsky mit ihrem Schoko-Birne-Dessert vor dem Barockschrank mit altem Meissen-Porzellan von Gisberts Familie.
Linke Seite: Den Metallvorhang von Twentinox hat Pöppler mit Pendelleuchten geschmückt

Gefüllte Eier mit Jalapeño-Mayonnaise, auf dem „Cherry Table" von Gisbert Pöppler liegen Muranoglas-Kirschen aus Venedig. Unten: der Designer mit seinem Team Chadia Haddad und Julian Eide

Lauter runde Sachen: Die Teller hat Gisbert Pöppler für KPM entworfen, die Glasplatten sind ebenfalls sein Design und eignen sich zum Servieren von Appetizern. Über dem Tisch hängt eine Leuchte von Florian Schulz

Neues Design trifft auf denkmalgeschütztes Gebäude: Die Karl-Marx-Buchhandlung war in Berlin einst einer der wichtigsten Orte für Literatur

AUF DER KARL-MARX-ALLEE wird es langsam dunkel, in der ehemaligen Buchhandlung hängt im Eingangsbereich über einem extravaganten Aluminiumtisch ein XL-Adventskranz mit brennenden Kerzen. Tisch und Kranz – beides sind Designs des Gastgebers Gisbert Pöppler. Wenn er nicht findet, was er sich vorgestellt hat, entwirft er es kurzerhand selbst? Gisbert lacht: „So ungefähr! Zudem hatte ich Lust, die Zweige für den Kranz im Wäldchen bei mir ums Eck zu sammeln und zu binden." Was Weihnachten angeht, schätzt Gisbert es klassisch, es müssen rote Kerzen sein. Und in den Einbauregalen hat er für den Abend Weihnachtsfiguren aus dem Erzgebirge dekoriert. Wo früher Bücher standen, ist heute Pöpplers Materialbibliothek, in der Hölzer, Steine und Griffe zu finden sind.

Sein Mitarbeiter, der Designer Julian Eide, gießt Champagner in die Siebzigerjahre-Gläser. In der Küche bereitet die New Yorker Köchin und Wahlberlinerin Chelsea Turowsky gerade die Appetizer vor: gefüllte Eier, Buchweizen-Blini mit Crème fraîche und Forellenkaviar. Der Esstisch, ebenfalls ein Entwurf von Gisbert Pöppler, ist mit seinem Service, das er für die Königliche Porzellan-Manufaktur gestaltet hat, eingedeckt. Jeden Platz hat er mit einem kleinen Tannenzweig und einer Porzellanfigur dekoriert. „Es kommt immer auf die Balance an. Erst mal decke ich üppig, anschließend nehme ich einzelne Teile wieder aus dem Ensemble heraus", erklärt er.

Mit dem Umzug an die Karl-Marx-Allee hat sich der Interiordesigner einen ganz besonderen Ort für sein Atelier, das gleichzeitig auch Showroom ist, ausgesucht: Während des Kalten Krieges war der drei Kilometer lange Boulevard die Paradeallee der DDR und die Buchhandlung der wichtigste Ort für Literatur. Das Gebäude von 1958 steht unter Denkmalschutz und der holzvertäfelte Gewölberaum mit der großen Schaufensterfront war selbst für den erfahrenen Inneneinrichter Pöppler eine Herausforderung: „Er ist 320 Quadratmeter groß und seine Proportionen sind speziell, das lilafarbene Podest in der Mitte ist das zentrale Element geworden, auf dem meine Möbel, alles Einzelstücke, die auf Anfrage produziert werden, gut zur Geltung kommen."

Der gebürtige Bremer, der Mitte der Nullerjahre in Berlin von der Architektur auf Interior umsattelte, hat mit besonderen Farbkonzepten und seinem Faible für hochwertiges Kunsthandwerk und Einzelstücke auf sich aufmerksam gemacht. Am Tisch erzählt er beim Löffeln der mit Weißwein und Petersilienöl verfeinerten Pastinaken-Suppe, dass seine Familie mütterlicherseits aus Sachsen kommt: „Ich bin mit Porzellan groß geworden. Wir hatten zu Hause das Zwiebelmuster, Streublümchen, Rote Rose und Weinlaub. Ein großer Teil davon steht jetzt hier in meinem Schrank. Die Motivation, eigenes Geschirr zu entwerfen, war der Gedanke, dass man so das alte Porzellan aufpeppen und ihm einen modernen Anstrich verpassen kann." Entstanden ist ein neunteiliges Set, das im besten Sinne an viele bunte Smarties erinnert. Die unterschiedlichen Farben sind so satt, weil sie viermal handgetupft und anschließend gebrannt worden sind. Zusammengehalten werden die einzelnen Teile von dem roten Rand. Das eingelegte Gemüse von Turowsky macht sich besonders gut auf den Brottellern. Das „Signature Dish" der Köchin Chelsea Turowsky sind die weißen Bohnen, die in Chiliwasser serviert werden. Man isst sie mit Hähnchenschenkeln, Kartoffeln und Wildkräuertsalat. Nach dem Hauptgericht führt Gisbert in den imposanten Keller, in dem er Prototypen und Teile seines Archivs beherbergt. Den Espresso nehmen die Gäste am Ende des Abends auf der Karl-Marx-Allee unter den Leuchtbuchstaben der ehemaligen Buchhandlung ein. Schöner die Tassen nie strahlten.

Unserer Autorin gefiel Pöpplers Tradition, erst zwischen den Jahren Weihnachts- als Neujahrsgrüße zu verschicken. Da haben alle viel mehr Zeit und Muße, *gisbertpoeppler.com*