



Faszination in Silber

Koch & Bergfeld

In einer Zeit, in der wir von elektronischen Geräten gegängelt werden, immer mehr und immer mehr gleichzeitig tun müssen, wo uns eMails mit einem Ping aus der Arbeit reißen, das Mobiltelefon immer öfter klingelt, singt oder brummt, Kurznachrichten uns zu Antworten nötigen und der Tag zu oft mit einem Abend im Geflimmer des Fernsehschirms dahindämmert, dann wird uns klar, dass wir uns schon sehr von substanziellen Dingen entfremdet haben. Das Allzeitbereitleben mit flexibel und mobil sein, gut aussehen und gut drauf sein hat so wenig Substanz, dass meist am Ende nur Erschöpfung bleibt und der Wunsch nach Urlaub, Erholung, Wellness, einer Massage oder etwas leichte Küche, damit sich wenigstens die Gedärme vom Stress-Essen in den trendigen Bistros erholen können.

Ein mächtiges Tor steht weit geöffnet da und gibt den Blick frei auf ein erhabenes Gebäude. Alt, groß, schön, beeindruckend bis in die Details. An allen Ecken und Enden wird hier gearbeitet, renoviert, saniert, verschönert. Koch & Bergfeld residieren



hier. Eine Silbermanufaktur. Eine Legende in diesem Markt. Ein besonderes Unternehmen im Lande Bremen. Und, obwohl kein Konzern, eine der großen Marken in Deutschland.

Wigmar Bressel, einer der beiden Eigentümer, öffnet die Tür zur Werkstatt. Hier stehen Maschinen aus dem letzten und dem vorletzten Jahrhundert, tausende Werkzeuge und hunderte Formen für die berühmtesten Silberbestecke wie Spaten und Altfadens. Die Koch & Bergfeld Besteckwerkstatt produziert sowohl versilbertes als auch massives Silberbesteck (925er Sterlingsilber) nach klassischen, teilweise historischen Entwürfen. Die Folianten mit den historischen Zeichnungen sind einer der großen Schätze des Unternehmens. Sie werden derzeit sorgsam digitalisiert. Aber auch moderne Ent-

würfe werden hier umgesetzt. „Doch noch immer sind die Klassiker wie Spaten und Altfaden die am stärksten nachgefragten Bestecke“, sagt Bressel.

Es geht durch die historischen Räume, an den großen Pressen vorbei, zu den Polierstationen. Hier werden die Bestecke von Hand und Stück für Stück auf Hochglanz gebracht. Überall Zeugnisse von vielen Jahrzehnten feinsten handwerklicher Arbeit, Ingenieurskunst und historisch gewachsenem Wissen. Es hat sich hier in den über hundert Jahren nicht viel verändert. Nur die Notwendigkeiten moderner Arbeitssicherheit weisen auf Helm- und Ohrenschützerpflicht, decken Gefahrenquellen ab und zeigen den Weg ins Freie, falls es mal brennen sollte, was zum Glück nie geschehen ist.



Hohe Handwerkskunst: Bei Koch & Bergfeld ist jedes Stück ein Einzelstück

Die alten Fabrikationshallen sind für die heutige Produktion überdimensioniert. Darum werden hier die guten Gebäude im Bestand restauriert, nicht benötigte Restflächen werden neu beplant. „Wir arbeiten an einem Konzept, das sich mit unserer Manufaktur gut ergänzen wird“, geheimnisvoll klingt, was Wigmar Bressel da sagt und es passt gut in die alten Hallen. Ja, man könnte hier bestimmt die authentische Kraft des Historischen mit modernen Kontrapunkten versehen, einen Treffpunkt für Ästhetiker schaffen, vielleicht mit kulturellen und kulinarischen Angeboten? Einige Künstler haben sich bereits auf dem großen, historischen Areal eingemietet.

Teile der alten Produktion sind schon heute ein lebendiges Museum. Regelmäßige Führungen faszinieren Menschen jeder Generation. „Wir wollen das etwas mehr institutionalisieren“, sagt Wigmar Bressel. „Dazu werden wir mit einigen Kollegen den Betrieb während der Besichtigungen laufen lassen, damit die ganze Faszination der Manufaktur erlebbar wird.“ Das ist Edutainment, besser als bei den meisten Mitmachmuseen. Denn hier erlebt man vergangene und gegenwärtige Wirklichkeit jenseits der Bits, Bytes und Mobilphones. Und hier kann man prima Urlaub machen von der angeblichen Moderne und eine Luft atmen, die vielleicht weniger hip und Effekt hei-



Exklusiv, elegant & zeitlos: Die Gürtel von Koch & Bergfeld

schend, dafür aber auch weniger oberflächlich und vergänglich ist.

In der Empfangshalle liegen sie dann sauber aufgereiht. Der Spaten, der Altfaden und auch die barockeren Bestecke mit ausgeprägten Ornamenten. Glänzend und wunderschön. Sicher: keine Bestecke für jeden Tag und auch nicht für jeden Geldbeutel. Obwohl: auf manche Dinge muss man einfach länger sparen. Aber was man hier in die Hand bekommt, stammt eben auch nicht aus der Massenfertigung, sondern wurde Stück für Stück handgefertigt, massiv Silber oder versilbert.

Wigmar Bressels Handy klingelt immer wieder mal. Auch das Geschäft mit den Klassikern kommt ohne moderne Technik nicht aus. Es ist ein Kunde aus der Schweiz, der sich Individuelles anfertigen ließ. „Ja, das Besteck ist fertig und auch die große Suppenkelle haben wir schon hergestellt. Danke Ihnen. Ist uns ein Vergnügen!“ Ist es ihm wirklich. Das sieht man. Genauso wie die neuen Produkte aus dem Hause Koch und Bergfeld: Gürtel mit Stachelrochenleder und – natürlich – massiv silberner Schnalle. Auch Elefantenleder werden verwendet, ja, selbstverständlich mit Artenschutzzertifikat und – natürlich – mit massiv silberner Schnalle. Bressel trägt selbst so einen. Sieht gut aus. Wir müssen leider wieder weg. Es sind bestimmt dutzende Mails auf dem Rechner zu beantworten, und das stumm geschaltete Handy verzeichnet sieben Anrufe in Abwesenheit sowie zwei Kurznachrichten. Aber wir kommen wieder, Urlaub machen und mal schauen, ob der Spaten nicht doch ganz gut in unsere Schublade passt. vc

Koch & Bergfeld
Besteckmanufaktur GmbH
Kirchweg 200
28199 Bremen
www.koch-bergfeld.de