



Eisenpfannen für Eimsbüttel

Im Schaufenster des kleinen Ladens in der Mitte der Flaniermeile Weidenallee glänzt ein weißes, funktional-elegantes schwedisches Kaffeeservice im Sonnenlicht. Im Laden prüft ein Kunde sehr vorsichtig mit dem Daumen die Schärfe der verschiedenen handgepließten (geschliffenen) "Windmühlmesser" von Paul Herder aus Solingen. Mit "Postel", einem neuen Fachhandel für Haushaltswaren und Porzellan wirbt Inhaberin Antje Postel (41) seit einem Vierteljahr erfolgreich für die Rückkehr zu Qualität und wahren Werten in der Küche. Sie selbst hat schon als Kind in Dithmarschen das Schaufenster für den Laden ihrer Mutter dekoriert und bringt nun das vererbte Wissen um gute Traditionen zurück nach Eimsbüttel. Ein Gespräch über die Faszination von Kirschholz und französischen Zitruspressen.

In deiner Familie wird schon in der fünften Generation mit Haushaltswaren gehandelt?

Ja, mein Ur-Uropa Jacob Postel begann vor 150 Jahren in Süderhastedt in Dithmarschen in seinem Laden Silberbesteck zu verkaufen. Ich durfte da als Kind die Schaufenster dekorieren und habe nun meinen eigenen Laden in Hamburg.

Wenn du einen Artikel ins Sortiment nimmst, muss er ganz besondere Eigenschaften haben?

Bei mir gibt es keine Fließband-Produkte, ich verkaufe ausschließlich traditionelle Produkte aus europäischen Manufakturen. Da geben die Hersteller ihr Wissen über Jahrhunderte an die nächste Generation weiter. Wichtig sind klare Formen und Farben, besonders bei Porzellan, und hochwertigste, natürliche Materialien wie geöltes Kirschholz statt Plastik für Messergriffe, die eine sehr lange Haltbarkeit garantieren.

Die Qualität liegt oft im aufwändig verarbeiteten Detail, ein traditionell mit Emaille beschichteter Kochtopf wird laut Bedienungsanleitung bei einer Temperatur von 1200 Grad eingebraunt?

Emaille ist im Prinzip geschmolzenes Glas und deshalb im Gegensatz zu beispielsweise Edelstahl total geschmacksneutral und ungiftig. Die absolut glatte, porenfreie Oberfläche kann nicht zerkratzen und ist sehr gut zu reinigen. Oft höre ich hier von Kunden Horrorgeschichten über künstliche Beschichtungen wie Teflon, die sich nach kürzester Zeit lösen oder zerkratzen. Und eine massive Eisenpfanne leitet die Wärme einfach perfekt und verzichtet sich auch bei häufigem Gebrauch nicht.

Was verkauft sich momentan besonders gut?

Französische Zitruspressen aus Glas und die legendären Duralex-Gläser aus Orleans, die man aus französischen Restaurants kennt. Durch ein spezielles Abschreckungsverfahren (Temperung) bei der Herstellung sind sie besonders hitzebeständig und perfekt für Espresso geeignet.

Postel
Weidenallee 29, 20357 Hamburg
Tel. (040) 492 22 164
Öffnungszeiten Di-Fr 11-19 Uhr , Sa 11-17 Uhr



verkauft Haushaltswaren in fünfter Generation: Antje Postel



aufwändig verarbeitete Emaille-Kochtöpfe



Made in Europe - geringwertige Fließbandprodukte müssen draußen bleiben