

h

hering berlin



Ocean
Hering Berlin –
for the essence of
fine dining.



Ocean

Genüssliche Gastlichkeit ganz maritim.
Biskuitporzellan, fein geschliffen mit Kobaltdekor,
spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet.

True hospitality, fresh and maritime.

*Bisque porcelain, finely polished, with cobalt pattern,
dishwasher and microwave proof.*



hering berlin

Teller
Plates



101_460_01
Taschenkrebs
crab

Ø180 h20
Ø7.1" ho.8"
 ▶ Brot, Beilagen, Gebäck, Petits Fours
 ▶ *bread, side dishes, cakes and pastries, petits fours*



101_460_02
Krebs
crab

Ø180 h20
Ø7.1" ho.8"
 ▶ Brot, Beilagen, Gebäck, Petits Fours
 ▶ *bread, side dishes, cakes and pastries, petits fours*



101_460_03
Drückerfisch
triggerfish

Ø180 h20
Ø7.1" ho.8"
 ▶ Brot, Beilagen, Gebäck, Petits Fours
 ▶ *bread, side dishes, cakes and pastries, petits fours*



101_460_04
Seeigel
sea urchin

Ø180 h20
Ø7.1" ho.8"
 ▶ Brot, Beilagen, Gebäck, Petits Fours
 ▶ *bread, side dishes, cakes and pastries, petits fours*



102_460_00
Muscheln
sea shells

Ø232 h20
Ø9.1" ho.8"
 ▶ Frühstück, Dessert, Vorspeisen, Salat, Zwischengang
 ▶ *breakfast, dessert, hors d'oeuvres, salad, entrée*











102_460_01
Nordseekrabben
shrimps







Ø232 h20
Ø9.1" ho.8"
 ▶ Frühstück, Dessert, Vorspeisen, Salat, Zwischengang
 ▶ *breakfast, dessert, hors d'oeuvres, salad, entrée*



103_460_00
Muscheln
sea shells

Ø290 h28
Ø11.4" h1.1"
 ▶ Zwischengang, Hauptgang, Dessert, Brunch
 ▶ *entrée, main course, dessert, brunch*

			
<p>104_460_00 Heringsschwarm <i>shoal of herrings</i> Ø320 h20 Ø12.6" h0.8" ▶ Hauptgang, kleiner Platzteller, Vorlegeplatte ▶ <i>main course, small charger plate, serving platter</i></p>	<p>106_460_00 Heringsschwarm <i>shoal of herrings</i> Ø370 h25 Ø14.6" h1" ▶ Platzteller, Vorlegeplatte ▶ <i>charger plate, serving platter</i></p>	<p>115_460_00 Kabeljau <i>cod</i> Ø260 h30 Ø10.2" h1.2" ▶ Zwischengang, Brunch, Salat, Dessert ▶ <i>entrée, brunch, salad, dessert</i></p>	<p>105_460_01 Languste <i>crayfish</i> Ø320 h30 Ø12.6" h1.2" ▶ Hauptgang ▶ <i>main course</i></p>
			
<p>105_460_02 Wolfsbarsch <i>sea bass</i> Ø320 h30 Ø12.6" h1.2" ▶ Hauptgang ▶ <i>main course</i></p>	<p>110_460_00 Tintenfisch <i>cuttlefish</i> Ø250 h60 250 ml Ø9.8" h2.4" 8.5oz ▶ Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert ▶ <i>soup, entrée, main course, dessert</i></p>	<p>111_460_00 Zebrahai <i>zebra shark</i> Ø300 h55 380ml Ø11.8" h2.2" 12.8oz ▶ Pasta, Hauptgang ▶ <i>pasta, main course</i></p>	<p>108_460_00 Seeigel <i>sea urchin</i> Ø205 h33 Ø8.1" h1.3" ▶ Brot, Beilagen, Amuse Bouche, Gebäck ▶ <i>bread, side dishes, amuse bouche, cakes and pastries</i></p>

			
<p>109_460_00 Quallen jellyfish Ø310 h45 Ø12.2" h1.8" ▶ Zwischengang, Hauptgang, Dessert ▶ <i>entrée, main course, dessert</i></p>	<p>107_460_00 Koi koi Ø325 h20 Ø12.8" h0.8" ▶ Hauptgang, Dessert, Tablett ▶ <i>main course, dessert, tray</i></p>	<p>113_460_01 Heringsschwarm shoal of herrings l335/b176 h24 l13.2/w6.9" h0.9" ▶ Vorlegeplatte, Zwischengang, Dessert, Tablett, Sushi ▶ <i>serving platter, entrée, dessert, tray, sushi</i></p>	<p>114_460_00 Seehecht hake l460/b240 h24 l18.1/w9.4" h0.9" ▶ Vorlegeplatte, Spargelplatte, Tablett, Sushi, Fleisch ▶ <i>serving platter, asparagus plate, tray, sushi, meat</i></p>
			
<p>119_460_00 Seeigel sea urchin Ø120 h41 Ø4.7" h1.6" ▶ Plateau, Gebäck, Petits Fours, Brot, Beilagen ▶ <i>plateau, cakes and pastries, petits fours, bread, side dishes</i></p>	<p>118_460_00 Qualle jellyfish Ø168 h41 Ø6.6" h1.6" ▶ Plateau, Gebäck, Petits Fours, Brot, Beilagen ▶ <i>plateau, cakes and pastries, petits fours, bread, side dishes</i></p>		

Schalen
Bowls



201_460_00

Krebs
crab

Ø75 h60 70ml
Ø3" h2.4" 2.4oz

- Tee, Espresso, Amuse Bouche, Saucen, Gewürze, kombinierbar mit Form 204
- tea, espresso, amuse bouche, sauces, spices, can be combined with shape 204

204_460_00

Feilenfische
filefish

Ø150 h35
Ø5.9" h1.4"

- Pralines, kombinierbar mit Form 201
- pralines, can be combined with shape 201

201_460_20

Krebs/Feilenfische
crab/filefish

Ø75 h60 70ml, Ø150 h35
Ø3" h2.4" 2.4oz, Ø5.9" h1.4"

- Tee, Espresso, Amuse Bouche, Saucen, Gewürze, mit Unterer Form 204
- tea, espresso, amuse bouche, sauces, spices, with saucer shape 204



202_460_00

Feilenfische
filefish

Ø110 h75 200ml
Ø4.3" h3" 6.8oz

- Tee, Cappuccino, Suppe, Reis, Saucen, kombinierbar mit Form 205
- tea, cappuccino, soup, rice, sauces, can be combined with shape 205

205_460_00

Stör
sturgeon

Ø185 h35
Ø7.3" h1.4"

- Amuse Bouche, Olivenöl, Tastings, Kaviar, kombinierbar mit Form 202
- amuse bouche, olive oil, tastings, caviar, can be combined with shape 202

202_460_20

Feilenfische/Stör
filefish/sturgeon

Ø110 h75 200ml, Ø185 h35
Ø4.3" h3" 6.8oz, Ø7.3" h1.4"








- Tee, Cappuccino, Suppe, Reis, Saucen, mit Unterer Form 205
- tea, cappuccino, soup, rice, sauces, with saucer shape 205








203_460_00

Muscheln
sea shells

Ø135 h85 400ml
Ø5.3" h3.3" 13.5oz

- Milchcaffee, Suppe, Müsli, Sauciere, Zwischengänge, kombinierbar mit Form 206
- café au lait, soup, muesli, sauce boat, entrée, can be combined with shape 206

			
<p>206_460_00 Muscheln sea shells Ø220 h45 60ml Ø8.7" h1.8" 2oz ► Amuse Bouche, Olivenöl, Kaviar, Sorbets, Blüten, kombinierbar mit Form 203 ► <i>amuse bouche, olive oil, caviar, sorbets, blossoms, can be combined with shape 203</i></p>	<p>203_460_20 Muscheln sea shells Ø135 h85 400ml, Ø220 h45 Ø5.3" h3.3" 13.5oz, Ø8.7" h1.8" ► Milchkaffee, Suppe, Müsli, Sauciere, Zwischengänge, mit Unterer Form 206 ► <i>café au lait, soup, muesli, sauce boat, entrée, with saucer shape 206</i></p>	<p>207_460_00 Stör sturgeon Ø300 h60 150ml Ø11.8" h2.4" 5.1oz ► Vorspeisen, Suppe, Zwischengang, Dessert ► <i>hors d'oeuvres, soup, entrée, dessert</i></p>	<p>208_460_00 Seeigel sea urchin Ø160 h40 50ml Ø6.3" h1.6" 1.7oz ► Obst, Gebäck, Antipasti, Dessert, Beilagen ► <i>fruit, cakes and pastries, antipasti, dessert, side dishes</i></p>
			
<p>209_460_00 Feilenfische filefish Ø190 h60 150ml Ø7.5" h2.4" 5.1oz ► Müsli, Obst, Gebäck, Beilagen, Salat, Suppe, Vorspeisen, Dessert ► <i>muesli, fruit, cakes and pastries, side dishes, salad, soup, hors d'oeuvres, dessert</i></p>	<p>224_460_00 Quallen jellyfish Ø210 h70 1350ml Ø8.3" h2.8" 45.6oz ► Vorlegeschale, Brot, Obst, Salat ► <i>serving bowl, bread, fruit, salad</i></p>	<p>219_460_00 Makrele mackerel Ø275 h90 1800ml Ø10.8" h3.5" 60.9oz ► Vorlegeschale, Brot, Obst, Salat ► <i>serving bowl, bread, fruit, salad</i></p>	<p>226_460_00 Muscheln sea shells Ø210 h130 2300ml Ø8.3" h5.1" 77.8oz ► Vorlegeschale, Salat ► <i>serving bowl, salad</i></p>

	<p>Tassen <i>Cups</i></p>		
<p>221_460_00 Forelle trout Ø105 h37 Ø4.1" h1.5" ► Butter, Kräuter, Gewürze, Saucen, Kaviar ► <i>butter, herbs, spices, sauces, caviar</i></p>		<p>301_460_01 Feilenfisch filefish Ø70 h77 100ml Ø2.8" h3" 3.4oz ► Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320 ► <i>green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320</i></p>	<p>301_460_02 Feilenfisch filefish Ø70 h77 100ml Ø2.8" h3" 3.4oz ► Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320 ► <i>green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320</i></p>
			
<p>301_460_03 Feilenfisch filefish Ø70 h77 100ml Ø2.8" h3" 3.4oz ► Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320 ► <i>green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320</i></p>	<p>301_460_04 Feilenfisch filefish Ø70 h77 100ml Ø2.8" h3" 3.4oz ► Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320 ► <i>green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320</i></p>	<p>302_460_00 Koi koi Ø84 h116 220ml Ø3.3" h4.6" 7.4oz ► Latte Macchiato, Milch, Kakao, Consommé, Grissini, Blumen, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 312 ► <i>latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312</i></p>	<p>302_460_01 Qualle jellyfish Ø84 h116 220ml Ø3.3" h4.6" 7.4oz ► Latte Macchiato, Milch, Kakao, Consommé, Grissini, Blumen, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 312 ► <i>latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312</i></p>



302_460_02

**Qualle
jellyfish**

Ø84 h116 220ml
Ø3.3" h4.6" 7.4oz

- Latte Macchiato, Milch, Kakao, Consommé, Grissini, Blumen, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 312
- *latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312*

302_460_03

**Feilenfische
filefish**

Ø84 h116 220ml
Ø3.3" h4.6" 7.4oz

- Latte Macchiato, Milch, Kakao, Consommé, Grissini, Blumen, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 312
- *latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312*

302_460_04

**Muscheln
sea shells**

Ø84 h116 220ml
Ø3.3" h4.6" 7.4oz

- Latte Macchiato, Milch, Kakao, Consommé, Grissini, Blumen, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 312
- *latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312*

304_460_21

**Drückerfisch
triggerfish**

Ø85 h95 180ml, Ø130 h30
Ø3.3" h3.7" 6.1oz, Ø5.1" h1.2"

- Tee, Kaffee, heiße Schokolade, Consommé, mit Unterer Form 311
- *tea, coffee, hot chocolate, consommé, with saucer shape 311*



304_460_22

**Muschel
sea shell**

Ø85 h95 180ml, Ø130 h30
Ø3.3" h3.7" 6.1oz, Ø5.1" h1.2"

- Tee, Kaffee, heiße Schokolade, Consommé, mit Unterer Form 311
- *tea, coffee, hot chocolate, consommé, with saucer shape 311*

304_460_23

**Muscheln
sea shells**

Ø85 h95 180ml, Ø130 h30
Ø3.3" h3.7" 6.1oz, Ø5.1" h1.2"

- Tee, Kaffee, heiße Schokolade, Consommé, mit Unterer Form 311
- *tea, coffee, hot chocolate, consommé, with saucer shape 311*

304_460_24

**Seeigel
sea urchin**

Ø85 h95 180ml, Ø130 h30
Ø3.3" h3.7" 6.1oz, Ø5.1" h1.2"

- Tee, Kaffee, heiße Schokolade, Consommé, mit Unterer Form 311
- *tea, coffee, hot chocolate, consommé, with saucer shape 311*

319_460_20

**Muschel
sea shell**

Ø55 h65 75ml, Ø135 h20
Ø2.2" h2.6" 2.5oz, Ø5.3" h0.8"

- Espresso, mit Unterer Form 320
- *espresso, with saucer shape 320*



318_460_20

**Muschel
sea shell**

Ø69 h84 160ml, Ø135 h20

Ø2.7" h3.3" 5.4oz, Ø5.3" h0.8"

► Kaffee, mit Unterer Form 320

► *coffee, with saucer shape 320*

313_460_20

**Feilenfische
filefish**

Ø91 h75 250ml, Ø165 h23

Ø3.6" h3" 8.5oz, Ø6.5" h0.9"

► Cappuccino, Kaffee, Tee,
mit Unterer Form 312

► *cappuccino, coffee, tea,
with saucer shape 312*

325_460_00

**Koi
koi**

Ø92 h115 400ml

Ø3.6" h4.5" 13.5oz

► Kaffee, Tee, Kakao, Milch

► *coffee, tea, cocoa, milk*

325_460_01

**Qualle
jellyfish**

Ø92 h115 400ml

Ø3.6" h4.5" 13.5oz

► Kaffee, Tee, Kakao, Milch

► *coffee, tea, cocoa, milk*



325_460_02

**Qualle
jellyfish**

Ø92 h115 400ml

Ø3.6" h4.5" 13.5oz

► Kaffee, Tee, Kakao, Milch

► *coffee, tea, cocoa, milk*

325_460_03

**Feilenfische
filefish**

Ø92 h115 400ml

Ø3.6" h4.5" 13.5oz

► Kaffee, Tee, Kakao, Milch

► *coffee, tea, cocoa, milk*

325_460_04

**Muscheln
sea shells**

Ø92 h115 400ml

Ø3.6" h4.5" 13.5oz

► Kaffee, Tee, Kakao, Milch

► *coffee, tea, cocoa, milk*

Kannen
Pots



401_460_00
Feilenfische
filefish
Ø140 h200 800ml
Ø5.5" h7.9" 27.1oz
► Tee
► tea

402_460_00
Qualle
jellyfish
Ø170 h193 1600ml
Ø6.7" h7.6" 54.1oz
► Tee
► tea

403_460_00
Qualle
jellyfish
Ø170 h115 1600ml
Ø6.7" h4.5" 54.1oz
► Tee, Consommé
► tea, consommé



416_460_00
Feilenfische
filefish
Ø115 h100 500ml
Ø4.5" h3.9" 16.9oz
► Portionskanne für Kaffee, Tee
► tea, coffee

418_460_00
Muscheln
sea shells
Ø45 h65 55ml
Ø1.8" h2.6" 1.9oz
► Milch, Kaffeesahne, Sauciere
► milk, coffee cream, sauce boat

417_460_00
Muschel
sea shell
Ø63 h96 185ml
Ø2.5" h3.8" 6.3oz
► Milch, Kaffeesahne, Sauciere
► milk, coffee cream, sauce boat

411_460_00
Seeigel
sea urchin
Ø102 h155 850ml
Ø4" h6.1" 28.7oz
► Milch, Saft
► milk, juice

Spezial
Specials



405_460_00

Qualle
jellyfish

Ø80 h155 220ml
Ø3.1" h6.1" 7.4oz

- Milch, Consommé, Suppe, Sauciere
- *milk, consommé, soup, sauce boat*

406_460_00

Quallen
jellyfish

Ø160 h315 850ml
Ø6.3" h12.4" 28.7oz

- Wasser, Saft, Wein, Blumen
- *water, juice, wine, flowers*

531_460_00

Seeigel
sea urchin

Ø115 h75 250ml
Ø4.5" h3" 8.5oz

- Marmelade, Honig, Zucker, Antipasti, Kräuter, Gewürze, Knabbereien, Badaccessoires
- *jam, honey, sugar, antipasti, herbs, spices, snacks, bathroom accessories*



502_460_00

Muschel
sea shell

Ø115 h45
Ø4.5" h1.8"

- Pralinés, Kräuter, Butterkügelchen, Deckel für Form 202, 306
- *pralines, herbs, butterballs, lid for shape 202, 306*

534_460_00

Muscheln
sea shells

Ø220 h70
Ø8.7" h2.8"

- Amuse Bouche, Obst, Pralinés, Gebäck
- *amuse bouche, fruit, pralines, cakes and pastries*

535_460_00

Muscheln
sea shells

Ø220 h190 2300ml
Ø8.7" h6.7" 77.8oz

- Suppenterrine
- *soup tureen*

539_460_00

Feilenfisch
filefish

l170 b53
l6.7" w2.1"

- Reislöffel, Suppenlöffel
- *rice spoon, soup spoon*

Charaktere
Characters



701_000_00
Flussbarsch
perch
l200
l7,9"
➤ Wandskulptur mit Aufhängung
➤ *wall sculpture incl. mounting*



702_000_00
kleiner Fischkopf
small fishhead
l75
l3"
➤ Wandskulptur mit Aufhängung
➤ *wall sculpture incl. mounting*



703_000_00
Trompetenfisch
trumpet fish
l215
l8,5"
➤ Wandskulptur mit Aufhängung
➤ *wall sculpture incl. mounting*



704_000_00
Kubikfisch
cubic fish
l220
l8,7"
➤ Wandskulptur mit Aufhängung
➤ *wall sculpture incl. mounting*



705_000_00
Korallenfisch
coral fish
l190
l7,5"
➤ Wandskulptur mit Aufhängung
➤ *wall sculpture incl. mounting*

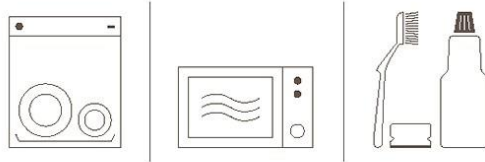


706_000_00
Muräne
moray eel
l380
l15"
➤ Wandskulptur mit Aufhängung
➤ *wall sculpture incl. mounting*



707_000_00
Hering
herring
l220
l8,7"

Pflegehinweise für Biskuitporzellan
Care instructions for bisque porcelain



Biskuitporzellan – fein geschliffen, mit Kobaltdekor, spülmaschinenfest und mikrowellengeeignet. Eventueller Besteckabrieb auf den Biskuitflächen lässt sich mit Scheu-
erpulver und handelsüblichen Spülschwämmen entfernen.

Bisque porcelain, finely polished, with cobalt pattern, bisque loves the dishwasher and the microwave, too. In case of stains from flatware, they can be easily removed with normal kitchen cleaning powder and sponge.

Diese Produktübersicht ersetzt alle vorherigen Übersichten.

Technische und gestalterische Änderungen vorbehalten. Alle Maßangaben in Millimetern und Inches, Millilitern und Ounces. Jedes Stück wird individuell von Hand gefertigt, so dass leichte Abweichungen entstehen können. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Hering Berlin 04/2015

This product overview cancels all previous overviews.

Subject to technical and design modifications. All dimensions in millimeters and inches, milliliters and ounces. Each piece is individually handmade, therefore slight differences may occur. No liability on misprints.

Hering Berlin 04/2015

Hering Berlin –
Manufaktur für das 21. Jahrhundert.
Eine klare Formensprache, die auf die pure Wirkung
des Materials setzt – in erstklassigem Handwerk.
Für das Wesen der Tafel.

*Hering Berlin –
handmade in Germany for the 21st century.
No obligation to any style but its own: a clean-lined aesthetic,
which relies on the sheer qualities of the material.
For the essence of fine dining.*