

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><b>103_460_01</b> <b>Languŝte</b> <b>crayfish</b> Ø290 h28 Ø11.4" h1.1" ▶ Zwischengang, Hauptgang, Dessert, Brunch ▶ <i>entrée, main course, dessert, brunch</i></p>	<p><b>104_460_00</b> <b>Heringschwarm</b> <b>shoal of herrings</b> Ø320 h20 Ø12.6" h0.8" ▶ Hauptgang, kleiner Platzteller, Vorlegeplatte ▶ <i>main course, small charger plate, serving platter</i></p>	<p><b>106_460_00</b> <b>Heringschwarm</b> <b>shoal of herrings</b> Ø370 h25 Ø14.6" h1" ▶ Platzteller, Vorlegeplatte ▶ <i>charger plate, serving platter</i></p>	<p><b>110_460_00</b> <b>Tintenfisch</b> <b>cuttlefish</b> Ø250 h60 250 ml Ø9.8" h2.4" 8.5oz ▶ Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert ▶ <i>soup, entrée, main course, dessert</i></p>
			
<p><b>111_460_00</b> <b>Zebrahai</b> <b>zebra shark</b> Ø300 h55 380ml Ø11.8" h2.2" 12.8oz ▶ Pasta, Hauptgang ▶ <i>pasta, main course</i></p>	<p><b>111_460_01</b> <b>Hummer</b> <b>lobster</b> Ø300 h55 380ml Ø11.8" h2.2" 12.8oz ▶ Pasta, Hauptgang ▶ <i>pasta, main course</i></p>	<p><b>108_460_00</b> <b>Seeigel</b> <b>sea urchin</b> Ø205 h33 Ø8.1" h1.3" ▶ Brot, Beilagen, Amuse Bouche, Gebäck ▶ <i>bread, side dishes, amuse bouche, cakes and pastries</i></p>	<p><b>109_460_00</b> <b>Quallen</b> <b>jellyfish</b> Ø310 h45 Ø12.2" h1.8" ▶ Zwischengang, Hauptgang, Dessert ▶ <i>entr�e, main course, dessert</i></p>

			
<p><b>107_460_00</b> <b>Koi</b> <b>koi</b> Ø325 h20 Ø12.8" ho.8" ▶ Hauptgang, Dessert, Tablett ▶ <i>main course, dessert, tray</i></p>	<p><b>113_460_01</b> <b>Heringsschwarm</b> <b>shoal of herrings</b> l335/b176 h24 l13.2/w6.9" ho.9" ▶ Vorlegeplatte, Zwischengang, Dessert, Tablett, Sushi ▶ <i>serving platter, entrée, dessert, tray, sushi</i></p>	<p><b>114_460_00</b> <b>Seehecht</b> <b>hake</b> l460/b240 h24 l18.1/w9.4" ho.9" ▶ Vorlegeplatte, Spargelplatte, Tablett, Sushi, Fleisch ▶ <i>serving platter, asparagus plate, tray, sushi, meat</i></p>	<p><b>119_460_00</b> <b>Seeigel</b> <b>sea urchin</b> 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 style="text-align: center;">Schalen Bowls</p>		
<p><b>118_460_00</b> <b>Qualle</b> <b>jellyfish</b> Ø168 h41 Ø6.6" h1.6" ▶ Plateau, Gebäck, Petits Fours, Brot, Beilagen ▶ <i>plateau, cakes and pastries, petits fours, bread, side dishes</i></p>		<p><b>201_460_00</b> <b>Krebs</b> <b>crab</b> Ø75 h60 70ml Ø3" h2.4" 2.4oz ▶ Tee, Espresso, Amuse Bouche, Saucen, Gewürze, kombinierbar mit Form 204 ▶ <i>tea, espresso, amuse bouche, sauces, spices, can be combined with shape 204</i></p>	<p><b>204_460_00</b> <b>Feilenfische</b> <b>filefish</b> Ø150 h35 Ø5.9" h1.4" ▶ Pralinés, kombinierbar mit Form 201 ▶ <i>pralines, can be combined with shape 201</i></p>



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

**206\_460\_00**  
**Muscheln**  
**sea shells**




Ø220 h45 60ml  
Ø8.7" h1.8" 2oz  
► Amuse Bouche, Olivenöl, Kaviar, Sorbets,  
Blüten, kombinierbar mit Form 203  
► amuse bouche, olive oil, caviar, sorbets,  
blossoms, can be combined with shape 203

**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  
► café au lait, soup, muesli, sauce boat,  
entrée, with saucer shape 206

**207\_460\_00**  
**Stör**  
**sturgeon**

Ø300 h60 150ml  
Ø11.8" h2.4" 5.1oz  
► Vorspeisen, Suppe, Zwischengang, Dessert  
► hors d'oeuvres, soup, entrée, dessert

			
<p><b>208_460_00</b>  <b>Seeigel</b>  <b>sea urchin</b>          Ø160 h40 50ml          Ø6.3" h1.6" 1.7oz          ▶ Obst, Gebäck, Antipasti, Dessert, Beilagen          ▶ fruit, cakes and pastries, antipasti, dessert, side dishes</p>	<p><b>209_460_00</b>  <b>Feilenfische</b>  <b>filefish</b>          Ø190 h60 150ml          Ø7.5" h2.4" 5.1oz          ▶ Müsli, Obst, Gebäck, Beilagen, Salat, Suppe, Vorspeisen, Dessert          ▶ muesli, fruit, cakes and pastries, side dishes, salad, soup, hors d'oeuvres, dessert</p>	<p><b>224_460_00</b>  <b>Quallen</b>  <b>jellyfish</b>          Ø210 h70 1350ml          Ø8.3" h2.8" 45.6oz          ▶ Vorlegeschale, Brot, Obst, Salat          ▶ serving bowl, bread, fruit, salad</p>	<p><b>219_460_00</b>  <b>Makrele</b>  <b>mackerel</b>          Ø275 h90 1800ml          Ø10.8" h3.5" 60.9oz          ▶ Vorlegeschale, Brot, Obst, Salat          ▶ serving bowl, bread, fruit, salad</p>
		<p>Tassen Cups</p>	
<p><b>226_460_00</b>  <b>Muscheln</b>  <b>sea shells</b>          Ø210 h130 2300ml          Ø8.3" h5.1" 77.8oz          ▶ Vorlegeschale, Salat          ▶ serving bowl, salad</p>	<p><b>221_460_00</b>  <b>Forelle</b>  <b>trout</b>          Ø105 h37          Ø4.1" h1.5"          ▶ Butter, Kräuter, Gewürze, Saucen, Kaviar          ▶ butter, herbs, spices, sauces, caviar</p>	<p><b>301_460_01</b>  <b>Feilenfisch</b>  <b>filefish</b>          Ø70 h77 100ml          Ø2.8" h3" 3.4oz          ▶ Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320          ▶ green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320</p>	





**301\_460\_02**

**Feilenfisch  
filefish**

Ø70 h77 100ml  
Ø2.8" h3" 3.4oz

- ▶ Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320
- ▶ *green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320*

**301\_460\_03**

**Feilenfisch  
filefish**

Ø70 h77 100ml  
Ø2.8" h3" 3.4oz

- ▶ Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320
- ▶ *green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320*

**301\_460\_04**

**Feilenfisch  
filefish**

Ø70 h77 100ml  
Ø2.8" h3" 3.4oz

- ▶ Grüner Tee, Espresso, Soupshot, Dessert, Badaccessoires, kombinierbar mit Form 320
- ▶ *green tea, espresso, soupshot, dessert, bathroom accessories, can be combined with shape 320*

**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
- ▶ *latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312*



**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
- ▶ *latte macchiato, milk, cocoa, consommé, grissini, flowers, bathroom accessories, can be combined with shape 312*

**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



**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

Spezial  
Specials



**531\_460\_00**  
**Seeigel**  
**sea urchin**

Ø115 h75 250ml  
Ø4.5" h3" 8.5oz

- ▶ Marmelade, Honig, Zucker, Antipasti, Kräuter, Gewürze, Knabberien, 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" h0.7" 77.8oz  
▶ Suppenterrine  
▶ *soup tureen*



**539\_460\_00**  
**Feilenfisch**  
**filefish**  
l170 b53  
l6.7" w2.1"  
▶ Reislöffel, Suppenlöffel  
▶ *rice spoon, soup spoon*



**713\_010\_20**  
**2 Heringe in Geschenkbox**  
**2 herrings in giftbox**  
Hering l90 b105, Box l105 h35  
herring l3.5" w4.1", box l4.1" h1.4"  
▶ Messerbänkchen, Stäbchenhalter  
▶ *knife rest, chopstick holder*



**713\_000\_20**  
**2 Silberheringe in Geschenkbox**  
**2 silver herrings in giftbox**  
Hering l90 b105, Box l105 h35  
herring l3.5" w4.1", box l4.1" h1.4"  
▶ Messerbänkchen, Stäbchenhalter  
▶ *knife rest, chopstick holder*

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*

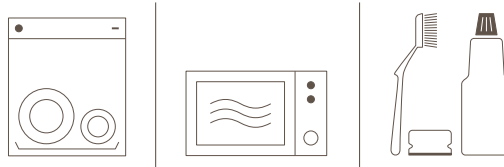


**706\_000\_00**  
**Muräne**  
**moray eel**  
l380  
l15"  
▶ Wandskulptur mit Aufhängung  
▶ *wall sculpture incl. mounting*



**707\_000\_00**  
**Hering**  
**herring**  
l220  
l8.7"

Pflegehinweise für Biskuitporzellan  
*Care instructions for bisque porcelain*



Biskuitporzellan – fein geschliffen, mit Kobaltdekor, spülmaschinenfest und mikrowelleneeignet. 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 04/2016**

***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 04/2016**

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.*