



Finest tabletop

rochini inszeniert die Genusswelten in der „Fernsicht“

Maßgeschneiderte Tisch-Couture für Tobias Funkes Sterneküche

Presseausendung, Weiler/Buxera, 24. März 2015: Faszinierende Tischkultur von rochini – finest tabletop sorgt für das perfekte Genusserlebnis im neu eröffneten Gasthaus „Zur Fernsicht“ in Heiden am Bodensee.

Im Beisein von 80 geladenen Gästen eröffnete gestern Nachmittag das Schweizer Investorenpaar Sabine und Fredy Grossauer mit Gastgeber und Sternekoch Tobias Funke in Heiden am Bodensee das Gasthaus „Zur Fernsicht“ – ein neues gastronomisches Projekt, bei dem das Vorarlberger Unternehmen rochini-finest tabletop als strategischer Hauptpartner sämtliche Tischkultur-Konzepte entwickelte.

Über einen Zeitraum von 2 Jahren sanierte und renovierte das Architektenteam Bruno-Strebler aus Zürich die ehemalige, denkmalgeschützte Fabrikantenvilla aus dem Jahre 1823 sorgfältig und ergänzte diese mit einem modernen Baukomplex.

Wie sich die neue Architektur mit dem Biedermeier verbindet und ergänzt, so soll es auch Tradition und Moderne in kulinarischer und gastlicher Hinsicht tun, und zwar auf höchstem Niveau und für unterschiedliche Bedürfnisse.

Dafür sorgt kein geringerer als der Schweizer Spitzen- und Sternekoch Tobias Funke, der in seiner „Swiss Alp Kitchen food“ so viele einheimische Genussmittelproduzenten wie möglich einbezieht. Während er im Restaurant gutbürgerliche Gastlichkeit bietet, tafeln Gäste mit höchsten kulinarischen Ansprüchen im Gourmet.

„Mit Hannes Tiefenthaler von rochini-finest tabletop, dem Vorreiter in Sachen Tisch-Couture, habe ich einen Partner gefunden, der speziell für meine Bedürfnisse und Anforderungen ein weltweit einzigartiges und maßgeschneidertes Tisch-Couture Konzept entwickelt hat“, so Funke.

Dafür wurde nur das Beste vom Besten genommen. Das beginnt beim handgedrehten Porzellan, bis hin zu handgehämmerten Silberbuckets und zu handmade Gläsern. Eigens kreierte Accessoires im Tabletop-Segment - wie zum Beispiel Kerzenleuchter aus Sterlingsilber - runden den Luxusreigen kulinarischer Tafelfreuden ab.

Einmalige Handwerkskunst als Bühne für Funkes Sternektionen

„Wie man Tradition mit Moderne vereint, ist nicht nur in der Küche eine spannende Herausforderung. Auch in der Tischkultur gilt es, diese Gegensätze stimmig umzusetzen“, so Tiefenthaler. Das Ergebnis zeigt ein perfektes Zusammenspiel von überraschendem Design, hochwertigen Materialien und einmaliger Handwerkskunst.



Finest tabletop

„Dabei geht es in erster Linie darum, den Kochstil zu verstehen und das Konzept an diesen anzupassen“, so Tiefenthaler. Diese Funktion ist neben dem Anspruch an überraschendes Design zu 100 % gegeben.

Im Gesamtkonzept wurden Produkte aus unterschiedlichen Sortiments und Serien wie z. B. Hering Berlin, Robbe & Berking, Forge de Laguiole und eigens entwickelte Luxus Tabletops stimmig kombiniert. Einzelanfertigungen und spezielle Designs, die nur für die Fernsicht entwickelt wurden, sind die Highlights der Tafel. So besticht das Café Porzellan von Hering Berlin mit versilberten Designelementen, das es in dieser Form nur einmal gibt.

„Jede meiner Kreationen erhält mit dem adäquaten Teller die passende Bühne, damit sich Ästhetik, Form und Geschmack des jeweiligen Gerichtes entsprechend entfalten können und für den Gast zu einem unvergesslichen Erlebnis macht“, darüber zeigt sich Funke sehr glücklich. Den kulinarischen Tafelfreuden steht als nichts mehr im Wege! Am 2. April 2015 eröffnet die „Fernsicht“ ihre Pforten.

Aussender und Rückfragehinweis:

SKIAS Inspiration . events & public relations

Dr. Margit SKIAS

Pressearbeit rochini-finest tabletop

m.: 0664 / 41 37 147

e: office@skias.net

www.skias.net

Weitere Informationen: www.rochini.at