



Tafelgespräch zur Ästhetik in der Spitzen-Kulinarik *Wie über den Tellerrand hinaus Essen zum Genuss für alle Sinne wird*

(Presseausendung, Salzburg, 27. Oktober 2015) Gleich zum Auftakt des dritten Salons lud rochini finest tabletop am vergangenen Wochenende gemeinsam mit den Veranstaltern der Messe „Die Gustav“ und „Chef’s Tables Bodensee“ zu einem hochkarätig besetzten Tafelgespräch in die Messe Dornbirn. Experten für die Themen Kulinarik, Genuss und Produktdesign diskutierten unter der Leitung des Journalisten Alexander Rabl über das Thema „Wie viel Ästhetik braucht die Spitzen-Kulinarik?“.

An der Tafel nahmen die international erfolgreiche Porzellandesignerin Stefanie Hering, der bekannte Spitzenkoch, Bestsellerautor und Visionär Roland Trettl, der Gourmetjournalist Kurt Bracharz, Hannes Tiefenthaler von rochini finest tabletop, Matthias Tesi Baur, Gründer von „World Gourmet Society“, und der Produktdesigner Stephan Breier teil. Diskutiert wurde nicht nur über die Ästhetik in der Spitzenkulinarik per se. Es wurden auch jene Faktoren über den Tellerrand hinausgehend beleuchtet, die den Besuch in einem Spitzenrestaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis machen und die Einzigartigkeit mannigfacher Kulinarikwelten ausmachen.

Spitzenkulinarik als Gesamtkonzept braucht eine adäquate Bühne

Zum Einstieg des Tafelgesprächs zitierte Rabl den französischen Jahrhundertkoch Roel Robuchon, der den Alltagsspruch „Man isst auch mit den Augen“ in eine professionelle Sprache umgesetzt hat, indem er meinte: 50 % des Restauranterfolgs sind das Essen, die anderen 50 % die Atmosphäre. Dazu zählt auch der perfekte Service. Aber es bestünde kein Zweifel daran, dass Licht, Farben, Stofflichkeit, Geschirr und sogar der stimmige Sound für den Erfolg eines Restaurants – und nicht nur in der Spitzenkulinarik – immer wichtiger werden.

Stefanie Hering: „Zusammenspiel aus Form und Funktion“

Für die internationale Porzellandesignerin beginnt die Ästhetik in der Spitzenkulinarik beim Wesen der Tafel selbst, die nicht nur die Kulinarik, sondern auch den jeweiligen Raum beeinflusst. „Es ist das ausgesuchte Geschirr, Tischwäsche und Gläser und darüber hinaus alles, was dazu dienen kann, einer Tafel im Sinne unserer Denke und Ästhetik Form und Funktion zu verleihen“, so die Designerin.

Form, Farben und Design des Tellers versprühen ihrer Meinung nach Emotionen, die das präsentierte Gericht begleiten und somit zum Genuss für alle Sinne werden lassen. „Es geht darum, das Wesentliche auf die Tafel zu bringen, dann bekommt man auch die Aufmerksamkeit der Gäste“, so Hering. „Die Auswahl des richtigen Tellers, vor allem in seiner Form, unterstreicht das jeweilige Gericht“.



Roland Trettl: „Kochen alleine reicht nicht aus“

An dieses Statement knüpfte der ehemalige Spitzenkoch Roland Trettl an, der nach 10 Jahren Tätigkeit im „hangar7“ der Sternekulinarik den Rücken kehrte.

Auch ihm geht es darum, das Wesentliche in der Kulinarik zu erfassen. Dabei reicht Trettl das Kochen selbst nicht mehr aus. Nach Begegnungen mit 120 Spitzenköchen und Reisen quer durch die ganze Welt zog er es für eine Zeitlang vor, durch Praktika in Werkstätten einen Einblick in unterschiedliche Handwerksberufe zu bekommen.

„Diese Erfahrungen haben mich insofern bereichert, als dass meine Wertschätzung für andere Produkte gestiegen ist und ich mein Augenmerk nun auch beim Kochen auf das Wesentliche lenke“, so der Koch- und Food-Visionär.

„Aber es stimmt nicht, dass bei einem Restaurantbesuch nur das Essen zählt“, so Trettl, der damit eindeutig der Aussage des ehemaligen Gourmetjournalisten Bracharz kontrerte. „Ein schönes Geschirr ist für ein gutes Essen genauso wichtig wie ein schönes Kleid für eine schöne Frau“, so Trettl. Design und Ästhetik sind seiner Meinung nach die Requisiten einer stimmungsvollen Inszenierung der Kulinarik, die den Akt des Essens mit Emotionen auflädt.

Dass ihm Kochen alleine nicht mehr reicht, davon kann man sich in Kürze im Rahmen der Messe „Alles für den Gast“ überzeugen. Dort präsentiert Roland Trettl den von ihm selbst designten Herdblock, der zeigt, dass die Ästhetik in der visionären Kulinarik bereits am Herd beginnt.

Hannes Tiefenthaler: „Maßgeschneiderte tableware Konzepte lösen klassische Tafelkultur ab“

Dass ausgesuchte tableware in der Ästhetik der Spitzenkulinarik zunehmend ein Thema wird, das hat rochini Gründer Hannes Tiefenthaler bereits vor 6 Jahren erkannt.

„Neben der Ästhetik spielt aber auch das Besondere, das Einzigartige eine immer gewichtigeren Rolle“, so Tiefenthaler, der mit seinen maßgeschneiderten Tafelkonzepten nicht nur auf Tuchfühlung mit der neuen Ära an Spitzenköchen geht, sondern mit ihnen gemeinsam auch die klassische Tafelkultur durch avantgardistische Geschirr-Konzepte ablöst.

„So wie jeder Spitzenkoch seinem speziellen Kochstil folgt, sucht dieser auch nach einzigartigen tableware Konzepten, die diese unterstreichen“, erzählt Tiefenthaler. Immer häufiger designen Spitzenköche auch ihre eigene tableware. Rochini mache das möglich, so Tiefenthaler.

Stephan Breier: „Auch ästhetisches Design muss funktionell sein“

„Das Design sollte durch die Funktionalität geprägt sein“, stellt der klassische Produktdesigner Stephan Breier fest. Demzufolge verlangt jedes Gericht nach einer entsprechenden Tellerform. Ob auch die Farbe und das Material den Geschmack beeinflusst, diese Frage blieb im Raum stehen.

Matthias Tesi Baur: „Es geht mehr als um bloße Ästhetik“

Aus der Sicht von Matthias Tesi Baur, Gründer der „World Gourmet Society“, spiele die Ästhetik in der Spitzenkulinarik sehr wohl eine Rolle, jedoch dürfe diese das Essen selbst nicht überlappen und zu sehr von der eigentlichen Kunst der Kulinarik ablenken.



finest tabletop

„Für mich zählt die erste Minute beim Betreten des Restaurants. Diese ist ausschlaggebend, ob ich mich wohl fühle oder nicht und ob der Restaurantbesuch in Erinnerung bleibt“, so Tesi Baur.

„Neben einem stimmigen Gesamtkonzept steht für mich der Mensch im Mittelpunkt. Der Gast merkt ziemlich schnell, wenn Ambiente, Service und Küche nicht zusammenpassen, dabei geht es wohl mehr als nur um bloße Ästhetik.“

Das Resümee des Tafelgesprächs zeigt, dass die Ästhetik in der Spitzenkulinarik ebenso wichtig ist wie unterschiedliche, zueinander passende Ingredienzen bei der Zubereitung eines geschmackvollen Gerichtes. Dass demzufolge Kulinarik und Ästhetik ein unzertrennliches Paar sind, die einander ergänzen, bleibt außer Frage.

Weitere Informationen: www.rochini.at, www.diegustav.com

Aussender und Rückfragehinweis:

PR atelier SKIAS, Dr. Margit Skias . Pressearbeit Tafelgespräch

e: office@skias.net m: +43 (0) 664 41 37 147

www.skias.net