



Finest tabletop

Chef's tables Bodensee als Bühne für rochini

Gelungenes Zusammenspiel von Spitzenkulinarik und edlem Geschirr

Pressemeldung, Buxera/Weiler, 29. Oktober 2015: Insgesamt versammelten sich am diesjährigen Chef's tables Bodensee 8 internationale Spitzenköche.

Hannes Tiefenthaler von rochini finest tabletop war der Exklusivausstatter der tableware. Angerichtet wurde auf Hering Berlin Tellern, gegessen mit silbernen Robbe & Berking Besteck und getrunken aus Zalto Gläsern. Rochini bewies einmal mehr, dass auserwählte Tafelkultur ein gelungenes Zusammenspiel von Kulinarik & Ästhetik ermöglicht.

Einzigartige Tafelkultur für außergewöhnliche Kulinarik

Einzigartig ist ebenfalls das Konzept der Chef's tables Bodensee, das Koch-Visionär Wolfgang Ponier auch für den dritten Salon zusammengestellt hat.

Für die exklusiven Kochwerkstätten konnte Ponier heuer u.a. Größen wie Roland Trettl, Ralf Jakumeit und Tarik Rose gewinnen.

Die Besucher können bei der Zubereitung der mehrgängigen Menüs selber mitwirken. Bei den Koch-Events, bei denen jeweils 40 Personen teilnehmen können, geben neben den bereits Erwähnten Dennis Brunner, Kevin Micheli oder der frischgebackene Koch des Jahres, Stefan Lenz, ihr Können zum Besten.

Die Menükreationen werden dann auf sorgfältig ausgewählten Tellern und Silber-Tafelbesteck aus dem Hause rochini angerichtet.

Das Ergebnis ist eine ästhetisch-kulinarische Gesamtkomposition, die mit allen Sinnen passionierten Hobbyköchen und Gourmets zum Genuss gereicht.

Seit sechs Jahren gilt Tiefenthaler als *der Trendscout* in der internationalen Tischkultur-Szene und positioniert sich mit seinen über 80 internationalen Referenzprojekten und Aufsehen erregenden Produktneuheiten als Vorreiter und Premium-Partner der Spitzengastronomie und -Hotellerie.



Finest tabletop

Eigene Designlinie „create your own item“ aus der rochini Werkstätte

Stets am Puls der Zeit, ist der gebürtige Vorarlberger Tiefenthaler weltweit unterwegs, um seinen Kunden Neuheiten aus der faszinierenden rochini Welt aufzutischen. Sein internationales Netzwerk an Lieferanten, Produzenten und Designern ermöglicht eigene Designkreationen, die schon ab einer kleinen Stückzahl produziert werden können.

„Mit dem Service *create your own item* geben wir unseren Kunden die Möglichkeit, Gläser, Porzellan, Tafelbesteck und Accessoires nach individuellen Designwünschen in kleinen Stückzahlen fertigen zu lassen“, so Tiefenthaler. Jüngste Beispiele: Altholz Trays mit geschliffenen Steinschalen, welche mit einem Magnet fixiert werden.

Faszinierende handmade Bubble-Glas-Polster für die kleine Überraschung zwischendurch, eine Art schwebende Faszination welche die Genusswelt ins Staunen bringt.

„Die Chef's tables ist für uns eine perfekte Bühne, wo wir unsere Produktneuheiten und Tischkonzepte präsentieren können“, so Hannes Tiefenthaler zum Abschluss der Chef's tables. „Produkte und Dienstleistungen gehen bei rochini seit Beginn an Hand in Hand. „Anspruchsvolles Design, höchste Produktqualität und laufende Qualitätssicherung sind die Basis unseres Erfolgs“, ist Hannes Tiefenthaler überzeugt.

Weitere Informationen:

www.rochini.at

Aussender und Rückfragehinweis:

PR atelier SKIAS

Dr. Margit Skias . Pressearbeit rochini finest tabletop

e: press@rochini.at m: +43 (0) 664 41 37 147

www.skias.net