

A LA CARTE

A LA

CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

MALLORCA

SÜDTIROL

BODENSEE

ARLBERG

Dieter Sögner

*Der Matador
vom Restaurante Colón
auf Mallorca*

Heft 6 Juni 2017

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00

Rochini
**MASSGESCHNEIDERTE
 TISCH-COUTURE**

Hochwertiges Handwerk braucht eine perfekte Bühne. Bei der Inszenierung ihrer Speisen setzen immer mehr Spitzenköche auf edles Porzellan und luxuriöses Besteck.

Um das Beste zu bekommen, „pilgern“ sie von weit her in die Marktgemeinde Rankweil im österreichischen Vorarlberg. Im „Rochini – finest tabletop“ von Sybille und Hannes Tiefenthaler finden kreative Herdkünstler und Gastgeber, die Wert auf eine gepflegte Tischkultur legen, von wunderschönem Porzellan über Gläser, Bestecke, ausgesuchte Designerstücke bis hin zu Sterlingsilber, maßgeschneiderte Tafel-Couture, die jedes Menü zum Strahlen bringt. 2009 gründete Hannes Tiefenthaler sein Highend-Nischen-Unternehmen. „Natürlich war es am Anfang nicht leicht. Höchste Qualität ist uns äußerst wichtig und so machten wir uns auf die Suche nach individuellen Manufakturen, die unsere Philosophie teilen“, erzählt der Vorarlberger ein wenig von den Anfängen.

Längst hat sich Rochini in der Branche einen Namen gemacht. In Rankweil wird ausgesucht, was weltweit in den noblen Restaurants auf den Tisch kommt. Deutsche und internationale Sterneköche, aber auch Designer, F & B-Manager und Menschen, die das Besondere schätzen, zählen heute zu den Kunden. Einer von ihnen ist Grant Achatz. Seine kulinarischen Kreationen von Molekularküche bis zu zeitgenössischen Interpretationen machten ihn zur Nummer eins in Amerika. Er gilt als einer der profiliertesten Avantgarde-Köche der Welt und überlässt natürlich auch die Präsentation seiner Speisen nicht dem Zufall. Serviert werden sie im Restaurant „Alinea“ in Chicago auf hochwertiger, sehr individuell gestalteter „organic“-Keramik. „Eine italienische Manufaktur, die auf Nachhaltig-



Das Verlangen nach dem perfekten Zusammenspiel von Ästhetik, Eleganz und Funktionalität ist die Basis für den Erfolg von Sybille und Hannes Tiefenthaler, die edelste Tafel-Kultur anbieten. *Oben:* der Erlebniss showroom in Rankweil. *Unten:* die Organic Kollektion „Alinea“ Chicago.



keit setzt. Jedes Stück ist eine Skulptur von allerhöchster Kunstfertigkeit, bewusst unregelmäßig und einzigartig in den Farben“, sagt Hannes Tiefenthaler, ergänzt: „Überall in Europa findet man kleine Manufakturen, die Kunst und Handwerk perfekt vereinen. Was unsere Kunden und uns verbindet, ist der Sinn für das Schöne und das Verlangen nach einem perfekten Zusammenspiel von Ästhetik, Eleganz und Funktion.“ Selbstverständlich spielt ebenso das

Thema Besteck eine Rolle. Auch hier arbeitet Rochini mit renommierten Herstellern zusammen, unter anderem mit Robbe & Berking. Und da jedes gute Essen von einem edlen Tropfen begleitet wird, ergänzen edle Gläser-Kollektionen das Portfolio. ■

◆ *Inhaber: Hannes Tiefenthaler
 Ringstraße 15, AT 6830 Rankweil
 E-Mail: hannes.tiefenthaler@rochini.at
 Internet: www.rochini.at*



Links: Die Stone-Kollektion. *Rechts:* Besteck von Robbe & Berking.

