

Hotel &

Touristik



Vegan & Veggie boomt

Fleischlos mit Biss

St. Martins Therme & Lodge
Erweiterung bringt mehr Gäste

Kongresswirtschaft
Fortbildung statt Sightseeing

Dem Genuss



zu Diensten

Der gedeckte Tisch ist Ausdruck des Stils eines Gastronomiebetriebs. Ob edles Porzellan, feinste Gläser oder glänzendes Besteck – die Auswahl an neuen, kreativen Lösungen ist groß.

Der Carbon-Teller von rochini ist maßgeschneiderte Tischkultur im besten Sinne

Autor: Thomas Schweighofer

Stilvolle Formen und elegante Dekore bietet Porzellan-Spezialist Bauscher mit neuen Tabletop-Ideen. Die puristische Ästhetik und filigranen Scherben von Purity Colors bedienen den Wunsch vieler Gastronomen, die Vielfalt aktueller internationaler Foodthemen passend inszenieren zu können. Die Kollektion ist bereits in der gehobenen Gastronomie sowie in der internationalen Sterne-Hotellerie erfolgreich im Einsatz. Mit feinen Linien in Gold und Silbergrau unterstreichen die neuen Dekore „Noblesse Gold“, „Classic Gold“ und „Classic Silvergray“ die Filigranität des Scherbens Noble China, dem innovativen Hartporzellan von Purity.

Eine moderne Interpretation traditioneller Gastlichkeit wiederum bietet die etablierte Kollektion Come4table, die durch ein neues Tellersortiment erweitert wurde. „Der Trend geht klar in Richtung Ursprünglichkeit und Tradition – auch im Gourmetbereich“, so Bauscher-Marketingleiterin Manuela Küfner. Neu eingeführte Teller mit flacher Fahne und klassischer Anmutung in sechs Größen komplettieren das Sortiment. Die bewährten Teller mit steiler Fahne werden jeweils um eine neue, edel anmutende Variation mit flacher Fahne ergänzt. Ebenfalls neu sind zwei hochwertige Gourmetteller, deren betonte Speise-

fläche und großzügigen Proportionen viel Raum für die exklusive Speisenpräsentation lassen sollen.

Zu Ideen inspirieren

Einfach und dennoch raffiniert ist die Designsprache der neuen Hotelkollektion Artesano Professionale von Villeroy & Boch. „Die geniale Idee hinter dem Design lautet: Die Form macht, was die Funktion ihr sagt“, erklärt Jochen Stähler, Marketingleiter Hotel & Restaurant. Die geradlinigen Formen sollen dabei den kulinarischen Kreationen die Bühne überlassen. Die Kollektion passt deshalb zu gutbürgerlichen Gastronomiebetrieben ebenso wie zur Sterneküche. Für Gastronomen immer wichtig: die hohe Kantenschlagfestigkeit. „Artesano Professionale wird Köche auf der ganzen Welt zu neuen Formen des Anrichtens inspirieren“, ist man bei Villeroy & Boch selbstbewusst überzeugt. Zum Beispiel mit hexagonalen Tellern, die als Salatschale fungieren oder auf der sich Tapas drapieren lassen. Interessant macht sie auch der Materialmix aus Porzellan, Holz und Glas.

Darüber hinaus hat sich Villeroy&Boch bei Artesano des Themas



Mit Goldlinien be-
tonte Farbbänder:
Noblesse Lake der
Kollektion Purity
Colors von Bauscher

Der rosa Hirsch von Gmundner „hüpft“ nun auch auf
Tellern und Schalen



Artesano Professional von Villeroy&Boch ist wie gemacht für die entspannte Top-Küche

Kaffee angenommen. „Eine optimale Geometrie sorgt bei Tassen und Bechern für beste Aromaentfaltung und eine perfekte Crema. Der Scherben im Inneren ist gerundet: damit gelingt das kunstvolle Verzieren mit Milchschaum besonders leicht“, bestätigt Gottfried Mühlbacher, Prokurist von Gastronomie-Großhändler Rechberger, der die Kollektion im Programm hat. Dazu gibt es unter anderem Gläser aus hitze- und kältebeständigem Borosilikatglas und große Becher aus Premium Porcelain oder Glas.

Anders als Porzellan

Außergewöhnliches kann Rechberger auch mit den Produkten des französischen Porzellanspezialisten Revol anbieten: Basaltkeramik erinnert optisch an das Naturmaterial Basalt, während sie über alle Vorteile von Porzellan verfügt. Sie ist kratzfest und hat eine glatte, nicht-

poröse Oberfläche. Somit lässt sie sich auch im gastronomischen Alltag problemlos einsetzen. Die Platten sind außerdem geschirrspülfest, eignen sich für die Mikrowelle und können bei bis zu 300 Grad Celsius im Backofen genutzt werden.

Die moderne Dining- und Gourmetserie Rosenthal Mesh wiederum wurde von der Designerin Gemma Bernal gestaltet, die sich von den besten Köchen Spaniens inspirieren ließ. „Durch die hohe Brenntemperatur von 1.400 Grad Celsius schmilzt die Glasur in das Porzellan ein und lässt individuelle Farbverläufe entstehen. Mesh Colors sorgt so für unverwechselbare Einzelstücke mit außergewöhnlichem Charme“, so Mühlbacher. Dank verschiedener Größen – die Serie punktet mit zahlreichen variabel einsetzbaren Einzelteilen – eignen sie sich hervorragend zum Präsentieren von Tapas und Fingerfood bzw. für Buffet-Landschaften.

Der Bikini-Teller

Ungewöhnlich Anderes präsentiert die Designschmiede von rochini finest tabletop mit dem Service „create your own item“. Die Kunden bekommen dabei die Möglichkeit, Tischware aus hochwertigem Glas, Porzellan, Edelstahl, Silber, Carbon und Holz nach individuellen Designwünschen in kleinen Stückzahlen zu entwickeln und anfertigen zu lassen. Mit „Bikini“ etwa bringt rochini-Gründer Hannes Tiefenthaler weltweit den ersten Carbon-Teller auf den Tisch. „Der Name Bikini ist nicht nur ein Sommer-Gag, sondern rührt vielmehr daher, dass der Teller aus zwei Teilen besteht: innen aus handgedrehtem, feinstem Porzellan, drum herum ein ‚Sombbrero‘ aus Carbon“, erklärt der Vorarlberger.

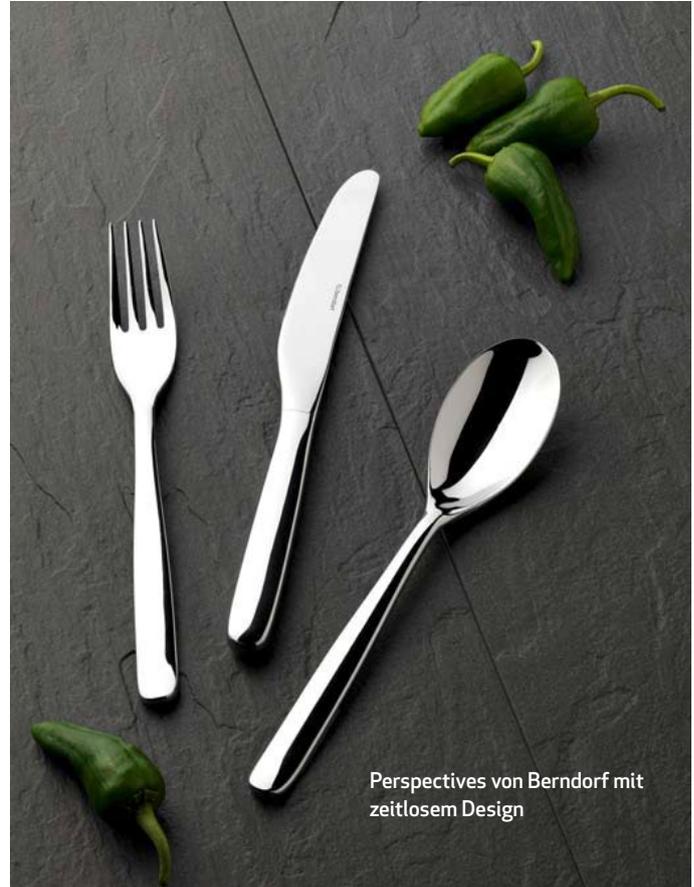


Das an die Struktur von Bambus erinnernde Gitterrelief bei der Serie Rosenthal Mesh, erhältlich bei Rechberger

Klassisches kommt von Gmundner Keramik mit „Toni – Der Skifahrer“ auf den Tisch. Neben der neuen zwölfteiligen, mundgeblasenen Gläserserie aus dem Hause Eisch findet man „Toni“ jetzt auch auf Tellern und Schalen in den Farben Grün, Grau oder Rot. Eine Erweiterung gibt es für die Kollektion mit dem „Hirschen“: Neben dem Tassensortiment gibt es bei Gmundner nun auch dazu passend Teller und Schalen im Rosa-Hirsch-Design.

Vielfalt und Reduktion

Zu gutem Essen gehört guter Wein. Aus dem Hause Riedel gibt es die neuen Dekanter „Bacchus“, „Riedel“ – eine Hommage an Josef Riedel



den Älteren, einer der bedeutendsten Unternehmer seiner Zeit – und „Evchen“. Letzterer ist mit Doppelkammer-Funktion ausgestattet: Einmal um die eigene Achse bewegt, fließt der Wein durch die erste Kammer und wird dabei optimal belüftet, ehe die ideale Menge Wein in der zweiten Kammer ankommt. Neu von Riedel ist die Glasserie „Sommeliers Superleggero“. Die Gläser der ersten bleifreien und handgefertigten Glasserie sind „perfekt ausbalancierte Instrumente des Trinkgenusses“, die besonders leicht sind und – bedingt durch veränderte Stielhöhen – eine schlankere Optik aufweisen. Erhältlich sind die Gläser der Serie in zehn verschiedenen Größen.

Im Bereich Besteck ganz neu im Programm bei Berndorf ist das Modell Perspectives aus hochwertigem 18/10 Chromnickelstahl und mit Hohlheftmesser gefertigt. Neben den fünf Hauptteilen – Tafelmesser, -gabel, -löffel, Kuchengabel und Kaffeelöffel – ist dieses Modell außerdem noch in Dessertgröße erhältlich und auch als Butter- und Fischmesser sowie Mokka- und Limolöffel. Durch das schlichte und doch aussagekräftige Design passt Perspectives sowohl in moderne als auch klassische Umgebungen. &



Die Glasserie Superleggero. Von Riedel besonders empfohlen ist das Champagner-Weinglas