

Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

SOÜS-VIDE

FAIRREVIEW

HARALD
WOHLFAHRT

FRISCHEKICK

SPARGEL
& MATJES

NOPALES

Die Suche nach dem
verlorenen
GESCHMACK

ALAIN WEISSGERBER
Restaurant Taubenkobel

LESERBRIEF



Leserbrief
von Hannes Tiefenthaler,
CEO Rochini finest tabletop
zum Thema „Trends in der Tischkultur“.

PURE PASSION

Raffinesse deckt die Tafel und filigrane Eleganz avanciert zu kulinarischen Bühnen. Willkommen in der Welt der Tischkultur. Trends kommen und gehen und sind eigentlich jeweils immer von kurzer Dauer.

Meiner Meinung gehört zu jeder Innovation auch ein gewisser „Care“ Gedanke dazu. 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 und zündet den Rohstoff der Begeisterung. Gute Restaurants und Köche verwenden nur höchste Qualität bei der Zubereitung der Speisen. Dieser Qualitätsgedanke sollte dann natürlich auch beim Gast auf dem Tisch ersichtlich sein. Ich spreche hier von „*purere passion*“, welche keine Erklärungen benötigt. Ich nenne dieses Erlebnis auch gerne „*subtiler Luxus*“, von der Küche bis zum Gast. Tradition trifft Ästhetik, Eleganz und Funktionalität.

Design spielt beim Teller und auf dem Teller eine wichtige Rolle. Außergewöhnliches Design entspricht nicht dem Zeitgeist, es formt ihn. Jeder Gastgeber sollte sich dazu vorher genau entscheiden, welche Positionierung er in seinem stimmigen Tafel-Ensemble einnehmen will und kann. Wie sieht seine Strategie aus? Wie will ich den spezifischen Gästewünschen gerecht werden? Wo liegen die Grenzen der maßgeschneiderten Tisch-Couture Kreationen? Wieviel Begeisterung will ich schlussendlich auf den Tisch bringen?

Ich bin der Meinung, dass Trends nicht unbedingt von außen kommen müssen. Innovative Gastgeber setzen die Trends selber, indem Sie eine authentische Vision kommunizieren und täglich vor Begeisterung sprühen. Trends sind kleine Momentaufnahmen – Begeisterung hält ein Leben an. Wie Sie bereits zwischen meinen Zeilen gemerkt haben, bin ich kein großer Fan von schnelllebigen Trends. Unvergänglicher Genuss mit den Meistern ihres Faches an Herden und Öfen, mit dem Gespür für Design, die in einer Alphütte genauso zur Geltung kommen, wie in den Emiraten. Das ist für mich Luxus gelebter Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit. Substantiell, als unvergänglicher Genuss oder ganz einfach im Dienste der Rochini Vision – „*when nature, design and great character come together, something unique is created*“.

In diesem Sinne – kreative kulinarische Grüße,
Hannes Tiefenthaler

Sie haben Interesse an einem Leserbrief? Dann schreiben Sie einfach an redaktion@chefsbest.de.