

VORARLBERGERIN

SEX

**BIZARRE
EINFÄLLE**

HERBSTMODE

TRENDS & TRACHT

FELDKIRCH

IM FOKUS

PLAYBOY

PHOTOGRAPHER IS BACK

Christine Dünser

SCHUHE, DIE SITZEN



when nature, design and great



rochini-Gründer Hannes Tiefenthaler.

Foto: Stefan Albi

PURE PASSION

Leise knarren die alten Holzdielen im denkmalgeschützten Landgasthof und klingen wie eine leise Freude über den Besucher, der sich auf den Weg in die *rochini Showrooms* macht. Wo in diesem einmaligen Ambiente außergewöhnliches Design nur auf den Augenblick wartet, das wahre Wesen einer Tafel zu offenbaren. Raffiniert reiht sich eine Vielfalt an Materialien und Formen eindrucksvoll in Harmonie. Hier kokettiert spielerisch Perfektion mit Proportion und Funktion mit Design. Als Faszination, die staunend zum Berühren verführt. Hannes Tiefenthaler schmunzelt. Er kennt die Begeisterung, welche seine Produktwelt zu wecken vermag. Aus einer Idee und nach sechseinhalb Jahren ist *rochini* mehr als ein Name. Er ist Synonym für höchsten Anspruch in Design und Qualität. Aber auch einer, der Wünsche und Träume zu realisieren vermag. Mit Know-how und einem Netzwerk an starken Partnern. „So sind unseren maßgeschneiderten Tisch-Couture-Kreationen keinerlei Grenzen gesetzt.“ Geht nicht, gibt es nicht. Geliefert wird stets das Besondere und von dem nur das Beste. Wer Einzigartigkeit für seine Tafel sucht, wird *rochini* lieben. „Den *turn around* hab' ich geschafft“, aus 80 Prozent im Jahr auf Reisen wurden es 20. Er lächelt, „mittlerweile kommen sie zu mir“. Nach Sulz. Die Investoren und das Management. Die Designer und Innenarchitekten. **Vor allem aber die Sterneköche, die den Status eines Königs genießen. Sie sind seine Zielgruppe, ihnen will er die perfekte Bühne bauen.** „Kunst ist bei uns ein großes Thema – auf den

Ein Vorarlberger, der exquisit verführt – mit *rochini* kreiert Hannes Tiefenthaler finest tabletop. Von Weiler in die ganze Welt. Denn hier deckt Raffinesse die Tafel und filigrane Eleganz avanciert zu kulinarischen Bühnen. Man wird nicht reich – erhält aber Reichtum. Von einem, der nach Sternen greift. Und von Königen im Porzellanladen.

ROCHINI

Text: Andrea Bonetti-Mair



Weltweit der erste Teller aus Carbon.

Foto: Julius Tiefenthaler

charakter come together ...

Tellern und an den Wänden. Bei den Tellern verlassen wir uns auf *rochini*, die unsere kulinarischen Kunstwerke optimal zur Geltung bringen.“ So sieht es Markus Gass. Ausgezeichnet vom Gault Millau mit 17 Punkten und vom Guide Michelin mit einem Stern bewertet, serviert der Sternekoch seinen Gästen im *Restaurant Adler Hurden* am Zürichsee schlicht Genuss auf höchstem Niveau. Es ist die Symbiose. „Die Köche verwenden nur höchste Qualität mit dem Ziel, Einmaliges zu schaffen.“ Das eint sie in ihrem Streben. Das ist *rochinis* Erfolg als High-End-Nischenunternehmen. Die Positionierung als strategischer Luxuspartner der Spitzengastronomie und -hotellerie. *Finest tabletop* im Premiumsegment. Getragen von der Sehnsucht, das zu erschaffen, was es noch nicht gibt. Es ist ein Arbeiten, um Visionen ein Leben zu geben. Aus Carbon den ersten Teller weltweit zu erschaffen. „Es ist unsere Erfindung.“ Die von Hannes Tiefenthaler und Christoph Nussbaumer. Einem Vorarlberger Designer, der in Italien für die ganze Welt entwirft. Heute glänzen die Teller bei der *BMW Welt München* und im

5-Sterne-Hotel *Tannenhof* in St. Anton – und ein bisschen strahlt auch der *rochini* Gründer. Schließlich hat er einen weiten Weg zurückgelegt, um sich heute mit den Spitzen der Gastronomieszene im Rosengarten über Perfektion und Potenzial zu unterhalten. Es war ein Weg mit Risiko. Einer mit vielen Schritten. Begleitet von der Sehnsucht nach Authentizität. Die der gelernte Bäckermeister in Zeiten vor *rochini* anders erlebt hat. Schnell produziert, Tassen und Teller in Lagern dicht an dicht. Für ihn war es gestapeltes Porzellan, „mit dem machst du die Welt verrückt“. Er verrückt lieber die Sichtweisen und dreht dabei einen Teller von *Hering Berlin* in den Händen. Eine charmante Einladung, die Raffinesse der Handwerkskunst selbst zu spüren. Sie ist gehalten von Meisterhand, denn mindestens 100 Mal wurde dieser Teller in der Berliner Manufaktur in die Hand genommen und händisch mit Diamantschwämmen gewaschen. Es ist Geschirr, das sich anschmiegt. Dazwischen funkeln Gläser, hergestellt aus dem Wissen, das in den Glashütten noch vererbt wird. Sie alle kreieren für *rochini* **Einzigartigkeiten, für Menschen die Schönheit lieben. Die Kunst schätzen. Von der, neben Optik und Haptik, ein Genuss bleibt. Für Generationen.** „Die Qualität ist einmalig, das sind Erbstücke.“ Zeitlosigkeiten. Formvollendet. Aus Porzellan und Keramik, aus Silber und Carbon, aus Stein und aus Glas, aus Holz und aus Edelstahl. Dabei führt er sein Unternehmen *just in time*. Das bedeutet, ohne Lager und mit schlanken Fixkosten. Aber auch mit einer Liebe, die ihm den Rücken freihält. „Ohne Unterstützung von meiner Frau Sybille hätte ich es niemals so weit bringen können.“ Sie ist Backoffice, Buchhaltung und *life on stage* auf den internationalen Messen. Er ist Verkauf, Einkauf und Marketing. Beide sind *rochini*. Ein Leben mit Faszination – beruflich wie privat. „Sie ist seine Miss 1000 Prozent“, er lächelt. Auf sie kann er sich verlassen. Auf ihren kaufmännischen Verstand, auf ihr

something unique

Organisationstalent. Im Beruf und in der Familie. Sie war es auch, die mit ihm gemeinsam durch die ersten Jahre ging. Die Lehrjahre. Hart, „aber ich habe mich nicht abbringen lassen“. Was man mit Begeisterung erreichen kann, das hat Hannes Tiefenthaler von den Generationen vor ihm gelernt. Konditor und Bäcker – er lacht – das war er in einem früheren Leben. Geblieben ist die Begeisterung. „Schon mein Vater war ein Vorreiter.“ In Sachen Qualität und mit dem Besten, so entsteht Genuss. Das hat er von dem leidenschaftlichen Bäcker gelernt, der auf Demeter, das höchste Gütesiegel in Sachen Natur, vertraute. Zurück zur Natürlichkeit, zum Ursprung. Das ist gelebte Authentizität. Schließlich geht es auch bei *rochini* ums Handwerk. Auch hier werden Öfen beheizt. Auch hier steht am Ende Genuss. Dazwischen lagen für den sympathischen Röthner jedoch ganz andere Stationen. Ein berufsbegleitendes Fernstudium im Marketing. Mit dem Abschluss in der Tasche verließ er mit 26 Jahren die Backstube und wechselte zur Glasveredelung für die Getränkeindustrie. Agierte weltweit. Aber es war kein Arbeitsleben auf Dauer. 2009 entschied er sich für einen Sprung ins kalte Wasser. „Ich wollte erst an der Côte-d’Azur im Yachtsegment Fuß fassen.“ **Die Idee hat er verworfen, seinem Gefühl ist er jedoch treu geblieben. Und konsequent.** „Ach, ich schaue halt auch gern hinter die Ecken.“ So sieht er sich selbst als Globe-

trotter, der mit Rucksack ein Land erkundet. Neugierig. Begeisterungsfähig. Er besitzt die Begabung, hören zu können. Auf jenes, was nötig ist, um die Perfektion zu erreichen, nach der die Könige der Küche streben. So ziert *rochini* heute die Tafeln der Spitzengastronomie. Rund um den

Globus. Von Indien bis nach Katar. Von der Côte-d’Azur über die Alpen. Zu seinen begeisterten Kunden gehört das internationale Who’s who am Herd. Sie vertrauen ihm. Im Ländle die Top-Gastronomie von der Bodenseeregion bis zum Arlberg. Aber nicht nur sie servieren auf *rochini*. Die Weltmeister und Michelin-Chefs, die Ausgezeichneten von Gault Millau – aber auch Hotels und Privatiers wie Einzelne mit dem Sinn für das Schöne. **Sie haben erfahren, dass außergewöhnliches Design nicht dem Zeitgeist entspricht, sondern ihn formt.** Zart fällt das Sonnenlicht jetzt in den *Gelben Salon* und unterstreicht die Kompromisslosigkeit, mit der auf einem alten Tisch – vom 120 Jahren Leben als Fußbodenholz geformt – Handwerkskunst ihr Spiel beginnt. Mit Licht und Schat-

ten Verführungen zeichnet und darauf wartet, in die Hand genommen zu werden. Allein die Vorstellung, wie schön die Gläser klingen, wenn sie auf das Wohl erhoben werden, lässt einen am liebsten gleich Platz nehmen. Vielleicht hat der Pionier deshalb wohlweislich auf Stühle verzichtet. Dafür aber nicht auf den Luxus, für seine Produkte eigens die Möbel anfertigen zu lassen. Auch im *Von Freya Salon* reihen sich seine Labels auf dunklem Leder. Es ist sein Konzept. Das eines Visionärs. Der sich in Europa ein Netzwerk geschaffen hat. Basierend auf Qualität und Kreativität.



Foto: Julius Tiefenthaler

rochini is



Foto: Julius Tiefenthaler

Vor allem aber Wertschätzung. Für das Handwerk und den Menschen. Ein Leben mit Respekt. Vor dem Material und der Herstellung. Einmalig, wie die Produkte, die sie erzeugen. Vom Lieferanten bis zum Kunden ist es ein persönlicher Kontakt. „Es ist ein *people business*“, so der Geschäftsmann, der viele Sprachen spricht – vor allem jene des Herzens. „Ich habe vor allem auch gute Entscheidungen getroffen.“ Die gerne schnell. Er ist ein Macher. Bedenkzeit für *rochini*: eine Stunde. Bedenkzeit für eine Zusammenarbeit mit *Hering Berlin*: zwei Sekunden. **Es war wie Liebe auf den ersten Blick – oder ins business übersetzt ein win-win für beide.** In seinem Portfolio baut er Marken auf, schafft Kontakte und weiß um die Qualität seiner Partner. Sie besitzen wie er den offenen Blick und die Experimentierfreude, Neues zu erschaffen. Das gilt für seine Designer, zu denen auch die Vorarlbergerin Vera Purtscher zählt.

fascination

is created

„Sie hat mir ihre MoonLashes anvertraut.“ Kein Besteck wäre geeigneter, um seinen Nachbarn was zu stibitzen. *Create items*. So weht ein internationales Flair durch den charmanten *Freihof Sulz*, der sich seine Tradition und Bodenständigkeit bewahrt hat. Es ist der Charme der Ehrlichkeit, der sich durch das Gemäuer zieht. Könnten die Dielen sprechen, von welchen genussvollen Stunden würden sie wohl erzählen? Bestimmt auch von den Schönheiten, für dessen Inszenierung sie den Rahmen bilden dürfen. „Der ehrliche und authentische Auftritt ist essenziell. Man erkennt, um was es geht, ganz ohne Erklärung“, dabei lässt Hannes Tiefenthaler den Blick schweifen, „und wenn es ein schöner Teller ist, ist es noch schöner.“ Samtig klingt sein Lachen. Er freut sich, wenn er spürt, dass seine Begeisterung ein Funke ist, der überspringen kann. Wer seine Tradition in ein paar Jahrzehnten fortsetzt? Vielleicht seine zwei Söhne? Familie ist bei *rochini* das Essenzielle. Begeisterung seit Generationen für Generationen. „Die Großväter waren ja indirekt Namensgeber.“ Aus *Rochus* kreierte er *rochini*. Was aber die Zukunft bringt, die Frage lässt er charmant offen. „Den Genuss schätzen sie bereits.“ Sie müssten nur noch wie der Herr Papa Unmögliches möglich machen. Flexibel sein. Bis an die Grenzen gehen. Das kann auch bedeuten, von heute auf morgen mit einer Auswahl von *rochini* beim Kunden vorzufahren. **Selbst wenn das eine Nacht im Auto bedeutet. Und Glas und Porzellan sind sehr sensible Beifahrer.** Für jedes Budget bietet sich ein stimmiges Gesamtkonzept. Er schmunzelt. „Reich werde ich damit nicht.“ Dafür besitzt er den Reichtum der Freiheit, ohne Rahmenbedingungen arbeiten zu dürfen. Auf höchstem Niveau sein Talent auszuleben. Grenzenlos in den Ideen. Weltweit. Auf Stars wie Eckart Witzigmann, den ersten Drei-Sterne-Koch Deutschlands und Koch des Jahrhunderts, zu treffen. Ober bei der *Gustav* im Oktober, wo *rochini* bei der dritten Auflage des internationalen Salons für Konsumkultur in Dornbirn für Stars und Genießer den *Chef's Table* ausstattet. Es sind Meister ihres Faches: an Herden und Öfen. Mit dem Gespür für Design, die in ihrer Zeitlosigkeit in einer Alphütte genauso zur Geltung kommen, wie in den Emiraten. Das ist der Luxus gelebter Nachhaltigkeit und Ehrlichkeit. Substantiell, als unvergänglicher Genuss. ■



Foto: Julius Tiefenthaler