

COUNTRY

DAS MAGAZIN FÜR WOHNKULTUR UND LEBENSART

Style

Wohntrend Natur pur

ZURÜCK ZUR NATUR UND NACHHALTIGKEIT



BERGROMANTIK PRIESTEREGG
Vom Chaletdorf zum ECO Resort

EIN HAUCH VON MEERESDUFT, EINE PRISE ETHNO
So wohnen wir 2020

DIE GRÜNE REVOLUTION IM INTERIEUR
Moosbilder holen die Natur ins Haus

DAS MEKKA FÜR PASSIONIERTER GARTENFREUNDE
Der Park der Gärten in Bad Zwischenahn

IT € 9,95 GR € 11,- SK € 11,50
ES € 9,95 CH SFR 16,- NKR 99,00
AT € 9,20 BNXL € 9,30
P € 9,95 SF € 12,00

HEFT 90 FRÜHJAHR/SOMMER 2020 D € 8,-



4 194294 808001



Die Maßschneider für edle Tischkultur

Was verbindet Rankweil im österreichischen Vorarlberg mit der Millionenmetropole Tokio? Es sind Sybille, Hannes und Julius Tiefenthaler! Erst jüngst konnte das Familienunternehmen den japanischen Sternekoch Noboru Arai als Kunden gewinnen. Vor über zehn Jahren eröffneten sie in der pittoresken Marktgemeinde ihr „Rochini – finest tabletop“. Heute ist das Haus ein Mekka für kreative Herdkünstler, Gastro-nomen und internationale Spitzenköche. Sie alle begeistern sich für eine maßgeschneiderte Tafel-Couture, die wunderschönes Porzellan, Gläser, Bestecke und ausgesuchte Designerstücke bis hin zu Sterlingsilber zu einer perfekten, individuellen Symbiose zusammenfügt. Nun können auch private Genussmenschen die gepflegte Tischkultur von Rochini zelebrieren und ihre heimische Tafel perfekt in Szene setzen.

Text: Gabriele Isringhausen, Fotos: Rochini





Die Diego-Teller haben höchste Qualität und sind nachhaltig produziert. Sie harmonieren optisch wunderbar mit mediterranen Gerichten, Suppen und Desserts.

Das Tonga-Antipasti-Set vereint klare Linien und Minimalismus. Die Teller werden mit allerfeinster Handwerkskunst gefertigt. Dazu harmonieren das mundgeblasene Zalto sowie das Vorspeisenbesteck mit den weißen Griffen.

„DIE NACHFRAGE VON PRIVATKUNDEN wurde in den letzten Jahren zunehmend größer. Oft hatten sie in der gehobenen Sternegastronomie gegessen, die dort eingedeckten Tische bewundert. Deshalb haben wir uns entschlossen, Rochini auch Hobbyköchen und Menschen, die eine liebevoll gedeckte Tafel zu schätzen wissen, zugänglich zu machen. Wir bieten ihnen elf ausgewählte Rochini-Sets. Seit Jänner letzten Jahres ist unser Sohn Julius mit im Geschäft. Er zeichnet für das neue Portfolio verantwortlich, ist natürlich perfekt im Umgang mit den digitalen Medien und macht das super“, lobt Hannes Tiefenthaler den Junior. 2009 gründeten der sympathische Vorarlberger und seine Frau Sybille ihr High-End-Nischen-Unternehmen. „Wir waren Pioniere, haben ein Konzept entwickelt und an den Erfolg geglaubt. Seit vier Generationen wird in unserer Familie Wert darauf gelegt, etwas Besonderes für den Menschen zu schaffen – in unterschiedlichen Berufen, aber immer mit dem gleichen wichtigen Rohstoff: Begeisterung. Natürlich war es am Anfang nicht leicht, wir hatten ja kein Netzwerk. Höchste Qualität ist uns äußerst wichtig und so machten wir uns auf die Suche nach individuellen Produzenten, die unsere Philosophie teilen. Es war ein glücklicher Zufall, dass wir Stefanie Hering kennenlernten. Sie begann ihre Karriere in einem Berliner Hinterhof, steht inzwischen an der Spitze eines international erfolgreichen Kreativunternehmens und zählt bis heute zu unseren Lieferanten“, erzählt Hannes Tiefenthaler ein wenig von den Anfängen. Längst hat sich Rochini in der Branche einen Namen gemacht. Im einzigartigen Erlebnis-Showroom wird ausgesucht, was weltweit in den noblen Restaurants und künftig auch privat auf den Tisch kommt. Designer, F & B-Manager, Hoteliers und internationale Herdkünstler wie die Drei-Sterne-Köche



Geschirr: Tonga-Main-Course-Set. Gläser: Zalto-Burgunderglas aus Österreich. Besteck: Zur Auswahl steht gebürsteter Edelstahl oder eine matt-vergoldete Variante.

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

François de La Rochefoucauld



Das Luz-Set bringt in edler und natürlicher Version Ambiente auf den Esstisch. Die Lichter sind aus Alabaster handgefertigt.





Das Organic-Dessert-Set zeigt die Liebe des Handwerkkünstlers zur Natur. Das Dessertbesteck im edlen Champagner-Look bietet die perfekte Harmonie zu den erdigen Organic-Tellern und dem natürlichen Winkel des Zalto-Süßweinglases (oben).

Juan Amador, Christian Bau und Dominique Crenn oder Grant Achatz – einer der profiliertesten Avantgarde-Köche der Welt – zählen zu den Kunden: „Überall in Europa sind wir auf der Suche nach kleinen Manufakturen, die Kunst und Handwerk, Ästhetik, Eleganz und Funktion perfekt vereinen.“ Etwas ganz Besonderes ist zum Beispiel das Set Lingerie – eine Symbiose aus Mode und Fine Dining. Rochini und die Porzellanmanufaktur Reichenbach kreierten aus dem feinsten, handgefertigten Biskuitporzellan eine Weltneuheit. Auf den einzigartigen Tellern wurden diverse Dessous-Spitzen von der renommierten Vorarlberger Stickerei Hämmerle und Vogel gepresst. Passend zu den Tellern beinhaltet das Set zeitlose mundgeblasene Drop-Light-Gläser sowie hochwertiges Besteck wahlweise mit weißen und schwarzen Griffen in gebürstetem Edelstahl oder matt-vergoldet. Die optimale Bühne für festliche Menüs bietet das Tonga-Main-Course-Set. Es vereint klare Linien und Minimalismus. Die Teller werden handgefertigt und -gedreht. Mundgeblasenes Zalto-Burgunderglas aus Österreich und ein Besteck mit weißen Griffen komplettieren dieses schöne Set. Ein Must-have für alle Steak-Liebhaber ist das Gaucho-Set. Es inkludiert sechs exklusive Messer aus den Schmieden von Forge de Laguiole und von Coltelleria Saladini. Die Griffe bestehen aus 5000 Jahre alten Holzrinden, schwarzem Horn und satiniertem dunklen Sand. Natürlich gehören zu jedem festlich gedeckten Tisch Kerzen. Das Luz-Set aus Alabaster setzt die Inszenierung in warmes Licht und beinhaltet zusätzlich ein edles Tablett. ■

Weitere Informationen unter www.rochini.at

Das Tonga-Mokka-Set aus Biskuitporzellan mit Zuckerdose (Deckel aus steirischem Schwarznuss-holz) bringt Genießer zum Träumen. Passend dazu: mundgeblasene Lobmeyr-Wassergläser, Mokka- und Zuckerlöffel (oben).



Das Gaucho-Set ist ein Must-have für alle Steak-Liebhaber. Für die perfekte Aufbewahrung und Präsentation sorgt das Etui aus französischem Rindsleder (unten).

