

# COUNTRY

DAS MAGAZIN FÜR WOHNKULTUR UND LEBENSART

# Style

## *Monastero Arx Vivendi*

**DIE KUNST DES GÜTEN LEBENS**

**GLASKUNST ANNO 1719**  
Mallorca's älteste Glasbläserei

**KAUFHAUS DER BERGE**  
Handverlesene Naturkosmetik aus Tirol

**SO SCHMECKT DER SOMMER**  
Leichter Genuss ganz ohne Reue

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

HEFT 94 FRÜHJAHR/SOMMER 2022 D € 8,-



## Die schönste Tischkultur Österreichs



**EDLES PORZELLAN, HOCHWERTIGE GLÄSER, LUXURIÖSES BESTECK** – maßgeschneiderte Tafel-Couture, perfekt in Szene gesetzt, hat einen Namen: „Rochini – finest tabletop“. Mit großem Enthusiasmus und überzeugt von seiner Idee, gründete Hannes Tiefenthaler 2009 in der pittoresken Marktgemeinde Rankweil im österreichischen Vorarlberg sein außergewöhnliches High-End-Unternehmen. Heute ist das Haus ein Mekka für kreative Herdkünstler, Gastronomen, Hoteliers, internationale Spitzenköche und private Genussmenschen. Jetzt wurde das weltweit einzigartige Konzept vom Möbel & Design Guide mit dem Award 2021 für die schönste Tischkultur Österreichs ausgezeichnet.

„Ich freue mich sehr über diese Anerkennung. Sie zeigt mir, dass der eingeschlagene Weg richtig war. Bei Design und Qualität haben wir bei Rochini nur einen einzigen Maßstab – den höchsten. Außergewöhnliches Design entspricht nicht dem Zeitgeist. Es formt ihn“, sagt Hannes Tiefenthaler, ergänzt: „Wir waren Pioniere, haben ein Konzept entwickelt und an den Erfolg geglaubt. Seit vier Generationen wird in unserer Familie Wert



Küchenchef Bobby Bräuer vom Zwei-Sterne-Restaurant EssZimmer und Hannes Tiefenthaler.

Mit „BIKINI“ brachte Hannes Tiefenthaler den ersten Carbon-Teller weltweit auf den Tisch.

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. Umso glücklicher macht uns die Entwicklung der letzten Jahre. Überall in Europa sind wir auf der Suche nach Manufakturen, die Kunst und Handwerk, Ästhetik, Eleganz und Funktion, alte Tradition sowie moderne Kreativität perfekt vereinen.“ Etwas ganz Besonderes ist zum Beispiel die elegante neue Rochini-Glaskollektion „OEKKS“. Die federleichten, hauchdünnen Gläser von einheitlicher Höhe sind nicht nur auf leichten Weißwein und kraftvollen Rotwein reduziert, auch Champagner, Cocktail oder Craft-Bier steht ihnen inhaltlich gut zu Gesicht. „Die Gläser werden in einer kleinen, böhmischen Manufaktur von Hand geblasen. Ihre Vorlage sind alte Holzformen“, verrät Hannes Tiefenthaler. In seinem Showroom können die formschönen Gläser bewundert werden, denn hier bietet Rochini feiner Tischkultur eine kreative Bühne, so auch edlem Besteck. Zu den luxuriösen Highlights gehört die anno 1830 in Paris gegründete Silber-

„OEKKS“-Gläser: Form – Gewicht – Haptik – Schlichtheit, in einem vollendeten Design integriert.





Aus einer kleinen italienischen Manufaktur stammt die sehr individuell gestaltete „Organic“-Keramik, die sich Stück für Stück wie eine Skulptur höchster Kunstfertigkeit präsentiert.

manufaktur Christofle. Ihr Besteck ist ein Begriff für die „Arts de la table“ und zeichnet sich durch puren Luxus und Eleganz aus. Im Showroom wird präsentiert und ausgesucht, was weltweit in den noblen Restaurants sowie bei Hobby- und Spitzenköchen auf den Tisch kommt. Zum Beispiel bei Benjamin Parth – ausgezeichnet u. a. mit vier Hauben, 18,5 Punkten Gault&Millau 2021, Mitglied bei „Les Grandes Tables du Monde“. In seinem Gourmetrestaurant Stüva im Hotel YSCLA in Ischgl bietet der 33-Jährige eine weltoffene, nicht alltägliche, fantasievolle Küche und legt dabei auch größten Wert auf die Präsentation seiner Teller: „Bei mir spielen Geschirr und Besteck eine ganz besondere Rolle. Da überlasse ich nichts dem Zufall. Als Metapher zur Malerei sind sie Rahmen und Leinwand einer kulinarischen Kreation.“

Die hohen Ansprüche an Material, Design und Handwerkskunst gelten natürlich auch für die Auswahl feinsten Glaswaren.





Festlich: „Jardin d'eden“ – Silbertafelbesteck von Christofle. In Kombination mit der „handmade Organic“-Kollektion ein optisches Highlight für jede Tafel.



FOODFOTOS (2): © HELGE KIRCHBERGER

Aus dem Kochbuch: Huhn, schwarzer Trüffel, Artischocke – Schmorzwiebel-Gericht von Bobby Bräuer. Serviert auf Geschirr aus der „Rochini Organic“-Serie. Farben und Form zeigen perfekt die Liebe des Handwerkskünstlers zur Natur.



Bresse-Poulardenburst aus dem Römertopf von Harald Wohlfahrt, serviert auf einem Teller der Rochini-Kollektion „Organic“. Ein Mann, der zufrieden auf sein Lebenswerk schaut: Kochlegende und erster Drei-Sterne-Koch im deutschsprachigen Raum: Eckart Witzigmann.

Und noch ein ganz großer Meister zählt zu den Kunden von Rochini: Eckart Witzigmann! Anlässlich seines 80. Geburtstags hat der „Jahrhundertkoch“ jetzt sein Lebenswerk in zwei hochwertigen Leinenbänden mit dem Titel „Eckart Witzigmann – Was bleibt“ veröffentlicht. „Er ist ein Pionier und Visionär, der die Welt der Kulinarik wie kaum ein anderer geprägt hat. Dieses Meisterwerk gibt mit zahlreichen Fotos einen Einblick in sein Leben, darüber hinaus werden einige seiner mittlerweile selbst erfolgreichen Schüler wie Harald Wohlfahrt, Hans Haas oder Roland Trettl mit Menüs und Anekdoten vorgestellt. Sie präsentieren berühmte Witzigmann-Klassiker mit ihrer eigenen Handschrift – und wir durften die Tischkultur zur Verfügung stellen. Das erfüllt mich mit großem Stolz“, so Hannes Tiefenthaler. ■

Adresse siehe Bezugsquellen, Seite 120



Eckart Witzigmann – Was bleibt  
Verlag: Pantauro / 155 Euro  
ISBN 978-3-7105-0058-9

