

A LA CARTE

A LA

CARTE®

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Hotel- und
Restaurant-Tipps*

SÜDTIROL

PFALZ

BODENSEE

*Pleta de Mar:
Eines der schönsten Hideaways
auf Mallorca*

Mallorca-Special

*Die schönsten Hotels, Restaurants
und Bars*



Rochini meets Red Bull Hangar-7

Tafel-Couture von Rochini bittet zu Tisch

Stilvolles Ambiente und maßgeschneiderte Tischkultur in einem Restaurant sind wie die Gewürze, die jedes Gericht verfeinern. Denn ein stimmig komponiertes Tafel-Ensemble erzählt eine eigene Geschichte und spiegelt die Philosophie und den Charakter des Hauses wider.

Ob hochwertiges Porzellan, exklusive Gläser oder wertvolle Accessoires – zusammen bilden sie die perfekte Bühne für die Schöpfer edler Speisen. Erst im Zusammenspiel von hochkarätiger Restaurantkultur und individueller Tafel-Couture entsteht eine erfolgreiche Gastronomie. Das ist auch im angesagten Red Bull Hangar-7 mit seinem Restaurant Ikarus

nicht anders. Hier lässt sich Executive Chef Martin Klein den Tisch vom österreichischen Familienunternehmen Rochini decken. Mit der Gründung seines Unternehmens hat sich der gebürtige Vorarlberger Hannes Tiefenthaler der Tischkultur im Premiumsegment verschrieben. Stets am Puls der Zeit bietet er mit seinem einzigartigen „rochini-Konzept“ ausgesuchte

Tischkultur, gepaart mit Schönheit, Eleganz und Funktionalität rund um die perfekte Tafel an.

Wo Ästhetik, Ambiente und Genuss Hand in Hand gehen, ist das im Sommer 2003 eröffnete Restaurant Ikarus längst zum Landeplatz für internationale Spitzenköche avanciert. Aus aller Welt machen sich jeden Monat Herdkünstler auf den

Hannes Tiefenthaler im Rochini-Showroom in Rankweil. Wer den Visionär mit der Ausstattung seiner Tafel beauftragt oder für kulinarische Kreationen das adäquate Porzellan oder Glas sucht, spürt in der persönlichen und kompetenten Beratung stets die Begeisterung für sein Tun.





© Hlga Kuchnarska Photography / Red Bull Hangar-7

Hochwertige Teller von Rochini unterstreichen nicht nur wunderbar die Arbeit der Herdkünstler, sondern setzen auch das Gericht vor dem Gast perfekt in Szene.



© Hlga Kuchnarska Photography / Red Bull Hangar-7

Weg nach Salzburg in das Trendrestaurant. Ein großer Name der Kochelite reiht sich gewöhnlich an den anderen. Im fein abgestimmten lukullischen Zusammenspiel heißt es für die Küchencrew dann, sich auf einen neuen Spitzenkoch und dessen Philosophie einzustellen.

Wer in der Champions League der Kochkultur spielt, für den steht nicht nur die Qualität der Spitzenküche an sich im Vordergrund, sondern auch all das, was den Aufenthalt zum Erlebnis für alle Sinne macht. Begeistert von dem Design und der Qualität der Rochini-Produkte zeigt sich auch Executive Chef Martin Klein. „Wir verwenden die Rochini-Teller gerne bei uns im Restaurant Ikarus, weil sie unsere Arbeit wunderbar unterstreichen und das Gericht vor dem Gast perfekt in Szene gesetzt wird.“

Von Vorarlberg bis Doha, von San Francisco bis Tokio stattet Hannes Tiefenthaler mit seinem weltweit agierenden Unternehmen Gourmet-Hotspots aus, die das Tüpfelchen auf dem i suchen. „Seit vier



© Hlga Kuchnarska Photography / Red Bull Hangar-7

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.“

Zur Unternehmensphilosophie gehört der Anspruch an höchste Qualität bei den Materialien, kombiniert mit allerfeinster Handarbeit – nur das garantiert eine kompromisslose Umsetzung der einzigartigen Produkte. Längst hat sich Rochini in der Branche einen Namen gemacht. Das Vorarlberger Unternehmen setzt auf das Handwerk der kochenden Spitze weltweit – angefangen bei Mauro Colagreco (Raffles London at the OWO) über Dominique Crenn (Atelier Crenn) und Christian Bau (Victor's Fine Dining) bis zu Andreas Caminada (Schauenstein Schloss Restaurant Hotel), um nur einige zu nennen. Rochini exportiert momentan in über 40 Länder weltweit. Einmal auf den Geschmack gekommen, finden auch private Connoisseurs über das gustatorische Erlebnis in der Spitzengastronomie ihren Weg in den Showroom nach Vorarlberg. ■

Rochini GmbH
 Ringstraße 15, A-6830 Rankweil
 Telefon: 00 43 / (0) 6 64 / 3 81 18 22
 E-Mail: office@rochini.at
 Internet: www.rochini.at
 www.hangar-7.com



© Hlga Kuchnarska Photography / Red Bull Hangar-7

Executive Chef Martin Klein setzt im Restaurant Ikarus auf Table-Couture von Rochini.