

kontur

Vorarlbergs Wirtschafts- und Lifestyle-Magazin



Kunst zwischen Feld und Form

Ein Flughafen im Gegenwind

Dunkle Töne verleihen den Festspielen Klang

Ziemlich schräge Typen auf zwei Rädern

Special: Design mit klarer Botschaft

Wo Dürers Hase die Cobra grüßt

Fine Dining: Bühne für Genuss

Die hohe Tischkultur kommt aus Rankweil: Rochini gestaltet Tafel-Ensembles für die kulinarische Spitzenklasse.



Bevor ein Löffel gehoben, ein Bissen gekostet, ein Aroma entfaltet wird – blickt der Gast auf den Teller. Und oft ist genau das der Schlüsselmoment im kulinarischen Narrativ: die Inszenierung, die Auge und Fantasie anspricht, bevor Geschmack und Textur übernehmen. In der Welt der Haute Cuisine, der hohen Kochkunst, ist die Präsentation längst Teil des Meisterwerks: Wenn die Zutaten die Komposition sind und der Koch der Dirigent ist, dann ist die Tableware die Bühne für Genuss.

KULINARISCHES STORYTELLING

Was in der Küche als Idee beginnt – ein Zusammenspiel von Aromen, Farben, Texturen – findet seinen sichtbaren Ausdruck auf dem Teller. „Plating“ – vom englischen „plate“ (zu Deutsch: Teller) – nennen Fine-Dining-Profis das kunstvolle Anrichten eines Gerichts, bei dem aus einzelnen Komponenten ein ästhetisches Ganzes entsteht. Damit diese Harmonie gelingt, braucht es nicht nur höchste Kreativität und Know-how am Herd, sondern auch einen feingedeckten Tisch mit einem Tafel-Ensemble der Spitzenklasse. Hier kommt Rochini ins Spiel – ein Vorarlberger, das mit edlem Porzellan, kreativer Keramik,

„Alle unsere Produkte sind für Menschen gemacht, die nach höchster Qualität, besonderer Ästhetik – und dem Einzigartigen suchen.“

federleichten Gläsern, luxuriösem Besteck und weiteren Tisch-Accessoires die Szene der internationalen Sternegastronomie mitgestaltet.

Der Rankweiler Betrieb wächst zunächst nur durch Mundpropaganda, exportiert mittlerweile in über 40 Länder. Die bestellte Ware wird in Rankweil kommissioniert, dann palettiert und in die große, weite Welt verschickt: nach Los Angeles, Doha oder Tokio. Die Designs und Konzepte von Rochini sind auf den Tischen der renommiertesten Gourmet-Adressen zu finden, etwa in Wolfgang Pucks „Spago“ in Beverly Hills genauso wie im legendären Hangar-7 in Salzburg, im neuen „Raffles London at the OWO“ von Mauro Colagreco oder in Dominique Crenns avantgardistischem „Atelier Crenn“ in San Francisco. Auch die vielfach ausgezeichneten und international gefeierten Chefs Christian Bau, Andreas Caminada oder Benjamin Parth setzen auf maßgefertigte Stücke aus Vorarlberg. Mit jedem Teller ein Erlebnis zu schaffen – geschmacklich und visuell – diesen Anspruch teilen sie, die Spitzenköche. Und Rochini-Gründer Hannes Tiefenthaler weiß, dass dazu auch ein Balanceakt zwischen Form,



Material und Sinneseindruck gehört. In diesem Sinne liefert Rochini nicht bloß Geschirr, sondern kreiert Tisch-Couture auf höchstem Niveau. Diese entsteht oft individuell, meist auf Wunsch der Chefs – immer abgestimmt auf deren kulinarische Handschrift und die Geschichte, die sie auf dem Teller erzählen möchten.

FEINSTE TISCHKULTUR

Dafür arbeitet Rochini mit ausgewählten Manufakturen, der Creme de la Creme in ganz Europa zusammen. Die Philosophie: traditionelles Meisterhandwerk mit modernstem Design zu verbinden. Seit der Gründung 2009 ist es exakt dieser kompromisslose Qualitätsanspruch und das Feingefühl für den Dialog zwischen Ästhetik und Funktion, mit der der Tabletop-Spezialist überzeugt. Doch nicht nur Sterneköche: Mittlerweile macht Rochini circa zehn Prozent des Umsatzes mit privaten

Connaisseurs, Fine-Diner und Hobby-Gourmets, die das Besondere auch zuhause schätzen. Etwas Schönes für den Menschen zu schaffen und danach zu streben: Diese Mentalität ist bei Rochini tief in der DNA verankert – was mit Urgroßvater Rochus begann, zieht sich wie ein roter Faden durch die Familie Tiefenthaler. Ihre materia prima, der Ursprung all dessen, ist immer: Begeisterung.

Übrigens: Der Showroom in Rankweil kann nach Vereinbarung persönlich besucht oder virtuell durchschritten werden. Wer ihn betritt, steht nicht einfach vor einer Auswahl an Porzellan – sondern in einem Raum, der Design und Tischkultur in ihrer schönsten Form verkörpert. Hier wird nicht präsentiert, sondern kuratiert. Jedes Stück birgt das Potenzial, Teil einer Inszenierung zu werden – bereit für den nächsten großen Auftritt.



Fotos: Helge Kirchberger/Hangar-7, Rochini, Grant Achatz/Alissa USA



Fotos: Marc Weber/Rochini, Helge Kirchberger/Red Bull Hangar-7, Juerg Hostettler



ROCHINI GMBH
Ringstraße 15
6830 Rankweil
www.rochini.at

