

kontur

Eine Marke von russmedia

Winter 2025 || 3 Euro

Vorarlbergs Wirtschafts- und Lifestyle-Magazin



Danke Vorarlberg Wir feiern 20 Jahre

Wenn Krane die Weltwirtschaft tragen
Couture zwischen Bosphorus und Ringstraße
Houston, dieser Held hat es geschafft
Special: Vorarlberger Wirtschaftsforum
Kunst von Kusama bis Wautier



Ästhetische Verführung

Wer Appetit auf exklusives Geschirr verspürt, kann in Rankweil seinen Hunger stillen. Im Rochini – finest tabletop bietet Hannes Tiefenthaler exquisite Teller, Tassen und vieles mehr an.

VON MARION HOFER

Darf ich Ihnen einen Kaffee anbieten?“ – „Unbedingt!“ Aber nicht, weil das Verlangen nach einem Verlängerten unstillbar wäre, vielmehr ist es die Neugierde, in welcher Tasse der Muntermacher serviert wird. Und es ist – auf den ersten Blick unverkennbar – die puristische Eleganz aus dem Hause Hering Berlin.

Weißes Gold, das gleichzeitig das Abenteuer der Unternehmensgründung eines Quereinsteigers greifbar vor Augen führt. Denn die Manufaktur mit ihrem feinsten Biskuitporzellangeschirr begleitet Hannes Tiefenthaler von Anfang an. „Zehn Teller waren es und ein Schreibtisch“, blickt der 57-Jährige auf den Beginn von

Rochini – finest tabletop zurück, den er 2009 in Rankweil eröffnete. Ambitioniert und schwierig sei die Zeit gewesen, weil die Produkte teuer und Tiefenthalers Ansprüche hoch waren. Doch der Mann, dem gerade wieder der Möbel und Design Guide Award verliehen wurde, wusste was er tat. Nicht nur weil ihm das Unternehmer-Gen in die Wiege gelegt wurde, sondern weil er schon früh lernte, dass die Begeisterung das beste Verkaufsargument ist.

Ausloten der Grenzen. Und ja, begeistert war er und ist es nach 16 Jahren mehr denn je. Fasziniert von der Handwerkskunst und vom Ausloten der Grenzen kann der Chef von Rochini – finest tabletop stundenlang erzählen. Dass dies, was auf die Tischplatte kommt, tatsächlich vom Feinsten ist, wird bereits beim bloßen Anblick sichtbar. Es macht Appetit auf mehr und vor allem darauf, die Geschichte hinter all den nobel-eleganten Tafelsets zu erfahren. Bei jedem Teller blickt Tiefenthaler über den Tellerrand und nimmt das interessierte Gegenüber mit auf eine Reise. Vor dem inneren Auge zeigen sich schmale verwinkelte Gassen, Händler, die ihre Waren feilbieten und kleine Manufakturen, in denen geschickte Hände einen Klumpen Ton in kunstvolle Keramik verwandeln. Oder der Glasbläser, dessen dünnwandige Tulpen oder Sektkelche am Rand gerade einmal

Foto: Rochini/Moreno Moreno

0,7 Millimeter messen. „Dünnere geht nicht mehr“, verrät Tiefenthaler und balanciert den Stiel auf seinem Zeigefinger bevor er hinzufügt: „Das ist das leichteste handgefertigte und mundgeblasene Glas der Welt.“

Genau solche Kleinhersteller sucht der visionäre Firmeninhaber. Auf seinen Reisen durch das südliche Europa entdeckt er immer wieder aufs Neue Handwerkskünstler, deren Feuer für Ästhetik und Design ebenso heiß brennt. Ob Geschirr aus Holz, eine Bar-Kollektion aus der traditionellen Flensburger Silberschmiede, Porzellanteller mit dem Relief der Zugspitze, Natursteinteller, Rustikales aus Keramik oder Eyecatcher wie der aus einer Austernmuschel geschliffene Löffel mit Treibholzstiel, allen gleich ist das gewisse Etwas, um das Anforderungsprofil von Rochini zu erfüllen.

Teller ist Blickfang. Wer jetzt allerdings glaubt, hinter Rochini einen Händler für Luxusausstattung von Tisch und Tafel zu sehen, hat sich getäuscht. Denn hinter der Vision seiner Unternehmensgründung liegt weit mehr als der Verkauf von Geschirr aus dem Premium-Segment. Tiefenthaler setzt auf ein Programm, das es im Jahr 2009 noch nicht gegeben hat. „Wir bieten maßgeschneiderte Konzepte, die ganz auf den Kochstil und das Ambiente des Restaurants abgestimmt sind“, erzählt er und die Leidenschaft ist ihm an seinen glänzenden Augen anzusehen. Auf den Punkt gebracht ist das Kernprodukt seines Unternehmens also nicht das Speiseservice, sondern das Konzept, das es den Köchen ermöglicht, ihre kulinarischen Kreationen durch Anrichten zu wahrer Kunst zu erheben. Und der Teller ist nun einmal der Blickfang, auf der das Gericht seine volle Wirkung entfaltet.

Tiefenthaler stellt seine Firmenphilosophie unter dem Motto „Create your own item“. Seinen Kunden gibt er damit die Möglichkeit, Tischware nach ihren individu-



Tischkultur. Hannes Tiefenthaler gründete Rochini 2009.

”

Der Showroom in Rankweil ist das Herzstück unseres Nischen-Highend-Unternehmens.

ellen Wünschen und in kleinen Stückzahlen zusammenstellen zu können. Der Showroom in der Rankweiler Ringstraße, der seit 2016 das Herzstück von Rochini bildet, erfüllt alle Wünsche der Haute Cuisine oder ist es vielleicht umgekehrt?

Wie im Candy-Shop. „Als ich das erste Mal da war, habe ich mich gefühlt wie ein Kind im Candy-Shop“, erzählt der Gault Millau- und Sterne-Koch Mattias Roock, der im Restaurant des Hotels „Castello del Sole“ im Tessin seine Wirkstätte gefunden hat. Man könnte ihn als Kunde fast ums Eck bezeichnen, denn Tiefenthaler ist in seiner kleinen Nische Weltmarktführer. Von Vorarlberg bis Katar, von San Francisco bis ➔



Kunst des Anrichtens. Hochwertiges Design bietet die perfekte Leinwand für die Inszenierung kulinarischer Meisterwerke.



Faszination. Kleine Manufakturen geben ihren Produkten eine individuelle Note, die von der Leidenschaft und dem Können der Handwerkskünstler geprägt sind.

Tokio stattet der in Hard lebende Unternehmer Gourmet-Hotspots aus und agiert mit seinem Ein-Mann-zwei-Frau-Betrieb weltweit.

Auch Österreichs bekanntester Koch, Wolfgang Puck, zählt zu den Rochini-Kunden. Wie die steirische Eiche, spricht Arnold Schwarzenegger, hat es auch den Kärntner Gastronom nach Hollywood verschlagen, wo er das wohl berühmteste Restaurant Spago in Beverly Hills sein Eigen nennt. Auch „Kärntner men san very good ...“ und so kredenzt er Hollywood-Stars Köstlichkeiten auf maßgeschneiderter Tischkultur aus dem Ländle. Nicht nur in seinen über 70 Gastronomiebetrieben, auch bei der Oscar-Preisverleihung und beim legendären Governors Ball im Ballsaal des Dolby Theaters tischte er damit für 1600 geladene Gäste groß auf. Was Puck mit Schwarzenegger außerdem verbindet: Wie „der Arnie“ ist „der Wolfgang“ in den USA eine Marke, die fast jeder kennt. Er schafft es als Zeichentrickfigur sogar in einige Folgen der Simpsons, was durchaus als eine hoch kulturelle Anerkennung zu sehen ist.

Tiefenthaler könnte noch stundenlang Ausnahmeköche aufzählen, denn die Liste ließe sich endlos fortsetzen. Doch es ist ihm wichtig auch darauf hinzuweisen, dass Privatkunden inzwischen 15 Prozent seines Umsatzes ausmachen.

Nischen-High-End-Unternehmer. Aus dem Mann mit Schreibtisch und zehn Hering-Tellern ist ein Nischen-High-End-Unternehmer geworden, der weltweit die Crème de la Crème der Spitzengastronomie und -hotellerie beliefert. Und darauf ist er stolz. Aber auch am obersten Level der Kochkunst fließt das Geld nicht mehr so locker, wie vor der Corona-Pandemie. „Es ist nicht mehr so leicht“, gibt Tiefenthaler ehrlich zu. „Seit zirka drei Jahren budgetiert auch die Spitzengastronomie mit angezogener Handbremse.“ Doch wäre es nicht Hannes Tiefenthaler, wenn da nicht eine kreative Lösung in der Schublade läge. Und so ist es auch. Mit drei Gedecken und einem einzigartigen Ambiente verwandelte er den Messestand auf der Hotel

2025 in Bozen in eine Rochini-Welt, die eigenwillige Kompositionen auf die Einzigartigkeit des Koch-Stils abstimmt. Mit dem Ziel, Neukunden zu lukrieren und sie auf den Olymp höchster Qualität und Ansprüche zu heben. Damit optische Verlockung das Geschmackserlebnis abrundet. Kulinarisch wie künstlerisch. Oder wie es der Rochini-Chef ausdrücken würde: „Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, nimmt sich die ästhetischen Verführungen mit in die Wirkstätte.“ Und kehrt immer wieder zurück in den Showroom nach Rankweil. Dort, wo das perfekte Zusammenspiel von überraschenden Designs, hochwertigen Materialien und einmaliger Handwerkskunst in allen Ecken und Enden sichtbar werden.

”

Wir suchen nach dem perfekten Zusammenspiel von Ästhetik, Eleganz und Funktionalität



Hannes Tiefenthaler (l.) begrüßt Wolfgang Puck (2. v. r.) mit seinen beiden Söhnen Byron (r.) und Oliver (2. v. l.)

Fotos: Rochini