



Chefköchin Entihal Khatib richtet ihren Gang auf Rosenthal Heritage Midas an.

21.11.2023 15:10 CET

Koch des Jahres 2023: Kreationen auf Rosenthal Tellern

Sechs junge Kochtalente kämpften am 13. November im Kameha Grand Hotel in Bonn um die prestigeträchtige Auszeichnung „Koch des Jahres“. Gewonnen hat Miguel Marques, Küchenchef des Dallmayr-Restaurants Alois** in München. Er und weitere Finalisten richteten ihre raffinierten Kreationen auf ausgewähltem Rosenthal Porzellan und Steingut an. Besteck von Sambonets "Flat Vintage" Serie durfte ebenso nicht fehlen. Wir stellen Ihnen die elegantesten Teller vor!

Die einzige Frau unter den Newcomer-Köchen, Entihal Khatib, Demi Chef de Partie im Leonardo Royal Hotel in Nürnberg, wählte beispielsweise Teller der Rosenthal Heritage Midas Kollektion für die Präsentation ihres 3-Gänge-Menüs.

Der italienische Designer Gianni Cinti verleiht der barock anmutenden Form Sanssouci mit dem Midas-Dekor eine opulente Optik. Den mythologischen König Midas zitierend, der alles, was er berührte, in Gold verwandelte, spielen großflächige sowie filigrane und vielschichtige Golddekore die Hauptrolle der Linie.

Das Gewinnerteam Miguel Marques und Assistent Peter Leibetseder erkochten sich den Sieg mit Gerichten auf Tellern der Rosenthal Joyn Stoneware Linie, .

Für den besonderen handwerklichen Touch des Steinguts sorgen die farbige Innenglasur sowie die feine, aufgeraute Außenseite des Geschirrs.

Auch der Allround-Teller der Kollektion TAC erfreute sich aufgrund seiner Vielseitigkeit großer Beliebtheit bei den jungen Sterneköchen. Marcel Förster, Küchenchef des Agata's* in Düsseldorf, richtete darauf beispielsweise seine Hauptspeise mit Rehkeule an.

Inspiziert vom geradlinigen Stil des Bauhauses, hat sich das TAC Service von Walter Gropius einen Namen in der Designgeschichte gemacht. Ganz im Sinne des visionären Architekten verkörpern der neue Allround-Teller schlichte Eleganz, sorgt aber für optimale Funktionalität.

Über tausend Fachbesucher verfolgten den Live-Wettbewerb. Am Jurytisch glänzten internationale Größen der Spitzengastronomie, darunter Juan Amador, Martin Klein, Dieter Müller, Marco Müller, Cornelia Poletto und Sven Wassmer.

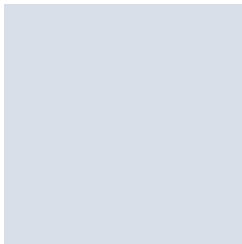
Rosenthal gratuliert den Gewinnern und freut sich über die kreativ angerichteten Teller.

Vom Porzellan-Pionier zum internationalen Designunternehmen

Rosenthal-Produkte bestechen durch Design, Funktion, Qualität und beständige Innovationskraft. Etablierte Designer und angesagte Newcomer entwerfen avantgardistische Kollektionen für den gedeckten Tisch und für

gehobenes Interieur ebenso wie exklusive Geschenke. Mit außergewöhnlicher Handwerkskunst stellt Rosenthal seit mehr als 140 Jahren Porzellan „Made in Germany“ her. Gleichzeitig zählen die beiden Werke in Selb und Speichersdorf zu den weltweit modernsten Produktionsanlagen der Porzellanindustrie und fertigen Dank zukunftssträchtiger Investitionen nachhaltig und ressourcenschonend.

Kontaktpersonen



Barbara Stockinger-Torelli

Pressekontakt

PR Manager

PR & Communication

Barbara.Stockinger-Torelli@rosenthal.de

+49 170 413 8510