

12.09.2016 08:59 CEST

Rosenthal stattet neues Restaurantkonzept von 3-Sterne-Koch Corey Lee aus

Das Restaurant „In Situ“ im Erdgeschoss des San Francisco Museum of Modern Art vereint seit August 2016 80 passionierte Meisterköche und ihre Rezepte aus aller Welt zu einem Konzept, das von 3-Sterne-Koch Corey Lee umgesetzt wird. Dabei steht die Originalität des Rezepts auch mit Blick auf Zutaten und Zubereitung im Mittelpunkt, immer jedoch angepasst an die Zeiten und Jahreszeiten in San Francisco. Keines der Rezepte stammt von Lee selbst. Damit greift er in seinem Restaurant aber genau die Idee auf, die auch ein Museum verfolgt: das Beste eines Genres aus aller Welt kuratiert und pointiert zu versammeln.

Auch im Look spielt das Restaurant mit Zeitzonen, Kontinenten und dem Blau- und Grautönen des Ozeans, der die Erdteile miteinander verbindet. Dazu nutzt das Team um Lee die Mercator-Projektion, die etwa bei Seekarten zum Einsatz kommt. Die Längs- und Querachsen treffen sich in San Francisco in einer bestimmten Neigung und erzeugen einen Winkel, der in allen Materialien wie der Speisekarte, dem Logo und der Webseite zum Einsatz kommt. Die Verdrehung des Achsenkreuzes ist eine Referenz zur Standortverlagerung vom Herkunftsort zum neuen Ursprung in San Francisco.

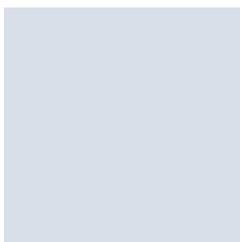
Den passenden, eigens angefertigten „In Situ Plate“ zum Teilen der Gerichte, ein 23 mal 28 Zentimeter großer, weißer Porzellanteller mit seidenmatter Textur und in eben jenen Linien aufgefaltet, die das Konzept des Restaurants prägen, liefert Rosenthal. Der Teller wurde von Designerin Andrea Lenardin Madden entworfen, die auch als Creative Director hinter dem Gesamtkonzept steckt.

Die Platte wird ab Oktober in weiß glasiert auch über den Hotel & Restaurant Service der Rosenthal GmbH weltweit erhältlich sein. Mehr Informationen dazu unter: hotel.rosenthal.de.

Heute wie zur Gründung vor mehr als 135 Jahren entwickelt Rosenthal Produkte, die durch Form, Funktion, Qualität und Handwerkskunst bestechen, die ein Stück Kulturgut made in Germany sind und durch beständige Innovationskraft und Kreativität überzeugen. Etablierte Größen der Architektur, des Designs und der Kunst wie auch die angesagtesten Newcomer und Talente entwerfen avantgardistische Kollektionen für den gedeckten Tisch, die Freude am Schenken und das gehobene Einrichten. Gefertigt werden die Kollektionen in den Werken Rosenthal am Rothbühl in Selb und Thomas am Kulm in Speichersdorf, die zu den weltweit modernsten Produktionsanlagen der Porzellanindustrie zählen und dank zukunftssträchtiger Investitionen nachhaltig und ressourcenschonend produzieren.

Die neue Rosenthal Interieur Möbelkollektion mit Esstisch, Stühlen und Sofas, die von der Ästhetik und der besonderen Qualität des Rosenthal Porzellan inspiriert ist, sowie hochwertige Accessoires wie etwa Kleiderhaken aus farbigem Porzellan und Armbanduhren bereichern die Rosenthal Welt um Designobjekte, die weit über den klassisch gedeckten Tisch hinausgehen und emotionale Akzente setzen.

Kontaktpersonen



Barbara Stockinger-Torelli

Pressekontakt

PR Manager

PR & Communication

Barbara.Stockinger-Torelli@rosenthal.de

+49 1704138510