



Ein angerichteter Sonetto Teller von Marcel von Winckelmann

22.05.2025 12:00 CEST

Von Chefs für Chefs: Bei der Konzeption der neuen Linie Sonetto setzt Rosenthal auf die Expertise von Spitzenköchen

Die poetische Form des Sonetts inspiriert Rosenthals neueste Tableware-Kollektion *Sonetto*. Anstelle von Versen orchestriert die Linie florale Formen, verschiedene Höhen und Materialien zu einer harmonischen Komposition. Glänzende und matte weiße Glasuren mit Goldakzenten stehen im Kontrast zu Steinzeugartikeln in naturinspirierten Formen und Oberflächen. Mit *Sonetto* hebt Rosenthal Casual Fine Dining auf ein neues Niveau.

Auch in der modernen Spitzengastronomie gilt es, mit Kontrasten und verschiedenen Materialien eine lässige, aber hochwertige Atmosphäre zu schaffen. Bei der Entwicklung der neuen Kollektion hat sich das Kreativteam von Rosenthal daher von gehobenen Restaurants inspirieren lassen und renommierte Küchenchefs nach ihren Bedürfnissen gefragt.

Der Passauer Spitzenkoch Marcel von Winckelmann, der beim Koch des Jahres 2024 als „Newcomer des Jahres“ hervorging, hat beispielsweise bei der Entwicklung von *Sonetto* mitgewirkt. „Rosenthal kennt jeder und ich schätze die Qualität der Kollektionen sehr“, erzählt der Chef. „Die feinen und filigranen Artikel passen genau zu unserem Küchenhandwerk.“ *Sonetto* gefällt ihm aufgrund des Spiels mit verschiedenen Höhen sowie unterschiedlichen Oberflächen - zum Teil aus Porzellan, zum Teil aus Steinzeug und einige davon mit Gold verziert. „Die Linie ist sehr edel und prädestiniert dafür, Casual Fine Dining Gerichte darauf anzurichten. Hochwertige Zutaten und Speisen werden in einer lockeren Atmosphäre genossen – das zeichnet mein Lokal aus und das deckt sich mit meiner Philosophie“, sagt von Winckelmann.

Auf seinem Lieblingsartikel der Kollektion, einem goldverzierten Präsentierteller aus Porzellan mit erhöhtem Spiegel in Blütenform, serviert er am liebsten Kalbsbries mit Holzkohleschaum und frischen gegrillten Erbsen – nicht zuletzt für das Farbspiel auf dem Teller.

Ursprünglich für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie entwickelt, zeigte sich im Laufe der Produktentwicklung schnell, dass sich *Sonetto* auch für den privaten Gebrauch eignet.

Die Fachwelt hat die Kollektion bereits mit großer Begeisterung aufgenommen. *Sonetto* wurde mit dem German Design Award 2025 in der Kategorie „Excellent Product Design – Tabletop“ ausgezeichnet – eine bedeutende Anerkennung für Rosenthal und das gesamte Designteam.

Über Rosenthal: Vom Porzellan-Pionier zum internationalen Designunternehmen

Gegründet 1879, blickt Rosenthal auf eine traditionsreiche Firmengeschichte zurück. Auf die Geschichte von Vater und Sohn – des Gründers Philipp

Rosenthal Senior und des Visionärs und umtriebigen Geists Philip Rosenthal Junior. Der eine legte die Basis für eine bereits damals moderne Porzellanproduktion, der andere baute Rosenthal zu einer großen Marke internationaler Bekanntheit auf. Sein Credo: Eine Leidenschaft für alltäglichen Luxus und ein schlagendes Herz für Design. Seit weit mehr als 100 Jahren entwerfen etablierte Designer, Künstler sowie angesagte Newcomer elegante Kollektionen von höchster Qualität für den gedeckten Tisch ebenso wie exklusive Objekte, die den Lebensraum verschönern. Zu den Kunden zählen nicht nur Haushalte weltweit, sondern auch 800 internationale Restaurants und Hotels. Rosenthal ist bereits auf dem Weg der grünen Transformation und hat 2022 den Bereich „Corporate Sustainability“ etabliert. Das Unternehmen setzt sich aktiv für Nachhaltigkeit ein, sei es beim Umwelt- und Energiemanagement oder hinsichtlich der sozialen Verantwortung. Zum Rosenthal Portfolio gehören die Marken Rosenthal, Hutschenreuther und Thomas sowie die Brandkooperationen Rosenthal meets Versace und Swarovski x Rosenthal. Seit Juli 2009 ist der Porzellanhersteller Teil der italienischen Arcturus Group.

Über Marcel von Winckelmann

Marcel ist gebürtiger Würzburger und 31 Jahre alt. Schon als Kind stand er begeistert am Herd – der Wunsch, Koch zu werden, war für ihn von Anfang an klar. Nach seiner Ausbildung bei Schwingshackls Esskultur in Bernried und am Tegernsee konnte er in den vergangenen zehn Jahren in mehreren Spitzenbetrieben wertvolle Erfahrungen sammeln. Stationen auf seinem Weg waren unter anderem das Restaurant Ikarus im Hangar 7 in Salzburg, das Il Giardino in Bad Griesbach bei Denis Feix (damals mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet), das Lukas Restaurant (derzeit mit vier Hauben bewertet) sowie das Lukas Steak in Schärding. Zuletzt war er als Küchenchef im Landgasthof Zum Müller in Ruderting tätig. Nun erfüllt sich Marcel seinen großen Traum: die Eröffnung seines ersten eigenen Restaurants. Bodenständig und ruhig, braucht er keine großen Worte – er lässt seine Gerichte für sich sprechen. Mit viel Leidenschaft und Kreativität bringt er seine kulinarischen Ideen auf den Teller und freut sich darauf, seine Gäste damit zu begeistern.

Kontaktpersonen



Barbara Stockinger-Torelli

Pressekontakt

PR Manager

PR & Communication

Barbara.Stockinger-Torelli@rosenthal.de

+49 1704138510