

## Kunsth Handwerk Tischkultur

Neulich im Restaurant: Fine Dining mit einem Hauch Exotik, präsentiert in der Bowl-Schale in karibischer Optik, wie soeben frisch getöpft. Tags darauf ein Kundenbesuch: Feines Teegebäck auf Tellern mit üppigen Dekoren im viktorianischen Stil, wie aus dem britischen Empire. Und dann noch die Einladung im hippen kleinen Café um die Ecke: Die veganen Häppchen gereicht auf Platten mit haptischer Perlenstruktur.

Die Trends in diesem Jahr sind vielfältig. Von opulenten Dekoren mit massiven Mustern und Farben, angelehnt an vergangene Zeiten, bis hin zu schlichtem Porzellan in Naturfarben oder rein weiß, kombiniert mit reliefiertem Besteck in Safari- oder Kroko-Leder-Look: Bei der Frage nach der passenden Tischkultur findet man die Antwort immer in der Art des Hauses und im persönlichen Gespräch. Tischkultur ist ein Kunsthandwerk. Sie muss zum kulinarischen Angebot, zur Einrichtung, zur Philosophie des Betriebs und schlussendlich zum individuellen Wunsch des Kunden passen. Tischkultur hat die Aufgabe, die Gäste zu überraschen und für deren Wohlbefinden zu sorgen. Das schafft man nur durch einzigartige Ideen, kreative Kombinationen, hochwertige Produkte und durch ein Gespür für die Bedürfnisse des Menschen hinter dem Kunden. Denn wir wissen ja: Das Auge isst mit und der beste Koch für das Auge ist halt einfach die perfekt abgestimmte Tischkultur!

**Euer Helmut Hutterer**  
Geschäftsführer Firma Helmut Hutterer  
[www.helmuthutterer.at](http://www.helmuthutterer.at)



Kolumne

Foto: Helmut Hutterer

# Kaltgetränkebecher aus Maisstärke

Die neuen Kaltgetränkebecher aus Maisstärke von PAPSTAR übermitteln eine klare Botschaft: Nachwachsende Rohstoffe, recyclebar, nachhaltig. Für den Konsumenten ist somit klar, dass sich diese nachhaltige Variante zum konventionellen, erdöl-basierten Kunststoff abhebt. Der Becher ist in der Größe von 0,3l erhältlich und der gesetzmäßig vorgegebene Eichstrich macht den entgeltlichen Ausschank von Alkohol möglich. PAPSTAR legt besonderen Wert darauf, geschlossene Wertstoffkreisläufe zu schaffen und somit die Abfallproblematik in den Griff zu bekommen. Die neuen Kaltgetränkebecher sind



Foto: Papstar

daher, neben dem „herkömmlichen“ Recycling, auch kompostierbar nach EN 13432 „Keimling“ und können in industriellen Kompostieranlagen verarbeitet werden.

[www.papstar.com](http://www.papstar.com)

# Kombiniere, kombiniere

Vielfalt ist nicht nur der heutige Anspruch an die Küchen der Welt, sondern auch an das eigene Genuss- und Lebenskonzept. Rosenthal hat sich ganz diesem Motto gewidmet und bringt es mit „Mesh“ detail- und variationsreich auf unseren Tisch. Mit zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten verführt die Kollektion zu einer kulinarischen Reise um die Welt, und wird von den puristischen Designs der Sambonet-Bestecke stilvoll untermalt. Facettenreich und authentisch präsentieren sich etwa „Mesh Aqua“ und „Mesh Cream“. Für die unkomplizierte Serie mit dem zarten Gitterrelief und den trendigen Farbglasuren in Aqua und Cream hat Rosenthal ein harmonisches Duett auf den Tisch gebracht. Die geometrisch strenge, aber durch ihre Kreuzungen zugleich legere Linienstruktur harmonisiert perfekt mit den glasierten Kollektionsteilen von Mesh und bildet einen spannenden Kontrast aus weißen und farbigen Flächen.

[www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de)



Foto: Rosenthal