



## PRESSEINFORMATION

**Texttitel:** tafelstern\_gh\_eatery\_gda19

Anschläge/Wörter: 4543/626

**Bildtitel:** Die Porzellankollektion Eatery von Tafelstern wurde mit dem German Design Award 2019 ausgezeichnet

## GERMAN DESIGN AWARD 2019

### **Porzellankollektion EATERY von Tafelstern gewinnt internationalen Designpreis**

Die Porzellankollektion EATERY von Tafelstern wurde mit dem German Design Award 2019 ausgezeichnet.

EATERY überzeugte die hochkarätige Experten-Jury und erhält den Designpreis in der Kategorie Tabletop.

Der Rat für Formgebung zeichnet mit dem Preis nur Produkte und Kommunikationsdesignleistungen aus, die durch ihre gestalterische Qualität besonders herausragen. Die prämierten Produkte überzeugen durch Qualitätsdesign, das innovativ, nachhaltig und funktional ist.

„Die Auszeichnung unserer jüngsten Porzellankollektion untermauert das, worauf wir bei Tafelstern großen Wert legen: Porzellan zu entwickeln, mit welchem verschiedene Food-Trends perfekt ausgespielt werden können. Mit den Artikeln der Kollektion EATERY lassen sich beispielsweise Bowl-Gerichte stilecht präsentieren aber genauso gut auch Eintöpfe, Suppen, Pasta oder Frühstücksspeisen. So ist das Porzellankonzept vielseitig einsetzbar und vor allem trendunabhängig“, so Gabriele Dettelbacher, Marketingleiterin bei Tafelstern.

Die Preisverleihung findet im Rahmen der Messe Ambiente 2019 statt.

### **Weltoffen: Die Porzellankollektion EATERY von Tafelstern**

Auf den Speisekarten von heute steht Weltoffenheit: Diese ist nicht nur ein guter Reisebegleiter, sondern zeugt davon, dass die Gastronomie und ihre Gäste immer abenteuerlustiger und mutiger werden auf der globalen Suche nach neuen Food-Erlebnissen.

Während die Spezialitäten und typischen Gerichte anderer Kulturkreise den einen Gast an seine letzte Reise erinnern, erweitert ein anderer seinen Gourmet-Horizont ganz ohne die Koffer dafür packen zu müssen: Ethnic Food oder die letzten Trends aus Übersee finden sich auch im Restaurant nebenan, das mehr und mehr zum erweiterten Wohnzimmer wird. Lässig und

entspannt begegnet man sich hier, legt steife Etikette beiseite und greift zu neuen kulinarischen Entdeckungen, die immer häufiger in Bowls präsentiert werden.

Ethnic Food werden die Gaumenfreuden aus den Küchen anderer Länder genannt – ob Zutaten, Zubereitung oder spezielle Gerichte: Mitsamt der Ess- und Tischkultur wird teils authentisch importiert, meist aber frei nach europäischem Gusto variiert.

„Dieser kulturell-kulinarische Mix ist spannend – für den Gast, aber auch für den Chef de Cuisine. Mit exotischen Zutaten, gepaart mit regionalen Erzeugnissen, lassen sich neue interessante Kompositionen entwickeln. Ein gutes Beispiel ist das Gericht Chicken tikka masala, das keineswegs aus Indien stammt, sondern in einer Londoner Küche erfunden wurde“, sagt Gabriele Dettelbacher, Marketingleiterin von Tafelstern. „Im wahrsten Wortsinn werden eingefleischte Wege zunehmend verlassen und es wird verstärkt auf Gesundes und Vegetarisches gesetzt, das lässig-elegant nun in unserer neuen Kollektion EATERY – zum Beispiel in einer Bowl – präsentiert werden kann.“

Auch die „Buddha Bowls“ sind an Ethnic Food angelehnt und aus der Clean Eating Bewegung entstanden. Die Schale einer Buddha Bowl wird so prall gefüllt, dass sich die Zutaten nach oben wölben und so an einen Buddha Bauch erinnern. Welche Nahrungsmittel für eine klassische Buddha-Bowl zum Einsatz kommen, ist individuell. Beliebt sind vollwertige, naturbelassene oder vegetarische Komponenten – diese können herzhaft oder süß, gekocht oder roh sein.

Den Charme dieser Schüsselgerichte machen aber nicht nur die gesunden Zutaten aus, sondern vor allem auch deren Arrangement nach Form und Farbe. Ein Augenschmaus der besonderen Art, der stilecht präsentiert werden will:

Gabriele Dettelbacher, Marketingleiterin von Tafelstern: „Hier kommt unsere neue Porzellankollektion Eatery aus feinem Noble China in BoneWhite ins Spiel. Sie hält unterschiedlich große Bowls mit und ohne Deckel bereit, die perfekt mit den Couptellern und -platten aus der Porzellankollektion Delight kombiniert werden können, um zum Beispiel den Trend Sharing auf den Tisch zu bringen. Um die verschiedenen Foodkonzepte stilecht präsentieren zu können, werden auch ein Saucenschälchen, eine Stäbchenbank, Gourmetlöffel oder eine kleine Kanne ohne Henkel angeboten. Dank dieser Formen- und Größenvielfalt bietet die Kollektion immer das passende Setting für die verschiedensten Foodkonzepte.“

In den Eatery-Bowls lassen sich typische Buddha-Bowls Rezepte ebenso wie gedünstetes Gemüse, Gourmet-Süppchen oder ein authentisches Curry gekonnt anrichten und stilecht präsentieren. Erlaubt ist, was schmeckt und zur Façon des Hauses passt. Doch für Kompositionen, die eine größere Speisefläche zum Anrichten benötigen, gibt es kaum einen besseren Partner als einen Teller. Eine schier grenzenlose Gestaltungsfreiheit bieten Coupteller, deren Fläche voll nutzbar ist und ausgefallener Kulinarik viel Raum überlässt.

Hervorragend eignen sich die vielseitig einsetzbaren Porzellanformen von Eatery auch für ein gastronomisches Angebot der besonderen Art: Dem Family Style Dining. Hierbei wird in großer geselliger Runde miteinander gespeist. Aber anders als es beim Menü à la carte der Fall ist, werden die Speisen mitten auf der Tafel in Schalen sowie auf Coup-Platten kredenzt. So reichen Gäste Schüsseln und Co. an ihren Nachbarn weiter und jeder kann nach Herzenslust verschiedene Speisen probieren.

Diese ‚Schlemmer-Offensive‘ ist ein Highlight für alle Experimentierfreudigen, die gerne Neues

entdecken und mit gleichgesinnten Freunden teilen.

Alle Teile von Eatery lassen sich mit der Kollektion Delight kombinieren, die ebenfalls aus dem feinen Werkstoff Noble China gefertigt ist. Wer es farbenfroh mag, der findet bei EATERY auch Dekore in unterschiedlichsten Stilrichtungen.

### **Produktinformation:**

Die Kollektion EATERY aus hochwertigem Noble China in BoneWhite umfasst:

- 1 Gaiwan (bestehend aus einer Bowl, Deckel, Schälchen/Untere)
- 1 Schale (Ramen), 1 Schale (Suppe), 2 Deckel in unterschiedlichen Größen
- Stäbchenbank, Gourmetlöffel

Die Artikel aus der Kollektion Delight – ebenfalls aus Noble China in BoneWhite gefertigt – passen perfekt zu Eatery und umfassen:

- 6 flachen Fahnenteller und 3 tiefe Fahnenteller
- 4 flache Coupteller und 2 tiefe Coupteller
- 3 ovale Platten, 2 runde Schalen
- verschiedene Obere und Untere
- Kaffeekanne, Teekanne, Teesieb, Milchkannen, Zuckerdose
- Saucenschälchen, Sauciere, Eierbecher, Salz- und Pfefferstreuer, Vase
- Specials: 2 Platten, 1 Schale, 1 Schälchen

Das Profiporzellan made in Germany ist im Direktvertrieb erhältlich:

Ihren persönlichen Ansprechpartner erhalten nationale Interessenten unter Tel. +49 9287 73-1711, Mail [info@tafelstern.de](mailto:info@tafelstern.de) und internationale Kunden unter Tel. +49 9287 73-1700, Mail [export@tafelstern.com](mailto:export@tafelstern.com) sowie auf der Website [www.tafelstern.de](http://www.tafelstern.de)

### **Über Tafelstern**

Tafelstern ist eine eigenständige Marke der BHS tabletop AG, dem Weltmarktführer für Profiporzellan. Das Unternehmen engagiert sich nachhaltig im Bereich des Energie- und Umweltmanagements und erhielt Anfang 2012 als erstes Unternehmen der Porzellan-Branche weltweit das renommierte Prüfzertifikat DIN EN ISO 50001. Zusätzlich ist die BHS tabletop AG nach der internationalen Norm DIN EN ISO 14001 zertifiziert, dem internationalen Standard für Umweltmanagementsysteme.

Tafelstern steht als internationale Marke der ambitionierten gehobenen Gastronomie und Hotellerie für Tischkultur auf höchstem Niveau und die Kunst, Genuss zu inszenieren.

Designstarkes Profiporzellan *made in Germany* herzustellen, verpflichtet zu makelloser, besonders langlebiger Produktqualität genauso wie zum Streben nach vollkommener Gestaltung in Form und Dekor. Dank des einzigartigen Baukastensystems von Tafelstern können Porzellanformen aus unterschiedlichen Kollektionen frei miteinander kombiniert werden. Das Qualitätsporzellan ist spülmaschinen- und mikrowellenfest sowie exakt stapelbar. Es überzeugt mit höchstmöglicher Kantenschlagfestigkeit – die naturgemäß je nach formaler Gestaltung leicht variiert.



Füße und Borde sind fein poliert; zur leichten Reinigung sind Henkelansätze innen verputzt. Die besonders hohe Schnitt- und Kratzfestigkeit der Glasur macht das Markenporzellan, das lange nachgekauft werden kann, langlebig.

Wer Farbakzente auf seiner Tafel setzen will, wählt aus dem Dekor-Sortiment oder lässt ab einer Stückzahl von 300 Stück seine eigene Vignette aufbringen. Tafelstern entwirft auf Wunsch auch individuelle Kundendekore. Wenn Jahre später ein anderes Dekor besser gefällt, kann der Rückkauf-Service für Dekorporzellan von Tafelstern in Anspruch genommen werden: Der Zeitwert des retournierten Dekorporzellans wird auf den erneuten Kauf angerechnet.

Das Profiporzellan made in Germany ist im Direktvertrieb erhältlich:

Ihren persönlichen Ansprechpartner erhalten nationale Interessenten unter Tel. +49 9287 73-1711, Mail [info@tafelstern.de](mailto:info@tafelstern.de) und internationale Kunden unter Tel. +49 9287 73-1700, Mail [export@tafelstern.com](mailto:export@tafelstern.com) sowie auf der Website [www.tafelstern.de](http://www.tafelstern.de)

TAFELSTERN • professional porcelain. Eine Marke der BHS tabletop AG  
Ludwigsmühle 1 . 95100 Selb . Tel. +49 (0)9287 73 1711 . [info@tafelstern.de](mailto:info@tafelstern.de)