



MADE IN GERMANY

Die neue Lust am Tafeln

Arzberg-Neuheiten im Zeichen des Koch- und Genießertrends

Gastlichkeit ist Trend und das perfekte Dinner ist Kult: Der gedeckte Tisch feiert sein Comeback. In allen Medien und Formaten, im Rahmen von Genießer-Events wie der Eat'n Style sowie im Lifestyle-Handel: Der Koch- und Genießertrend ist auf dem gedeckten Tisch angekommen. Denn wer Gerichte liebe-, ja kunstvoll kreiert und zubereitet, der will sie auch entsprechend servieren. Als Wertschätzung der Köstlichkeiten und der Gäste stehen schön gedeckte Tische wieder hoch im Kurs.

Es gibt die neue Lust am Tafeln. Dabei schneiden Porzellanmarken in der Verbrauchergunst am besten ab, die modern, zeitgemäß und sympathisch sind sowie ein gutes Preis-Leistungsverhältnis bieten (Schöner Wohnen „White Star“ 2008). Arzberg ist hier positioniert und bestätigt mit der Kollektion 2009 einmal mehr die Tischkultur-Kompetenz der Marke.

Das Programm orientiert sich an den sich wandelnden Lebens- und Essgewohnheiten. Funktionalität, Universalität und Ästhetik sind die Ansprüche, die Arzberg-Produkte selbstverständlich erfüllen. Zunehmend werden vielseitig einsetzbare Produkte benötigt, die einen Fulltime-Job erfüllen müssen. Angefangen von der Kaffeepause im Büro über den mittäglichen Snack bis hin zu einem gemütlichen Abend mit Freunden: Moderne Kollektionen sollten in der gesunden Küche genauso gut zu verwenden sein wie für internationale Gerichte.

Prädestiniert für diese Verbraucherwünsche ist zum Beispiel die Peter Schmidt-„Form 2006“, die den nachfragestarken „oven to table“-Genusstrend aufgreift. Service-Erweiterungen, die gemeinsam mit Kolja Kleeberg, Chefkoch und Inhaber des renommierten Berliner Restaurants „Vau“ entwickelt wurden. Sie bringen Professionalität und Qualität in jede Küche. Typisch dafür ist zum Beispiel die neue kleine (10 cm) Schale: ein wahres Multitalent. Mit ihr kommen Köstlichkeiten aus dem Backofen direkt auf die passende Untertasse zum Servieren. Als Abdeckung für die Suppentasse hält sie außerdem zum Beispiel Croutons knusprig und die Suppe warm. Auch der neue Teller (24 cm) erfüllt mehr als eine Funktion: Er ist der richtige „Platz“ für Brot, Salat oder das Dressing im Gießer, und er ist außerdem die passenden Abdeckung für die Schüssel. Mit der neuen Espresso-/ Obertasse Ristretto 0,075l bietet die „Form 2000“ als Service-Konzept alles, was der moderne Genießertisch braucht.