

# PRESSE-INFORMATION

## DINEUS 2019 – Grand Prix Tableware

Nach dem Hype um das Kochen steht nun immer mehr der gedeckte Tisch im Mittelpunkt. Dies und die Tatsache, dass er in dieser Art einzigartig ist, hat uns dazu bewogen, zusammen mit den Herausgebern *Olaf Salié* und *Björn Kroner-Salié* den DINEUS auszurufen, den großen Preis der Tischkultur. Dass diese Entscheidung die Richtige war, zeigte sich fast sofort am regen Interesse und der Unterstützung der Branche. Sein Ziel ist es, Einblicke in die Produkte und Projekte des gedeckten Tisches zu geben, die Industrie zu stärken und die Wichtigkeit der Tischkultur in der heutigen Zeit zu betonen und zu bestärken. Die von Herstellern rund um die Tischkultur eingereichten Produkte, Sammlungen, Designs und Innovationen wurden von einer hochkarätigen Jury aus Experten, Designern und unabhängigen Industrie- und Medienvertretern der Branche bewertet und prämiert. Der DINEUS wird von wichtigen Schlüsselpersonen der Industrie, dem Kuratorium, unterstützt.

Das Jahrbuch präsentiert die aktuellsten Trends der Tischkultur und die Gewinner des Wettbewerbs mit eigens in einem aufwendigen Fotoshooting erstellten Bildern. Star-Florist Björn Kroner-Salié inszenierte und dekorierte die Tische von Janua in einem Waldgebiet im Norden Deutschlands, der Schorfheide, und schmückte sie mit den Gewinnerprodukten, also kostbarem Porzellan, Glas und Floristik. Detaillierte Produktinformationen, Tischdekorationsideen und Laudationes der Jury-Mitglieder runden das Buch ab.

Die Preisverleihung fand am 8. Februar in Frankfurt am Main im Rahmen der Messe Ambiente statt. Die Ambiente ist die internationale Leitmesse und bedeutendste globale Konsumgütermesse für Produkte rund um den gedeckten Tisch, Einrichtungs- und Dekorationsaccessoires und vieles mehr.

(1.773 Zeichen)

**Partner** des Wettbewerbs sind *Ambiente*, *GPK – Handelsverband Koch- und Tischkultur*, *Freifrau Sitzmöbelmanufaktur*, *Janua*, *Melitta*, *Geldermann*, *Partyrent*, *Blumen – 1000 gute Gründe* sowie der Medienpartner *H.O.M.E.*

### Die Herausgeber

Für die leidenschaftlichen Gastgeber Olaf Salié und seinen Mann Björn Kroner-Salié gehört der schön gedeckte Tisch seit Langem und selbstverständlich zu einer gelungenen Einladung dazu. Auch beruflich sind beide eng mit der Tischkultur verbunden. Der Publizist und Autor **Olaf Salié** ist u. a. als Herausgeber des ZEIT-Manufakturführers sowie durch viele andere Projekte in diesem Bereich bestens mit Herstellern von Tischwaren verbunden. Als einer der bekanntesten Floristen des Landes weiß wiederum **Björn Kroner-Salié**, dass eine perfekte Floristik zum gedeckten Tisch einfach dazugehört. Wie das aussehen kann, zeigten beide bereits in dem bei Callwey im Jahr 2017 erschienenen Buch „Tischkultur“.

Olaf Salié / Björn Kroner-Salié (Hrsg.)

*DINEUS*

*Grand Prix Tableware*

2019. 136 Seiten, ca. 80 farbige Abbildungen

23 x 30 cm, gebunden, zweisprachig: Deutsch/Englisch

€ [D] 39,95; € [A] 41,10; sFr. 53,90

ISBN 978-3-7667-2373-4

Weitere Informationen zum Buch erhalten Sie über unsere Landingpage:

<https://www.callwey.de/buecher/dineus/>

### Fakten zum Wettbewerb:

Der Callwey-Verlag lobte zum ersten Mal gemeinsam mit seinen Partnern *Ambiente, GPK – Handelsverband Koch- und Tischkultur, Freifrau Sitzmöbelmanufaktur, Janua, Melitta, Geldermann, Partyrent, Blumen – 1000 gute Gründe* und H.O.M.E. den internationalen Wettbewerb DINEUS aus und präsentierte die Sieger in insgesamt 11 Kategorien:

Porzellan,	Glas,
Besteck,	Kochen&Backen,
Tischdekoration,	Servieren,
Barkultur,	Tafelleinen,
Gastronomie,	Innovations Award
Sonderpreis Event-Dekoration	

Zusätzlich zu den genannten 11 Kategorien gibt es sechs Unterkategorien, denen die Produkte zugeordnet wurden: Modern, Avantgarde, Klassisch, Innovation, Neuinterpretation und Ikone. Die Jury ernannte 33 gleichwertige Sieger, die sich über einen Wettbewerbsvorteil und ein umfassendes Medien-Paket freuen dürfen.

Im folgenden werden die Preisträger nach Kategorie und mit dem jeweiligen Produkt gelistet.

Die Preisträger in der Kategorie **Porzellan**:

ASA Selection "OCO LIGNE NOIR" (Modern, Porzellan-Serie)  
Arzberg Porzellan "JOYN" (Modern, Schalen und Schüsseln)  
Dibbern "FINE BONE CHINA PASTELL" (Klassisch, Porzellan Ensemble)  
Rosenthal "LANDSCAPE" (Avantgarde, Tafelservice)  
Sieger by Fürstenberg "MY CHINA! CA' D'ORO" (Neuinterpretation, Tafelservice)  
Porzellanmanufaktur Fürstenberg „OMNIA“ (Innovation, Porzellan Kollektion)  
Rosenthal „TAC“ (Ikone, Kannen)

Die Preisträger in der Kategorie **Glas**:

Glashütte Eisch „AURUM“ (Innovation, Malt-Whisky-Gläser)  
Glashütte Eisch „COSMO“ (Modern, Becher)  
Rosenthal „FRANTIŠEK VÍZNER“ (Avantgarde, Glas-Kollektion)  
Freiherr von Poschinger Glasmanufaktur „PETER BEHRENS 1901“ (Ikone, Glas-Serie)  
Freiherr von Poschinger Glasmanufaktur „PALAIS“ (Neuinterpretation, Glas-Serie)  
Freiherr von Poschinger Glasmanufaktur „KÖNIG LUDWIG“ (Klassisch, Kristallservice)

Die Preisträger in der Kategorie **Besteck**:

Berndorf Luzern „ALASKA“ (Modern, Besteck)  
Carl Mertens „PALIO“ (Avantgarde, Besteck)  
Robert Welch Designs „RADFORD“ (Klassisch, Besteck)  
Mono „MONO RING“ (Neuinterpretation, Besteck)

Die Preisträger in der Kategorie **Kochen&Backen**:

Zassenhaus „MANAOS“ (Neuinterpretation, Kaffeemühle)  
Le Creuset „BRÄTER“ (Klassisch)  
Franz Güde „SYNCHROS“ (Modern, Messer-Serie)

Die Preisträger in der Kategorie **Tischdekoration**:

Rosenthal „TRIU“ (Modern, Vasen)  
Staatliche Porzellan-Manufaktur Meissen „NEW SPLENDOR DAHLIEN“ (Neuinterpretation, Prunkschale)

Die Preisträger in der Kategorie **Servieren**:

Stelton „NORMAN FOSTER COLLECTION“ (Modern, Geschirr-Kollektion)  
Carl Mertens "VERSO" (Neuinterpretation, Nusschütte)  
Nude "PIGMENTO" (Avantgarde, Glas-Serie)

Die Preisträger in der Kategorie **Barkultur**:

cilio Tisch-Accessoires „MOSCOW MULE“ (Modern, Becher)  
Robbe & Berking Silbermanufaktur "MARTELÉ BAR KOLLEKTION" (Klassisch, Bar-Kollektion)  
Sieger by Fürstenberg „PROMETHEUS“ (Avantgarde, Bar-Kollektion)

Der Preisträger in der Kategorie **Tafelleinen**:

Hoffmann „LEINENDAMAST“ (Klassisch, Tischwäsche)

Der Preisträger in der Kategorie **Gastronomie**:

Zwiesel Kristallglas „SIMPLIFY“ (Modern, Glas-Serie)

Die Preisträger in der Kategorie **Innovations Award**:

Rosenthal „JUNTO“ (Innovation, Geschirr-Serie)

Asoby by Adnart „COLDBREW INSULATED PORTABLE BREWER“ (Innovation, Kaltbrühkaffeemaschine)

Der Preisträger in der Kategorie **Sonderpreis Event-Dekoration**:

Culpepper Event Catering Berlin

### **Die Jury**

Claus Franzen (Geschäftsführender Gesellschafter, Hermann Franzen GmbH & Co. KG), Hansjörg Helweg (Gründer und Geschäftsführer Freifrau Sitzmöbelmanufaktur), Sebastian Herkner (Studio Sebastian Herkner), Björn Kroner-Salié (Herausgeber DINEUS), Angelika Müller (Verlagsleitung H.O.M.E. ), Annika Murjahn (Caparol Icons), Nicolette Naumann (Vice President Ambiente/ Tendence), Dr. Angelika Nollert (Direktorin Die Neue Sammlung – The Design Museum), Olaf Salié (Herausgeber DINEUS), Prof. Karin Schmidt-Ruhland (Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle), Beate Schraml (Chefredakteurin P&G), Christian Seisenberger (Gründer Janua) und Ulrich Stadfeld (Head of Account Management Eventcatering & Product Development).

### **Das Kuratorium:**

Oliver Berking (Robbe & Berking), Detlef Braun (Messe Frankfurt), Prof. Dr. Andreas Buske (Zwiesel Kristallglas AG), Gianluca Colonna (Rosenthal GmbH), Jan Dibbern (Dibbern GmbH), Christina van Dorp (GPK – Handelsverband Koch- und Tischkultur), Christoph Ege (EGE Textilmanufaktur), Michael Hermes (Landgard), Georg Nussdorfer (Staatliche Porzellan-Manufaktur Meissen GmbH), Dr. Marcella Prior-Callwey (Callwey), Stephanie Saalfeld (Porzellanmanufaktur Fürstenberg), Tanja Wucherpfennig (Melitta Leiterin interne & externe Kommunikation) und Oliver Zeroni (Le Creuset GmbH).

### **KONTAKT:**

**LEJANA BURKHARDT**

**+49 89/43 60 05-131**

**[L.BURKHARDT@CALLWEY.DE](mailto:L.BURKHARDT@CALLWEY.DE)**