

# PRESSE-INFORMATION

## DINEUS 2022 – Grand Prix Tableware

Mit dem Hype um das Kochen steht immer mehr der gedeckte Tisch im Mittelpunkt. Dies und die Tatsache, dass er in dieser Art einzigartig ist, hat uns dazu bewogen, zum dritten Mal den DINEUS auszurufen, den großen Preis der Tischkultur. Dass diese Entscheidung die Richtige war, zeigt sich 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, 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 unterstützt.

Das Jahrbuch präsentiert die aktuellsten Trends der Tischkultur mit persönlichen Homestories bekannter Persönlichkeiten wie Barbara Becker, Cornelia Poletto, Dr. Fabien Riedel, und vielen anderen. Denn Tischkultur bedeutet so viel mehr als Kochen und Essen: Herzlichkeit, Passion und eine Prise Lässigkeit braucht es auch. Die Produktgewinner des Wettbewerbs wurden in diesem Jahr nicht nur von einer Expertenjury ausgewählt, zum ersten Mal konnten alle Interessierten durch ein Online-Voting mitbestimmen, wer die Sieger des diesjährigen Dineus 2022 sein werden. Detaillierte Produktinformationen und -beschreibungen der Sieger runden das Buch ab.

Ergänzt wird der Wettbewerb mit einer Ausstellung ab dem 12. Februar im Deutschen Museum für Kochkunst und Tafelkultur. Dort werden alle Sieger des Wettbewerbs präsentiert.

(1.676 Zeichen)

**Partner** des Wettbewerbs sind *Ambiente, Messe Frankfurt, Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur, GPK – Handelsverband Koch- und Tischkultur, Geldermann, EK servicegroup* sowie die Medienpartner *H.O.M.E., Falstaff PROFI* und das *P&G Magazin*.

### Die Autorin

Julia Dettmer saß als Chefredakteurin von BUNTE. de mit vielen prominenten Interviewpartnern am Tisch, bevor sie sich 2020 als Autorin, Sprecherin und Promi-Expertin selbstständig machte. Privat ist sie gerne Gastgeberin geselliger Abende, das Kochen überlässt sie dabei aber lieber ihrem Mann.

Julia Dettmer

*Tischkultur*

*DINEUS 2022 – Der große Preis der Tischkultur*

2022. 176 Seiten, ca. 181 farbige Abbildungen

23 x 30 cm, gebunden

€ [D] 45,-; € [A] 46,30; sFr. [CH] 61.-

ISBN 978-3-7667-2570-7

## Fakten zum Wettbewerb:

Der Callwey-Verlag lobte zum dritten Mal gemeinsam mit seinen Partnern *Ambiente, Messe Frankfurt, Deutsches Museum für Kochkunst und Tafelkultur, GPK – Handelsverband Koch- und Tischkultur, Geldermann, EK servicegroup, H.O.M.E., Falstaff PROFI* und das *P&G Magazin* den internationalen Wettbewerb DINEUS 2022 aus und präsentierte die Sieger in insgesamt 3 Kategorien:

Interior                      Küche                      Tisch

Die Jury zeichnete 15 Produkte mit 12 Anerkennungen und 3 Sieger mit dem 1. Preis aus. Im folgenden werden die Preisträger nach Kategorie und mit dem jeweiligen Produkt gelistet.

Der 1. Preis in der Kategorie **Tisch:**

Degrenne „ARTY Creation“

Die Auszeichnungen der Kategorie **Tisch:**

Degrenne „L’Empreinte“

Degrenne „SD ONE Gold“

Degrenne „Brume“

littala „Kastehelmi Tumbler“

ASA Selection GmbH „Poké Bowl“

Porzellanmanufaktur Reichenbach GmbH „Palau“

Royal Copenhagen „Coupe Plate“

Hoffmann GmbH & Co. KG Leihenweberei seit 1905 „Tischtuch Jacquardgewebe Halbleinen und Servietten Reinleinen – Fleur Rouge et Noir“

Der 1. Preis in der Kategorie **Küche:**

Friedr. Dick GmbH & Co. KG „Messerserie Pink Spirit“

Die Auszeichnungen der Kategorie **Küche:**

SMEG Deutschland GmbH „Kaffeefullautomat BCC02“

Cloer Germany GmbH & Co. KG „Cloer 800MBX Menü Box“

Cloer Germany GmbH & Co. KG „Cloer 1898 Professional Waffeleisen“

Der 1. Preis in der Kategorie **Interior:**

Robbe & Berking Silbermanufaktur seit 1874 GmbH & Ca. KG, „Barwagen“

Die Auszeichnung der Kategorie **Interior:**

Porzellanmanufaktur Reichenbach GmbH „KoiKoi“

### Die Jury

**Thomas Kastl** (Leiter Dining der Messe Frankfurt Ambiente), **Mikael GB Horstmann** (Leiter des Deutschen Museum für Kochkunst und Tafelkultur), **Susanne Heiduczek** (Leiterin Category Management EK Home, EK/Servicegroup EG), **Mag. Alexandra Gorsche** (Geschäftsführerin Falstaff Profi GmbH), **Rita Breer** (Chefredakteurin P&G – Porzellan, Glas, Kochen, Schenken), **Angelika Müller** (Herausgeberin H.O.M.E.) und **Christina Barton-van Dorp** (Präsidentin GPK – Handelsverband Koch- und Tischkultur).

### KONTAKT:

**Andreas Hagekord**

**+49 089/890 5080 - 70**

[a.hagenkord@callwey.de](mailto:a.hagenkord@callwey.de)