

Idee, Ästhetik, Form und Funktion



Wer sich für die Top 20 im Wettbewerb Tischmeister Award qualifiziert, darf sich über das Prädikat 'Ausgezeichnete Tischmeister' freuen und als Emblem nutzen / Foto: Tischmeister Award

In der Gastronomie besteht an Auszeichnungen für vorzügliche Speisen und Kreationen aus Küche und Keller kein Mangel. Wenn es um den gedeckten Tisch geht, der für den vollendeten Genuss und das kulinarische Erlebnis eine nicht unerhebliche Rolle spielt, sucht man Auszeichnungen und eine branchenweite Wertschätzung vergeblich. Mit dem Tischmeister Award kommen in Hotellerie, Gastronomie und Catering endlich auch jene Könner und Künstler zu Ehren, die einen Tisch unglaublich geschmackvoll, ästhetisch, kreativ oder auch authentisch (im Sinn der Gastro-Philosophie) eindecken und dekorieren können.

Teilnahmeberechtigt sind alle Serviceteams beziehungsweise Betriebe, die Wert darauflegen, ihre Gäste auch mit einem außergewöhnlichen Tischambiente zu verwöhnen. Die Wettbewerbsaufgabe besteht darin, ein Foto eines für die Teilnahme am Wettbewerb gedeckten Tisches einzureichen beziehungsweise hochzuladen. Wer sich im Teilnahmezeitraum für die Top 20 qualifiziert, darf sich über das Prädikat 'Ausgezeichnete Tischmeister' freuen und als Emblem nutzen. Das heißt, schon die Selektion und Nominierung für den Tischmeister Award ist ein Gütezeichen für den teilnehmenden Betrieb.

Der interessierten Öffentlichkeit und Fachwelt werden die nominierten Kreationen und später auch alle mit Gold, Silber oder Bronze Ausgezeichneten auf dem Tischmeister-Portal präsentiert. Zusätzlich werden die Nominierten und die Preisträger auch in der virtuellen 3D-Horeca-Welt amberproject gewürdigt und die Tisch-Gedeck-Kreationen in voller

Schönheit gezeigt.