

**„Unsere Gäste sagen: ‚O‘, wie clever!“
Münchner Restaurant „Zum Dülfer“ serviert auf dem Designerporzellan „O“
von KAHLA – und erntet nicht nur für seine gute Küche Komplimente**

Kahla, März 17 – Seit einem Monat ist das Restaurant „Zum Dülfer“ in München unter neuer Führung, schon beginnt es sich als Geheimtipp herumzusprechen. Kein Wunder, setzen die jungen Betreiber Antonia und Uwe Sammer doch auf ein ebenso einfaches wie unschlagbares Rezept: Sie machen keine Kompromisse. Bei der Auswahl der regionalen Zutaten ist nur das Beste gut genug. Das gleiche gilt für die Frische der Zubereitung, für die Rösterei, die den Kaffee liefert, und für das Porzellan. Das trägt den Namen „O – The better place“ und wird nach Entwürfen der international gefeierten Porzellandesignerin Barbara Schmidt von KAHLA unter ökologischen Gesichtspunkten in Deutschland hergestellt.

Regionale Küche trifft deutsches Design

„Wir haben für unser Restaurant ein modernes, vielseitiges Porzellan gesucht. KAHLA war schnell in der engeren Auswahl. Weil wir selbst hohen Wert auf Regionalität legen, war das Argument ‚Made in Germany‘ für uns enorm wichtig“, sagt Antonia Sammer. Vor allem haben es ihr die schönen, modernen Formen angefallen. Typisch für „O“ ist ein präziser Knick im Porzellan: Er teilt Teller und Schalen klar in einen Bereich für die Küche und einen für den Service. Gleichzeitig entsteht ein interessantes Spiel von Licht und Schatten, das zu einer Vielzahl geometrischer Tafelbilder inspiriert. Das Tüpfelchen auf dem „i“ war für das Inhaberpaar aber „Magic Grip“ – eine von KAHLA patentierte Veredelung des Porzellans, die es rutschfest und flüsterleise macht.

Drunter und drüber, bei festem Stand

Die Anti-Rutsch-Beschichtung öffnet den Weg für zahlreiche neue Servierideen: „‚Magic Grip‘ ist enorm praktisch und unterstützt unsere kulinarischen Ideen“, sagt Chefkoch Sammer. Beispielsweise beim Salat: Der wird beim Dülfer in einer Schüssel serviert, die wiederum auf einer ovalen Platte steht. Daneben: eine

kleine Schale selbstgemachtes Himbeer-Chutney und gratinierter Ziegenkäse – alles schön aufgeräumt. Zum Dessert gibt es hausgemachte Mousse au Chocolat mit Orangen-Physalis-Ragout, in einem Extragefäß auf dem gleichen Teller: „Magic Grip ist wunderbar vielseitig, lässt ein abwechslungsreiches ‚drunter und drüber‘ zu – ohne dass der Service in Schwitzen gerät“, lobt der Inhaber.

Mit Leichtigkeit serviert

Das bestätigt auch seine Frau Antonia: „Es ist faszinierend, wie leicht sich die „O“ Teller tragen lassen – trotz ihrer hohen Schlagfestigkeit und Robustheit. Und zwar auch, wenn mehrere Etagen übereinander stehen. Praktisch ist dabei vor allem die schräg gestellte Fläche, deren Unterseite ein griffiges Relief ziert: Damit weiß der Service genau, wo er anfassen kann und hat viel Sicherheit beim Servieren.“ Nicht zuletzt spart „O“ Platz im Regal. Denn alle Teile überzeugen durch multifunktionale Einsatz-Möglichkeiten. So ist etwa die Untertasse, die auch Platz für einen Keks oder Schokolade bietet, zugleich ein flacher Snack- oder Brotteller. Ein klassischer Spiegel ist nicht nötig – dank KAHLA Magic Grip.

Komplimente für die Küche – und für KAHLA

Eine persönliche Freude ist es für die Chefin, ihre Gäste beim Umgang mit dem Porzellan zu beobachten. „Erst freuen Sie sich über unsere originellen, platzsparenden Servierideen – beispielsweise, dass die Tasse Kaffee direkt auf der Platte mit dem selbstgemachten Apfelstrudel steht. Dann freuen sie sich über den guten Kaffee und den leckeren Strudel. Und dann beginnen sie sich zu wundern ...“, berichtet Antonia Sammer. „Es ist keine Seltenheit, dass sie die Tassen heben und Magic Grip entdecken: ‚Ah, das ist Silikon. Das klappert ja gar nicht. Und es rutscht nicht. Clever!‘ – das habe ich jetzt schon mehr als einmal gehört!“

Über „Zum Dülfer“

Das Restaurant „Zum Dülfer“ in München-Feldmoching wurde am 1. Februar 2017 neu eröffnet. Es bietet eine moderne, regionale Küche, die bodenständigen

Genuss mit hohem Qualitätsniveau verbindet. In der Küche steht der Pächter selbst: Uwe Sammer war etliche Jahre Sous-Chef in der Münchner „Pfistermühle“ am Platzl und leitete danach das Restaurant „Horst“ im Museum Brandhorst. Für Management und Service zeichnet Antonia Sammer verantwortlich. Die Hotel-fachfrau lernte ihren Mann bei ihrer Ausbildung in der „Pfistermühle“ kennen und arbeitete auch schon in Australien und in Kanada. Mit dem Restaurant erfüllen sich beide einen langgehegten Traum. Weitere Informationen unter www.zumduelfer.de.

[4.513 Zeichen inkl. Leerzeichen]

KAHLA ist die Design-Marke unter den deutschen Porzellanherstellern. Über 95 internationale Preise für herausragende Produktgestaltung zeichnen die zukunftsweisenden Konzepte der Inhouse-Designerinnen Barbara Schmidt und Lisa Keller sowie anderer externer kreativer Gestalter aus. Neben multifunktionalen Programmen für den Privathaushalt bietet KAHLA ein breites Angebot an klassischem und kreativem Hotelporzellan, sowie innovativen Werbegeschenken. Die bereits 1844 gegründete Porzellanfabrik mit Sitz im thüringischen Kahla wurde 1994 als KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH durch Günther Raithel neu gegründet und befindet sich seit 2000 im Besitz der Familie Raithel. Zusammen mit rund 300 Mitarbeitern setzt der Geschäftsführende Gesellschafter Holger Raithel konsequent auf nachhaltig produziertes Porzellan „Made in Germany“. KAHLA erzeugt mit seiner fabrikeigenen Photovoltaikanlage Strom aus Sonnenenergie. Für die umweltorientierte Ausrichtung bürgt das „KAHLA pro Öko“ Zeichen.

KAHLA Kollektion „O – The better place“	
Design Form	Barbara Schmidt
Highlight	Magic Grip – rutscht nicht, kratzt nicht, klappert nicht
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> • mikrowellengeeignet • spülmaschinenfest • ofenfest (außer Tassen mit transparentem Magic Grip) • pro ÖKO

