

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-91505501

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.tim-raue.de

Die Geschirr-Serie „Kolibri by Tim Raue“ von ASA Selection wird mit dem Red Dot Award 2017 ausgezeichnet

Berlin, 11. April 2017 (rs). Der Red Dot Design Award für Produkte besteht bereits seit 1954 und gilt weltweit als anerkanntes Qualitätssiegel. Über eine Auszeichnung mit dem renommierten Design-Award dürfen sich jetzt auch der Berliner Spitzenkoch Tim Raue und die 1976 von der Designerin Yvonne Schubkegel gegründete ASA SELECTION freuen. Denn die in enger Zusammenarbeit entstandene Geschirr-Serie „Kolibri by Tim Raue“ erhält die begehrte Auszeichnung bei der offiziellen Preisverleihung am 3. Juli 2017.

Die „Kolibri by Tim Raue“ Serie ist zusammen mit der ASA SELECTION Designerin Aleks Samek nach den Wünschen des Berliner Spitzenkochs kreiert und umgesetzt worden. Entstanden ist ein minimalistisches Geschirr mit zart glänzender Seladon-Glasur, das mit seinen runden, harmonischen Formen Souveränität und Gelassenheit ausstrahlt. Die Serie besticht durch einheitliche Tellergrößen, fließende Formen und das zarte Blaugrün des Ozeans. Dazu Tim Raue: „Auf diesen Tellern scheinen die Gerichte förmlich zu schweben!“

Yvonne Schubkegel, Geschäftsführerin ASA Selection: „Wir haben uns mit den Besten in einem der bekanntesten Designwettbewerbe gemessen – mit Erfolg! Jetzt sind wir sehr stolz darauf, dass sich unser Design unter den Einreichungen aus 54 Ländern durchsetzen konnte.“ Die offizielle Preisverleihung findet am 3. Juli 2017 in Essen statt.

Restaurant Tim Raue

Das mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault&Millau Punkten ausgezeichnete sowie auf Platz 48 der „The World's 50 Best Restaurants“ Liste rangierende Restaurant Tim Raue, befindet sich im Berliner Bezirk Kreuzberg, nur wenige Meter vom Checkpoint Charlie entfernt, in den ehemaligen Räumlichkeiten der Galerie Crone. Tim Raue präsentiert dort eine asiatisch inspirierte Küche, die als Verbindung der japanischen Produktperfektion, der thailändischen Aromatik und der chinesischen Küchenphilosophie charakterisiert werden kann. Seine Gerichte sollen Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten. Der 43-jährige verzichtet daher auf Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis, ebenso wie auf weißen Zucker und Gluten. Darüber hinaus verwendet er ausschließlich laktosefreie Milchprodukte. Gäste werden in einem betont schlichten Ambiente empfangen, das von der urbanen Atmosphäre der Großstadt Berlin geprägt ist. Weitere Informationen sind unter www.tim-raue.com zu finden.

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-91505501

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.tim-raue.de

Über ASA Selection

ASA SELECTION wurde 1976 in Höhr-Grenzhausen, Deutschland, von der Designerin Yvonne Schubkegel als Vertriebsgesellschaft für keramische Wohnaccessoires gegründet und gehört heute zu den führenden Unternehmen der Branche. Mit immer neuen Innovationen deckt das Unternehmen die Märkte weltweit ab und ist in über 80 Ländern, teils mit eigenen Vertriebsbüros, vertreten. Das Erfolgsrezept der Gründerin ist die Ausrichtung einer konsequenten Philosophie von „klaren Formen und Farben“ von Beginn an. Unkonventionell und ohne Schnörkel, mit Gefühl für Trends und den Zeitgeist, so zeichnen sich die Kollektionen des Hauses aus, die einen hervorragenden Ruf genießen. Die ASA SELECTION Kollektionen stehen für ein modernes Design. Für authentische Produkte in den Lebensbereichen Küche, gedeckter Tisch und Wohnen. Unverwechselbares Kennzeichen, über alle Produktlinien hinweg, ist die konsequent schlichte ASA SELECTION Formensprache. Weitere Informationen sind unter www.asa-selection.com zu finden.