Schnittstelle zwischen Spitzenküche und Longevity – Toques d'Or International ernennt Denis M. Brennenstuhl zum Ambassador

PRESSEMITTEILUNG | November 2026

Spitzenkulinarik trifft Longevity-Medizin: Toques d'Or International beruft Denis M. Brennenstuhl zum Toques d'Or-Ambassador

Kaisersbach / Schorndorf: Die internationale Gourmet- und Qualitätsinitiative Toques d'Or International hat den Schorndorfer Heilpraktiker, Osteopathen und Longevity-Experten Denis M. Brennenstuhl (41) zum **Toques d'Or Ambassador** ernannt. Die Berufung vereint zwei Welten: das kompromisslose Handwerk der Spitzenküche und moderne, präventive Zell- und Ernährungsmedizin.

Vom Sternerestaurant in die ganzheitliche Diagnostik

Wie die *Waiblinger Zeitung* aktuell unter dem Titel „Vom Kochtraum zum Gesundheitsprofi" berichtet, begann Brennenstuhls Karriere ursprünglich am Herd – mit einem Ausbildungsvertrag als Koch im Stuttgarter Sternerestaurant *Top Air*. Statt in die Sternegastronomie führte ihn sein Weg jedoch in die Medizin.

Nach zehn Jahren als Betreuer im Profisport beim VfB Stuttgart und dem Aufbau seiner Praxis in Remshalden leitet er heute gemeinsam mit Franco Sanna die OPTIMUM Privatpraxis für Osteopathie, Komplementärmedizin und Ästhetik in Schorndorf.

Synergie aus reinen Rohstoffen und moderner Prävention

In seiner Praxis setzt Brennenstuhl auf präzise Labordiagnostik, Mikronährstofftherapie, Osteopathie und Longevity-Konzepte zur Unterstützung nachhaltiger Zellgesundheit.

Genau hier dockt die Philosophie von Toques d'Or International an: Die Initiative verpflichtet ausgezeichnete Küchenchefs, Manufakturen und Betriebe per Lebensmittel-Charta zum konsequenten Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und industrielle Convenience-Produkte. Die OPTIMUM Privatpraxis wurde bereits 2025 in den Toques d'Or Guide aufgenommen.

„In der Sterneküche wie in der Longevity-Medizin entscheidet die Qualität der Rohstoffe über das Ergebnis", erklärt **Denis M. Brennenstuhl**. „Industriell verarbeitete Lebensmittel mit künstlichen Zusätzen können die Stoffwechselgesundheit beeinträchtigen. Wer Spitzenküche nach den strengen

Kriterien von Toques d'Or betreibt, schafft damit auch eine wichtige Grundlage für bewusste Ernährung und Prävention auf dem Teller."

„Mit Denis M. Brennenstuhl gewinnen wir einen Botschafter, der das kulinarische Handwerk ebenso versteht wie die biochemischen Prozesse im menschlichen Körper", betont **Uwe Steiniger**, Meilleur Ouvrier – Best Worker von Toques d'Or International. „Er beweist eindrucksvoll, warum unsere Lebensmittel-Charta nicht nur für höchste Genusskultur, sondern auch für echte Lebensqualität steht."

TOQUES D'OR INTERNATIONAL

THE ART OF FINE TASTE

Celebrating Culinary Excellence Worldwide.

Tradition · Craftsmanship · Quality · Excellence

Toques d'Or International engagiert sich für die Wertschätzung des professionellen Kochhandwerks und hochwertiger Lebensmittel. Wir verstehen uns als Bindeglied zwischen Restaurateuren, Küchenchefs und Gästen: Wir machen Qualität sichtbar, schaffen Vertrauen und Orientierung und bringen gastronomische Leistung und die Erwartungen der Gäste zusammen.

Davon profitieren alle Beteiligten – durch mehr Sichtbarkeit für die Betriebe, Anerkennung für das Handwerk und bewusste Genussentscheidungen der Gäste.

Der Guide ist dabei unser Werkzeug. Die unterzeichnete Garantie-Urkunde, die Lebensmittel-Charta und der Ehrenkodex bilden die maßgebliche Grundlage für die mit der Berufung zum Toques d'Or-Chef verbundenen Verpflichtungen.

Interview- und Medienanfragen

Für Medienvertreter, Redaktionen sowie TV- und Rundfunkanstalten steht Denis M. Brennenstuhl gerne für persönliche Interviews, Hintergrundgespräche und Expertenbeiträge zur Verfügung.

Interviewtermine können nach individueller Vereinbarung abgestimmt werden.

Mögliche Gesprächsthemen sind unter anderem:

- Die Verbindung von Spitzenkulinarik und Longevity
- Präventive Gesundheitskonzepte und moderne Ernährungsmedizin
- Zellgesundheit und Mikronährstoffversorgung
- Die Bedeutung hochwertiger, naturbelassener Lebensmittel für Gesundheit und Lebensqualität
- Der persönliche Weg vom Kochhandwerk zur ganzheitlichen Medizin

Honorarfreie Pressefotos finden Sie hier:

Zur Fotogalerie auf Dropbox

Pressekontakt

Press Office Toques d'Or International
Toques d'Or Restaurant Guide
Winnender Str. 12
D-73667 Kaisersbach

Tel.: +49 (0) 7184 6039700
Fax: +49 (0) 7184 6039771
E-Mail: pressestelle@toquesdor-international.org

Kostenloser Web-App-Guide:
www.toquesdor-guide.com