

Wer wir sind und was wir tun.

TOQUES D'OR
WURDE AUSGEZEICHNET



TROPHEE DE L'ESPRIT ALLIMENTAIRE
FRENCH FOOD SPIRIT AWARD
verliehen vom französischen Außenminister Philippe Douste-Blazy


IHK Region Stuttgart

Ehrenurkunde

Die Industrie- und Handelskammer Region Stuttgart verleiht diese Urkunde dem Unternehmen

Toques d'Or International GmbH
Kaisersbach

mit Dank und Anerkennung für Leistungen zum Wohle der heimischen Wirtschaft seit der Gründung des Unternehmens vor

25 Jahren

7. März 2020



RESTAURANTFÜHRER
TÄGLICH AKTUELL



Der offizielle kostenlose Toques d'Or Web-App Guide !

Ihre heutigen neuen Besucher Ihres Restaurants sind große Freunde von technischen Helfern und so besitzen rund 75% einen Laptop, 62% ein iPad oder Tablet und insgesamt 60% haben ein iPhone. Kein Wunder also, dass vor allem bei Ihren neuen Gästen diese Geräte vor dem Essengehen zum Einsatz kommen.

Gäste, welche handwerkliche Kochkunst ohne Zugabe von künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen bevorzugt genießen finden Sie unter www.toquesdor-guide.com

Der neue Toques d'Or Guide in allen Sprachen mit CR-Code für alle Smartphone und Tablet-Besitzer kostenlos verfügbar: Der ständige digitale Begleiter inklusive ortsbezogener Toques d'Or Restaurantsuche mit allen Ihren Auszeichnungen und Navigation – zu Ihrem Restaurant.

GRUSSWORT



Die Kochkunst ist eine einfache Sache. Ihr Geheimnis? Vor allem .Zutaten von bester Qualität, unverfälschte Lebensmittel, die den Geschmack des Bodens in sich tragen, auf dem sie gewachsten sind. Des weiteren Menschen, die von der Liebe zur perfekten Arbeit erfüllt sind. Die schließlich das Material und die Arbeitstechniken.

Als Künstler des Geschmacks haben die Spitzenköche aus ihrem Beruf eine Kunst gemacht. Eine Kunst, die sie, immer um Perfektion bemüht, täglich wiederholen. Durch ihr Talent und ihre Leidenschaft wird Kochen ein Fest. Die Kochkunst entfaltet sich zur künstlerischen Darbietung. Als Symbol der Kunst des Lebens kennt sie keine Grenzen, die Kochkunst ist allumfassend. Ich wünsche den allerbesten Erfolg, es ist allerhöchstens Zeit, an die Öffentlichkeit zu treten und der Verbindung von Kochkunst und dem reinen, unverfälschten Naturprodukt die hohe Stellung einzuräumen, die ihr von alters her im Sinne einer gastronomischen Tradition gebührt.



Paul Bocuse

WARUM

„Lé degré de Civilisation des Peuples se reconnaît à la façon dont ils se nourrissent"

„The degree of Civilization of Peoples is recognized by the way they eat"

Brillat Savarin

Toques d'Or International

Die Kochkunst besteht aus zwei Grundfesten: Den besten, frischen Zutaten und der Kreativität der Köche. Wir vereinen beides: Die Spitzenküchen, die sich bei uns zusammengefunden haben, und die Erzeuger von Qualitätsprodukten.

Wir sind stolz, regionale Produzenten zu fördern und zu unterstützen, die reine, unverfälschte und einwandfreie Erzeugnisse anbieten.

Unsere Lobby ist die sichere Produktqualität. Lebensmittelsicherheit, Respekt gegenüber dem Qualitätsprodukt setzt Fachkenntnisse voraus. Denn hier kocht ein berufener Toques d'Or Chefs / Maîtres mit Qualitäts-Produkten nach Jahreszeit. Gleich richtig basisgekocht, um unserem Koch-Berufsstand nicht zu schaden – klassisch oder modern – Es gibt nur eine Küche, die Gute.

Toques d'Or, die Köche-Gilde mit den goldenen Toques auf blauem Kragen, im Dienste einer gesunden Ernährung.

Ausgeprägte berufliche Ehre und das Handwerksethos stehen an erster Stelle.

basic cooking – professional – tradition – seasonal – regional

Der Besuch eines Restaurants und das Einkaufen von Qualitätsprodukten ist in den letzten Jahren mehr und mehr zu einer Sache des Vertrauens in die Lauterkeit und Integrität des Anbieters geworden. Wir setzen dem seit Jahren das Verantwortungsbewußtsein, die Berufsehre und die im Ehrenkodex festgehaltenen Prinzipien der besten Küchen entgegen.

Jeder erfüllt in seinem Land die Aufgabe, diese Tradition zu bewahren und seine Kollegen sowohl mit den Erzeugnissen seiner Region als auch mit den landschaftlich unterschiedlichen Überlieferungen bekannt zu machen.

Wir sind auf zahlreichen Ebenen aktiv. Eine davon – die persönlichste – ist die tägliche Arbeit in unseren Betrieben. Mit Liebe und Leidenschaft haben wir uns zum frischen, saisonalen, erstklassigen Produkt bekannt. Nicht wir, sondern Sie als Gäste und Konsumenten haben die kulinarische Zukunft in der Hand. Denn alle, die gerne gut essen, schätzen außer der meisterlichen Leistung und dem aufmerksamen Service das exzellente Rohprodukt.

DAS ZIEL DAS ZIEL DAS ZIEL DAS ZIEL DAS ZIEL DAS ZIEL DAS ZIEL

Das kulinarische Erbe haben sich die Organisation Toques d'Or International auf die Fahnen geschrieben. Sie verfolgen damit das langfristige Ziel, das Verbraucherbewusstsein zu stärken. Die Verwendung natürlicher Lebensmittel und Produkte, die Pflege heimischer Erzeugnisse, die Erhaltung der natürlichen Produktion von Lebensmitteln und die damit verbundene Bewahrung von Natur und Kulturlandschaft stehen im Fokus.

Der Namen Toques d'Or (die geschützte Wort- und Bildmarke) setzt sich zusammen aus den Begriffen la toque und l'Or (französisch für goldener Kochhut), unserem Standeszeichen, als Bollwerk gegen Fast Food und Pfusch in der Nahrung gegründet.

„Einfachheit und natürliche Geschmacksträger sind die Unterschrift großartiger Kochkunst", so die Devise von Toques d'Or. Unter diesem Motto setzt sich Toques d'Or seit über 25 Jahren weltweit für die Förderung der internationalen Verständigung zwischen den Menschen ein. Die Kochkunst, ob klassisch oder modern, hilft, die Grenzen zwischen politischen und kulturellen Barrieren zu überwinden.

Weltweit sorgen die zahlreichen Toques d'Or Chefs / Maîtres und die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants für die Verständigung untereinander und mit der Bevölkerung.

Den ausgezeichneten Restaurants geht es darum, Essen auf natürliche Grundlagen zu stellen, die regionale und saisonale Gegebenheiten berücksichtigen. Dabei sind Ausgewogenheit und Harmonie keine kurzlebige Mode. Regionalität ist keine Marketingstrategie, sondern ein Lebensprinzip, das den ganzen Menschen und alle seine Sinne mit einbezieht und fördert. Die Restaurants werden nach klaren Grundsätzen geführt, die einerseits durch den Ehrenkodex festgelegt, andererseits durch Individualität, Temperament, Angebot und Nachfrage, Region und Saison bestimmt sind. Es werden vorgefertigte unverfälschte Grundprodukte wie Nudeln, Schokolade und Butter entsprechend der wirtschaftlichen und hygienischen Aspekte verwendet. Industriell vorgefertigte Speisen wie Saucen, Fonds, Fertiggerichte und Backmischungen haben keinen Platz in der Toques d'Or-Küche.

Die Devise von Toques d'Or: „Wer könnte sich besser für die Materialien und Lebensmittel, mit denen wir arbeiten, - die gesunden, frischen, natürlichen, regional verankerten und richtig angebauten Produkten – einsetzen als die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants." Dies spiegelt sich für die Gäste der Restaurants auf der Speisekarte und in den Gerichten wieder.

Geschmackschule

Furore macht Toques d'Or seit langer Zeit mit der Geschmacks-Sensibilisierung, beziehungsweise mit der Geschmacksschule in Kindergärten und Schulen. Mit Spaß sollen sich die Kinder dem Thema gesundheitsbewusste Ernährung nähern, die mit natürlich produzierten Lebensmitteln aus der Region in Einklang steht. Die berufenen Toques d'Or Chefs / Maîtres bieten professionelles Training, fördern die Lust am Kochen, unterstützen den fachlichen Einkauf der Lebensmittel, schieben die Kreativität an und steigern das gute Geschmacksempfinden bei gesundheitsbewusster Ernährung. Toques d'Or engagiert sich zudem auf breiter Front mit Kochkursen, Gästeclub und Menu Plaisir und wollen mit dem Schulkochclub sowie dem Amateurkochclub Kindern und Erwachsenen gesundheitsbewusstes Kochen näherbringen.

TOQUES D'OR

WIR UNTERSTÜTZEN

Wir unterstützen eine **umweltschonende Landwirtschaft**, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, mit dem Ziel:

- die natürlichen Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Luft), die Artenvielfalt (Tiere und Pflanzen) und die Ressourcen zu schonen und dauerhaft zu erhalten die Bewirtschaftungsmethoden an den Naturhaushalt anzupassen die Umweltbelastungen durch die Landwirtschaft zu reduzieren (z. B. Überdüngung von Gewässern und Böden, Schadstoffeinträge, Bodenerosion) die Kulturlandschaft und kulinarische Tradition der Regionen weltweit zu erhalten bzw. sie wiederherzustellen.

Wir setzen alle Aktivitäten fort, um Autoritäten zu informieren und im Hinblick auf die Begrenzung oder Verbannung bestimmter Produkte zu sensibilisieren oder um genaue Kennzeichnungen zu erreichen – überall, wo wir direkt betroffen sind.



Grundprodukte nach Toques d'Or - Ernährungsphilosophie

Salz Agar Agar Essig Öl Gewürze (keine gekauften Mischungen, Ausnahme traditionelle Curry-Mischungen) Honig Kakao Schokolade Kaffee Tee Gelatine Tofu	Wurst- und Fleischwaren vom Metzger des Vertrauens Brot, Brötchen vom Bäcker des Vertrauens Jahreszeitliches Obst und Gemüse vom Gärtner des Vertrauens Reis Kartoffeln Nudeln Mehl Getreideprodukte	Senf Kräuter Tomatenmark Soja-Soße Worchestersauce Tabasco Ketchup Schältomaten Milch Butter Käse Sahne Quark Joghurt natur Buttermilch Sauerrahm Crème fraîche Crème double Schweinefett

Weitere Informationen zur Mindestanforderung erhalten Sie unter **www.toquesdor-guide.com**

VIEL PRO UND KEIN KONTRA

Immer mehr Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants und berufene Köche sehen die Vorteile im gemeinsamen Handeln.
Gemeinsam kann man sich einfach besser unterstützen, und auch auf Missstände aufmerksam machen.

Der Bedarf war also da, eine Initiative wie die, der Toques d'Or-Gruppe, aus dem Schwäbischen Wald in Kaisersbach, zu gründen. Wie sonst wäre es zu erklären, dass die Toques d'Or-Gruppe bereits in ihr 3. Jahrzehnt geht. Es gibt etliche, mit der Toques d'Or-Plakette und dem fünf-zackigen Stern, ausgezeichnete Restaurants und berufene Köche. Die von den Verbrauchern vorgeschlagenen Restaurants und Köche, werden erst einmal von den Toques d'Or Fachinspektoren geprüft, ehe sie in der Öffentlichkeit geehrt und ausgezeichnet werden. Die Toques d'Or -Gruppe sieht sich als Zusammenschluss der besten Restaurants, die bereits seit langem, teils auch schon vor der Gründung Toques d'Or, nach der Philosophie und den Kriterien von Toques d'Or ihr Restaurant leiten und auch kochen. Alle ausgezeichneten Restaurants und berufene Köche respektieren Verbraucher und nehmen deren Wünsche ernst. In Zeiten von Lebensmittelskandalen, und einer Hochkonjunktur des Fast-Foods "ohne Seele", steht Toques d'Or für den Garant einer hochwertigen, gesundheitsbewussten und chemiefreien Küche. Toques d'Or betreut seine ausgezeichneten Restaurants und Köche und übernimmt selbstverständlich auch die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, die Projektleitung für hochkarätige Events und vieles mehr. Toques d'Or wusste von Anfang an, welchen Service und welche Dienste er den "Besten der Besten" zukommen lassen musste - denn wer seinen "Meister" in der Küche steht, hat manchmal nicht viel Zeit für PR am Rande. In einigen Interviews benannten die Toques d'Or Köche und Restaurant-Inhaber, immer wieder, der Zusammenschluss sei enorm wichtig, weil man gemeinsam "Interessen vertreten" könne. Zusammen sei man einfach stärker. Damit das auch in Zukunft so bleibt, setzt sich Toques d'Or mit seinem Team täglich dafür ein. Und, die eigentlichen *Gewinner* sind stets die *Verbraucher.*
Aktueller Toques d'Or Restaurant-Guide www.toquesdor-guide.com

Vorteile einer "Toques d'Or-Zugehörigkeit" werden immer wieder so benannt:

- Weit über die Grenzen hinaus bekannte, renommierte Top-Organisation - alle ausgezeichneten Betriebe können voneinander profitieren, Wissen und Können werden ausgetauscht.
- Vorhandene Philosophie, Ehrenkodex und Lebensmittel-Charta, z. B. Wahrung des kulinarischen Erbes; Verantwortungsbewusstsein; Wahrung der Berufsehre; etc.
- Wirtschaftliche und rechtliche Selbstständigkeit bleiben erhalten
- Nutzung von Synergieeffekten im Bereich Marketing, PR, Werbung und Vertrieb
- Eine feste und ständige Adresse in Brüssel, nah an der EU;
- Interessenvertretung ist somit vor Ort einfacher
- Zugriff auf internationale Märkte
- Mitarbeitervermittlung durch gemeinsame Jobbörse
- Mitarbeiterüberlassung intern
- Nutzung der Dachmarke für den Imagetransfer, Toques d'Or Logos, Jacken-Emblem, Emblem, etc.
- Qualitätschecks durch kompetente Fach-Inspektoren
- Verfolgung gemeinsamer Ziele, Strategien, klar definierte Standards
- Nutzung von günstigeren Konditionen beim Einkauf etc. im Login, gemeinsames authentisches Handeln, international und weltweit
- Ständiges Qualitätsmanagement
- Konstruktive Kritik und Offenheit im gesamten Netzwerk
- Täglich aktueller Restaurant-Guide mit Auszeichnungen aller namhaften Restaurant-Führer www.toquesdor-guide.com

EHRENKODEX



RESTAURANT MUSTERMANN

respektiert den Ehrenkodex
der Union der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants

Artikel 1 – WAHRUNG DES KULINARISCHEN ERBES – Die Wahrung der nationalen und regionalen kulinarischen Prinzipien und Traditionen ist grundsätzlich und jederzeit die oberste Pflicht und Aufgabe eines Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants.

Artikel 2 – VERANTWORTUNGSBEWUSSTSEIN – Die Arbeit eines Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants muss stets vom gleichen Verantwortungsbewusstsein getragen sein und darf sich nicht nach den augenblicklichen Umständen, den Wünschen, Forderungen und Beeinflussungsversuchen der Gäste richten.

Artikel 3 – WAHRUNG DER BERUFSEHRE – Grundsätzlich darf der Verantwortliche eines Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants seinen Beruf nur unter solchen Bedingungen ausüben, die der Qualität seiner Arbeit nicht entgegensteht. Darüber hinaus ist er stets verantwortlich für die Ehre seines Berufstandes.

Artikel 4 – QUALITÄT DER LEBENSMITTEL- Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant ist verpflichtet, ausschließlich qualitativ hochwertige Lebensmittel zu verwenden. Es hat das Recht, sich zu weigern, mit minderwertigen und für die menschliche Ernährung nicht geeigneten Materialien zu arbeiten. Dies betrifft gleichermaßen alle Zubereitungsarten, die für den Menschen ungeeignet sein könnten. Sie dürfen von Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants nicht verwendet oder angewendet werden.

Artikel 5 – UNABHANGIGKEIT – Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant muss darauf achten, von seinen Lieferanten völlig unabhängig zu sein und diejenigen zu meiden, die seiner Glaubwürdigkeit und Ehrenhaftigkeit schaden könnten. Es ist verpflichtet, das beste Produkt zu verwenden, das er erhalten kann.
Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant muss außerdem seine Unabhängigkeit gegenüber der Nahrungsmittelindustrie bewahren, die darauf bedacht ist, neue und neuartige Produkte zu fördern, die nicht der nationalen kulinarischen und kulturellen Tradition entstammen.

Artikel 6 -AUFRICHTIGKEIT- Es ist ein schwerwiegender Fehler, den Gast mit falschen Herkunftsbezeichnungen oder unzutreffenden Beschreibungen von Lebensmitteln zu täuschen. Derartige Betrügereien schaden dem Berufsstand und ist Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants strengstens untersagt.

Artikel 7 - FREUNDSCHAFT- Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants sind verpflichtet, untereinander gute freundschaftliche und kameradschaftliche Beziehungen zu pflegen, einander moralisch beizustehen und sich gegenseitig beruflich zu unterstützen. Bei beruflichen Streitigkeiten unter Kollegen sollte zunächst eine persönliche Einigung erfolgen. Wenn dies nicht möglich ist, kann der Betroffene die Bevollmächtigten seines Landes als Schlichter hinzuziehen.

Artikel 8 - AUSTAUSCH- Jedes Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant ist verpflichtet, seine Kollegen mit den Qualitätserzeugnissen seiner Region bekannt zu machen, die der Charta und Garantie-Urkunde entsprechen und die es selbst benutzt. Darunter sind gemeinhin alle Lebensmittel zu verstehen, einschließlich Getränke wie z.b. Wein, Bier und Mineralwasser.

Artikel 9 – WERBUNG- Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant darf für kein Produkt werben, das nicht Teil der Tradition seines Landes ist und das die Gesundheit des Verbrauchers nicht garantiert. Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant darf nicht in den Medien für Produkte werben, die nicht im Einklang mit seiner Berufsehre und seinen ethischen Grundsätzen stehen. Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurants darf unter keinen Umständen und bei Strafe des Ausschlusses bei der Vorstellung von Erzeugnissen und der Werbung für Produkte mitwirken, die nicht mit den aktuellen Gesetzen übereinstimmen, weder als Privatperson, noch in Bezug auf Toques d'Or International.

Artikel 10 – AHNDUNG VON VERSTOSSEN – Jeder Angehörige von Toques d'Or International, der den Ehrenkodex nicht einhält, wird aus seiner Verantwortung entlassen. Jedes Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant, das gegen den Ehrenkodex verstößt, wird ausgeschlossen. .

Ernst-Ulrich W. SCHASSBERGER
President
UNION DER TOQUES D'OR AUSGEZEICHNETEN RESTAURANTS
UNION OF TOQUES D'OR AWARDED RESTAURANTS
UNION DES TOQUES D'OR RESTAURANTS ÉTOILÉS CERTIFIÉS
UNIÓ TOQUES D'OR HITELES CSILLAGOS ÉTTERMEK
UNIÓN TOQUES D'OR CERTIFICADA RESTAURANTES ESTRELLAS
UNIONE TOQUES D'OR CERTIFICATA RISTORANTI
UNIE G TOQUES D'OR ECERTIFICEERDE RESTAURANTS
Союз сертифицированных звезда ресторанов
認礼证里级餐组合
銀冗つ里のレストラン

Als ausgezeichneter Betrieb sind Sie berechtigt, Ihre gesamte Küchenbrigade, mit Toques d'Or Kochjacken auszustatten. Persönliche Namenseinstickungen auf der Kochjacke sind nicht gestattet. Auf Wunsch kann eine persönliche Namenseinstickung bei der Geschäftsstelle beantragt werden. Alle Köchinnen/Köche Ihrer Brigade erhalten Urkunden und sind berechtigt, kostenlos alle unsere Leistungen während des Dienstverhältnisses in Ihrem Unternehmen in Anspruch zu nehmen (Titel: Young Fellow, Futur Chef, Chef, Maître).

URKUNDE



TOQUES D'OR INTERNATIONAL

UNION DER TOQUES D'OR AUSGEZEICHNETEN RESTAURANTS
UNION OF TOQUES D'OR AWARDED RESTAURANTS
UNION DES TOQUES D'OR RESTAURANTS ÉTOILÉS CERTIFIÉS
UNIÓ TOQUES D'OR HITELES CSILLAGOS ÉTTERMEK
盟 认 证 星 级 餐 組 合

UNIÓN TOQUES D'OR CERTIFICADA RESTAURANTES ESTRELLAS
UNIONE TOQUES D'OR CERTIFICATA RISTORANTI
UNIE G TOQUES D'OR ECERTIFICEERDE RESTAURANTS
Союз сертифицированных звезда ресторанов
認 定 つ 星 の レ ス ト ラ ン

U R K U N D E

RESTAURANT MUSTERMANN

Musterhausen

leistet einen wertvollen Beitrag als

Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Toques d'Or awarded Restaurant

und macht sich dadurch um die Erhaltung, Förderung und Verbreitung des Kulturthemas Kochen, Essen, Trinken, Genießen, Qualitätsbewußtsein sowie gesunder Ernährung mit natürlich produzierten Lebensmitteln verdient.

Kaisersbach,

Ernst-Ulrich W. Schassberger
President
Preisträger French Food Spirit Award

Bevor ein **Restaurant** den Antrag auf Lizenzierung stellen darf, ist die Zustimmung unserer Fachinspektoren bzw. zweier Paten Voraussetzung.

Die Guidelines von Toques d'Or müssen erfüllt sein. Mit der Auszeichnung und dem Erhalt der Lizenz übernimmt der Inhaber eine große Verantwortung gegenüber seinen Gästen und Kunden. Er steht persönlich mit seinem Namen für die Einhaltung der Guidelines ein.

Mit Ihrem Jahresbeitrag sind Sie auch Förderer und Unterstützer des Toques d'Or Geschmacksunterrichts für Schüler -Klassenstufe 4-10 (evaluiert von der Fachhochschule Fulda, Uni Kassel), sowie aller unserer Aktivitäten zur Erhaltung bzw. Wiederbelebung des Kulinarischen Erbes.

GARANTIE URKUNDE

TOQUES D'OR INTERNATIONAL

GARANTIE URKUNDE

Die Union der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants stellt sich in den Dienst der gesundheitsbewussten Ernährung mit natürlichen Lebensmitteln

Um Ihnen, unseren Gästen, Sicherheit und Vertrauen in die von uns zubereiteten Speisen zu geben, verpflichten wir uns als Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant, *keine* Speisen und Lebensmittel anzubieten,

- die aus gentechnisch veränderten Pflanzen oder Rohstoffe (GVO) hergestellt wurden oder GVO enthalten (gem. EU-Verordnungen 1829/2003 und 1839/2003,
- die mit Hilfe von GVO-haltigen Futtermitteln (gem. EU-Verordnungen 1829/2003 und 1839/2003) erzeugt wurden (z.B. Eier, Fleisch und Milch),
- die mit Hilfe von Wachstumshormonen erzeugt wurden (z.B. Fleisch),
- die eine künstliche verlängerte Haltbarkeit haben,
- die künstliche Aroma- und Geschmacksverstärker oder chemische Stabilisatoren enthalten.

.....
Unterschrift

Für weitere Informationen über Toques d'Or International stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung

TOQUES D‘ORGARANTIE

Wir lassen nur
die besten und ehrlichsten Betriebe
durch unsere Tür!

We just let
the very best and most honest companies
through our door!

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihr Unternehmen in diversen Medien zu präsentieren.

- Pressearbeit für alle Veranstaltungen nach Toques d'Or Philosophie
- In NEWS www.toquesdor-guide.com
- Vermarktung Ihrer angebotenen Kochkurse, Menu Plaisir, Feiertage, Events etc.
- Ihre Rezepte in unserer Kochbuch Bibliothek (bereits 8 Bücher erschienen)
- Sofern Sie Bücher verfasst haben oder gerade schreiben (nach unserer Ernährungsphilosophie Hervorhebung durch höchstes Auszeichnungslabel unserer Organisation).
- Es besteht die Möglichkeit ein Vorwort von Toques d'Or einzufügen.
- Berührung von über 12 Millionen Stammgästen
- Pressearbeit durch Toques d'Or z.B. Veranstaltungen, etc.
- Medien: First Class, Impulse – Gastronomie & Hotel, Gastronomie Report, Genießen & mehr, TopHotel, Chefsbest, Gastrotel, Effilee, Rolling Pin, Gourmet-Report, AHGZ, Savoir Vivre
- Kontakt zu allen Medien Ihres Wirkungskreises herstellen.

RESTAURANTGÄSTE

Was unsere Restaurant-Gäste so sehr an TOQUES D'OR lieben

Alle ausgezeichneten Restaurants sind ganz besondere gastronomische Betriebe und präsentieren sich nur gemeinsam unter dem Dach Toques d'Or International.

Auf den ersten Blick völlig unterschiedlich, haben sie doch Gemeinsamkeiten wie ihre Einzigartigkeit, ihre Koch-Philosophie, ihren unverwechselbaren Charakter und ein Ziel:

Dem Anspruch des Gütezeichens und Qualitäts-Siegels als Toques d'Or Garantie-Restaurant gerecht zu werden

.....durch die Kompromisslosigkeit der qualitativen Ansprüche an gesundheitsbewußter Ernährung, Lebensmittel-Produkte, Rezepte, Texturen, Hygiene, Ambiente und Dienstleistung.

.....durch die harmonische Verbindung von Ess-und Tafelkultur und Natur, von Tradition und Innovation, von Professionalität und Herzlichkeit.
.....durch die unvergleichliche geographische Lage, die jeden dieser Standorte in seiner Regionalität prägt.

.....durch die Liebe zum Detail, die Kreativität und Freude, mit der an jedem dieser Orte Gastfreundschaft gelebt wird.

Auf dieser Grundlage dieser Gemeinsamkeiten entfaltet jedes der Toques d'Or zertifizierten Garantie-Restaurants seinen unverwechselbaren Charakter und sind dadurch allesamt Individuell, jedes auf seine eigene Weise.

TOQUES D'OR STATUS

MAISON DE QUALITÉ ®
AUSGEZEICHNETES RESTAURANT
TOQUES D'OR

TOQUES D'OR INTERNATIONAL

ausgezeichnetes

RESTAURANT MUSTERMANN

Musterhausen

Das Restaurant Mustermann in Musterhausen erhält die Auszeichnung
Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant
Als treibende Kraft mit innovativen Zielen, fördert das Restaurant Mustermann
vielfältige Formen der Kommunikation und erschließt so neue Plattformen
für die Wiederbelebung und Weiterentwicklung und Erhaltung
unserer einzigartigen kulinarischen Landschaft.

Der „Toques d'Or" ist die höchste Auszeichnung für berufsehrliche Köche und
Restaurants, welche sich für handwerkliches Basiskochen ohne künstliche
Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und
ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten machen.

Diese Auszeichnung wird vergeben für die nachhaltige und gezielte Umsetzung
im Bereich Geschmack, Handwerkskunst und Genuss sowie die Einhaltung
bester Qualität im Umgang mit Lebensmitteln und ist Ausdruck und Zeichen
einer qualitativ hochwertigen Tätigkeit.

Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant ist "Ambassador"
seines Fach-Bereichs und verpflichtet sich auch weiterhin,
im Sinne der Verbraucher und im Zeichen
von Toques d'Or International seiner Berufung nachzugehen.

Ernst-Ulrich W. Schassberger
President

UNION DER TOQUES D'OR AUSGEZEICHNETEN RESTAURANTS
UNION OF TOQUES D'OR AWARDED RESTAURANTS
UNION DES TOQUES D'OR RESTAURANTS ÉTOILÉS CERTIFIÉS
UNIÓ TOQUES D'OR HITELES CSILLAGOS ÉTTERMEK
UNIÓN TOQUES D'OR CERTIFICADA RESTAURANTES ESTRELLAS
UNIONE TOQUES D'OR CERTIFICATA RISTORANTI
UNIE G TOQUES D'OR E CERTIFICEERDE RESTAURANTS
Союз сертифицированных заведений ресторанов
认证星级餐馆联合
星付きレストラン



TOQUES D'OR CLUB

Wofür steht der Toques d'Or Club?

Der Toques d'Or Club ist ein exklusiver Club für all jene Gäste, die beim Restaurant- oder Hotelbesuch das mehr an Service und Genuß zu schätzen wissen. Für 49 Euro jährlich erhalten Sie als Erkennungszeichen die exklusive Toques d'Or Clubkarte und Toques d'Or Pin. Mit ihr werden Sie in unseren Spitzenrestaurants als Stammgast empfangen und verwöhnt. Die Chefs haben sich Besonderes für die Clubmitglieder einfallen lassen. Das gilt nicht nur für zahlreiche
Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants und Hotels. Unsere Toques d'Or Chefs, Maîtres und Restaurateure freuen sich schon auf Ihren Besuch.

Seien Sie über Ihre Vorteile immer aktuell informiert. Die Club-Leistungen der Restaurant und Hotels finden Sie im aktuellen Toques d'Or Guide. Dazu bieten wir Sonderpreise auf Toques d'Or Accessoires wie Kochmützen, Schürzen, etc. Damit Sie mehr wissen als andere, erhalten Sie Informationen über Sonderleistungen, welche Toques d'Or mit Vertragspartnern abgeschlossen hat.

Exklusiv nur für Clubmitglieder

Kochhut  Pin

- **Pin „Goldener Kochhut“**
- **exklusive Clubkarte als Ausweis**
- Unterlagen für **Restaurant-Qualitätssicherung**
- **Gäste-Club-Leistungen in allen teilnehmenden Restaurants und Hotels**
- Pre Amuse* und Pre-Dessert**
- **Preisvergünstigungen** bei Veranstaltungen, Kochkurse und Geschmacksschulen usw.
- **Sonderpreise für** Accessoires (Kochmützen, Schürzen, Uhren etc.) und Bücher
- **kostenloses Abonnement der Zeitschrift „Gastronomie & Hotel IMPULSE“**
- **Sonderleistungen**, welche wir mit Vertragspartnern abgeschlossen haben.
- mit Ihrem Jahresbeitrag sind Sie auch Förderer und Unterstützer des Toques d'Or Geschmacks-unterrichtes für Schüler Klassenstufe 4-10 (evaluiert von der Fachhochschule Fulda, Uni Kassel), sowie aller unserer Aktivitäten zur Erhaltung bzw. Wiederbelebung des Kulinarischen Erbes



*Mund-Vorfreude genannt ist ein appetitanregendes, kleines und mundgerechtes Häppchen, das als allererste Geste des Hauses ungefragt und vor dem Amuse Bouche am gesamten Tisch serviert wird.Dies hat eine appetitanregende Wirkung und wird zur kulinarischen Einstimmung auf die Speisenfolge gereicht, während Sie die Speisen auswählen und auf das Amuse Bouche warten. Das Pre Amuse wird kalt oder warm serviert und dekorativ angerichtet. Hier kann die Küche Ihre Kreativität und Ihren Einfallsreichtum zeigen.

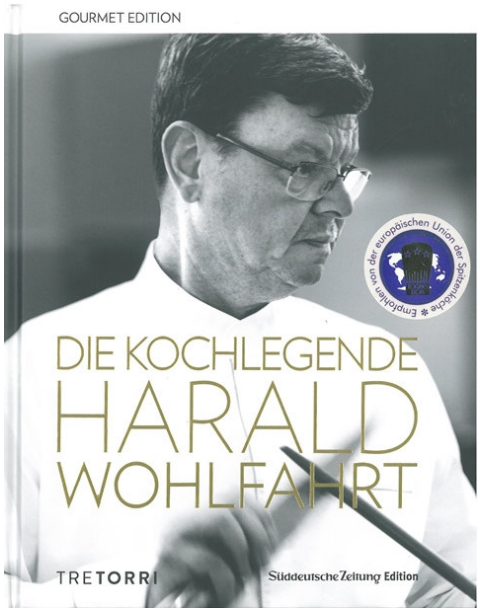
** Das Pre Dessert wird als Geste des Hauses ungefragt und vor dem Dessert serviert.Es hat eine überraschende Wirkung und wird zur kulinarischen Einstimmung auf das Dessert am ganzen Tisch gereicht, während Sie auf das bestellte Dessert warten.
Das Pre Dessert wird kalt oder warm serviert und dekorativ angerichtet. Hier kann die Küche Ihre Kreativität und Ihren Einfallsreichtum zeigen.



KOCHBUCHBÜCHEREI

Von Toques d'Or ausgezeichnet



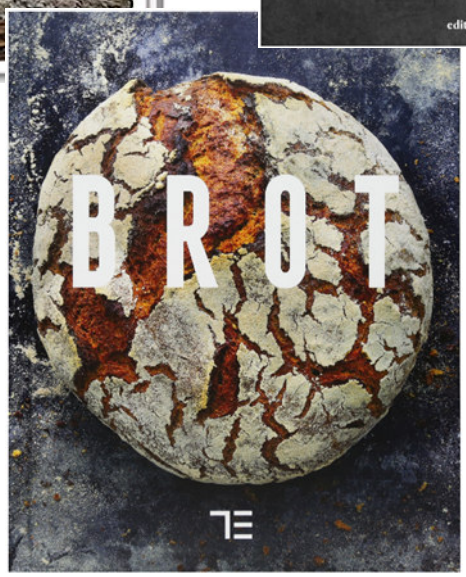














GOURMETGUTSCHEINE

Essen und genießen ohne Aroma-, Geschmacks- und Zusatzstoffe

Die beste Nachricht für alle, die unterwegs sind und schnell ein Geschenk benötigen, sind die Gourmet-Gutscheine von Toques d'Or International eine gute Wahl. Diese kann man im gewünschten Wert auf der Homepage von Toques d'Or International www.toquesdor-guide.com bestellen.



Postwendend erhalten Sie den Gutschein mit Toques d'Or Logo per Post zugeschickt.

Die Gutscheine sind in allen Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants einlösbar.

Welche Restaurants das sind ist tagesaktuell im kostenlosen Toques d'Or Web-Guide www.toquesdor-guide.com zu erfahren.

FÜR SIE

alle Produkte jetzt mit Toques d'Or Logo



Hissflagge
B 1,5 m x H 3 m



Fahne
B 1,5 m x H 4 m



Display
80 cm x 220 cm



Schürzen
1 m x 0,80 m



Latzschürzen
schwarzen mit Nadelstreifen



Grand Chef Jacket
Toques d'Or



Kochhut-Pin klein



Wimpel



Emblem Acrylglas
30x30 cm
10 mm stark



Vlies Kochhut
30 cm hoch



Meilleur Ouvrier
Gold

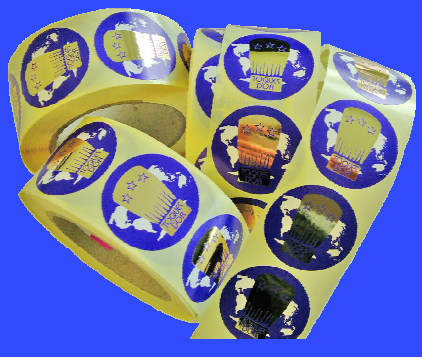


Aufnäher
⌀ 9 cm



Sticker
⌀ 25 cm

- Große Urkunde
- Ernennungs-Urkunde sofort
- Exklusivnutzung der geschützte Toques d'Or® - Chef-Jacke
- Benutzer- Lizenz für geschütztes Logo
- Benutzer- Lizenz für Plakette (vergoldet 24 Karat) oder für Kunststoff-Plakette
- Kochhut- PIN vergoldet
  uvm.



KOCHBUCH BÜCHEREI

Unsere berufenen Köchinnen, -Köche und -Maîtres präsentieren ihre Lieblingsrezepte und verraten einige sehr nützliche Profi-Tipps. Und alles einfach nachzukochen. Sie werden sehen, Ihre Gäste werden von Ihren Kochkünsten begeistert sein.

Ausgezeichnet als beste Kochbuch-Serie * Gourmand Cookbook Award 2010
„Gourmand World Cookbook Award 2010“ for the Best Series of Food Books



16,00 €

Frühlings- und Sommergemüse
ISBN 978-3-7750-0555-5



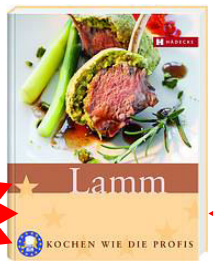
16,00 €

Suppen
ISBN 978-3-7750-0552-4



16,00 €

Fische aus Flüssen u. Seen
ISBN 978-3-7750-0551-7



16,00 €

Lamm
ISBN 978-3-7750-0554-8



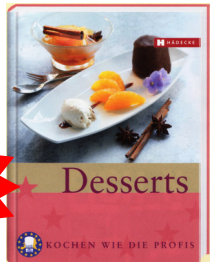
16,00 €

Herbst- und Wintergemüse
ISBN 978-3-7750-0553-1



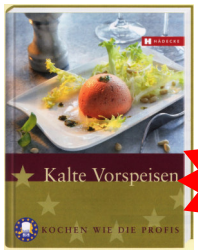
16,00 €

Wild
ISBN 978-3-7750-0550-0



16,00 €

Dessert
ISBN 978-3-7750-0557-9



16,00 €

Kalte Vorspeisen
ISBN 978-3-7750-0556-2



7,90 €

Natürlich schmeckt’s am besten!
Lern- und Malbuch für Kinder



16,- €

Zurück zum Geschmack
ISBN: 3-7776-1246-4



20,35 €

Naturküche der Meisterköche
ISBN 3444105088

Alle Bücher erhalten Sie im Buchhandel, in unseren Restaurants und auf **www.toquesdor-guide.com**

DIE ZEHN GEBOTE DER KOCHKUNST

Toques d'Or Richtlinien für Ausbilder

Diese wurden von den Toques d'Or ausgezeichneten Restaurateuren ausgearbeitet. Damit verbunden ist die Aufforderung an alle ausbildenden Toques d'Or Kochkunst-Pädagogen, diese sorgfältig zu lesen und ihren Auszubildenden zu vermitteln:

1. Suchen, erkennen und verwenden Sie die frischesten Zutaten der besten Qualität (dies ist nicht gleichbedeutend mit den größten oder schönsten).
2. Halten Sie sich an die Erzeugnisse der Jahreszeiten, damit Sie und Ihre Gäste sich an Duft, Farbe und Geschmack von Frühjahr und Sommer, Herbst und Winter erfreuen können.
3. Gehen Sie mit den Zutaten meisterhaft und sorgsam um und kombinieren Sie diese zu einer harmonievollen Mischung aus Aroma und Struktur.
4. Geben Sie Ihren Auszubildenden beides mit:
einerseits das Wissen um die althergebrachten Speisen und die ureigensten Erzeugnisse Ihrer Region und andererseits den Sinn für diese Besonderheiten. Tragen Sie das Bewusstsein weiter, dass es eine Fülle regionaler Kulturen sind, die unsere typische Kochkunst prägen. Das Kulinarische muss ein Mosaik aus Geschmack, Gerüchen und Farben bleiben, um seine eigentümliche Ausstrahlung zu bewahren.
5. Beteiligen Sie sich nicht an der systematischen Zerstörung, Verzerrung, Banalisierung und Standardisierung des Geschmacks. Ein Toques d'Or Sterne-Restaurateur darf unter keinen Umständen einem Lebensmittel den ursprünglichen Geschmack nehmen. Dies muss er garantieren. So kann die Kochkunst innerhalb der Gesellschaft an Bedeutung gewinnen und zugleich den Zeitgeist aufnehmen und weiterentwickeln.
6. Sorgen Sie dafür, dass neue Technologien Geschmack und Tradition nicht erdrücken. Kämpfen Sie gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks.
7. Vermeiden Sie chemische Zusätze, benutzen Sie natürliche Verbindungen, um die Eigenschaften der Zutaten in Farbe, Geschmack und Aroma zu bewahren.
8. Geben Sie das Wissen weiter, eine ausgewogene Speisekarte zu erstellen.
9. Vermitteln Sie das Verständnis dafür, welche Getränke die unterschiedlichen Speisen und Getränke harmonisch ergänzen.
10. Achten Sie auf Hygiene und Sauberkeit im persönlichen Bereich, im Umgang mit Lebensmitteln und mit den Arbeitsgeräten.

MEILLEUR OUVRIER



Max Mustermann

leistet einen wertvollen Beitrag mit Vorbildcharakter, deshalb wird Ihm der Titel

Meilleur Ouvrier
Best Worker

am deutschen Bande in Gold verliehen.

Verdient macht sich der
Meilleur Ouvrier - Bester Handwerker seiner Gilde
durch sein ganzes Wirken um die Erhaltung,
Förderung und Verbreitung des Kulturthemas,
Kochen, Essen und Trinken.

Der Meilleur Ouvrier steht für die Handwerkskunst
auf höchstem Niveau.

Kaiserslautern

Ernst-Ulrich W. Schassberger
President

UNION DER TOQUES D'OR ZERTIFIZIERTEN RESTAURANTS
UNION OF TOQUES D'OR CERTIFIED RESTAURANTS
UNION DES TOQUES D'OR RESTAURANTS CERTIFIES
UNIO HITELES TOQUES D'OR ETTERMEK
UNION CERTIFICADA TOQUES D'OR RESTAURANTES
UNIONE CERTIFICATA TOQUES D'OR RISTORANTI
UNIE GECERTIFICEERDE TOQUES D'OR RESTAURANTS
Союз сертифицированных звезда ресторанов
認定つ星のレストラン
联盟认证星级餐馆





LAURÈATS - MEILLEURS OUVRIERS

Toques d'Or-Chef Elisabeth Wiesinger

Toques d'Or-Chef Heinz O. Wehmann

Toques d'Or-Chef Pavel Pospisil

Toques d'Or-Chef René Häfner

Toques d'Or-Maître Wilfried Haase

Toques d'Or-Maître Markus Haxter

Toques d'Or-Maître Michael Altmann

Toques d'Or-Maître Wolfgang Dubs

Toques d'Or-Maître Uwe Steiniger

Toques d'Or-Maître Markus Herbicht

Toques d'Or-Maître Holger Bodendorf

Toques d'Or-Maître Jörg Künzer

Jacques Puisais Fellowship



Der von **Toques d'Or 2008** erstmals vergebene Preis ist benannt nach dem international anerkannten **Oenologen** und **Autor Le Goût et l´enfant**.

Mit dieser Auszeichnung will Toques d'Or die Leistung und das Engagement ihrer ausgezeichneten Restaurants und der berufenen Toques d'Or Chefs und Maîtres würdigen. Sie leisten alle einen wichtigen, gesellschaftskulturellen Beitrag, indem sie neue kulinarische Perspektiven für die Bevölkerung eröffnen und gleichzeitig ihre qualitativ hochwertige Tätigkeit ehrenamtlich zum Einsatz bringen.

Geschmacksunterricht an Schulen und Kindergärten, Kochunterrichte sowie Betreuung des Schulkochclubs werden ausgezeichnet, wie der Tag für gesundheitsbewusste Ernährung im Auftrag der EU. Für Aktionstage wie Koch-Festival, Woche des Geschmacks standen die ehrenamtlichen Toques d'Or berufenen Köchinnen, Köche und Maîtres unermüdlich zur Verfügung. Höhepunkte und grenzenlose Einsatzbereitschaft bei Kinderkochfestivals und der EU-Mini-Chef Event, Kongress für Schulverpflegung in Leipzig u.v.m



Grimod de la Reynière Fellowship

Benannt nach dem Erfinder der **Restaurant-Kritik** und aus Anlaß zu dessen **250. Geburtstag 2008**.

Die Grimod de La Reynière Fellowship Auszeichnung macht deutlich, dass sich die Einschätzungen hinsichtlich der Qualität und Fachkompetenz der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, der berufenen Toques d'Or-Chefs u. ausgezeichneten Betriebe bestätigen. Durch die vielfältige Einsatzbereitschaft und sich stets der großen Verantwortung bewusst, bringen die Ausgezeichneten ihre qualitativ hochwertige Arbeit einer breiten Öffentlichkeit nahe. Sie finden immens großen Anklang, so daß sich unser Netzwerk durch die besonderen Verdienste jedes einzelnen zügig erweitern kann.

In einer Mischung aus Gesundheitsbewusstsein, regionaler Geschmacksvielfalt, exzellenter Kochkunst, gepaart durch ehrenamtliches Mitwirken und professionelle Präsentation, tragen alle Ausgezeichneten zur Weiterentwicklung bei.

Der Grimod de La Reyniere Fellowship wurde zum ersten Mal 2008 durch Toques d'Or vergeben.

Auguste Escoffier Preis

Von unseren Toques d'Or Fachinspektoren prämierten Gerichte in den ausgezeichneten Restaurants nach der Auguste Escoffier -Philosophie.
Georges Auguste Escoffier (*28. Oktober 1846 in Villeneuve-Loubet; + 12. Februar 1935 in Monte Carlo) war ein französischer Meisterkoch, der durch seine Publikation Guide Culinaire Weltruhm erlangte. Er adaptierte Spezialitäten anderer Länder und beeinflusste stark die französische Haute Cuisine.

Der Medienpreis

Woche des Geschmacks



Jedes Jahr findet in der 3. Woche des Oktobers die Toques d'Or Woche des Geschmacks statt. Mit Engagement werden wertvolle Beiträge zum Thema Ess- und Lebenskultur, sowie der Einsatz um die Erhaltung der europäischen kulinarischen Tradition geleistet.



Koch-Festival

Das Toques d'Or Koch-Festival findet jedes Jahr am letzten Donnerstag im Mai statt. Köche und Restaurants werden ausgezeichnet für ihren vorbildlichen Einsatz für die „Wende am Kochtopf".

TOQUESTOQUES

Ihr Urteil ist uns wichtig!
***TOQUES* für gesundheitsbewusste Ernährung**
mit natürlich produzierten Lebensmitteln sowie Angebote

***Toques* für Toques d'Or**
ausgezeichnete Restaurants und Fachbetriebe

Viele Führer arbeiten mit Symbolen; es werden zum Beispiel Noten, Bestecke, Blümchen, Diamanten, Macarons (Volksmund: Sterne), Kochlöffel usw. von Kritikern vergeben.

Wir möchten jedoch authentisch und anschaulich speziell die Gäste und Kunden bewerten lassen.

Sie können *Toques* für die Gerichte bzw. Angebote bei uns vergeben und somit ihr persönliches, unverfälschtes Urteil über die jeweilige Küche bzw. Angebote fällen. Die Gäste und Kunden bekommen damit die Möglichkeit, ihre Lieblingsrestaurants und Fachbetriebe an andere Freunde der guten Küche und des guten Service mit frischen und natürlich produzierten Lebensmitteln weiter zu empfehlen.

Ausgewählt und bewertet von der strengsten Jury,
die man sich vorstellen kann:
***Unseren Restaurantgästen* und Kunden**

Das Urteil unserer Gäste und Kunden wird in einer Skala von eins bis drei in *Toques* ausgedrückt:

Wie viele *Toques* vergeben Sie?

Restaurant / Fachbetrieb_____

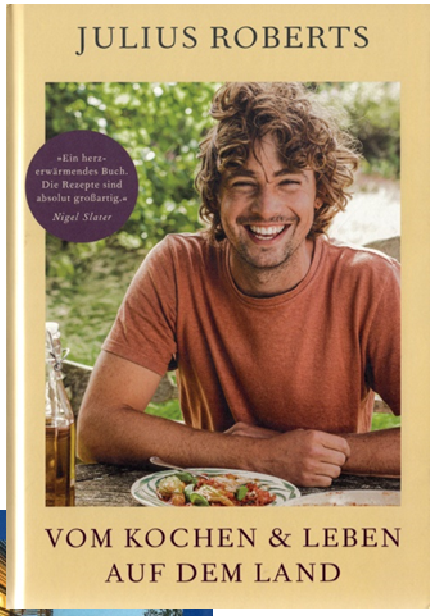
in_____

□ **sehr gute Küche bzw. Angebote (1 Toques)**
□ **außergewöhnliche Gaumenfreuden bzw. Angebote (2 Toques)**
□ **hervorragende Geschmackserlebnisse bzw. Angebote (3 Toques)**

KOCHBUCH BÜCHEREI

Von Toques d'Or ausgezeichnet

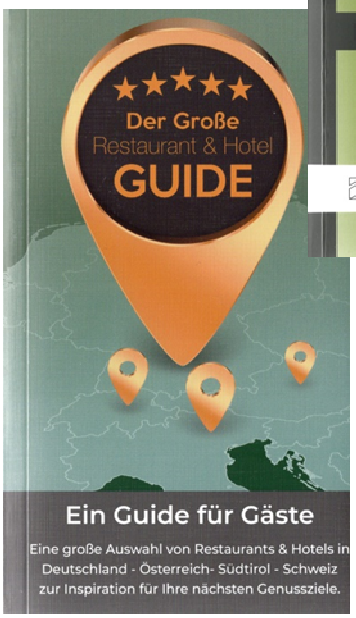














WÜRDENTRÄGER

Toques d'Or Kulturpreisträger

Die höchste Auszeichnung von Toques d'Or International auf Weltebene

Heutzutage, in Zeiten von Fast Food und dem Verschwinden küchentechnischer Fertigkeiten ist es uns ein Anliegen, Personen auszuzeichnen, die sich um die Förderung und Verbreitung des Kulturthemas "Essen und Trinken" engagieren und sich somit um die Erhaltung der kulinarischen Traditionen verdient machen oder in ihrem Leben verdient gemacht haben.
1994 wurde diese hohe Auszeichnung ins Leben gerufen als Würdigung der Verdienste um die kulinarische Kultur.
Der Preis wird am Wohn- oder Geburtsort des Preisträgers im Rahmen einer außergewöhnlichen Gala-Veranstaltung verliehen. Der Erlös der Eintrittskarten für das Menü der geladenen Gäste wird für einen guten Zweck am Ort gespendet.

Kulturpreis 1997: Christiane Herzog



Kulturpreis 1998: Alfred Biolek



Kulturpreis 2001: Christian Teubner



Kulturpreis 2005: Johannes B. Kerner



Kulturpreis 2017: Herbert Schönberner



LEBENSMITTELCHARTA

Ausgezeichnete Restaurants verurteilen:

- die schnelle und unkontrollierbare Entwicklung der Biotechnologie innerhalb der Agrar- und Nahrungsmittelindustrie
- die wachsende Zahl der Verfahren zur künstlichen Verlängerung der Lagerfähigkeit eines Produkts
- den steigenden Gebrauch von schädlichen chemischen Substanzen, die der Steigerung der Leistungs- und Ertragsfähigkeit von Ernte und Vieh dienen.

Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants verpflichten sich, solche Produkte nicht zu verwenden, die einer der Praktiken, die Toques d'Or verurteilt, entsprechen.

Toques d'Or unterstützten eine umweltschonende Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, mit dem Ziel:

- die natürlichen Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Luft), die Artenvielfalt (Tiere und Pflanzen) und die Ressourcen zu schonen und dauerhaft zu erhalten
- die Bewirtschaftungsmethoden an den Naturhaushalt anzupassen
- die Umweltbelastungen durch die Landwirtschaft zu reduzieren (z. B. Überdüngung von Gewässern und Böden, Schadstoffeinträge, Bodenerosion) die Kulturlandschaft und kulinarische Tradition der verschiedenen Regionen zu erhalten bzw. sie wiederherzustellen.

Toques d'Or setzt alle Aktivitäten fort, um Autoritäten zu informieren und im Hinblick auf die Begrenzung oder Verbannung bestimmter Produkte zu sensibilisieren oder um genaue Kennzeichnungen zu erreichen – überall, wo Toques d'Or direkt betroffen ist."

TOQUES D'OR FEIERTAGE

Geburtstags-Menüs zu Ehren bedeutender Kochlegenden der Geschichte und Epoche machender berühmter kulinarischer Schriftsteller, Feinschmecker, bedeutender Köche, Restaurant- und Hotelchefs, welche sich um die Kulinarik verdient gemacht haben.

Teilnehmende Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants bieten mit Ihren Chefs und Maîtres ein gewidmetes Geburtstags-Menü zu dessen Ehrentag an. Es setzt sich aus Original-Rezepten und der Jahreszeit angepasst zusammen.

Jede Küchenbrigade kann seine Phantasie spielen lassen (4-5 Gang Geburtstags-Menü inklusive Aperitif, Wein und Lesung zwischen den Gängen) und ein spezielles Ehren-Mahl zaubern.

Nur in teilnehmenden Restaurants

6. Januar:	Carl Friedrich von Rumohr (1785-1843), Kunstkritiker, Gastrosop
11. Februar	Paul Bocuse (1926-2018) Kochlegende
14. Februar:	Valentinstag - Menü mit Herz
13. März:	Myrtle Allen (1924-2018) Mutter der irischen Küche
1. April:	Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), Jurist, Gastrosoph
2. April:	Giacomo Casanova, Chevalier de Seingalt (1725-1798), Schriftsteller, Bel Ami
11. Mai:	Alfred Walterspiel (1881-1960), Meisterkoch, Hotelier
8. Juni:	Antonin Carême (1784-1833), Küchenchef
28. August:	Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832), Dichter
12. Oktober	Curnonsky – Maurice-Edmond Sailland (1872-1965)
28. Oktober:	Auguste Escoffier (1846-1935), Meisterkoch
14. November:	Prosper Montagné (1865 – 1948) frz. Kochlegende
20. November:	Grimod de La Reynière (1758-1837), Jurist, Gastrosoph

MENU PLAISIR

Nur in teilnehmenden Restaurants

Geschmacksmenü für Schüler/Auszubildende/Studenten

Das Menü Plaisir ist ein Menü ausschließlich für Schüler, Auszubildende und Studenten, das es nur in Restaurants gibt in denen ein TOQUES D'OR-CHEF / MAITRE wirkt.

Wir möchten junge Leute auf den Geschmack bringen, den Zugang zur Toques d'Or-Küche (Handwerkliche Küche ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten) erleichtern und dafür begeistern ein kulinarisches Highlight zu erleben. Es besteht, je nach TOQUES D'OR-CHEF / MAITRE, aus 3 bis 5 Gängen mit den dazu passenden Getränken zu einem um mind. ein Drittel reduzierten Preis. Es wird von Montag bis Donnerstag nur tischweise und auf Vorbestellung serviert.

Geschmackskompositionen erleben und schmecken möchten, was die Handwerkskunst Kochen alles kann. Was viele jedoch abhält, ist der richtige Spagat aus angemessener Menü-Bepreisung und qualitativ hochwertige Zutaten sowie die Leistung der Küche und gleichzeitig dadurch potenzielle Gäste nicht zu verschrecken, was viele befürchten. Den jungen Gästen die anspruchsvolle Küche näherbringen - und bezahlbar soll sie auch sein.

Die Schüler, Auszubildende und Studenten werden der Hand unserer Fachkräfte anvertraut und während des Restaurant-Aufenthalts mit dem Fachwissen unserer Mitarbeiter betreut.

Viele - oftmals junge Menschen - sind am spannenden Thema 'Gourmet-Küche' sehr interessiert, scheuen jedoch vor formellen Tischregeln, ungewohnten Geschmäckern und nicht zuletzt auch vor hohen Preisen zurück.

Antrag – www.toquesdor-guide.com/MenuPlaisir

TOQUES D'OR
LOW CARB MENU

Das Toques d'Or Low Carb Menu und Genuss gehören zusammen.

Wie einfach kann es sein sich dank einer kohlenhydratarmen Ernährung gesund und fit zu halten – ohne besonderen Aufwand und ohne großen Verzicht.

Das Toques d'Or Low Carb Menu

Überflüssige Kohlenhydrate streichen, dafür auf hochwertiges Eiweiß und knackfrische Vitalstoffe setzen – kurzum, sich genetisch korrekt ernähren.

Klingt einfach, ist lecker.

Nur in teilnehmenden Restaurants

FÜR KIDS UND TEENS



Unser ausgezeichnetes Restaurant
mit Toques d'Or Awarded Cuisine
bietet Speisen und Getränke,
reduziert von Zucker, Salz und Fetten
für Kids und Teens an!

TOQUES D'ORPHILOSOPHIE

HANDWERKLICHE BASIS-KOCHKUNST

Toques d'Or International
Die Initiative zur Erhaltung des kulinarischen Erbes

Die Initiative Toques d'Or International setzt sich seit 1993 für den Schutz und die Förderung von Lebensmitteln von Qualität und regionaler Herkunft mit seinem Netzwerk von Restaurants, Chefs / Maîtres und Gästen auf breiter Ebene ein.

Ziel ist es, die traditionellen handwerklichen Erzeuger zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern, die kulinarischen Traditionen zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die angeschlossenen ausgezeichneten Restaurants und Chefs / Maîtres zu gewährleisten.

Der Name "Toques d'Or" setzt sich zusammen aus dem Begriff la toque und l'Or (französisch: goldener Kochhut), dem Standeszeichen unseres Berufsstandes. Die Grundphilosophie von "Toques d'Or" ist verankert im Ehrenkodex.

Vor allem geht es um die Verwendung jahreszeitlicher und frischer, unverfälschter Produkte und traditionelle Rezepte, um den Fortbestand regional erzeugter Produkte und die Vielfalt des kulinarischen Erbes in den Ländern zu erhalten.

Neben dem Verbraucherschutz geht es auch um die Information und die Schulung der Konsumenten. Toques d'Or hat nach seiner Philosophie philanthropische, wissenschaftliche und pädagogische Ziele.

Toques d'Or International führt Geschmackssensibilisierungen bei Kindern und Jugendlichen durch, aber auch bei Erwachsenen. Diese Arbeit ist von der Fachhochschule Fulda (Universität Kassel) evaluiert.

Die „Woche des Geschmacks" sensibilisiert jährlich durch das Engagement von Toques d'Or viele Studenten an deutschen Hochschulen und Universitäten für unsere Nahrung. Jährlich findet am letzten Donnerstag im Mai das „Toques d'Or Koch-Festival" in Restaurants bzw. Gaststätten statt. Köche-Vereinigungen, bäuerliche Erzeuger, Forst- und Fischereiwirtschaften unter dem Motto „Regionale Köstlichkeiten kulinarisch entdecken" sind einbezogen.

Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants und berufene Toques d'Or Chefs / Maîtres verpflichten sich per Ehrenkodex, Lebensmittel-Charta und Garantie-Urkunde zu gesundem Essen möglichst unter Bevorzugung saisonaler und regionaler Produkte ohne Beigabe von künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten

Unsere Lobby ist die sichere Produktqualität. Lebensmittelsicherheit und Respekt gegenüber dem Qualitätsprodukt setzt Fachkenntnisse voraus. Denn hier kocht ein berufener Toques d'Or Chefkoch mit Qualitäts-Produkten nach Jahreszeit. Gleich richtig basisgekocht, um unserem Berufsstand nicht zu schaden –klassisch oder modern – Es gibt nur eine Küche, die Gute. Toques d'Or, die Köche-Gilde mit dem goldenen Toques auf blauen Kragen, im Dienste einer gesunden Ernährung.

STARK IM TEAM

5 gute Gründe

für eine Ausbildung bei
Toques d'Or International

Gastgewerbeerfahrung
Seit mehr als 100 Jahren
„Gastgeben von Herzen"

Wir sind ein starkes Team
=hochqualifizierte Ausbilder

Gastronomische Vielfalt
Restaurants – Hotels – Kochschulen –
Catering – private fine dining
Toques d'Or
Stark im Team
Inhouse-Weiterbildung

Falls du von weiter weg kommst:
Wir haben Mitarbeiterzimmer

Nur geneinsam kommt man weiter

Zur Bildung in 3-Gängen

Infos einholen
Starten
Be part of it !

Duales Studium
Tourismus, Hotellerie, Gastronomie

Abschluss:
Bachelor
Beginn:
Oktober jeden Jahres

Finde dein Talent bei uns!

Natürlich kannst du bei uns auch ein Schnupperpraktikum machen. Dann lernst du uns und deinen Ausbildungsberuf kennen.

Koch / Köchin

Ausbildungsvoraussetzungen:
Hauptschulabschluss
handwerkliches Geschick und Kreativität
gute körperliche Verfassung
schnelle Auffassungsgabe
kalkulatorische Fähigkeit
Teamfähigkeit

Restaurantfachfrau /-mann

Ausbildungsvoraussetzungen:
Hauptschulabschluss
Team- und Kommunikationsfähigkeit
gute Umgangsform
rasche Auffassungsgabe
Organisations- und Verkaufstalent

Hotelfachmann /-frau

Ausbildungsvoraussetzungen:
Hauptschulabschluss,
besser mittlere Reife oder Abitur
Team- und Kommunikationsfähigkeit
Organisations- und Verkaufstalent
gute Umgangsform
angenehmes Erscheinungsbild



- **Sehr gute berufliche Aufstiegschancen**
- **Sicherer Arbeitsplatz**
- **Viele verschiedene Arbeitgeber / Arbeitsplätze (z.B. Luxus- oder Landhotel, Kreuzfahrtschiffe, Cateringunternehmen, uvm.**
- **Frei haben, wenn andere arbeiten! (freie Tage unter der Woche)**
- **Kein Arbeitstag ist wie der andere! Immer neue Herausforderungen und Gäste**
- **Die Welt steht dir nach der Ausbildung offen!**

AUSGEZEICHNETE

AUSGEZEICHNETE

Fachgeschäfte

Food and Beverages

Feinkost	Fischgeschäft	Konditorei	Landwirtschaft	Metzgerei	Weingut
Feinkost Kahn	LEOS FISCHHALLE FISCH | FEINKOST	Heinemann	ELISENHOF	Theurer »Ihre Metzgerei«	LANDHAUS

Bäckerei	Käserei	Weinhandlung	Caterer	Kaffeerösterei	Mineralwasser

Non Food

NEGELE Küchenprofi Küche + Wohnen | Accessoires	UM Ulrike Mayer GERMANY				

Firmen

Food and Beverages

ausgezeichnete Premium-Unternehmen

Alpirsbacher Klosterbräu	CALLEBAUT				

ausgezeichnete Unternehmen

Non-Food

ausgezeichnete Unternehmen

wattline	ERV You travel. We care.	RehaWelt	Duni	HDmedien.de	büro schlang
GEISTER	STEYBE	nilco REINIGUNGSMASCHINEN	hohl Ideen verwirklichen.	berthold passt immer	SELA
bauknecht softfolio	Nilfisk	GARDENA	legrand	BEER	SHARP
FRAMA SMART MAILING	voks verkaufsoptimierung	KOMET GROUP			

TOQUES D'OR

GEBURTSTAGSMENU



Foto Ihrer Wahl
(Toques d'Or Chef oder Haus / Räumlichkeiten)

EIN DREIFACHES HOCH AUF UNSER GEBURTSTAGSKIND!

Kommen Sie an Ihrem Geburtstag mit Freunden / Familie nach
Musterdorf
Unser Restaurant *Muster* lädt Sie zum Essen ein. Genießen Sie ein feines, saisonales 3-Gänge Menü aus unserer Toques d'Or ausgezeichneten Küche.

GEBURTSTAGSMENÜ

Preis für Ihre Begleitung ..?.. .€

RESERVIERUNG ERFORDERLICH

Code: „Mein Geburtstag"
Email: …… / Tel. ……

Nur in teilnehmenden Restaurants

DIE EINLADUNG GILT AM GEBURTSTAG, BITTE BRINGEN SIE EINEN AUSWEIS MIT / GÜLTIG VOM 1. JANUAR BIS 31. DEZEMBER
EINLADUNG UND JUBILÄUMSPREIS EXKL. GETRÄNKE / JEDES GEBURTSTAGSKIND BRAUCHT MIND. 1 ZAHLENDE BEGLEITUNG

SHOPPING

Unseren Einkaufsführer zu den Toques d'Or ausgezeichneten Fachgeschäften finden Sie im Internet **www.toquesdor-guide.com →Fachgeschäfte**.

Einkaufsführer Food

Bäckerei, Brauerei, Brennerei, Chocolatier, Confiseur, Feinkostgeschäft, Fischgeschäft, Käsehändler, Käserei, Konditorei, Landwirt, Metzgerei, Molkerei, Weingut, Weinhändler

Einkaufsführer Non-Food

Küchen, Maßkonfektion. etc.



Anforderungen an Toques d'Or ausgezeichneten Fachgeschäften sind, dass über 50% der Produkte der Toques d'Or -Philosophie entsprechen müssen.

Mit der Auszeichnung und dem Erhalt der Lizenz übernimmt der Inhaber eine große Verantwortung gegenüber seinen Kunden. Er steht persönlich mit seinem Namen für die Einhaltung der Guidelines ein.

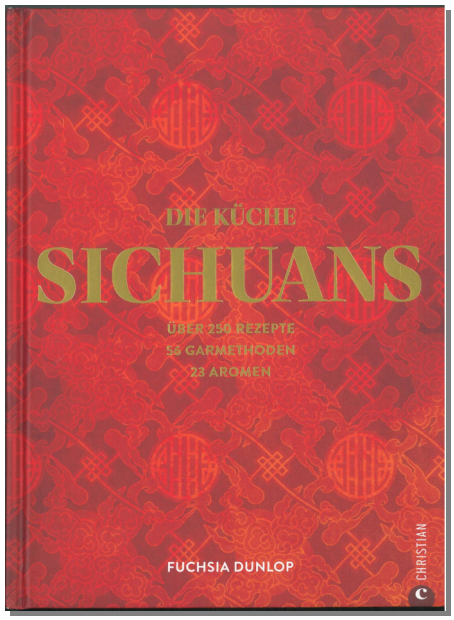
MITARBEITER GESUCHT



KOCHBUCHBÜCHEREI

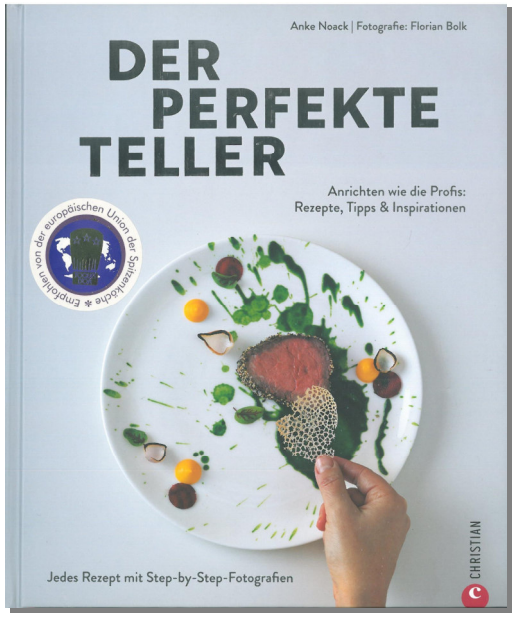
Von Toques d'Or ausgezeichnet

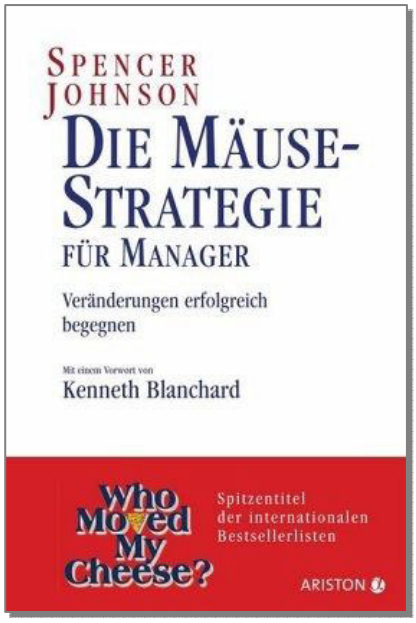














TREUE WIRD BELOHNT

Aller guten Dinge sind acht. Viele von Ihnen zeigen uns Ihre Treue, indem Sie sich von einem Haus zum anderen leiten lassen. Danke dafür! Diese Treue soll belohnt werden.

Bringen Sie Ihren Treue-Ausweis (liegt dem Heft bei, oder fordern Sie diesen einfach per email in unserer Geschäftsstelle an) immer mit, wenn Sie bei einem ausgezeichneten Toques d'Or Restaurant Station machen. Geben Sie sich gleich als Inhaber dieses Treue-Ausweises zu erkennen und vergessen Sie nicht, Ihren Besuch in eines der acht Felder eintragen zu lassen. Nach acht Besuchen in acht verschiedenen Restaurants schicken Sie den komplett ausgefüllten Treue-Ausweis einfach an unsere Geschäftsstelle.

Geschäftsstelle
Toques d'Or International GmbH
Winnender Str. 12
D-73667 Kaisersbach



Wenn Sie uns Ihren komplett ausgefüllten Treue-Ausweis geschickt haben, erhalten Sie als Dankeschön eine Flasche
DUBS Pinot Noir
Rosé Brut

Treue Ausweis					Treue Ausweis
	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	
	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	Hier bei Ihrem Besuch abstempeln lassen.	

TOQUES D'OR INTERNATIONAL GMBH
Winnender Straße 12 - D-73667 Kaisersbach
Tel: +49(0)7184 – 2918 107 - Fax: +49(0)7184 – 2918 129
info@toquesdor-international.org
www.toquesdor-guide.com

Kein Teil dieser Publikation darf ohne ausdrückliche Genehmigung von Toques d'Or International in irgendeiner Form reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet oder verbreitet werden.