

17.11.2022

PLUS NEUES „TOQUES D’OR“-RESTAURANT

„Regional Friesoythe“ erhält höchste Auszeichnung der Gastro-Branche



Das „Regional Friesoythe“ hat überregionales Interesse geweckt und die erste Auszeichnung erhalten.

Bild: Claudia Wimberg
Bild 1/1

Er ist die höchste Auszeichnung der Branche: Das „Regional Friesoythe“ hat nur wenige Monate nach Eröffnung den „Toques d’Or“ (= „goldener Kochhut“) erhalten.

Das „Regional Friesoythe“ hat überregionales Interesse geweckt und die erste Auszeichnung erhalten.

Unerkannt statteten zwei Restauranttester dem im September eröffneten Standort je einen Besuch ab und

ben sich drei Gänge mit den dazu passenden Getränken servieren. Das Geschmacksurteil: Das Unternehmen wird „in die unabhängige Union der Toques d’Or ausgezeichneten Restaurants berufen.“

Die Initiative setzt sich nach eigenen Angaben für den Schutz, die Erhaltung und die Förderung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln ein. Künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe sind tabu, nachhaltig produzierte Waren stehen im Fokus der Zubereitung. Die „Toques d’Or“- Restaurants vereinigten über 1800 Spitzenköche und Standorte weltweit. So wie die Friesoyther Küchenchefs Timo Plenter und Roman Rohjans, die mit einer „echten und ehrlichen Küche“ punkten wollen, ihre saisonalen Zutaten aus einem Umkreis von rund 150 Kilometern erwerben und dabei die biologische Landwirtschaft und den fairen Handel unterstützen. Dass alles, was dort auf den Tisch kommt, hausgemacht ist, wussten auch die Tester zu schätzen und lobten das Essen als ein „neues Erlebnis, das hochqualitativ, aber nicht abgehoben ist“.

Die auf Ursprünglichkeit ausgerichtete Küche orientiere sich an den Jahreszeiten, die Getränkeauswahl sei sorgfältig zusammengestellt und das Personal unter Leitung von Ina Stuke „umsichtig und kompetent.“

BILD: Claudia Wimberg