

## Restaurant Hotel Birkenhöhe in Hirschegg (Kleinwalsertal) von der unabhängigen Weltunion Toques d'Or-International als Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant ernannt, mit dem Toques d'Or geehrt und Felix Bantel zum Toques d'Or-Chef berufen

### „Engagement um das Kultur-Thema „Kulinarische Handwerkskunst mit natürlichen Lebensmitteln der Top-Qualität“

Das Restaurant Birkenhöhe unter dem berufenen Toques d'Or-Chef Felix Bantel in Hirschegg/Kleinwalsertal wurde von der Weltunion Toques d'Or-International als Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant geehrt.

Der Organisation gehören Restaurants auf der ganzen Welt an, welche über eine anerkannte handwerkliche Küche verfügen, das heißt, ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten für Ihre Gäste die angebotenen Speisen zubereiten.

Als äußeres Zeichen hat das Restaurant die Urkunde und die Plakette angenommen. Diese sind nicht nur äußere Symbole für die Zugehörigkeit zur Organisation, sondern auch sichtbare Zeichen für Solidarität des gemeinsamen Engagements für die ehrliche und gesunde Ernährung sowie für die besondere Qualität der Gastfreundschaft der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, welche alle auf hervorragende Art pflegen.

Hirschegg im Kleinwalsertal ist malerisch am Fuße des Heubergs gelegen und beheimatet mit dem Hohen Ifen das Wahrzeichen des Kleinwalsertals. Wintersportler genießen in den Skigebieten Heuberg-Are-



na und dem Ifen-Skigebiet die traumhafte Kombination aus Sonne, Berg und Schnee.



Im Sommer bieten sich Spaziergänge an. Mit einer modernen Sesselliftanlage fahren Wanderer, Biker, Skifahrer und Genießer zur Bergstation auf 1.380 Meter Höhe.

### Geschichte des Hotels Birkenhöhe

1968 haben sich die Bantels ihren Traum erfüllt mit dem Bau einer kleinen Pension an einem der schönsten Plätze in Hirschegg. Große Umbauten im Jahr 1995 und 2002 ermöglichten die Entwicklung der Pension in ein 4 Sterne Hotel. Immer wieder mit neuen Ideen und Konzepten. Immer wieder erweitert und erneuert, im Jahr 2002 der Bau des Wellnessbereiches. Auch in schwierigen Zeiten wurden neue Akzente gesetzt, eine Showküche und eine Komplettsanierung des Restaurants sind das Ergebnis des Jahres 2021.

Am wichtigsten ist bei Felix Bantel die höchste Qualität und der optimale Geschmack der verwendeten Lebensmittel. Zudem achtet er sehr darauf, dass er diese von kleinen Produzenten bezieht. Da der Geschmack und die Qualität im Vordergrund stehen, sind die meisten Lebensmittel regional.

### Zur Philosophie: Genuss aus den Bergen

„Als GenussWirt der GenussRegion Kleinwalsertal verwöhnen wir unsere Gäste mit Produkten, welche die Frische, Kraft und Reinheit unserer Natur widerspiegeln – (Berg-) Käse und Quark aus der heimischen, frischen Alpenmilch, Rind und Kalb der Almen des Tales von den „Walser Buura und dem Direktvermarkterverein Kleinwalsertal“, Wild aus den umliegenden Bergwäldern, Honig, Marmeladen und sonstige Lebensmittel hiesiger Produzenten, Kräuter aus eigenem Garten,“ so der berufene Toques d'Or Chef Felix Bantel.

Diese Auszeichnung ist die höchste Ehre für Restaurants. Denn in den Kreis der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants kann man nur ernannt werden. Die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, berufenen Chefs und Maitres sehen sich als Bewahrer und Hüter der Ess- und Lebenskultur und vereinigen gegenwärtig über .2000 Spitzenköche und Restaurants weltweit. Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant verpflichtet sich, den strengen Ehrenkodex, die Lebensmittel-Charta und die Garantie-Urkunde einzuhalten und dadurch die große Tradition des Essens und Trinkens als Teil der Ess-Kultur zu fördern. Ausgeprägte berufliche Ehre(Ehrlichkeit) und das Handwerksethos stehen an erster Stelle. „Unsere Gäste genießen das moderne und stilvolle Ambiente. Wir sind ein Restaurant mit Prinzipien. Neben den kompromisslosen Einkauf der nur bestmöglichen Waren aus der Region, werden Sie auch bemerken, dass alles was Sie auf den Teller finden, von uns selbst mit Liebe und Leidenschaft zubereitet wurde. Wir bieten unseren Gästen mit bester Qualität und einem perfekten rundum Service ein bleibendes Erlebnis“, so der berufene Toques d'Or-Chef Felix.

Unter diesem Motto führt Toques d'Or-Chef Felix das Restaurant. Vor allem ist ihm wichtig, dass man als Gast bei ihm einen entspannten sowie kulinarisch wertvollen Aufenthalt verbringen und mit einem Lächeln im Gesicht nach dem



ambiente

7.–11.2.2025  
FRANKFURT/MAIN

HOSPITALITY  
BREAKS  
NEW  
GROUND

Die Gastlichkeit. Die Internationalität. Der einmalige Rundumblick zu Neuheiten und Trends. Jede Begegnung inspiriert.

Stay in tune with the industry at [ambiente.messefrankfurt.com/hospitality](https://ambiente.messefrankfurt.com/hospitality)





Essen das Restaurant verlassen kann. Der Küchenstil ist als eine innovative Marktküche mit überwiegend Produkten aus der Region zu bezeichnen.

**Ausgezeichnete Geschmacksnoten und ein Hang zum Experimentellen**

„Natürlich wird unsere Speisekarte an dieser Stelle stets aktuell gehalten. Da wir aber kompromisslos nur Produkte von den uns ausgewählten Lieferanten des Vertrauens beziehen und immer im Einklang mit den Jahreszeiten und regionalen Verfügbarkeiten arbeiten, kann es durchaus vorkommen, dass bei Ihrem Besuch das ein oder andere Gericht bereits umgeschrieben wurde. Die Güte des Lebensmittels ist uns wichtiger als die uneingeschränkte Verfügbarkeit“, so der Toques d’Or-Chef Felix.

In seinen Gerichten stecken nicht nur Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und ganz viel Geschmack, sondern vor allen Dingen Kreativität. Toques d’Or-Chef Felix hat sich mit den Speisen im Restaurant bereits Auszeichnungen im Großen Guide -2 Kochhüte sowie 2 Bestecke im Schlemmer-Atlas

und im Gerolsteiner Führer als "eines der besten Restaurants in Deutschland" erkocht. Er vereint nun diese Aspekte in seinen lukulischen Kreationen. Im Restaurant trifft Tradition auf Innovation. Der Gast trifft auf ein Gourmet-Erlebnis für alle Sinne. Die Speisen werden erst durch individuell darauf

abgestimmte Getränke komplettiert. Und das Restaurant wäre nicht das Restaurant Birkenhöhe, wenn es nicht auch dabei seine ganz persönliche Note einbringen würde. So lässt sich der erfahrene Sommelier zu jedem Gericht das passende Getränk.

**Toques d’Or-International**

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), dem Standeszeichen der Köche, als Bollwerk gegen Fast Food und Pfusch in der Nahrung gegründet.

Furore macht Toques d’Or seit 1993 mit der Toques d’Or Geschmacks-Sensibilisierung, bzw. mit der Geschmacksschule bei der Bevölkerung in Kindergärten, Grund-, Haupt-, Realschulen und Gymnasien (evaluiert von der Universität Fulda/Kassel). Die „Woche des Geschmacks“ sensibilisiert jährlich durch das Engagement der Toques d’Or Restaurants viele Studenten an deutschen Hochschulen und Universitäten. Jährlich findet am letzten Donnerstag im Mai das „Toques d’Or Koch-Festival“ in Restaurants bzw. Gaststätten, Köche-Vereinigungen, bäuerlichen Erzeugern, Forst- und Fischereiwirtschaften unter dem Motto „Regionale Köstlichkeiten kulinarisch entdecken“ statt.

Alle Toques d’Or ausgezeichneten Restaurants, berufene Chefs / Maitres findet man unter [www.toquesdor-guide.com](http://www.toquesdor-guide.com). Der kostenlose Toques d’Or Smartphone Guide in alle Fremdsprachen mit QR-Code und Navigation.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

200 YEARS OF TEA EXCELLENCE

UNSERE  
AUFREGENDSTEN  
MOMENTE.  
SEIT 200 JAHREN.



Tee-Exzellenz ist unsere größte Leidenschaft und unser stärkster Antrieb. Tagtäglich begeben wir uns auf die Suche nach neuen, erlesenen Tees aus den besten Teegärten der Welt. Seit 200 Jahren gibt es einen Moment, der für uns besonders aufregend ist: der Moment der ersten Verkostung. Ein einzigartiger und aufregender Moment, der uns immer wieder die Begeisterung für unsere Produkte spüren lässt. Wir sind überzeugt, unserem Gründer Johann Tobias Ronnefeldt ging es bereits im frühen 19. Jahrhundert so. Wir bleiben ihm auf der Spur – noch mindestens 200 weitere Jahre. Kommen Sie mit?

Jan-Berend Holzapfel, Inhaber

The next 200 years of tea excellence. [ronnefeldt.com](http://ronnefeldt.com)

