



Neues Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant im südlichen Oberschwaben

Restaurant Atelier Tian von der unabhängigen Weltunion Toques d'Or-International als Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant ernannt, mit dem Toques d'Or geehrt und Christian Ott zum Toques d'Or-Chef berufen. Das Restaurant Atelier Tian in Ravensburg wurde in die "Weltunion der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants" aufgenommen. Der Organisation gehören ausgezeichnete Restaurants und Fachbetriebe auf der ganzen Welt in über 130 Ländern an, welche über eine ausgezeichnete Toques d'Or-Küche verfügen und sich durch besondere

Gastlichkeit auszeichnen.

Der berufene Toques d'Or-Chef Christian Ott nahm die Urkunde und die Plakette an. Sie sind nicht nur äußere Symbole der weltweiten Organisation, sondern auch sichtbare Zeichen für Solidarität, dem gemeinsamen Engagement für die Nachwuchsförderung sowie für die besondere Qualität der Gastlichkeit, die die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants auf besondere Weise pflegen.

Die Initiative wurde vor über 30 Jahren gegründet und organisiert. 1993 ist die

Geburtsstunde der bis heute im weltweiten Raum einmaligen Organisation mit Gästeclass, in dem auch Privatpersonen zum Kreis zählen.

Zur Initiative "Toques d'Or-International" gehören hervorragende Köche in Nachbarregionen und weltweit. Jedes Restaurant ist ein persönlich geführtes Haus, das alle Anforderungen an gehobene Gastlichkeit im Restaurant erfüllt. In die Organisation kann ein Haus aufgrund von Empfehlungen der Gäste und des Toques d'Or-Gästeclass ernannt werden, die die Fachinspektoren anschließend für eine Würdigkeit anonym prüft. Mit "Toques d'Or-International" Zukunft gestalten heißt auch, die Solidarität der berufserfahrenen Köche und den Austausch untereinander zu pflegen. Zudem geht es um die Unterstützung der Wahrnehmung der kulinarischen ehrlichen Handwerkskunst mit natürlichen Lebensmitteln der Top-Qualität und ihrer Köche. Mit Selbstbewusstsein soll die Küche der Regionen zu mehr Aufmerksamkeit verholfen werden. Die Nachwuchsförderung ist ein weiteres zentrales Anliegen der Organisation und ihrer Mitstreiter. Die Initiative hat ihren Sitz

Wein im Fokus – Persönlich. Relevant. Fair.

EUROVINO

Fachmesse für Wein. Karlsruhe.

9. + 10. März 2025

**Jetzt
Ticket
sichern!**

eurovino.info/tickets

im deutschen Kaisersbach.

Küchenchef und Inhaber im Atelier Tian ist Christian Ott. Gelernter Koch mit 25 Jahren Berufserfahrung, davon inzwischen seit 13 Jahren selbstständig. Seine Frau Petra Ott leitet das Restaurant.

Historische Location, moderne Inszenierung

In den geschichtsträchtigen Gemäuern der Veitsburg liegt das Restaurant Atelier Tian mit dem danebenliegenden Sommergarten. Ein Restaurant mit erstklassiger Küche in entspannter Atmosphäre. Gemütlich & lecker eben. Ob zum privaten Dinner oder zu einer kleinen Feierlichkeit – der Ausblick über Ravensburg ist unvergleichlich und rundet das kulinarische Erlebnis ab.

Das Restaurant Atelier Tian bietet im à la carte Platz für 35 Gäste, der Sommergarten für weitere 45 Gäste. Für Veranstaltungen werden bis zu 80 Plätze angeboten.

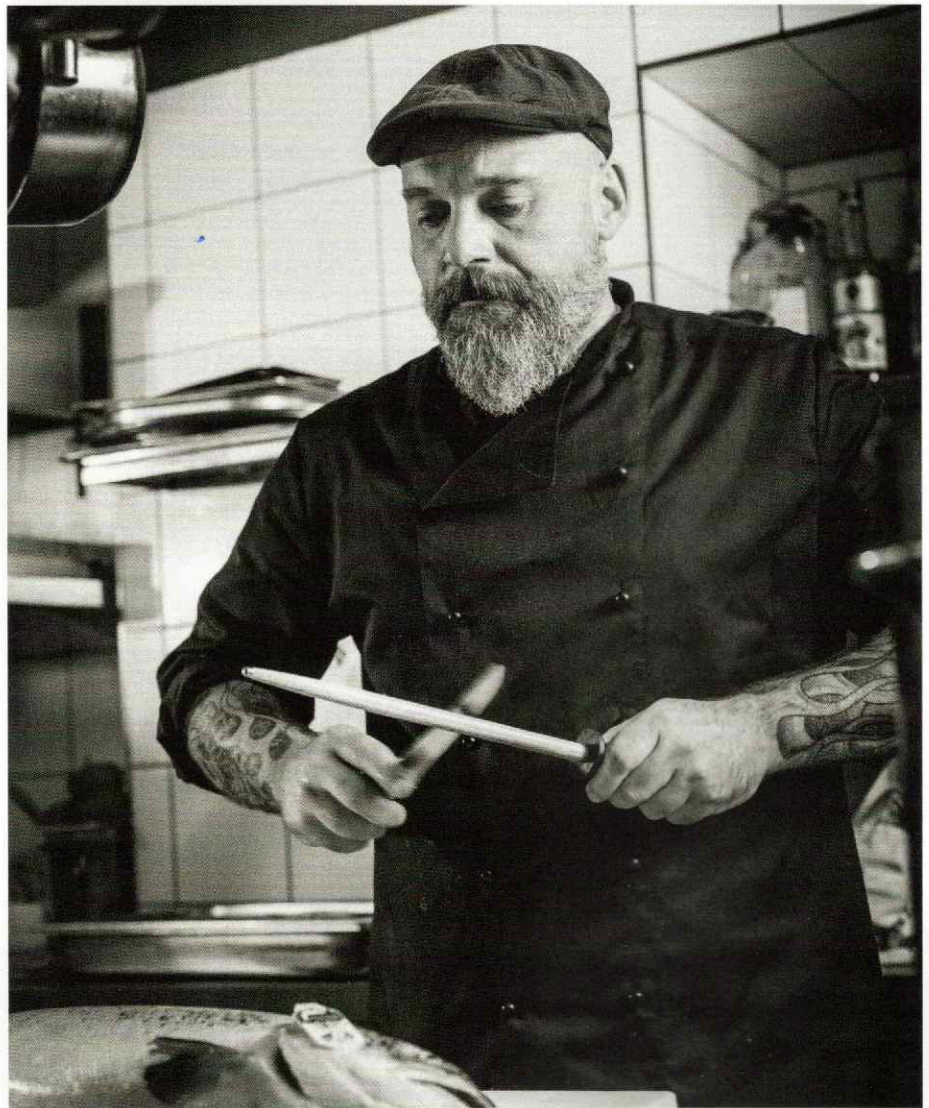
Internationale Küche mit regionalem Bezug „Kochen ist für uns Leidenschaft und echtes Handwerk. Im Atelier Tian kochen wir internationale Speisen mit regionalen, saisonalen Zutaten. Dabei setzen wir immer wieder französische und asiatische Akzente. Mit den Jahreszeiten wechselt auch unsere Speisekarte. Unser Anspruch an die Lebensmittel ist ebenso hoch, wie der an die Gestaltung unserer Gerichte. In der Küche legen wir höchsten Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und ökologische Landwirtschaft.“, so Toques d’Or-Chef Christian Ott.

Der Gast trifft auf ein Gourmet-Erlebnis für alle Sinne

Die Speisen werden erst durch individuell darauf abgestimmte Getränke komplettiert. Und das Restaurant Atelier Tian, bringt dabei seine ganz persönliche Note ein. So lässt sich Petra Ott zu jedem Gericht das passende Getränk einfallen. Und mit eben diesen bringt sie frischen Wind in die traditionelle Getränkebegleitung des Restaurants. Die Kreativität im Restaurant Atelier Tian hört nämlich noch nicht auf, sobald das Essen angerichtet ist!

„Unser Stil ist casual, gemütlich & lecker. Nicht übertrieben steif aber hochwertig und mit dem besten Blick über Ravensburg“ so Toques d’Or-Chef Chris Ott.

„Vom Amuse-Gueule bis zum Dessert: Wir sind Freunde der gehobene Genussskultur und sehen Essen nicht nur als Bedürfnisbefriedigung. Wir lassen Ihnen Zeit, um zu



schmecken und zu genießen.“ so Chef Chris „Unser Service ist unaufdringlich, freundlich und versiert. Ob in der Küche oder im Service: Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft“ so Petra Ott

Toques d’Or-International

Der Organisation gehören über 3500 Restaurateure und berufene Toques d’Or Chefs und – Maitrés mit Ihren Mitarbeitern auf der ganzen Welt an, welche über eine ausgezeichnete Toques d’Or-Küche verfügen

und eine besondere Gastlichkeit vorweisen

Alle Toques d’Or ausgezeichneten Restaurants, berufene Chefs / Maitrés findet man unter www.toquesdor-guide.com. Der kostenlose Toques d’Or Smartphone Guide in allen Fremdsprachen mit QR-Code und Navigation zu jedem ausgezeichneten Restaurant. Der ständige digitale Begleiter für alle Smartphone- und Tablet-Inhaber inkl. ortsbezogener Toques d’Or-Suche –in über 130 Ländern weltweit.

Nennungen motivieren uns sehr

Seit 2023 Nennung im Guide Michelin

Seit 2021 Nennung VARTA-Führer mit 3 Diamanten + Service Tipp

Seit 2022 im Gusto Guide mit 6+ Pfannen

Seit 2022 Nennung im Gault Millau mit 1 roter Haube

Seit 2023 Auszeichnung im Großen Guide mit 2,5 Hauben

Seit 2023 Auszeichnung im Schlemmer Atlas mit 2,5 Bestecken

Seit 2024 Toques d’Or ausgezeichnetes Restaurant und berufener Toques d’Or-Chef