

Bei den Lebensmitteln legt Heiko Weiß höchsten Wert auf artgerechte Tierhaltung, ökologische Landwirtschaft, bei Weinen wird besonders auf eine handwerkliche und biodynamische Herstellung geachtet. Das alles passt zur Philosophie von Toques d'Or International. Als Bollwerk gegen Fast Food 1993 gegründet, setzt sich die Initiative für den Erhalt des kulinarischen Erbes ein. Wer von der Vereinigung prämiert wurde, hat sich unter anderem dazu verpflichtet, die Garantie-Urkunde, die Lebensmittel-Charta, den Ehrenkodex und eine Küche ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten zu respektieren.

"Ich arbeite als Gastgeber verantwortungsvoll am Herd und gebe hiermit eine Liebeserklärung an meine Heimat ab. Unser Stil ist casual, gemütlich & lecker. Nicht übertrieben steif aber hochwertig und mit dem besten Blick auf das Wohl der Gäste", so Toques d'Or-Chef Heiko Weiß.

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.

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 Anforderung 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 Fach-Inspektoren 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 im deutschen Kaisersbach.