

Neues Toque d'Or ausgezeichnetes Restaurant



Das Restaurant „Regional Friesoythe“ wurde in die unabhängige Union der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants berufen und gehört nun mit seinem Engagement zur Welt-Kochelite. Gleichzeitig wurde Küchenchef Timo Plenter zum Toque d'Or-Chef berufen.

Diese Nominierung ist eine der höchsten Auszeichnungen für Restaurants. Denn in den Kreis der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants kann man nur berufen werden. Die Toques d'Or-Restaurants, -Chefs und -Maitres sehen sich als Bewahrer und Hüter der Ess- und Lebenskultur. Das Toques d'Or 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 und das Handwerksethos stehen an erster Stelle.

Das Restaurant hat eine schlichte Wohnzimmer Atmosphäre, die weißen Wände werden vom heimischen Kunstkreis mit Leben gefüllt. Die großen Tische laden zum langen Verweilen ein.

Timo Plenter ist 37 Jahre alt, hat seine Kochlehre in Bad Zwischenahn absolviert. „Der Beruf Koch war leider lange nicht bekannt für Anerkennung oder gute Entlohnung, auch durch das Arbeiten mit Conveniencefood bin ich irgendwann in einen anderen Beruf gewechselt. Damals war sicher: Sollte ich irgendwann noch mal in die Küche zurückkehren, dann mit meinem gelernten Handwerk und der Verwirklichung der Idee des „REGIONAL Friesoythe“, erläutert der neu berufene Toques d'Or Chef Timo Plenter.

Alles was die Küche des Restaurants „Regional Friesoythe“ verlässt, ist hausgemacht. Die Gerichte werden zu 100 Prozent aus frischen Produkten zubereitet. Der Chef



konzentriert sich auf eine kleine, häufig wechselnde Karte, um die jeweils besten Produkte verarbeiten zu können. „In einer Zeit, in der wir mehr und mehr übersättigt sind von allerlei Aromen und Glutamaten, biete ich als berufener Toques d'Or Chef ausgewählte Speisen und Getränke und damit den Weg zurück zur ursprünglichen Küche, meint Plenter.

Mit regionalen und saisonalen Zutaten schafft er ein neues Essenserlebnis, welches hochqualitativ aber nicht abgehoben ist. Die Speisekarte orientiert sich an den Jahreszeiten. Es wird nur das verarbeitet, was gerade Saison hat. Aus diesem Grund kommt es auch häufig zu spontanem Wechsel der Karte. Die nachhaltige Küche bedeutet einen Einkauf der Produkte und Lebensmittel bei regionalen Landwirten, Unternehmen, Erzeugern sowie aus biologischer Landwirtschaft und aus rechtem Handel. Es werden keine Convenience Produkte verarbeitet.

Was der berufene Toques d'Or Chef Timo Plenter nicht selbst herstellen kann, kommt von Menschen, die ihrem Handwerk mit der gleichen Leidenschaft nachgehen wie er. Die einzigen Ausnahmen sind Zitronen und Gewürze. Alles andere stammt aus einem 150 km Radius um das Restaurant. Alle Getränke werden in Deutschland produziert oder hergestellt. Kleine Brauereien aus der Region überzeugen mit handgemachten und unverwechselbaren Geschmäckern.

www.regional-friesoythe.de



30 Jahre Toques d'Or-International

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

Kaisersbach: Die 1995 ins Handelsregister Stuttgart unter HRB No.281418 eingetragene Toques d'Or-International GmbH aus Kaisersbach im Schwäbischen Wald kann dieses Jahr auf das 30jährige Bestehen zurückblicken.

Der einzige kostenlose, weltweite, digitale Toques d'Or Web-APP-Guide www.toquesdor-guide.com (aktuell über 350.00 Userklicks monatlich) der unabhängigen Weltunion Toques d'Or-International führt zu Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, Hotel-Restaurants, Chefs / Maitres, Kochschulen, Caterer, private fine dining-chefs, Kliniken, Fachgeschäften, Erzeuger und Lieferanten.

Der „Toques d'Or“® – „Goldener Kochhut“ steht für: „HANDWERKLICHE KÜCHE ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten. Denn in den Kreis der Toques d'Or ausgezeichneten Unternehmen „Maison de Qualite“ kann man nur ernannt werden. Die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, Chefs / Maitres. usw. sehen sich als Bewahrer und Hüter der Ess- und Lebenskultur und vereinigen gegenwärtig über 4500 Spitzenköche und Restaurants mit Ihren Mitarbeitern, usw. weltweit in über 150 Ländern. Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Unternehmen verpflichtet sich, die Garantie-Urkunde, die Lebensmittel-Charta und den strengen Ehrenkodex einzuhalten und dadurch die große Tradition des Essens und Trinkens als Teil der jeweiligen Ess-Kultur zu fördern.

Unsere Lobby ist die sichere Produktqualität, Lebensmittelsicherheit, Respekt gegenüber dem Qualitätsprodukt setzt Fachkenntnisse voraus. Denn hier kocht ein berufener Toques d'Or Chef/Maitre 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 Gilde mit dem goldenen Toques auf blauer Weltkugel, im Dienste einer gesunden Ernährung. Ausgeprägte berufliche Ehre und das Handwerksethos stehen an erster Stelle.“

Alle Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, berufene Chefs/Maitres findet man unter www.toquesdor-guide.com (Web-APP) Der einzige kostenlose Toques d'Or Smartphone Guide in allen Fremdsprachen mit Navigation und QR-Code. Der ständige digitale Begleiter für alle Smartphone- und Tablet-Inhaber inkl. ortsbezogener Toques d'Or- Suche - weltweit.

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.

Neuwertige und auf ökologische Weise errichtete MOBILE GARTENSAUNA zu verkaufen!



Sie möchten einer Gruppe oder maximal 8 Gästen im Freien ein zusätzliches besonderes Erlebnis bieten? Dann ist diese exklusive mobile Gartensauna das richtige für Sie. Aufgebaut auf einer neuwertigen Wohnwagenachse, verstärkt mit verzinktem Stahlgerüst, Holzaufbau mit Holzwolle als Dämmstoff, natürliche Holzlasur, Sicherheitswand für den von Außen mit Holz zu befeuernden Kamin, im Innenbereich sichtbares Infrarot-Kaminfeuer anhand großem Kamin-Glasfenster, inkl. extra langem Kaminrohr.

Mehr erfahren auf www.immogh.at oder kontaktieren Sie mich unter +43 664 5367111 g.immobilien@icloud.com, gerne werde ich Ihnen die Einzelheiten dieses extravaganten „Hotmobils“ vor Ort präsentieren!

Der coole Preis für das „Hotmobil“ beträgt 37.500,- inkl. Ust. (VB)

