

25 Jahre Toques d'Or International

Garanten des guten Geschmacks im Wandel der Zeit
Das Gütesiegel wird weltweit ausgebaut

Das Geschäftsjahr 2018 hat bereits als außergewöhnlich erfolgreiches Jahr in der Geschichte von Toques d'Or International begonnen. Die von Eckart Witzigmann 1986 in Deutschland gegründeten Euro-Toques wurden 1993 von Paul Bocuse in Paris an Ernst-Ulrich Schassberger übergeben und durch differenzierte Strategie und Engagement weiter ausgebaut, um dem Grundgedanken des guten Geschmacks und einem ehrlichen, soliden Umgang mit Lebensmitteln gerecht zu werden.

Aus der damals guten Idee wurde heute Toques d'Or International. Schassbergers Innovationsmodell basierte schon von 1994 an auf globaler Entwicklung. Und das lange bevor in Deutschland jemals an Globalisierung im gastronomischen Bereich gedacht wurde. Wie bei der Gründung im Jahre 1986 steht die handwerkliche Kochkunst ohne Aroma- und Geschmacksstoffe sowie ohne chemische Stabilisatoren heute bei Toques d'Or International im Fokus. Der erste Geschmacksunterricht für Schulen in Deutschland wurde ins Leben gerufen und von der Fachhochschule Fulda und der Universität Kassel evaluiert. Es folgten PR-Aktionen wie die Woche des Geschmacks, das Koch-Festival, Schulkochclub, Amateurl Kochclub. Diese Projekte werden teils von der Initiative und teils mit Privatgeldern finanziert. Auch eine eigene Repräsentanz in Brüssel, die wichtige Fördergelder ermittelt und akquiriert sowie

Veranstaltungen koordiniert, sind Bestandteil von Toques d'Or International.

Convenienceprodukte, Geschmacksverstärker künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe werden von vielen der Gastronomen regelmäßig verwendet. Diesen Fastfood-Trend nahm Toques d'Or International zum Anlass, die Gütesiegel-Präsenz weltweit auszubauen. Erste Gespräche mit Verbänden und namhaften Restaurateuren und Küchenchefs in Nord-/Südamerika, Afrika, Asien und Australien finden schon statt, um den Ausbau der zertifizierten Toques d'Or Sternegarantie-Restaurants voranzutreiben und zur Verbesserung und Optimierung beizutragen. Ziel ist es, in diesen Teilen der Erde die Grundsätze von einem sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln zu etablieren und das Streben nach gutem Geschmack zu fördern. Damit möchte Toques d'Or International die Kulturbereiche Kochen, Essen, Genießen, Qualitätsbewusstsein und gesundheitsbewusste Ernährung erhalten und weltweit fördern. Hauptförderer sind alle Interessierten Bevölkerungsschichten, sowie Restaurateure, Köche und Köchinnen.

Weltweit sind derzeit mehr als 450 Restaurants und Hotel-Restaurants von Toques d'Or International mit dem Gütesiegel zertifiziert (gesamte Küchenbrigade zu Toques d'Or Maitre berufen). Eine positive Entwicklung des Bewusstseins für natürliche Lebensmittel und Produkte lassen bereits erste Lichtblicke erkennen.

Handwerkliche Küche ohne künstliche Aroma- und Geschmacksverstärker sowie ohne chemische Stabilisatoren wird bei den Millennials immer beliebter. Die Millennials-Generation löst nun auch in Europa die Baby Boomer als zahlenmäßig größte Konsumentengruppe ab. Die Millennials legen großen Wert auf natürliche Toques d'Or Produkte und Qualität auf Ihren Tellern.

Um diesen kulinarischen Ansprüchen gerecht zu werden, navigiert der neue Toques d'Or Web-App Guide direkt zu allen Toques d'Or zertifizierten Sternegarantie Restaurants. Der Toques d'Or Guide mit QR Code steht für alle Smartphone und Tablet-Besitzer kostenlos zur Verfügung. Ein kulinarischer Wegweiser und der ständige digitale Begleiter inklusive ortsbezogener Toques d'Or Sternegarantie Restaurants-Suche, einmalig auf dem Markt (außerdem einzigartig mit allen Auszeichnungen der aktuellen Führer).

„Mit gesellschaftlichem Engagement, sozialer Verantwortung und dem Anspruch, stets nach neuen Möglichkeiten zu suchen um zur Verbesserung und Optimierung beizutragen, hat Toques d'Or das Potenzial erreicht, maßgeblich an der globalen Vernetzung und Weiterentwicklung beizutragen. Kochkunst, ob klassisch, modern oder regional, spielt dabei eine herausragende Rolle, um kulturelle und politische Barrieren zu überwinden“, erklärt Toques d'Or-President



Ernst-Ulrich Schassberger. „Mit der Fähigkeit zur Umsetzung und mit dem Mut, im Wandel der Zeit bestehen zu können, hat sich der einstmalige Grundstein von Eckart Witzigmann, zu einer erfolgreichen 25-jährigen Firmengeschichte entwickelt“, resümiert Schassberger zum Jubiläum.

22. Koch-Festival

Regionale Köstlichkeiten kulinarisch entdecken!
www.kochfestival.de

