

Nur garantiert in Toques d'Or zertifizierten Restaurants

Speisen in Toques d'Or zertifizierten Restaurants, ohne künstliche Aroma- und Geschmacksstoffe, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten – Einsatz der Küchen für Klimaschutz und gegen Erderwärmung



Toques d'Or bedeutet qualitativ gut und lecker kochen mit traditionellen Herstellungsverfahren, auf natürliche Weise produzierte Gerichte unter Verwendung natürlicher Lebensmittel – ohne jedes Fix-und-Fertig-Produkt und ohne Zusatzstoffe.

Wie die vielen Skandale der letzten Jahre und Wochen immer wieder deutlich machen, spielt die Gesundheit der Verbraucher bei der industriellen Nahrungsmittelproduktion eine untergeordnete Rolle. Es geht ausschließlich um Gewinnmaximierung, und die Gesetze der EU schützen die Gäste nicht vor Täuschung und Betrug. Im Gegenteil, sie sind auf die Industrie regelrecht zugeschnitten und werden, ohne jede Transparenz, von geheim tagenden Gremien beschlossen, in denen Industrie-Vertreter sitzen.

Toques d'Or zertifizierte Restaurants kochen mit Lebensmitteln, Produkten und Zutaten, welche bekanntlich einen wirklichen Nährwert bieten.

Toques d'Or möchte zeigen, wie einfach und geschmackvoll das Zubereiten von Speisen aus frischen Produkten sein kann, kinderleicht und lecker. Ohne jeden Zusatz von künstlichen Aroma- und Geschmacksstoffen, ohne chemische Stabilisatoren und ohne Beigabe von industriell vorgefertigten Hilfszutaten. Die Voraussetzung sind frische, einfache, aber hochwertige, saisonale Zutaten. Diese versprechen den besten Geschmack, sind klimafreundlich, da sie nicht weit trans-

portiert oder lange gekühlt werden müssen. Fertigprodukte sind mit unzähligen, künstlichen Zusätzen ausgestattet und bei weitem nicht so erforscht, wie man meinen könnte. Allergien und Unverträglichkeiten sind bei Menschen stark verbreitet und sie lassen sich oft durch eine natürliche Ernährung bei Toques d'Or zertifizierten Restaurants in den Griff bekommen.

Toques d'Or zertifizierte Restaurants setzen sich für den Klimaschutz ein. Sie setzen bei der Zubereitung von Speisen KEINE Sahnepatronen bzw. Chargerpatronen ein. Denn diese Patronen enthalten das Treibhausgas Lachgas Distickstoffmonoxid N₂O. Der Lachgasausstoß weltweit wächst enorm und fördert die Erderwärmung.

Das Thema Ernährung ist wichtig und geht uns alle an. Jeder erwachsene Mensch ist hier für sich selbst verantwortlich.

Es geht ganz leicht auch ohne Fertigprodukte! Wir sollten uns von der Nahrungsmittelindustrie und ihren massiven Werbekampagnen nicht alles diktieren lassen. Essen ist eine politische Handlung. Wir haben drei Mal am Tag die Wahl.

„Unsere Lobby ist die sichere Produktqualität. Lebensmittelsicherheit und Respekt gegenüber dem Qualitätsprodukt setzt absolute Fachkenntnisse voraus. Denn hier kocht ein berufener Toques d'Or Chefkoch mit einem Qualitäts-Produkt

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 Köche-Gilde mit den goldenen Toques auf blauem Kragen, im Dienste einer gesunden Ernährung“, so Ernst-Ulrich Schassberger, President Toques d'Or International.

Alle Toques d'Or zertifizierten Restaurants, berufene Chefs / Maitres und private fine dining Chefs, Caterer, Kochschulen und Fachgeschäfte findet man unter www.toquesdor-guide.de - Der kostenlose Toques d'Or Smartphone Guide in allen Sprachen mit QR-Code und Navigation. Der ständige digitale Begleiter für alle Smartphone- und Tablet-Inhaber inkl. ortsbezogener Toques d'Or- Suche weltweit.

Foto: Toques d'Or

www.toquesdor-guide.de
www.toquesdor.org
www.toquesdor-international.org

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Ausgabe 11/12 – 2019

**WILD ZUR
WEIHNACHTSZEIT**
von Armin Roßmeier

ROYALER GENUSS
Champagner von
Billecart-Salmon

KAPVERDEN
Natur und
karibisches Flair

MAROKKO
Orient oder Okzident?

SÜDTIROL
Spitzenhotels im
Eisacktal und Kronplatz

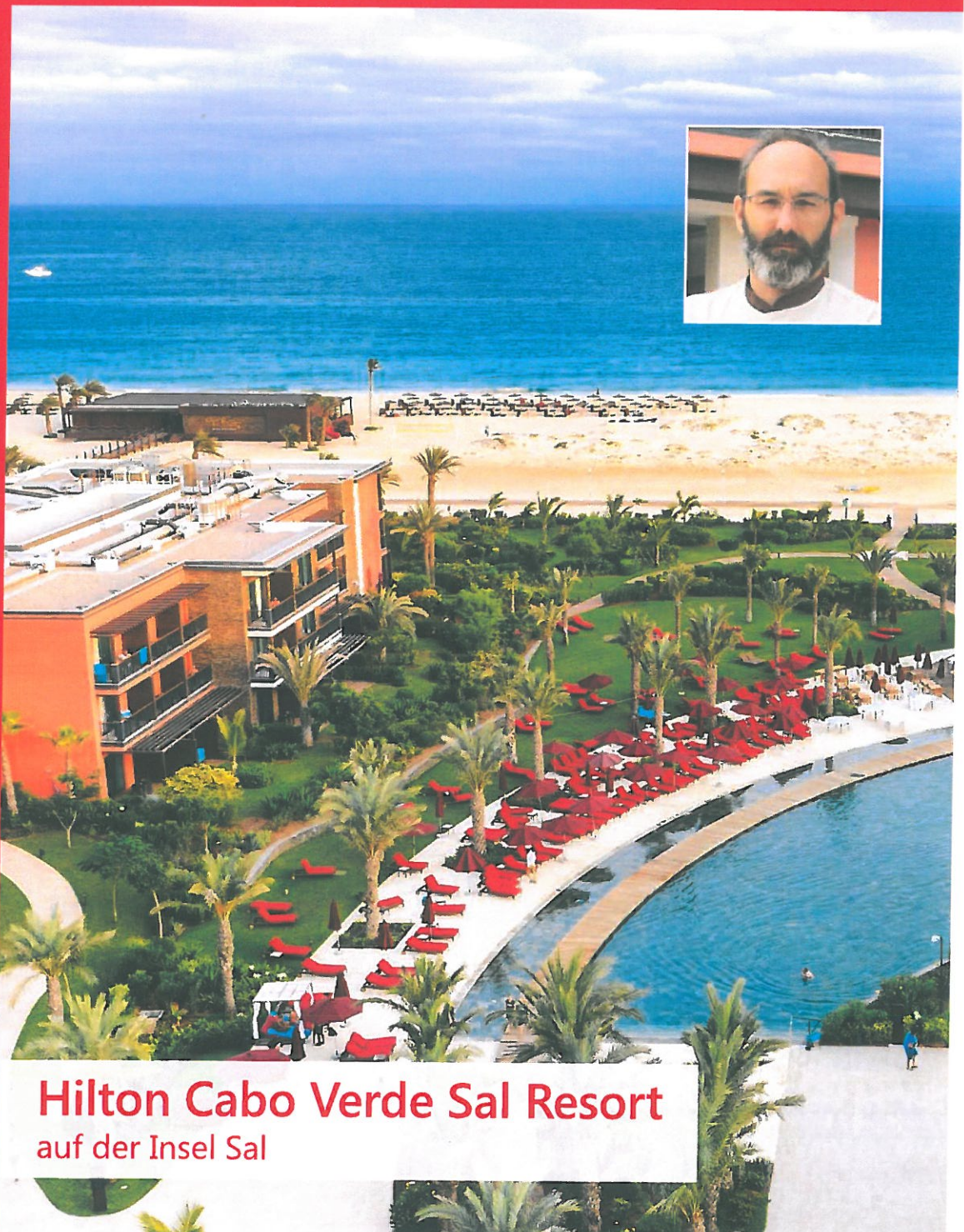
SPANIEN
Köstliche „Schweinerei“

DEUTSCHLAND
Sommelier-Trophy

MEDIZIN NEWS

PHARMA NEWS

11/12 – 2019
38. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575



Hilton Cabo Verde Sal Resort
auf der Insel Sal