



TOQUES D'OR INTERNATIONAL

Unabhängige Union der Toques d'Or zertifizierten Sternegarantie-Restaurants
Union independant des Toques d'Or Restaurants certifiés
Independent Union of Toques d'Or certified Restaurants

"Von der Forke bis zur Gabel"

**Das innovative neue Toques d'Or International-Projekt,
entwickelt von Toques d'Or Maitre und Chairman Uwe Steiniger**

Kaisersbach/Marienthal: Dass der Klosterwirt Uwe Steiniger aus Marienthal auf Nachwuchs und Jugendförderung setzt, dies ist hinlänglich bekannt. Ein neues Projekt ist dabei sein "Talentrestaurant VIA" in den Mauern der Klostergastronomie Marienthal. Hier bietet er jungen, motivierten Nachwuchsgastronomen die Möglichkeit einer "eigenen" Restauration. Er bleibt dabei als "Schirmherr" eher im Hintergrund und überlässt der Jugend wichtige Entscheidungen: "Wie soll das Talentrestaurant aussehen, was bietet es an, wer soll mitmachen?", um nur einige Punkte zu nennen. Wichtig ist den jungen Leuten, Produkte anzubieten, die sie kennen - "bestenfalls von hier". Gesagt, getan, begleitete Steiniger das Team zum



Bio-Bauern Eckhard Gran in Waldbröl- Alfenzingen. Der zeigte ihnen nicht nur seinen gesamten Hof, sie konnten auch aus erntefrischen Kartoffeln aussuchen und sich von der artgerechte Haltung seiner Tiere überzeugen.



**Geschmacks-
Unterricht**
www.toquesdor.org

**Geschmacksschule
für Erwachsene**
www.toquesdor.org

**Europäisches
Koch-Festival**
www.kochfestival.de

**Europäische Woche
des Geschmacks**
www.wochedesgeschmacks.de

Schulkochclub
www.schulkochclub.de

Amateurkochclub
www.amateurkochclub.com

Gästecub
www.toquesdor.org
www.guestclub.org

Trophy
www.toquesdor-trophy.de

**Cuisine
Communicative**

Magazin
www.toquesdor-magazin.de

Bücher
www.toquesdor.org

Menü Plaisir
www.toquesdor.org

Kulturpreis
www.toquesdor.org

Feiertage
www.toquesdor.org

**Praxis-
Kompetenzzentrum**
www.toquesdor.org





TOQUES D'OR INTERNATIONAL

*Unabhängige Union der Toques d'Or zertifizierten Sternegarantie-Restaurants
Union independant des Toques d'Or Restaurants certifiés
Independent Union of Toques d'Or certified Restaurants*

Das Tierwohl war ihnen dabei genauso wichtig, wie die Erkenntnis, dass das Geld vor Ort bleibt: "Der Eckhard schickt uns ja auch viele Gäste". Gemeinsam verabredete man, dass das Talentrestaurant Gerichte nach dem Motto "Von der Forke bis zur Gabel" anbieten soll. Weitere Exkursionen sind geplant, ob Eierhof oder Winzer, man will dies alles erst einmal selbst sehen. Steiniger begrüßt dies, denn die Jugend entscheidet letztlich darüber, ob die Zukunft eher den "Billigprodukten von irgendwoher", oder der Tip-Top-Qualität aus der Heimat gilt. Anfang 2019 geht das "Talentrestaurant VIA" an den Start: Zeit genug, um beste Produkte auszusuchen. Es bleibt also spannend, was sich der Nachwuchs hierfür alles einfallen lässt.



"Wir sind sehr stolz, Uwe Steiniger an Bord zu haben. Hervorzuheben ist sein besonderes Engagement, sein Wissen und seine Fähigkeiten gegenüber unserer Initiative einzusetzen " so Ernst-Ulrich Schassberger, President Toques d'Or International.



Geschmacks-Unterricht
www.toquesdor.org

Geschmacksschule für Erwachsene
www.toquesdor.org

Europäisches Koch-Festival
www.kochfestival.de

Europäische Woche des Geschmacks
www.wochedesgeschmacks.de

Schulkochclub
www.schulkochclub.de

Amateurkochclub
www.amateurkochclub.com

Gästeclub
www.toquesdor.org
www.guestclub.org

Trophy
www.toquesdor-trophy.de

Cuisine Communicative

Magazin
www.toquesdor-magazin.de

Bücher
www.toquesdor.org

Menü Plaisir
www.toquesdor.org

Kulturpreis
www.toquesdor.org

Feiertage
www.toquesdor.org

Praxis-Kompetenzzentrum
www.toquesdor.org

