

Aktivist:innen für gesunde Esskultur

Engagement mit Ehrencodex: Euro-Toques für Verbraucherschutz

ADELSDORF / LANDKREIS

(pm/mue) - Zu einem aus sechs Gängen bestehenden Gala Menü zum Selbstkostenpreis hatten die Euro-Toques-Köche Deutschland jüngst unter der Schirmherrschaft von Landrat Alexander Tritthart in den Landgasthof Niebler eingeladen.

Einen Anlass dafür gab es gleich dreifach: Zum einen begingen die Euro-Toques-Köche Deutschland ihr 30-jähriges Jubiläum, zum anderen der Landgasthof Niebler sein 20-jähriges. Und dann ist da auch noch der Grundgedanke, den sich die „Küchenmeister“ auf die Fahne geschrieben haben: Begeisterung fürs Kochen wecken, und zwar mit dem Ziel, traditionell-handwerkliche Erzeuger zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch Köche zu gewährleisten.

Die Euro-Toques sind ein nichtkommerzieller Zusammenschluss und ein Verein europäischer Köche mit Sitz in Brüssel, am 18. November 1986 von dem Belgier Baron Pierre



Gemeinsam für die Esskultur: Benjamin Szanto (Steigenberger Hotel Köln), Martin Förtsch (Servento Nürnberg), Frank Niebler (Gasthof Niebler), Thomas Englmaier (Fa. Bon Pastaio), Jürgen Beyer (uniVersa Casino), Ralf Meneghini (Fa. Palux) und Michael Haupt (A&Z Foodmanufaktur / v.l.n.r.). Foto: oh

Romeyer mit Unterstützung des Präsidenten der Europäischen Kommission, Jacques Delors, gegründet. Ihr Name setzt sich zusammen aus den Begriffen „Euro“ für Europa und „Toques“ für „la toque“ (französisch für „Kochhut“), dem Standeszeichen der Köche. Die Grundphilosophie ist verankert im Ehrencodex, den einzuhalten sich jeder Euro-Toques-Koch verpflichtet. Vor allem

geht es um die Verwendung jahreszeitlicher und frischer, unverfälschter Produkte, um die Anwendung traditioneller Rezepte sowie darum, den Fortbestand regional erzeugter Produkte sowie die Vielfalt des europäisch-kulinarischen Erbes zu erhalten. Neben dem Verbraucherschutz werden jedoch auch Information und Schulung der Konsumenten für wichtig erachtet: Euro-Toques Deutsch-

land e.V. führt beispielsweise Geschmackssensibilisierungen bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen durch. Diese Arbeit wird von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn begleitet, und es besteht eine enge Verbindung zum Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar.



eurotoques-deutschland.de