

Neue „Mütze“ für den Glottertäler „Engel“-Küchenchef

„Eurotoques“ nimmt das 500 Jahre alte Traditions Haus auf, weil Familie Linder/Mannel auf regionale Produkte und Qualität achtet

VON UNSEREM MITARBEITER
MARKUS ZIMMERMANN-DÜRKOP

GLOTTERTAL. Toque ist der französische Begriff für eine bestimmte Mütze. In Anlehnung an ihre Kochmützen haben sich europäischen Spitzenköche, die sich der gesundheitsbewussten Ernährung mit natürlich produzierten Lebensmitteln verschrieben haben, unter dem Namen Eurotoques zusammengetan. Nun wurde Michael Mannel, Küchenchef im „Engel“, das das 500-jährige Bestehen feiert, in den erlauchten Kreis aufgenommen. Ernst-Ulrich Schassberger, Präsident der deutsch-österreichischen Sektion von Eurotoques, überreichte die Ernennungsurkunde.

„Als Anwalt der Verbraucher sehen sich die mittlerweile rund 4000 Eurotoques-Küchenchefs“, erklärte Ernst-Ulrich Schassberger. Die Mitglieder des Clubs, die sich selbst auch als Verbraucher verstanden, verpflichten sich unter anderem, ohne Fertigprodukte und künstliche Geschmacksstoffe zu kochen. „Wir garantieren unseren Gästen die Echtheit der verwendeten Lebensmittel, den Einsatz unverfälschter Naturprodukte“, so Schassberger. Daneben soll sich die Küche der Eurotoques-Mitglieder am jahreszeitlichen und regionalen Angebot orientieren. „Unser Engagement gilt auch dem Naturschutz, denn die Verwendung regionaler Produkte sorgt für kurze Transportwege“, erklärt Schassberger. Im Ehrenkodex ist auch festgelegt, dass nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung verwendet werden darf. Ein Beitrag zum Tierschutz, letztlich aber auch zum Erhalt der Kulturlandschaften, so Schassberger.

„Wir haben uns auf der Culinaria in Freiburg kennen gelernt“, erklärt Wilhelm de Haan, Küchenchef des Schloss Reinach. Michael Mannel habe Interesse an Eurotoques gezeigt, worauf hin er und Jürgen Spittler – Chef bei HoGaSolutions, im Engel probierten und sich die Küche genauer betrachtet hätten. Denn allein



Michael Mannel strahlt wegen der Kochmütze, die Ernst-Ulrich Schassberger (links) im Beisein der Paten Wilhelm de Haan und Jürgen Spittler überreicht, worüber sich auch Ehefrau Isabelle Linder freut.

FOTO: MZD

die Erklärung, die Eurotoques-Maxime beachten zu wollen, genüge nicht, um in den erlauchten Kreis aufgenommen zu werden. Schließlich wollten die beiden Spitzenköche aus Freiburg genau wissen, für wen sie als Paten bürgen.

„Bewerben kann sich bei uns kein Berufskollege für die Anerkennung als Eurotoques-Koch“, so Schassberger. Es brauche eine Nominierung durch Patenköche, die wiederum auch so etwas wie Garanten seien, dass aus der Küche des Mitglieds auch das kommt, was das Gütezeichen verspricht.

„Ganz wichtig ist für uns der ehrliche Umgang mit dem Kunden“, betont Wil-

helm de Haan. So habe er im Schloss Reinach zwei Küchen, denn im Tagungshotel könne er den Qualitätsstandard, den Eurotoques vorschreibt, allein schon aufgrund der Preisvorgaben nicht halten.

Ernst-Ulrich Schassberger betonte aber auch, dass es im Gegenzug wichtig sei, offensiv mit der Mitgliedschaft im Qualitätszirkel zu werben. „Es gibt eine ganze Reihe von Restaurantbesuchern, die sich ganz bewusst Häuser mit Eurotoques-Küchenchefs suchen“, erklärte der Europa-Vizepräsident. Nicht zuletzt, weil sich das Engagement von Eurotoques über die individuelle Küche hinaus erstreckte. So würden an Kindergärten und Schulen,

aber auch für Erwachsene, Kurse in gesunder Ernährung angeboten.

„Ich habe entdeckt, dass die Eurotoques-Philosophie mit dem, was wir in der Küche des Engel schon länger praktizieren, deckungsgleich ist“, erklärt Michael Mannel, wie es zu der Aufnahme in den Kreis der europäischen Küchenchefs kam.

Eine Umstellung der Küche sei deshalb auch nicht notwendig gewesen, ergänzt seine Frau, die Tochter der Wirtsfamilie, Isabelle Linder. Schon den Eltern sei es wichtig gewesen, bei der Gestaltung des Speisenangebots nur auf frische Naturprodukte aus der Region zu setzen.