



## BGL: Auszeichnung für Restaurant Esszimmer

### Beitrag

**Das Restaurant Esszimmer findet man in Berchtesgaden-Nonntal, im äußersten Südosten Oberbayerns, grenznahe dem österreichischen Salzburg. Der Ort zwischen 1102 und 1105 als Ansiedlung der Klosterstiftung berthercatmen urkundlich erwähnt worden, dem als Kollegiatstift bereits 1156 die Forsthoheit und damit verbunden auch die Schürffreiheit auf Salz und Metall gewährt wurde.**

Salz- und Metallgewinnung sorgten für einen ersten wirtschaftlichen Aufschwung und ließen den Ort zu einem Markt heranwachsen. Die Pröpste der Augustiner-Chorherren weiteten ihn zum Hauptort eines Territoriums aus, das bereits ab 1294 „weltlich“ eigenständig war. Von 1559 bis 1803 bildete Berchtesgaden das geistliche und weltliche Zentrum des zur Fürstpropstei Berchtesgaden erhobenen Klosterstifts, und die Fürstpröpste regierten von dort aus über das zwar kleine aber reichsunmittelbare Fürstentum Land Berchtesgaden bzw. Berchtesgadener Land, das seit 1973 als namensgebende Südregion, Teil des Landkreises Berchtesgadener Land ist. Seit Oktober 2016 führen Roxana und Maximilian Kühbeck, das kleine Restaurant im Berchtesgadener Nonntal. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, regionale & traditionelle Produkte die jeder kennt, neu auf den Teller zu bringen. Die Lieferanten wurden bewusst ausgewählt, da diese, wie auch sie selbst, stets darauf achten Qualität abzuliefern.

### Qualität-regional-BIO

Dies sind die drei Säulen Ihres Schaffens. Am wichtigsten ist bei Ihnen die höchste Qualität und der optimale Geschmack der verwendeten Lebensmittel. Zudem achten sie sehr darauf, dass sie diese von kleinen Produzenten aus ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft beziehen. Da der Geschmack und die Qualität im Vordergrund stehen, sind sie regional Bio! Diese Auszeichnung ist die höchste Ehre für Restaurants. Denn in den Kreis der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants kann man nur ernannt werden. Die Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants, Chefs und Maîtres sehen sich als Bewahrer und Hüter der Ess- und Lebenskultur und vereinigen gegenwärtig über 1.800 Spitzenköche und Restaurants weltweit. Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant verpflichtet sich, den strengen Ehrenkodex, die Lebensmittel-Charta und die Garantie-Urkunde einzuhalten und dadurch die große Tradition des Essens und Trinkens als Teil der Ess-Kultur zu fördern. Zur

Ernennung sind 2 Paten obligatorisch, diese sind Karl und Rudolf Obauer vom gleichnamigen Restaurant in Werfen. Ausgeprägte berufliche Ehre und das Handwerksethos stehen an erster Stelle.

### **Restaurant-Atmosphäre in über 500 Jahren altem Gebäude**

Sie genießen Ihren Aufenthalt in einem Ihrer zwei Räumlichkeiten. Zum einen können Sie ganz entspannt im kleinen gemütlichen Gasträum unter dem Gewölbe, oder exklusiv an Ihrem Kitchentable Platz nehmen. Seit Frühjahr 2021 wurde das Restaurant um einen Außenbereich vor dem Lokal erweitert. „Wir sind ein Restaurant mit Prinzipien. Neben dem kompromisslosen Einkauf der nur bestmöglichen Waren in der Region, werden Sie auch bemerken, dass alles was Sie auf den Teller finden, von uns selbst mit Liebe und Leidenschaft zubereitet wurde“, so Toques d’Or-Chef Maximilian. Unter diesem Motto führen Roxana und Maximilian Kühbeck das kleine Restaurant. Vor allem ist Ihnen wichtig, dass Sie als Gast bei Ihnen einen entspannten sowie kulinarisch wertvollen Aufenthalt verbringen und mit einem Lächeln im Gesicht nach Hause gehen. Der Küchenstil ist als eine innovative Marktküche mit überwiegend BIO-Produkten aus der Region um das Berchtesgadener- und Salzburger Land zu bezeichnen. Ausgezeichnete Geschmacksnoten und ein Hang zum Experimentellen: Das zeichnet Toques d’Or-Chef Maximilian aus – und natürlich seine Küche. Dafür steht er nämlich! „Natürlich wird unsere Speisekarte an dieser Stelle stets aktuell gehalten. Da wir aber kompromisslos nur Produkte von den uns ausgewählten Lieferanten des Vertrauens beziehen und immer im Einklang mit den Jahreszeiten und regionalen Verfügbarkeiten arbeiten, kann es durchaus vorkommen, dass bei Ihrem Besuch das ein oder andere Gericht bereits umgeschrieben wurde. Die Güte des Lebensmittels ist uns wichtiger als die uneingeschränkte Verfügbarkeit“, so der Toques d’Or-Chef. In seinen Gerichten stecken nicht nur Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und ganz viel Geschmack, sondern vor allen Dingen Kreativität! Toques d’Or-Chef Maximilian hat sich mit den Speisen im Restaurant Esszimmer bereits einen grünen Macaron für nachhaltige Gastronomie, das BIO-Zertifikat nach EG-Öko-Verordnung, eine Nominierung bei den World Luxury Restaurants Awards sowie den Toques d’Or Garantie-Stern, vergeben von seinen Gästen, erkocht. „Ich habe mir im Alter von 26 Jahren, nach mehreren namenhaften Stationen in Salzburg, im Oktober 2016 mit meiner Frau einen Traum verwirklicht und unser kleines Restaurant eröffnet“ so Toques d’Or-Chef Maximilian Kühbeck. Seit 2016 Freude an der Arbeit und glückliche Gäste. Er vereint nun diese Aspekte in seinen kulinarischen Kreationen. Im Restaurant Esszimmer treffen sich Tradition auf Innovation. Der Gast trifft auf ein Gourmet-Erlebnis für alle Sinne. Die Speisen werden erst durch individuell darauf abgestimmte Getränke komplettiert. Und das Restaurant Esszimmer, wäre nicht das Restaurant Esszimmer, wenn es nicht auch dabei seine ganz persönliche Note einbringen würde. So lässt sich Roxana Kühbeck zu jedem Gericht das wirklich passende Getränk einfallen. Und mit eben diesen bringt sie frischen Wind in die traditionelle Getränkebegleitung eines Restaurants. Die Kreativität im Restaurant Esszimmer hört nämlich noch nicht auf, sobald das Essen angerichtet ist!

### **Meilensteine:**

- Seit 2019 im Guide Michelin genannt
- Seit 2020 im Gusto Guide mit 6+ Pfannen
- Seit 2021 Nennung im Gault Millau
- Seit 2021 grüner Stern für Nachhaltigkeit im Guide Michelin
- 2021 2+ Sonnen im Savoir Vivre Magazin
- Seit 2022 Toques d’Or ausgezeichnetes Restaurant
- Seit 2022 Bio zertifiziert

- Seit 2022 Auszeichnung im Großen Guide mit 2 Hauben
- Seit 2022 Auszeichnung im Falstaff mit 2 Gabeln (86 Punkte)
- Seit 2022 Auszeichnung im Schlemmer Atlas mit 2+ Bestecken
- Seit 2023 Toques d’Or Garantie-Stern (von unseren Gästen ausgezeichnet)
- Seit 2023 Nominierung bei den World Luxury Restaurant Awards

Der Namen Toques d’Or (die geschützte Wort- und Bildmarke) setzt sich zusammen aus den Begriffen la toque und l’Or (französisch für goldener Kochhut), dem Standeszeichen der Köche, als Bollwerk gegen Fast Food und Pfusch in der Nahrung gegründet. Furore macht Toques d’Or seit 1993 mit der Toques d’Or Geschmacks-Sensibilisierung, bzw. mit der Geschmacksschule bei der Bevölkerung in Kindergärten, Grund-, Haupt-, Realschulen und Gymnasien (evaluiert von der Universität Fulda/Kassel). Die „Woche des Geschmacks“ sensibilisiert jährlich durch das Engagement der Toques d’Or Restaurants viele Studenten an deutschen Hochschulen und Universitäten für unsere Nahrung. Jährlich findet am letzten Donnerstag im Mai das „Toques d’Or Koch-Festival“ in Restaurants bzw. Gaststätten, Köche-Vereinigungen, bäuerlichen Erzeugern, Forst- und Fischereiwirtschaften unter dem Motto „Regionale Köstlichkeiten kulinarisch entdecken“ statt. Toques d’Or setzt Trends auch in den deutschen Haushalten. „Nicht Kochen als leidige Pflicht, sondern als unterhaltsame Freizeitbeschäftigung und Hobby. Es sollte in der Küche zu Hause mehr traditionell und handwerklich mit frischen natürlichen Lebensmitteln gekocht werden, sowie mehr mit saisonalen, naturbelassenen Zutaten und mit regionaltypischer Ausprägung zubereitet werden“. Unsere Lobby ist die sichere Produktqualität. Lebensmittelsicherheit, Respekt gegenüber dem Qualitätsprodukt setzt 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 dem blauen Kragen, im Dienste einer gesunden Ernährung. Alle Toques d’Or ausgezeichneten Restaurants, berufene Chefs / Maîtres findet man unter [www.toquesdor-guide.com](http://www.toquesdor-guide.com). Der kostenlose Toques d’Or Smartphone Guide in allen Fremdsprachen mit Navigation. Der ständige digitale Begleiter für alle Smartphone- und Tablet-Inhaber inkl. ortsbezogener Toques d’Or- Suche – weltweit.

**Bericht und Fotos:** [www.toquesdor-guide.com](http://www.toquesdor-guide.com)







**RESTAURANT**  
**BERCHTESGADENER ESSZIMMER**  
respektiert den Ehrenkodex  
der Union der Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants

**Artikel 1 – WERBUNG DES KULINARISCHEN ERBES** – Die Werbung der nationalen und regionalen kulinarischen Prinzipien und Traditionen ist grundsätzlich und jederzeit die oberste Pflicht und Aufgabe eines Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants.

**Artikel 2 – VERANTWORTUNGSBESWUSSTSEIN** – Die Arbeit eines Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants muss stets vom gleichen Verantwortungsbewusstsein getragen sein und darf sich nicht nach den augenblicklichen Umständen, den Wünschen, Forderungen und Beeinflussungsversuchen der Gäste richten.

**Artikel 3 – WAHRUNG DER BERUFSEHRE** – Grundsätzlich darf der Verantwortliche eines Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants seinen Beruf nur unter solchen Bedingungen ausüben, die die Qualität seiner Arbeit nicht entgegensteht. Darüber hinaus ist er stets verantwortlich für die Ehre seines Berufsstandes.

**Artikel 4 – QUALITÄT DER LEBENSMITTEL** – Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant ist verpflichtet, ausschließlich qualitativ hochwertige Lebensmittel zu verwenden. Es hat das Recht, sich zu weigern, mit minderwertigen und für die menschliche Ernährung nicht geeigneten Materialien zu arbeiten. Dies betrifft gleichermaßen alle Zubereitungen, die für den Menschen ungeeignet sein könnten. Sie dürfen von Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants nicht verwendet oder angewendet werden.

**Artikel 5 – UNABHÄNGIGKEIT** – Das Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant muss darauf achten, von seinen Lieferanten völlig unabhängig zu sein und diejenigen zu meiden, die seiner Glaubwürdigkeit und Ehrlichkeit schaden könnten. Es ist verpflichtet, das beste Produkt zu verwenden, das er erhalten kann.  
Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant muss außerdem seine Unabhängigkeit gegenüber der Nahrungsmittelindustrie bewahren, die darauf bedacht ist, neue und neuartige Produkte zu fördern, die nicht die nationalen kulinarischen und kulturellen Traditionen widerspiegeln.

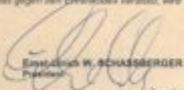
**Artikel 6 – ALKOHOLIKITZT** – Es ist ein schwerwiegender Fehler, den Gast mit falschen Herkunftszuweisungen oder unzutreffenden Beschreibungen von Lebensmitteln zu täuschen. Derartige Betrugsmethoden schaden dem Berufsstand und ist Toques d'Or ausgezeichneten Restaurants strengstens untersagt.

**Artikel 7 – FREIHEITSGESCHAFT** – Toques d'Or ausgezeichnete Restaurants sind verpflichtet, untereinander gute freundschaftliche und kollektive Beziehungen zu pflegen, einander moralisch beizustehen und sich gegenseitig beruflich zu unterstützen. Bei beruflichen Streitigkeiten oder Konflikten sollte zunächst eine persönliche Eingung erfolgen. Wenn dies nicht möglich ist, kann der Beauftragte des Bereichs seines Landes als Schlichter hinzutreten.

**Artikel 8 – AUSTAUSCH** – Jedes Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant ist verpflichtet, seine Kollegen mit den Qualitätsanforderungen seiner Region bekannt zu machen, die der Charts und Garde-Urkunde entsprechen und die es selbst benutzt. Darüber sind gemeinsam alle Lebensmittel zu verstehen, einschließlich Getränke wie z.B. Wein, Bier und Mineralwasser.

**Artikel 9 – WERBUNG** – Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant darf für kein Produkt werben, das nicht Teil der Tradition seines Landes ist und das die Gesundheit des Verbrauchers nicht gefährdet. Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant darf nicht in den Medien für Produkte werben, die nicht in Einklang mit seiner Berufsethik und seinen ethischen Grundwerten stehen. Ein Toques d'Or ausgezeichnetes Restaurant darf unter keinen Umständen und bei Strafe des Ausschlusses bei der Vergabe von Ehrenpreisen und der Werbung für Produkte intervenieren, die nicht mit dem aktuellen Codebook übereinstimmen, weder als Privatperson, noch in Bezug auf Toques d'Or International.

**Artikel 10 – ABWANDLUNG VON VERSTÖßEN** – Jeder Angehörige von Toques d'Or International, der den Ehrenkodex nicht einhält, wird aus seiner Verantwortung entlassen. Jedes Toques d'Or ausgezeichnete Restaurant, das gegen den Ehrenkodex verstößt, wird ausgeschlossen.

Oktober 2023   
Ernst-Joachim W. SCHAßBERGER  
Präsident

UNION DER TOQUES D'OR AUSGEZEICHNETEN RESTAURANTS  
UNION OF TOQUES D'OR AWARDED RESTAURANTS  
UNION DES TOQUES D'OR RESTAURANTS ET OÙLES CERTIFIES  
UNIO TOQUES D'OR HÉFÉLES CSLLAGOS ÉTTERMEK  
UNION TOQUES D'OR CERTIFICADA RESTAURANTES ESTRELLAS  
UNIONE TOQUES D'OR CERTIFICATA RESTAURANTI  
UNIE Q TOQUES D'OR ECERTIFICATE RESTAURANTS  
CODE CERTIFIEZRESTAURANT MEXICO PARTICIPANTE  
星 川 三 星 金 星 標  
認定 三星 の レストラン

**BRUDER KONRAD**

**MIT GROSSEM VERTRAUEN**



**VOLKSTHEATER  
BAD ENDORF**

**20.05. - 23.06. 2024**

Kategorie



1. Gastronomie

**Schlagworte**

1. Auszeichnung
2. Berchtesgaden