

Die glorreichen Sechs

Sechs Köche konnten Ende Mai in der Scheck-In Kochfabrik in Achern beim Vorfinale des Wettbewerbs Koch des Jahres das Finalticket lösen. gastrotel stellt die Kandidaten vor, die am 17. Oktober 2022 im Grand Kameha in Bonn um den Titel kämpfen.



Mario Aliberti

Küchenchef, Ivy in Karlsruhe
In die Fußstapfen seines Vaters, einem gelernten Koch, trat der heute 30-jährige Aliberti mit einer Ausbildung im Marks Restaurant/Elbel's Catering in Rastatt. Stationen wie der Bayerische Hof in München oder das Stage Restaurant Tippling Club in Singapur folgten. Im Ivy verpasst Aliberti Gerichten seine eigene Crossover-Note, besonders die asiatischen Geschmacksnuancen haben es ihm angetan. Dabei bleibt er in seinem Stil klar und liebt es, mit säuerlichen Komponenten zu spielen.

Marvin Böhm

Sous Chef, Restaurant Aqua – The Ritz Carlton in Wolfsburg
Marvin Böhm wusste früh, dass sein Weg ihn in die gehobene Gastronomie führen sollte. Nach seiner Ausbildung in der Backstedter Mühle und Stationen in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach sowie an der Hotelfachschule Heidelberg arbeitet er seit 2010 im Drei-Sterne-Restaurant Aqua. Der 34-jährige liebt es schlicht, futuristisch und elegant und stellte dies in internationalen Wettbewerben unter Beweis. Inspiration findet er auch in der Kunst, in verschiedenen Formen und Farben, die er in seine Kreationen einfließen lässt.

Francesco D'Agostino

Küchenchef & Inhaber, Gioias Restaurant und La Casita by Gioias in Rheinau
Der Koch und Hotelfachmann aus Venezuela hat italienische Wurzeln und lernte die Fertigkeiten der französischen Küche in der Kochschule Le Cordon Bleu in Madrid. Nach Stationen wie als Patron des Storchennest in Kehl am Rhein eröffnete er 2019 sein Gioias in Rheinau. Der 35-jährige lässt sich von kulinarischen Einflüssen aus aller Welt inspirieren und integriert diese in seine vorwiegend regionale Fusionsküche. Im Juni eröffnete er das La Casita by Gioias in Rheinau.

Paul Decker

Sous Chef, Lumi Restaurant im Seezeitlodge Hotel&Spa in Gonneseiler
Nach einer Ausbildung im Weinhotel St. Stephanus in Zeltingen-Rachtig wirkte der heute 28-jährige Decker unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Schanz in Piesport. Die Arbeit im Team, den Gästen gemeinsam einen tollen Abend beschern und sich kreativ beim Kreieren neuer Gerichte auszutoben, sind für ihn die wichtigsten Erlebnisse in seinem Beruf. Seine geschmacklich kontrastreichen Gerichte sind geprägt von einer Kombination aus Textur und verschiedenen Garverfahren.

Niklas Oberhofer

Küchenchef, Epoca by Tristan Brandt im Waldhaus Flims Wellness Resort & Spa
Der jüngste Finalist schloss 2016 seine Ausbildung zum Koch im Lumperhof in Ravensburg ab und zog weiter in die Sternegastronomie, darunter Geisels Werneckhof in München und Hotel Villino in Lindau. Bereits nach vier Jahren im Beruf, mit nur 24 Jahren, eröffnete er an der Seite von Spitzenkoch Tristan Brandt das Epoca in der Schweiz. Hier verarbeitet er als Küchenchef regionale Produkte auf französischer Handwerksbasis mit asiatischen Einflüssen.

Tim Steidel

Küchenmeister in Ausbildung, Hotelfachschule Heidelberg
Das Steckenpferd des Tim Steidel: das Zubereiten von Saucen und Fleisch. Sein Kochstil: eher puristisch mit mediterranen Einflüssen. Praktika im Söl'ring Hof auf Sylt, dem Zauberlehrling in Stuttgart oder der Burg Staufeneck in Saalach mündeten in berufliche Stationen wie Pier 51 in Stuttgart, gefolgt von den Zwei-Sterne-Restaurants Goldberg in Fellbach und Opus in Mannheim. Zuletzt kochte Steidel im Hirsch in Tübingen-Kirchberg.

www.kochdesjahres.de

Fotos: Koch des Jahres

Zero Waste und Recycling-Kreisläufe

Sicherheit. Hygiene. Gesundheit – im Interview spricht Papstar-CEO Bert Kantelberg über die „natürlichen“ Vorzüge von Einmalgeschirr und Einmalverpackungen sowie damit einhergehende Wertstoffkreisläufe.



Bert Kantelberg ist seit über 25 Jahren CEO der Papstar GmbH mit Hauptsitz in Kall und Vorstand der Papstar Holding AG.

Mit Einmalgeschirr muss kein Müll entstehen: So lautet das Credo von Papstar, einem der größten Vertrieber und Hersteller dieses Produktsegments für den Außer-Haus-Markt. Das Unternehmen mit Sitz in Kall/Eifel entwickelt nämlich kreislaufforientierte Stoffstrommanagement-Lösungen für seine Produkte. Wir fragten nach.

Herr Kantelberg, bedeutet „Einweg“ wirklich immer, dass das betreffende Produkt nur einen Weg kennt – nämlich den Weg in den Abfall? Niemand produziert für die Mülltonne. Das ist ganz sicher eine falsche Wahrnehmung. Von daher sprechen wir bei unseren Produkten lieber von Einmalgeschirr und -verpackungen. Diese dienen in erster Linie der Sicherheit sowie der Hygiene und damit der Gesundheit von Verbrauchern. Wie sinnvoll das ist, hat uns allen gerade die Pandemie-situation nochmals leidvoll vor Augen geführt. Einmalgeschirr ist jedenfalls immer dort unverzichtbar, wo viele Menschen zusammenkommen.

Wie ist diese Unverzichtbarkeit zu begründen? Becher aus Karton können – nehmen wir mal den Fall, dass sie am Wochenende bei einer Sportveranstaltung verantwortungslos in Richtung Spielfeld geworfen werden – niemanden verletzen, in Schwimmbädern gehen sie nicht zu Bruch. Es gibt viele gute Gründe für Einmalgeschirr. Wenn beim Pfarrfest das Bierglas zimal nur kurz gespült und dann wiederverwendet wird, ist das nicht so hygienisch. Man darf außerdem nicht vergessen, dass beim Spülen von Mehrweggeschirr Ressourcen verbraucht und Tenside genutzt werden.



Hochwertige Produkte aus Pappe und Karton sind seit jeher eine Stärke der Marke Papstar

Maisstärke oder auch Agrarreste bereits seit 2008. Die Nachfrage ist gigantisch. Dazu haben wir unsere Wurzeln seit jeher in der Kartonproduktion. Karton ist aus unserer Sicht das beste Ausgangsmaterial. Die Bäume wachsen hier, werden hier verarbeitet. Also gibt es auch weniger Umweltbelastung, beispielsweise durch den Transport.

Und was passiert, wenn diese Produkte einmal genutzt worden sind? Wir haben vor gut drei Jahren die Papstar Solutions GmbH gegründet. Diese hat sich zum Ziel gesetzt, Kreislaufösungen für unsere Produkte zu schaffen und diese für unsere Kunden bereit zu stellen. So setzen wir zum Beispiel für die Entsorgung in unserer unternehmenseigenen Kantine seit Jahren einen Bio-Konverter (Kompostiermaschine) ein. Dabei werden unser Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen sowie Küchenabfälle und Essensreste in einem Biokonverter zersetzt. Der so aufbereitete stark zellulosehaltige Wertstoff wird in der Produktion einer nahegelegenen Pappenverarbeitung wiederverwendet, so dass der Wertstoffkreislauf geschlossen ist.

Zu den Papstar-Wertstoffkreisläufen Zero Waste (mittels Bio-Konverter, organische Abfälle pflanzlicher Herkunft oder Einmalprodukte aus nachwachsenden Rohstoffen), Maisbecher-Recycling und Pappbecher-Recycling:



Kontakt: PAPSTAR GmbH ■ Daimlerstraße 4-8 ■ 53925 Kall ■ Telefon 02441 83 0

Homepage: www.papstar.com

Shop: www.papstar-shop.de

Magazin: www.papstar-storyteller.de



Beim Wertstoffkreislauf „Zero Waste“ kommt ein Bio-Konverter (Kompostiermaschine) zum Einsatz. Die exklusiven Vertriebsrechte für diese Maschinen liegen bei der Papstar Solutions GmbH