

der ganzen Welt betonen gemacht. Viele wollen helfen. Die schöne Initiative des Grafiker Paolo Campana aus Rom, in Solidarität mit den Erdbebenopfern Pasta all'Amatricina zu kochen, findet auf der ganzen Welt eine Riesen-Resonanz. innerhalb weniger Stunden fanden sich 700 italienische Restaurants in Italien und aus al-

Ende Oktober: „Spohrs“ als Kantine

Kassel. Der eine kochte lange im „La Galleria“. Der andere führte das Café Schwarze in Bad Wildungen. Zusammengetroffen sind Koch Pino Rizzo und Berufstrainer Günter Els-

Michele Luciano bietet die Solidaritäts-Pasta an.

Foto: Deutsch



ler Welt, die das berühmte Nudelgericht auf ihre Speisekarte setzen. Und pro verkaufter Portion den Erdbebenopfern in der Region um den Geburtsort des Gerichtes, dem Dorf Amatrice, als Spende zugute kommen lassen wollen. „Es ist eine so tolle Aktion – und unsere Gäste sind davon begeistert und essen fleißig mit“, sagt Gastronom Michele Luciano (Avanti) der das Benefiz-Gericht mit der Soße aus Tomaten, Speck und Pecorino-Käse mit einem Hauch Chili für 8,50 Euro in der Königsgalerie und im Außenbereich der Neuen Fahrt anbietet – und 1,50 Euro pro Portion spendet.

Orangerie: Aus dreien wird einer

Kassel. Ursprünglich hatte die Orangerie an der Karlswiese drei Gesellschafter. Nun hat nur noch einer das sagen: Geschäftsführer Dominik Hübler hat die Anteile vom ehemaligen Geschäftspartner Thomas Nähler („Zum Steinernen Schweinchen“) sowie von Küchenchef Sven Siegner übernommen. Während die Position von letzterem durch den bisherigen Sous-Chef Marius Dölle übernommen wird, soll die Verbindung Hübler/Nähler weiter locker bestehen bleiben. „Gerade für das kommende documenta-Jahr bin ich sehr froh, auf die Erfahrung-

ner in der Küche des Beruflichen Trainingszentrum (BTZ) Kassel. Das Ziel der gemeinnützigen GmbH: Menschen den Einstieg beziehungsweise die Rückkehr ins Berufsleben zu ermöglichen. Dort spielt eine gute Küche gleich eine doppelt wichtige Rolle: Als Ausbildungsfeld und zur Verköstigung der Teilnehmer. Weil das BTZ in den vergangenen Jahren so stark wuchs, dass der alte Standort in der Kölnischen Straße zu klein wurde, erfolgte nun der Umzug auf vier Etagen in ein Gebäude in der Spohrstraße (gegenüber der Lutherkirche). Während der Probebetrieb der Küche schon läuft, wird der öffentliche Bereich der Innenstadt-Kantine erst Ende Oktober geöffnet. Dann werden Günter Elsner und Pino Rizzo nicht nur Mittagsgäste aus den umliegenden Firmen verköstigen, sondern auch mit Koch-Events das Restaurant füllen. Der Name ist übrigens schon gefunden:

„Spohrs“ wird das BTZ-Restaurant heißen.



Ab Ende Oktober kochen Günter Elsner und Pino Rizzo in der BTZ-Kantine „Spohrs“.