

Medienmitteilung

Sternekoch Mario Kotaska bei den Mainzer Stadtwerken

Prominenter Besuch für das Betriebsrestaurant der Mainzer Stadtwerke an der Rheinallee: Der Sternekoch Mario Kotaska hat am 30. April 2013 „seine“ exklusive Currywurst höchstpersönlich serviert.

Mainz, 30. April 2013 – An der Currywurst kommt niemand vorbei. Der Fast-Food-Klassiker gehört seit Jahrzehnten zu den beliebtesten Gerichten in den deutschen Betriebsrestaurants. Damit neben dem Gute-Laune-Faktor Qualität und Genuss nicht zu kurz kommen, hat die Catering-Spezialistin SV Group exklusiv die Currywurst von Sterne- & TV-Koch Mario Kotaska ins Angebot genommen. Zum Auftakt besuchte der sympathische Fernsehkoch am 30. April 2013 das Betriebsrestaurant der Mainzer Stadtwerke und servierte „seine“ Currywurst in ungezwungener Atmosphäre gleich höchstpersönlich.

Was bei Mario Kotaska mit der Idee, die beste Bratwurst mit der besten Currywurstsoße auf den Markt zu bringen, begann, ist inzwischen zu einer exklusiven Marke geworden. Dazu wurden für diese nach einem geheimen Rezept zubereitete Bratwurst speziell abgestimmte Currywurstsoßen entwickelt, ohne Konservierungsmittel und Süßstoffe sowie mit eigens sorgfältig ausgesuchten Gewürzen. Zum Einen gibt es „Das Original“ mit vollmundigem Madras- und schärfebetontem Anapurna-Curry, zum Anderen „Die Exotische“, die mit ausgewogener Fruchtigkeit und reduzierter Schärfe besticht.

Informationen zu Mario Kotaska

Mario Kotaska erlernte zwischen 1995 und 1998 im Gourmetrestaurant Imperial Schlosshotel Bühlerhöhe unter dem damaligen Küchenchef Wolfgang Müller den Beruf des Kochs. Ab Juli 1998 arbeitete er dort als Commis de Cuisine und wechselte im Oktober 1998 in das durch Stefan Marquard 1991 eröffnete Restaurant 3 Stuben in Meersburg als Demi-Chef de Cuisine. Im Dezember 1998 absolvierte er ein Praktikum in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube in Baiersbronn-Tonbach. Ab Januar 1999 wirkte er als Chef de Partie Entremetier im Gourmetrestaurant Imperial Schlosshotel Bühlerhöhe. Im September 1999 wurde er Chef de Partie im Restaurant Hohlbein's in Frankfurt am Main. Ab Dezember 1999 war er als Chef de Partie Gardemanger/Pâtissier im Restaurant Die Quadriga im Hotel Brandenburger Hof in Berlin tätig. Im November 2000 wurde er Souschef im Gourmetrestaurant Andermann Bar & Restaurant Andermann GmbH in Berlin. Hier erwarb Kotaska seine Ausbildereignung. 2001 verhalf er dem Restaurant Andermann zum ersten Michelin-Stern. Im August 2002 machte er ein Praktikum in der Agentur Kochende Leidenschaft und nahm an der nationalen Ausscheidung zum Prix Culinaire International Pierre Taittinger teil. Er belegte mit dem besten Fischgericht (Sauerbraten vom Seeteufel mit einem getrüffeltem Hummer-Lauch-Kuchen) den zweiten Platz. Von 2003 bis Februar 2011 war er Chef de Cuisine (Küchenchef) im La Société in Köln. 2003 wurden ihm als Küchenchef 18 von 20 Punkten vom Gault-Millau verliehen. Weiterhin wurde ihm 2006 ein Michelin-Stern verliehen.



Passion for quality. Since 1914.

Vom 12. April 2005 bis 20. Mai 2009 war Mario Kotaska Teil des Teams der Doku-Soap „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“ bei RTL 2. Seit dem 25. Oktober 2009 ist er in der VOX-Sendung „Die Küchenchefs“ zu sehen.

Unternehmensinformationen SV Group

Die SV Group ist der siebtgrößte Caterer in Deutschland. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Langenfeld im Rheinland ist im Business Catering, Care Catering, im Senioren Markt und in der Messe Gastronomie tätig und beschäftigt rund 2500 Mitarbeitende.

Für weitere Auskünfte:

SV (Deutschland) GmbH, Elisabeth-Selbert-Str. 4 a, 40764 Langenfeld
mechthild.sundrup@sv-group.de, Telefon +49 2173 2077-101

www.sv-group.de