



Steckbrief

Name: *Martin Block*

Ausbildung: *Gelernter Koch seit 2006, Küchenchef und Ausbilder bei „Die Fette Kuh“ seit 2014*

Ein Satz der mich und mein Leben beschreibt:

Kochen und Grillen sind meine Leidenschaft, deshalb koche ich täglich beruflich und auch nach Feierabend für meine Familie.

Hier bzw. hieran arbeite ich gerade:

Mein tägliches Hauptaugenmerk liegt auf der Organisation eines lokalen Burgerladens mit 40 Mitarbeitern. Dabei soll alles frisch und handgemacht sein und neben wöchentlichen Kreativburgern der Fokus auf dem richtigen Handwerk nicht verloren gehen.

Lieblingsgericht:

Immer das nächste auf meinem Teller. Ich suche Abwechslung und bin neugierig und bestelle stets etwas Neues, Unbekanntes.

Lieblingszutat:

Alles schmeckt besser mit Bacon!

Darauf verzichte ich bewusst:

Künstliche Aromastoffe und Geschmacksverstärker sind einfach nicht mehr zeitgemäß. Außerdem ist mir die Herkunft meines Essens wichtig, weshalb ich besonders bei Fisch und Fleisch auf faire Haltung und respektvolle Verarbeitung Wert lege.

Das bedeutet Bio und Nachhaltigkeit für mich:

Für mich sind fair produzierte Textilien in meiner täglichen Arbeit eine logische Konsequenz. Ich kann mich nicht darum sorgen ob die Kuh, die ich verarbeite, ein gutes Leben hatte und gleichzeitig Kochbekleidung tragen, die unter ausbeuterischen Bedingungen produziert wurde. Kaya&Kato ist ein Musterbeispiel dafür, dass diese Haltung kein Luxus sein muss, sondern dass sich diesen Anspruch jeder leisten kann.

Das denke ich über fair produzierte Textilien:

Gut, dass es Firmen gibt, die den anderen zeigen das es geht.

Wichtigstes Küchenutensil:

Jeder Koch sollte mindest ein gutes, scharfes Messer haben. Unkomplizierte Kochkleidung und Schürzen erleichtern die Arbeit und schützen einen vor den Gefahren der Küche ;)

Meine Devise / Philosophie:

Bleib neugierig! Ich bin immer auf der Suche nach Foodtrends und spannenden Kreationen. Dank Social Media stehe ich mit vielen inspirierenden Leuten in Kontakt.