

Aniello Casalino: Neuer Küchenchef im Sternrestaurant Favorite

Von der Traube Tonbach ins Mainzer Parkhotel

Das Gourmetrestaurant des Favorite Parkhotels in Mainz startet nach der Sommerpause mit Aniello Casalino als neuem Küchenchef. Der 31 Jahre alte Koch wird am 27. August zum ersten Mal seine Kreationen servieren. Er kommt aus der Kaderschmiede der Traube Tonbach und war dort im 1-Sterne-Restaurant 1789 als Sous-Chef tätig. Der bisherige Favorite-Küchenchef Tobias Schmitt zieht sich aus familiären Gründen zunächst einmal zurück.

Der Kontakt zur Mainzer Hoteliersfamilie Barth kam vor einigen Jahren zustande, Junior-Chefin Julia Barth war damals im fabelhaften Restaurant La Pergola von Heinz Beck in Rom zu Gast und ist dort erstmals auf Aniello Casalino aufmerksam geworden. Als der bisherige Favorite-Küchenchef Tobias Schmitt angekündigt habe, wegen der Geburt seines zweiten Kindes beruflich kürzer treten und sich aus der Chefposition der Favorite-Gourmetküche zurückziehen zu wollen, hat sich Julia Barth an den sehr talentierten jungen Koch aus Rom erinnert.

„Ich liebe die italienische, mediterrane Küche mit klassischen französischen Einflüssen“, sagt Aniello Casalino. Aus der Traube Tonbach, wo er zuletzt als Sous-Chef im Sterne-Restaurant 1789 sowie dem schwäbischen Lokal Schatzhauser tätig war, bringt er vielfältige Inspirationen mit. Dass seine

Gäste sich dabei auf regionale, saisonale und authentisch präsentierte Produkte freuen dürfen, sei für ihn selbstverständlich, meint er.

Nach seiner Ausbildung in der Italian Chef Academy in Rom kochte Casalino in der italienischen Metropole im 3-Sterne-Restaurant La Pergola unter Heinz Beck und im Gourmetrestaurant La Posta Vecchia in Ladispoli. Nach einer Zwischenstation in seiner Heimat Ludwigsburg, unter anderem im Schlosshotel Monrepos, das von Familie Finkbeiner geführt wird, kam er in die Traube Tonbach.