

STORY*TELLER

Das Print-Magazin von **PAPSTAR**

to **GO**

Kreislaufkonzepte

Branchenpreis „Caterer des Jahres“ für
vorbildliche Zero-Waste-Partnerschaft

Seiten 8-9

Ausbildung 2025

Neues Azubi-Video ist online:
Wie das bei PAPSTAR so läuft!

Seite 15

Rezepttipp

Himmel un Äd met Flönz,
dozo Leberkäs-Domtürmcher

Seite 14

Messe-
Neuheiten
2025

Seiten 10-13

Verpackung der Zukunft

... endet als Pflanzenkohle und Terra preta Seiten 4-7

PAP*
STAR

serving solutions

**Heiß
begehrt.**



Vielseitig, robust und biologisch abbaubar: Unsere Pappbecher mit einer Beschichtung aus Maisstärke gibt es in vielen Varianten und winterlichen Designs. Für einen gewissenhaften Umgang mit natürlichen Ressourcen. Mehr zum Wertstoffkreislauf: www.papstar.com/solutions/zero-waste

papstar-shop.de

EDITORIAL

Innovative Verpackungslösungen mit einem positiven Impact auf unsere Umwelt

Liebe STORYTELLER-Leser,

die Vision einer Wirtschaft ohne Abfall macht sich breit! Das viel diskutierte Modell der Circular Economy verspricht nachhaltiges Wirtschaften zu belohnen. Und das nicht nur mit Karmapunkten.

Ein „wünschenswerter Zustand in der Zukunft“, den wir bei PAPSTAR mit aller Kraft forcieren möchten – als maßgeblicher Treiber einer Kreislaufwirtschaft innerhalb unserer Branche und ganz entscheidend auch, um uns an konkreten Taten messen zu lassen.

Umso mehr freut es mich, dass das führende Branchenmagazin „Cooking + Catering inside“ die uns partnerschaftlich verbundene lemonpie Eventcatering GmbH mit einem Sonderpreis zum „Caterer des Jahres 2024“ gekürt hat.

Das dahinterstehende Konzept „Zero Waste – Pure Pleasure; zirkuläre Lösungskonzepte im Eventcatering“ geht auf die PAPSTAR Solutions GmbH zurück und steht Pate dafür, dass gebrauchtes Einmalgeschirr in einem faserrückgewinnenden Aufbereitungsprozess und mittels eines Bio-Konverters zu einem Sekundärrohstoff transformiert werden kann, der sich bei der Herstellung neuer Produkte aus Pappe wiederverwenden lässt.

Zukunftsfähige und nachhaltige Verpackungskonzepte fordern vor allem eines: Smarte Technologien und Innovationen, die Probleme in Lösungen verwandeln mit einem positiven Impact auf unsere Umwelt.

„Verpackung der Zukunft“ heißt das von unserer STORYTELLER-Redaktion gekürte Titelthema für diese Ausgabe. Nicht ohne Grund, denn ich lade sie herzlich dazu ein, mithilfe unserer knapp 40-minütigen Dokumentation – den QR-Code finden Sie auf Seite 7 – noch tiefer in dieses fortschrittliche Thema einzutauchen.

Mit allem, was uns bei PAPSTAR tagtäglich antreibt, insbesondere auch die Realisierung einer sich klimapositiv auswirkenden „Annahme- und Aufbereitungsstation für gebrauchtes Einwegmaterial mit dem Ziel der Herstellung von Pflanzenkohle und Produkten auf Terra-preta-Basis“.

Lassen Sie uns im ständigen Dialog bleiben!

Herzlichst, Ihr

Tom Kantelberg

Managing Director
der PAPSTAR GmbH



VERPACKUNG

DER ZUKUNFT



Aufbereitungsstation für gebrauchtes Einwegmaterial mit dem Ziel der Herstellung von Pflanzenkohle und Produkten auf Terra-preta-Basis

„Nix für die Tonne - Verpackungen von morgen“ ist der Titel einer von TVT.media GmbH, freie Film- und Fernsehproduktionsfirma mit Sitz in Köln, verwirklichten Dokumentation, die erstmals auf ntv, Nachrichten-fernsehen GmbH, ausgestrahlt wurde. Darin wird auch die Produkt-Philosophie von PAPSTAR rund um die konsequente Verwendung von nachwachsenden Rohstoffen und damit einhergehenden Wertstoffkreisläufen ausführlich thematisiert.



von [Bernd Born](#)

„Wenn wir es nicht schaffen, von einer Wirtschaft, in der wir die Rohstoffe aus der Umwelt nehmen, sie verarbeiten und am Ende als Müll wegschmeißen, wegzukommen, hin zu einer kreislaforientierten Bioökonomie, dann werden wir in Zukunft sicherlich noch mit vielen Herausforderungen konfrontiert sein“, konstatiert Mara Strenger, stellvertretende Leiterin „Sustainable Packaging Institute“, ein Fachinstitut an der Fakultät Life Sciences an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, gleich zu Beginn der Dokumentation.

Kreislaufdenken und Ressourcenschonung

Tom Kantelberg, Managing Director der PAPSTAR GmbH, stellt sogleich die Begrifflichkeit „Müll“ für gebrauchte Einwegverpackungen in Frage: „Ein ganz schlechtes Wort, schließlich sind darin Rohstoffe enthalten, die wiederverwendet werden können!“

Die Dokumentation, die von der Idee bis zum fertigen Film eine Zeitspanne von neun Monaten in Anspruch genommen hat, verfolgt die Zielsetzung, das Thema „Verpackung“ nachhaltig ins Bewusstsein der Gesellschaft zu rücken, Möglichkeiten aufzuzeigen, über Irrtümer und Vorurteile aufzuklären und nicht zuletzt auch neue Denkanstöße zu geben.

Spürbarer Enthusiasmus bei allen Protagonisten

Für Hannah Koch, Chefin vom Dienst (CvD) und Autorin bei TVT.media, und ihr Drehteam war vor allen Dingen imposant, welch großer Enthusiasmus durchweg bei allen Beteiligten spürbar gewesen sei:

„Uns war allen nicht bewusst, wie nachhaltig insbesondere Einwegverpackungen genutzt werden können und dass in scheinbarem Müll ein wertvoller Rohstoff steckt, der aktuell im Bewusstsein der Bevölkerung komplett unterschätzt wird.“

Bei Verpackungen, die wieder in den Kreislauf zurückgeführt werden können, geht es aber auch um neue Rahmenbedingungen, die passenden Entsorgungssysteme





und entsprechende Entscheidungen von Wirtschaft und Politik, um wirklich etwas zu verändern.“

Auch die Verbraucher sind gefordert

Die Quintessenz: Zukunftsfähige Verpackungen gibt es bereits. Die weitere Herausforderung wird darin bestehen, sie funktionaler und wirtschaftlicher zu machen. Apropos Bevölkerung: Mehr als deutlich wird, dass bei allen Kreisauflösungen für nachhaltige Verpackungen immer auch der Verbraucher gefordert sein wird, an ihnen mitzuwirken.

Pflanzkohle als Basis der „schwarzen Erde“

PAPSTAR geht noch einen Schritt weiter und arbeitet zielgerichtet mit dem Biologen sowie Pflanzkohle- und Terra-preta-Experten Joachim Böttcher zusammen. Gemeinsam sucht man nach Lösungen, um die Ökobilanz des Kreislaufs von Einwegverpackungen zu verbessern.

Dabei geht es um ein pyrolytisches Karbonisierungsverfahren (exothermischer Umwandlungsprozess bei hohen Temperaturen, Verkohlung) zur Herstellung von Pflanzkohle aus gebrauchtem, auf nachwachsenden Rohstoffen basierendem Einwegmaterial.

„Pflanzkohle hat hervorragende physikalische Funktionen, kann beispielsweise jede Menge CO₂ binden, Wasser aufnehmen und speichern, aber auch Nährstoffe für eine höhere Austauschkapazität“, so Joachim Böttcher. Die gewonnene Pflanzkohle wird schlussendlich mit Milchsäurebakterien und weiteren Mineralstoffen „aufgeladen“ und sukzessive zu einem fruchtbaren Boden, der Terra preta (portugiesisch für „schwarze Erde“), veredelt.

„Das ist ein typischer Bodenverbesserer, so wie wir das heute unter der Bezeichnung Kompost kennen, nur viel besser!“, so Joachim Böttcher. Über die Pflanzkohle würde die richtige Mikrobiologie gleich im Bodenhumus aufgebaut: „Wir bringen so alle positiven Eigenschaften und fixierten Kohlenstoff in den Boden hinein!“

Karbonisierungsverfahren ist „klimapositiv“

Das Prozedere sei genial, doziert Böttcher, „rund 50 Prozent des Eingangsmaterials wird zu Pflanzkohle konvertiert, die aus über 90 Prozent Kohlenstoff besteht und über mehrere Jahrhunderte haltbar ist; die anderen 50 Prozent werden zu Biogas gewandelt, welches Wärme für den eigenen Prozess sowie zusätzliche Wärmebedarfe generiert.“

Schließlich kommt der Bodenexperte zu dem Schluss, dass das Karbonisierungsverfahren mit Einmalmaterial explizit als „klimapositiv“ zu bezeichnen ist, während eine sonst übliche Abfallverbrennung den in der Biomasse enthaltenen Kohlenstoff wieder vollständig als CO₂ freigesetzt hätte.

Aufbereitungsstation für gebrauchtes Einwegmaterial

Zum Thema gibt's auch eine stark inhaltsverwandte PAPSTAR-Dokumentation mit dem Titel: „Verpackung der Zukunft, innovativ - nachhaltig - kreislauffähig“ (39:23 Minuten).

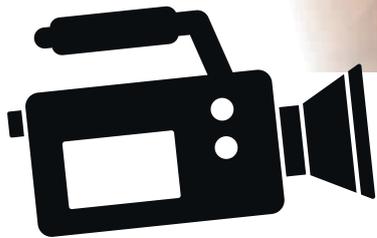


In dieser erläutern Joachim Böttcher (Chief Technology Officer der ricion AG - Regeneration in Cycles is our nature, Foto) und Frank Kolvenbach, Sales Director der PAPSTAR GmbH und in Personalunion Managing Director der PAPSTAR Solutions GmbH, das gemeinschaftlich vorangetriebene Projekt „Annahme- und Aufbereitungsstation für gebrauchtes Einwegmaterial mit dem Ziel der Herstellung von Pflanzkohle und Produkten auf Terra-preta-Basis“.

Bereits seit über 15 Jahren trägt Joachim Böttcher zur Aufklärung der Herstellungsmethoden von Terra preta bei und verhalf dieser zukunftsweisenden Technologie zum Durchbruch.



Terra preta sorgt für eine besonders nachhaltige Bodenverbesserung durch Bio-Pflanzkohle. Die organische Substanz im Boden wird erhöht, garantiert eine langanhaltende Bodenfruchtbarkeit und sorgt für einen effektiven Humusaufbau in der Landwirtschaft.



Stationen und Drehorte der PAPSTAR-Dokumentation

- **Sustainable Packaging Institute (SPI)** - Fakultät Life Sciences, Hochschule Albstadt-Sigmaringen (Baden-Württemberg)
- **PAPSTAR GmbH** – Einweggeschirr und -verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen, Kall/Eifel (Nordrhein-Westfalen)
- **GROWN bio** - Biotechnologie, kompostierbare Verpackungen auf Mycel-Basis (statt Styropor), Hilversum/Niederlande
- **The FOLBB Group** - Baiersbronn Frischfaser-Karton GmbH, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
- **Conpax B.V. (Member of PAPSTAR)** - vom Karton zur fertigen Verpackung, Oosterhout/Niederlande (Gld)
- **Werner & Mertz GmbH** - Hersteller von Reinigungs- und Pflegemitteln (Frosch, Erdal etc.), Mainz
- **ricion AG** (Regeneration in Cycles is our nature) - Stoffstrommanagement: Pflanzenkohle und Terra preta, Hengstbacherhof (Rheinland-Pfalz)
- **Pfälzer Power Pilze GmbH** - Biokunststoffe durch Pilzzucht, Hengstbacherhof (Rheinland-Pfalz)



zur PAPSTAR-Dokumentation
„Verpackung der Zukunft,
innovativ – nachhaltig – kreislauffähig“
(39:23 Minuten)

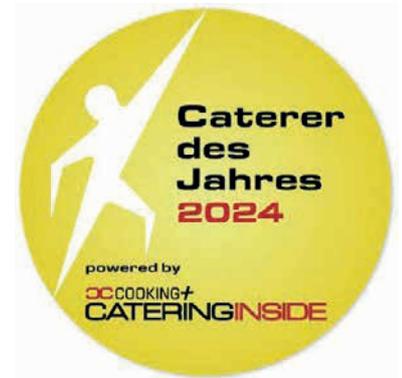


„Den Award haben wir auf jeden Fall gemeinsam mit PAPSTAR gewonnen!“

Es ist DAS Branchentreffen des Jahres! Allein diese erlebnisbasierte Betrachtungsweise hätte ausgereicht, um einen fantastischen Abend im erweiterten Kreise Gleichgesinnter zu verbringen.

Der prestigeträchtige Wettbewerb „Caterer des Jahres“, vom führenden Fachmagazin „Cooking + Catering inside“ (CCI) diesmal im Kölner HARBOUR.CLUB rampenlichtwürdig in Szene gesetzt, ist allerdings weitaus mehr. Nämlich ein inhaltsstarkes Indiz dafür, dass die Caterer des Landes auf die Krisen und Herausforderungen dieser Zeit zu reagieren wissen. Mit unbändigem Engagement, Innovationskraft und Ideenreichtum!

Ein von Chefredakteur Hans Jürgen Krone gesteuertes Auswahlverfahren hatte elf Cateringunternehmen hervorgebracht, deren Vertreter sich am Tag der finalen Entscheidungsfindung und des Abschluss-Events noch einmal persönlich der Jury vorstellen konnten.



Sonderpreis für Zero-Waste-Partnerschaft

Als Sieger in den Kategorien Aufbruch, Kulinarik und Wertschätzung gingen schließlich die Chinuki Kindermahlzeiten Manufaktur GmbH aus Meerbusch, die Keepers & Cooks GmbH aus Nürnberg (Pop-Up-Dinner im Storytelling-Format) und WildparkTaste made by Traube Tonbach aus Karlsruhe (Mini-Max – mit dem Mini-Job maximale Erfolge) hervor.

Mit einem Sonderpreis wurde das Veranstaltungskonzept „ZERO WASTE – PURE PLEASURE“ gewürdigt, welches die lemonpie Eventcatering GmbH aus Bad Münstereifel in enger Kooperation mit der PAPSTAR Solutions GmbH „ausgerollt“ hat.



„Wir müssen mutig sein und Nachhaltigkeit out of the box denken. Kreislaufwirtschaft beginnt beim Produkt: Die Symbiose von klugen Prozessen im Bereich ‚Einmalgeschirr und hochwertiges Catering‘ läutet eine neue Ära ein!“

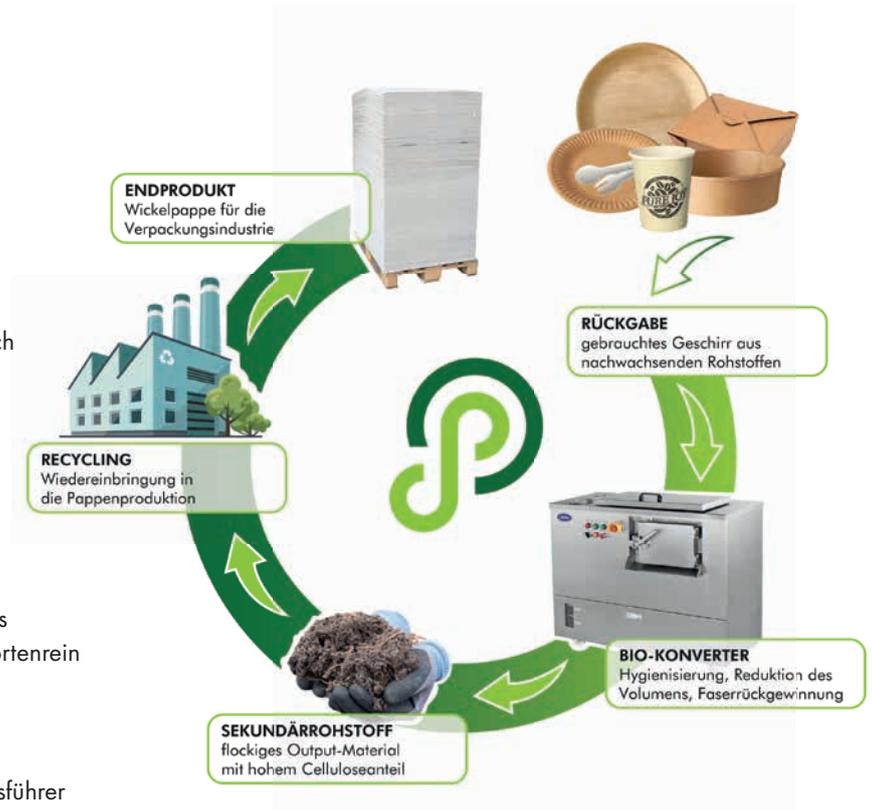
**Stephanie Forstner, Nachhaltigkeitsbeauftragte
lemonpie Eventcatering GmbH**



zum Konzept-Flyer
„Zero Waste – Pure Pleasure;
Nachhaltige, zirkuläre Lösungskonzepte im
Eventcatering und in der Gemeinschaftsverpflegung“



Das smarte Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen des Mutterunternehmens PAPSTAR lässt sich nämlich mittels eines faserrückgewinnenden Aufbereitungsprozesses in einem dafür konzipierten Bio-Konverter (umgangssprachlich Kompostiermaschine) vollständig in einen Wertstoffkreislauf zur Herstellung neuer Produkte aus Pappe zurückführen. Über Geschirr-Rückgabestellen und Servicekräfte wird sichergestellt, dass die verschiedenen Materialfraktionen des Einmalgeschirrs (Holz/Pappe, Zuckerrohr, Palmblatt, Bambus etc.) sortenrein eingesammelt werden können.



„Den Award haben wir auf jeden Fall mit PAPSTAR gemeinsam gewonnen“, folgerte lemonpie-Geschäftsführer Johannes Molderings. Erfolgreich umgesetzt wurde das Konzept zuletzt allein zweimal in Köln, bei der Digital X und beim großen Betriebsfest der Deutz AG.

Bildergalerie
„Caterer des Jahres 2024“



Sonderpreise gab es für lemonpie/PAPSTAR und die Compass Group (Kampagne gegen Belästigung am Arbeitsplatz), v.l.n.r.: Hans Jürgen Krone (CC inside), Frank Kolvenbach und Bernd Born (PAPSTAR), Stephanie Forstner und Johannes Molderings (lemonpie).

**Stabil und formschön:
Neue Geschirrserie
„Cella“ aus Bagasse**

Teller in verschiedenen Größen (rund oder in Halbmond-Form), eckige Servierplatten und Schalen: „Cella“ heißt die neue Geschirrserie aus Bagasse, vielseitig einsetzbar und wie geschaffen für alle Ansprüche an ein modernes Catering. So lassen sich Fingerfood, kleinere und größere Häppchen, Süppchen und Desserts stilvoll anrichten.

Als Bagasse bezeichnet man die faserigen, gemahlene Überreste, die bei der Zuckerfabrikation nach dem Auspressen von Zuckersaft zurückbleiben.



Messe- Neuheiten 2025



**Salatschalen mit
transparenten
Deckeln**



Neuheiten aus dem STARPAK-Sortiment: Praktische Schalen aus zertifizierter Pappe mit PE-Beschichtung (500 und 750 ml) eignen sich ideal zum Verpacken von Salaten und kleinen Snacks; dazu gibt's passende transparente Deckel aus PET.



**Lunchboxen aus Pappe,
zwei-, drei- und fünffach geteilt**

Durch die praktische Aufgliederung in bis zu fünf Fächer sind die neuen Lunchboxen mit Klappdeckeln aus zertifizierter Pappe (STARPAK-Sortiment, PE-beschichtet), prädestiniert für den Transport von Mahlzeiten, die aus mehreren Komponenten bestehen. Das To-Go-Pendant zum klassischen Abteil-Teller aus Porzellan, den man aus Kantinen und Mensen kennt.



Für „auf die Hand“: Snacktrays aus Zuckerrohr

Ideal für die Pommes oder sonstige Snacks: Die neuen Snacktrays aus Zuckerrohr (Bagasse, ungebleicht) sind für alle Bedürfnisse von „Food To Go“ bestens geeignet. Erhältlich in verschiedenen Größen, Höhen, mit und ohne Dipfach.



Wir sind dabei! Messe für Hotellerie,
Gastronomie & Gemeinschaftsverpflegung

Messezentrum 1, 90471 Nürnberg

12. - 14. Januar 2025

**Halle 4A
Stand C18**

Cupcake- und Tortenboxen sind „Topping-tauglich“

Unsere neuen Cupcake- und Tortenboxen aus Kraftkarton mit Sichtfenstern aus PLA (Polylactide, auf Maisstärke basierend) haben einen besonderen Clou: Auf Kundenwunsch (siehe Seite 16) sind acht der zehn Varianten jetzt 10 cm hoch, so dass üppige Toppings nicht länger am Deckel anpappen können.

Die bunte Welt der Fingerfood-Spieße

Willkommen in der bunten Welt der Fingefood-Picker aus Bambus, wahlweise 7,5, 12, 12,5 oder 14 cm lang: Ball, Black Pearl, Burger, Cube, Drum, Fish, Flower, Fruit, Heart, Mali, Mexiko, Sport (Tennis, Baseball, Football, Soccer, Basketball), Square.



Schalen und Deckel aus Bagasse: Ideal für Catering & „außer Haus“

Für ein umweltbewusstes Catering und den Außer-Haus-Verkauf empfehlen sich „Zuckerrohrschalen To Go“ (Bagasse), die es in drei verschiedenen Größen gibt (Füllinhalt: 600, 750 und 1000 ml). Da versteht es sich fast von selbst, dass die passgenauen Deckel ebenfalls aus Bagasse sind - wahlweise auch transparent aus recyceltem PET.





Sushi-Schalen aus Pappe mit natürlicher Beschichtung

So lassen sich Sushi und Sashimi appetitlich präsentieren und bequem transportieren: Die stabilen Schalen aus zertifizierter Pappe kommen mit einer Bio-Beschichtung aus, die ebenso wie die Sichtfenster aus PLA (Polylactide) besteht – ein Werkstoff, der aus nachwachsenden, pflanzlichen Rohstoffen wie beispielsweise Maisstärke hergestellt wird und biologisch abbaubar ist.



Der „GREEN Nitril“ lässt sich biologisch abbauen

Durch die Verwendung eines organischen Zusatzstoffes sind die Untersuchungs- und Schutzhandschuhe „GREEN Nitril“ von Medi-Inn® biologisch abbaubar und für viele Anwendungsbereiche geeignet: Arztpraxen, Alten- und Krankenpflege, Gastronomie (Kontakt mit Lebensmitteln), Garten- und Landschaftsbau, Reinigung.



← optimaler Schutz vor scharfen Klingen

Schnittschutz-Handschuh auch für die Lebensmittelverarbeitung

Ausgestattet mit der neuesten Schnittschutztechnologie bietet der Handschuh von Work-Inn® optimalen Schutz vor scharfen Klingen, ohne die Beweglichkeit oder den Komfort zu beeinträchtigen. Ideal fürs Handwerk oder als Unterziehhandschuh (beidhändig verwendbar), aber auch zur Lebensmittelverarbeitung.

Wir sind dabei! Internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckerei und Konditorei sowie den gesamten Außer-Haus-Markt

Messeplatz 1, 20357 Hamburg

14. - 18. März 2025

**INTER
NORGA**

**Halle B3.OG,
Stand 100**



Müllbeutel und Abfallsäcke aus Post-Consumer Waste (PCW)



Zertifizierte Ressourcenschonung durch die Verwertung von Haushaltsabfällen aus dem Restmüll und der gelben Tonne: Natürlich-beigefarbene Müllbeutel (5, 18, 30 l) und Abfallsäcke (60, 120, 240 l), ausschließlich aus Post-Consumer Waste (PCW) hergestellt, bieten eine nachhaltige Lösung für die Entsorgung kleinerer und größerer Abfallmengen.



12 Farben



Name ist Programm: Die neue DAILY Collection in bester Tissue-Qualität

Aus eigener Produktion in Österreich stammt die neue DAILY Collection für den täglichen Gebrauch: Die Servietten aus Primärfasern in bester Tissue-Qualität überzeugen durch eine schicke schlichte Optik und eine angenehm weiche Haptik, sind in verschiedenen Größen und Ausführungen (Viertel- oder Achtfalzfal) erhältlich und lassen sich farblich mit den Produkten der ROYAL Collection kombinieren.

Die ROYAL Collection ist personalisierbar

Die beliebten ROYAL-Collection-Servietten „Kitchen Towel“ und „Linen“ lassen sich mit einem Logo personalisieren: creme, sand, rot, fuchsia, blau, limonengrün, grau – inklusive harmonischem Ton-in-Ton-Logodruck. Mindestabnahme: 25.000 Stück (zwei Paletten).



Natürliche Ressourcenschonung: Servietten aus recyceltem Papier

Servietten aus recyceltem Papier stehen sinnbildlich für die PAPSTAR-typische Weiterentwicklung nachhaltig produzierter Produkte und die effektive Schonung natürlicher Ressourcen. Verschiedene Größen, Tissue-Stärken (zwei- oder dreilagig) und zwei gängigen Falzarten (Viertel- oder Achtfalzfal) berücksichtigen die verschiedensten Einsatzbereiche.



ROYAL-Servietten mit anlassbezogenen Motiven

Premiumservietten der ROYAL Collection (40 x 40 cm, Viertelfalzfal) in bester Tissue-Qualität sind in ihrer Haptik kaum von einer gewebten Stoffserviette zu unterscheiden. Neu im Sortiment sind anlassbezogene Motive wie Grief, Communion/Confirmation oder Festivities (silber und gold).



Gut kombinierbar, ein „Perfect Match“

Weitere neue Motivservietten der ROYAL Collection wurden gezielt so ins Sortiment aufgenommen, dass sie sich perfekt mit den Tischläufern „Textile“ kombinieren lassen. „Mix & Match“ heißt die Zauberformel für die perfekte Tischdekoration.



Redaktion „Produkte“: Bernd Born, Yvonne Reidt, Nicole Geschwind, Pauline Herschbach

Himmel un Äd met Flönz

... dozo Leberkäs-Domtürmcher

Das sich für die kalte Jahreszeit eignende Gericht ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Seinen Namen erhielt es von der früher verbreiteten und auch heute noch in verschiedensten Regionen gängigen Kombination, dass „Himmel“ für die Äpfel an den Bäumen und „Äd“ für die Kartoffeln in der Erde stehen.

Im rheinischen Sprachgebrauch ist Himmel un Äd met Flönz (Blutwurst) als Ärm-Lücks-Esse bekannt. Im 111-Rezepte-Buch „Kölsch für ze müffele“ von Höhner-Ikone Henning Krautmacher wird die Namenskonstellation allerdings ein klein wenig anders hergeleitet: „Dat Ädäppelspüree süht bal esu uss wie en Wolke und ess och genau esu locker. Dat ess d'r Himmel. Un die Äd, dat ess die jebrodene Flönz - genau esu brung wie Äd.“

Regionaltypisch mit Flönz oder reduziert vegetarisch ... - die Verbindung zwischen „herzhaft, deftig und süß“ ist außergewöhnlich lecker!



Teller aus
Bambus



6 Portionen



45 Minuten



ZUTATEN

1 kg Kartoffeln

250 ml Milch

50 g Butter

Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

1 kg Äpfel

4 bis 5 Zwiebeln

Beilagen

ZUBEREITUNG

schälen, vierteln, in Salzwasser garkochen, abgießen und unter Zugabe von ...

zu einem fluffig-cremigen Püree stampfen

schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne unter Zugabe von Butter und Honig zu einem Kompott mit Stückchen zubereiten

in Ringe schneiden, mehlieren und mit reichlich Butter glasig-knusprig anbraten

gebratene Blutwurst und im Ofen angebackene, leicht angeröstete „Leberkäs-Domtürmcher“

(für die vegetarische Variante die Beilagen einfach ignorieren)



Eventmodul und Currywurst im Schälchen

Die bewährte Standkonzeption von PAPSTAR, seit Jahrzehnten umgesetzt mit der WWM GmbH & Co. KG aus Monschau, wird sich insofern verändern, als dass zur HOGA und INTERNORGA 2025 ein im Streetfood-Style aufgebautes Eventmodul die Besucher nicht nur „abholen“, sondern auch mit Getränken und heißer Currywurst im recyclingfähigen Schälchen versorgen wird.



www.papstar-storyteller.de/neuer-messeauftritt

Wie das bei PAPSTAR so läuft!

Junge Menschen für die Ausbildung begeistern! Mit dieser Zielsetzung schafft PAPSTAR die Voraussetzung dafür, das Wachstum stets mit Bedacht auszubauen. Lea hat sich begeistern lassen: Im Anschluss an ihre Ausbildung ist die „Kaufrau für Büromanagement“ nahtlos in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen worden. Aber Lea erzählt euch am besten mal selbst, wie das bei PAPSTAR so läuft ...

www.papstar-storyteller.de/azubi-recruiting



Kundenpreis für PAPSTAR-Member Conpax B.V.

Bleibt in der Familie! Von daher freuen wir uns umso mehr mit der Conpax B.V. im niederländischen Oosterhout (Gld), die von der Lebensmittel-Fachzeitschrift „Out.of.Home Shops“ mit dem „Out.of.Home Award 2024“ in der Kategorie „Non-Food/Umsatzentwicklung“ bedacht worden ist. Eine wertvolle Auszeichnung, da sie auf einer Befragung von Kunden und Handelspartnern beruht.



www.papstar-storyteller.de/outofhome-shops

eat&style: Aftermovie zum Recyclingerfolg

Konzepte, die voll und ganz aufgehen, sind die besten! Beispiel: Hamburger Großmarkt, eat&style. Dank des konstruktiven Austauschs mit der veranstaltenden FLEET Events GmbH um Kai Klemm und der Mithilfe von über 7000 nachhaltig orientierten Besuchern konnte das Catering-Geschirr aus Bagasse (Zuckerrohr) nach Gebrauch sortenrein eingesammelt und wiederverwertet werden.

<https://www.papstar-storyteller.de/eatstyle-aftermovie>



IMPRESSUM

Herausgeber
PAPSTAR GmbH
Daimlerstraße 4-8 • D-53925 Kall
Telefon: +49 2441 83-0
E-Mail: info@papstar.de

Geschäftsführung
Tom Kantelberg

Verantwortlich im Sinne des Presserechts (V. i. S. d. P.)
Bernd Born • PAPSTAR GmbH
Daimlerstraße 4-8 • D-53925 Kall
Telefon: +49 2441 83-231
E-Mail: redaktion@papstar.de

Redaktion & Redaktionelle Mitarbeit
Bernd Born; Yvonne Reidt, Jana Schmitz



Layout & Projektmanagement
B+P Agentur • Michelle Duve, Sandra Plützer
Alfred-Nobel-Straße 1-3 • D-50226 Frechen



Herstellung
Messner Medien GmbH • D-53359 Rheinbach

Kontakt Vertrieb
E-Mail: info@papstar.de
Telefon: +49 2441 83-0

Gender-Hinweis
Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern im STORYTELLER To Go die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

“
**Große Klappe
und viel
dahinter**

Elena Derr

Kreativ-Gastronomin, Art-Floristin und Inhaberin „Café lé Bloom“



Gesagt, getan: Dank des Verbesserungstipps gibt es unsere Cupcake- und Tortenboxen auch in einer 10 Zentimeter hohen Variante, so pappt nichts an. Natürlich aus unbeschichtetem Kraftpapier mit Sichtfenster aus Maisstärke. Mehr zum Wertstoffkreislauf:

www.papstar.com/solutions/zero-waste

papstar-shop.de