

Paul Andrei

Dipl.-Ing.

Berufsbezeichnung:

Geschäftsführer BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH

Alter: 50 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

1990 - 1995



„Manchmal denken wir zu viel und fühlen zu wenig“ Charlie Chaplin

Lebenslauf

1990 – 1995

Studium HS-Albstadt-Sigmaringen

1995 - 1997

Studium der Umwelttoxikologie an der Universität Strasbourg

Seit 1997

Gründung des BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH
(akkreditiertes Mikrobiologielabor)
seitdem Geschäftsführer von BAV

Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Mikrobiologie bei Prof. Dr. Riethmüller und Kanufahren auf der Donau.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Weil meine Mutter das Studium gut fand.

Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Mikrobiologie und Hygiene

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Fahrrad fahren im Donautal. Ein sinnvolles Praxissemester aussuchen in einem Betrieb, in dem man sich wohlfühlt.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Tatsächlich keine.

Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Meine Frau, wir haben uns im Studium kennengelernt.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Die Fächer und Praktika bei Prof. Dr. Riethmüller.

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Mehr Chemie lernen.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

- Unternehmensausrichtung
- Weiterentwicklung des Labors
- Kundenberatung
- Mitarbeiterführung
- Repräsentation / Vorträge

Sie haben schon sehr viel erreicht in Ihrem Berufsleben, haben Sie noch weitere Ziele?

Für unsere Kunden das beste Team zu entwickeln.

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Sizilianische Caponata



Zutaten:

Für die Sauce:

1 kg Tomaten
1 Bund Basilikum
50 ml Olivenöl
100 ml kochendes Wasser
Salz und weißer Pfeffer

Für das Gemüse:

1 kg Aubergine
Salz
1 Zwiebel
200 g schwarze Oliven
300 g Staudensellerie
1 EL Kapern
50 g Pinienkerne
100 ml Weißweinessig
20 g Zucker
25 g Mandelstifte
Olivenöl

Für 6 Personen
30 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 308 kcal

Zubereitung

1 Für die Soße die Tomaten vierteln (mit Schale) und in 0,1 Liter kochendes Wasser mit Olivenöl geben. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ungefähr eine halbe Stunde köcheln lassen. Anschließend die Tomaten in ein Sieb abgießen und durch das Sieb passieren (einen Kochlöffel nehmen und in Kreisbewegungen die Tomaten durch das Sieb drücken). Das Basilikum hacken, zugeben und mit weißem Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

2 Die Auberginen in gleichgroße Würfel schneiden (ungefähr 2 – 3 cm). Anschließend ein wenig salzen, in ein Sieb geben und mit einem Teller abdecken. Unter das Sieb einen Behälter stellen, oder das Sieb direkt im Spülbecken abstellen. Man sollte den Teller ein bisschen beschweren. Das Einsalzen muss unbedingt gemacht werden, da die Bitterstoffe so aus der Aubergine ziehen. Ungefähr nach einer halben Stunde kann man die Auberginenstücke auf Küchenpapier etwas trocken tupfen.

3 Eine Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und die Auberginenstücke in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend den Staudensellerie in etwa gleichgroße Stücke wie die Aubergine schneiden und in kochendem Salzwasser 5 min. kochen lassen. Den Sellerie abgießen und ebenfalls mit Küchenpapier abtupfen.

4 Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in ein bisschen Olivenöl in einem Topf (am besten in einer Kasserolle) anschwitzen, bis sie leicht glasig glänzend ist. Nun die Soße und den Sellerie zugeben und ca. eine halbe Stunde auf mittelhoher Stufe köcheln lassen.

5 Anschließend können die Pinienkerne, die Kapern und die halbierten Oliven zugegeben werden. (Ihr könnt auch Rosinen dazugeben, aber das nicht so mein Ding.) Tipp: Röstet die Pinienkerne vorher ein wenig in einer kleinen Pfanne an, dann schmeckt es besser.

6 Den Zucker mit dem Weinessig verrühren und zugeben. Das Ganze unter langsamem Rühren ca. 5 min. einkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Masse nur noch handwarm ist, die Auberginen zugeben.

7 Die Mandelstifte anrösten und über dem Gericht verteilen. Jetzt muss das Ganze durchziehen, am besten über Nacht an einem kühlen Ort.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1308191235665236/Sizilianische-Caponata.html>

Kontakt Daten:

paul.andrei@bav-institut.de