

## **Kulinarische Neuerungen im Kö 13: Kreativ-Koch und frische Speisekarte**

Mario Voss startet voll durch im Kö13 in Paderborn - Neue Küche, Speisekarte & Öffnungszeiten. Erfahren Sie mehr über die gastronomischen Neuerungen.

Höhere gastronomische Standards im Kö13 - Mario Voss und Jörg Staebner leiten das Koch-Team

Das Restaurant Kö13 in Paderborn erlebt derzeit eine gastronomische Revolution. Mario Voss, ein bekannter Unternehmer und Gastronom in der Region, hatte eigentlich vor, sich zurückzuziehen und das Restaurant zu übergeben. Doch statt dessen hat er sich entschlossen, das Restaurant weiterzuführen und sogar zu verbessern.

Eine entscheidende Verstärkung des Teams kommt mit Jörg Staebner, einem etablierten „Kreativ-Koch“ in der Paderborner Gastronomieszene. Staebner hat sein eigenes Restaurant aus gesundheitlichen Gründen geschlossen und arbeitet nun im Kö13. Seine Kreativität und Erfahrung sollen die Küche und Speisekarte des Restaurants auf ein neues Level heben.

Die Veränderungen im Kö13 sind bereits sichtbar. Es gibt einen neuen Mittagstisch, eine neue Bistro- und Abendkarte, und das Restaurant hat auch sonntags geöffnet, um das Frühstücksangebot in Paderborn zu bereichern. Darüber hinaus haben die Öffnungszeiten unter der Woche erweitert, um den Gästen mehr Flexibilität zu bieten.

Mario Voss beschreibt Staebners Kochstil als innovativ und auf

hochwertige, saisonale Produkte fokussiert. Gerichte wie Rindersteak mit Marzipankirschen-Bratenjus oder getrüffelte Kartoffelchips zum Fish and Chips stehen auf der neuen Speisekarte. Ein weiterer Koch, Philipp Siede, bringt seine Erfahrungen aus der italienischen Küche ein, um das Team zu verstärken.

Trotz der Herausforderungen, denen die Gastronomiebranche gegenübersteht, bleibt Mario Voss optimistisch. Die neuen kulinarischen Standards im Kö13 versprechen eine aufregende Zeit für die Gäste und die gesamte Paderborner Gemeinschaft. -

**NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**