



### KAISERSCHOTE bietet digitalen Kochkurs mit Genussmomenten

Die Genussbox der KAISERSCHOTE entwickelt sich kontinuierlich weiter. Mit der Vielzahl der Kundenanlässe wächst der Variantenreichtum der „Kiste mit der Kochshow“. Aktueller Renner ist das digitale Koch-Happening, das die KAISERSCHOTE im Zuge der Weiterentwicklung ihrer Genussmomente anbietet. Der digitale Kochkurs mit André Karpinski und den kommunikativen Köchen der KAISERSCHOTE ist als Zwei- und Drei-Gänge-Variante buchbar und eignet sich auch zum Teambuilding. Je nach Zeitplan des Auftraggebers gibt es 30-Minuten-Programme; aber auch Koch-Happenings, die rund eineinhalb Stunden dauern. Der Koch-Event wird live moderiert und per interaktivem Stream übertragen.

Der komplett choreografierte Digitale-Event sorgt dafür, dass die Gäste jederzeit eingebunden und vom gemeinsamen Erlebnis gefesselt bleiben. Das „Mise en Place“ direkt aus der Box begeistert alle Teilnehmer, und die charmante Erklärung zum Ablauf sorgt für Sicherheit. Kurzweilig erläutert der Chefkoch Profitricks und Küchen-Kniffe und geizt nicht mit Hintergrundinformationen zu den Zutaten. Optional erhalten die Gäste ein gemeinsames Begrüßungsgetränk zum Anstoßen – zum Beispiel Sekt/Soda + X. Hinter dem X steht der Premix des Hugo-Nachfolgers „Franz Essenz“, abgefüllt in ein Weckgläschen.

Drei kulinarische Richtungen können für das Format gebucht werden: „Cross Kitchen“, „Blenderküche DeLuxe“ und „Herbstliche Aromenküche“. In der „Cross Kitchen“ entsteht zum Beispiel als Vorspeise ein Teppanyaki-Salat mit Ingwer-Hähnchen oder geräuchertem Tofu als Topping, gekrönt von einem Salat-Crunch aus in Olivenöl gerösteten Maisbrotwürfelchen und Pinienkernen, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Kornblumen. Die Hauptspeise bietet dann eine Udon Poke Bowl mit kross gebratenem Roastbeef, Shii Take, Baby Mangold, Edamame-Bohnen, Bambussprossen und dicken Reismudeln, die durch die hausgemachte Würzpaste ein perfektes Finish erhalten. Bei der „Blenderküche DeLuxe“ entsteht zum Hauptgang ein „Aromen-Blech“: Roastbeef im Winter-Rub auf Hokaido-Stampf mit Roasted Red Onion Jam und gebackenem Gemüse aus der Region. Ein „Schneebesens-Konzert“ zum Dessert vollendet schließlich den Team-Event. Die „Zabaione von Grüntee und Limette“ sorgt für ein klangvolles Abschlussbild.

Die Dauer des Events bestimmt der jeweilige „Gastgeber“. Dazu bietet die KAISERSCHOTE verschiedene Formate, in denen Kunden interaktiv einsteigen oder in denen sie nur einen Gang gemeinsam zubereiten. Diese Variante begleitet ein fertiger Genussmoment im Weckglas, der den Charme der individuellen Genussmomente der KAISERSCHOTE besitzt und aus drei aufeinander abgestimmten Komponenten mit einem kulinarischen Gimmick besteht.

Gemeinsam ist allen Formaten, dass sie komplett choreografiert sind, keine Längen besitzen und das Publikum dadurch vor dem Bildschirm fesseln.

Die individuellen Genussmomente in der Box kreierte die KAISERSCHOTE vor dem Hintergrund ausbleibender Live-Erlebnisse im Zuge der Corona-Krise und liefert diese, dem Anlass entsprechend, regional oder bundesweit pünktlich an den Arbeitsplatz oder ins Homeoffice. Die facettenreichen Genussmomente unterschiedlicher Kreationen prägt auch ihre spezielle Zubereitungsweise, welche die KAISERSCHOTE in den vergangenen Monaten entwickelte und immer wieder verfeinert. Das von André Karpinski eingesetzte Verfahren des Einweckens ist darüber hinaus noch absolut nachhaltig.

Bildunterschrift: Koch-Happening mit der KAISERSCHOTE (Foto: KAISERSCHOTE, frei zur Veröffentlichung)

### **André Karpinski und die KAISERSCHOTE**

Um nach dem Abitur die Wartezeit auf einen Studienplatz zu überbrücken, begann André Karpinski 1987 eine Lehre zum Koch in seinem Lieblingsrestaurant. Offenbar erfolgreich, denn schon bald folgten erste Aufträge für die kulinarische Begleitung von B2B-Events und privaten Festen. 1992 entstand daraus das Cateringunternehmen KAISERSCHOTE Feinkost Catering. Das Unternehmen hat sich seither von einem kleinen Traiteur in der Kölner Innenstadt zu einem überregional bekannten Catering-Dienstleister entwickelt, der heute in einer Küchenmanufaktur auf 1.500 qm Nutzfläche in Pulheim-Brauweiler für Business-Events ebenso wie für Privatveranstaltungen erfolgreich tätig ist. Zum Portfolio zählen weiterhin viele Exklusivpartnerschaften mit namhaften Locations im Kölner Raum.

KAISERSCHOTE Feinkost Catering GmbH

Donatusstraße 141

50259 Pulheim-Brauweiler

Ansprechpartner: André Karpinski

T. 0 22 34 / 99 802-0

F. 0 22 34 / 99 802-22

eMail: [genuss@kaiserschote.de](mailto:genuss@kaiserschote.de)

Internet: [www.kaiserschote.de](http://www.kaiserschote.de)

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4274}