



Genussvoller Weihnachtsgruß aus der Box

Alle Jahre wieder: Das Fest der Feste kommt schneller als man denkt und die Weihnachtsfeier im Unternehmen ist ein nicht wegzudenkendes und liebgewonnenes Ritual. Zusammensitzen, bei einem gemeinsamen Essen das vergangene Geschäftsjahr Revue passieren lassen – für Weihnachten 2020 wird es wohl in vielen Unternehmen bei diesem Wunsch bleiben. Die Präsenz des Corona-Virus zwingt zu unkonventionellem, zeitnahe Planen und Handeln, um Menschen trotz der Pandemie zusammenzubringen. Gesucht sind Lösungen für den gemeinsamen Jahresabschluss. Der Gedanke an eine digitale Weihnachtsfeier reift in den Köpfen vieler Firmenchefs, um ihren Mitarbeitern zum Jahresende doch noch etwas Besonderes zu bieten. Kulinarisch wird dieses digitale Zusammenrücken von KAISERSCHOTE Feinkost Catering mit eigens dafür kreierten Weihnachtsgenuss-Boxen.

KAISERSCHOTE hat die Weihnachtskollektion der Genussmomente entwickelt und liefert die festlichen Genussboxen regional oder bundesweit pünktlich an den Arbeitsplatz oder ins Homeoffice. „Weihnachten ist das Fest der Freude und das Öffnen der Päckchen jedes Mal ein besonderer Moment. Die Teilnehmer sollen ihre persönliche Box voller Vorfreude öffnen und die Inhalte in dem Bewusstsein genießen, das jetzt alle Kollegen überall das gleiche Geschmackserlebnis haben und die verbundene Aufmerksamkeit und Wertschätzung ihrer Geschäftsführung genießen. Nichts verbindet mehr als eine gemeinsame Mahlzeit und das besonders zu Weihnachten“, erklärt André Karpinski, Gründer und Geschäftsführer der KAISERSCHOTE.

Weihnachtlich geschlemmt wird im digitalen Rahmen. In der Box verbergen sich dafür beispielsweise Pfannenzpilze und Balsamico als Vorspeise – kombiniert mit einem Rucola Pesto mit Walnuss, das mit einem Salat Crunch Topping gekrönt ist. Das Schöne: Der Glaseinhalt des Pestos reicht noch als Topping für das abendliche Käsebrot und der Salat Crunch wird zum Knabberspaß, falls nicht alles auf den Salat passt.

Als Hauptspeise im Weckglas erwartet den Empfänger Entenkeule Holunder. Das Team der KAISERSCHOTE überrascht den Gaumen der fernen Gäste mit einer zart geschmorten Keule – unterstrichen von der Süße glasierter Maronen und dem herben Aroma des Holundersaftes. Dazu reicht der Caterer gebackenen Sellerie und Quitten als lokales Wintergemüse in einer intensiven Aromadichte. Sauerkirchen in Zimtkuchen runden das Weihnachtsmenü ab. Alternativ bietet die KAISERSCHOTE den Christmas Crunch als Kombination von Haselnuss-Krokant mit der anregenden Wirkung von gerösteten Kakaobohnen an. „Begeistert sind unsere Kunden vom spielerischen Momentum, denn jedes Gericht wird von den Gästen mit

zwei bis drei einfachen Handgriffen selbst vollendet. Und damit dies auch immer zu 100 Prozent gelingt, gibt es zusätzlich ein kurzes Erklärvideo. Das ist dann auch gleich die Speisekarte in bewegten Bildern“, meint André Karpinski.

Mit der Auswahl der verschiedenen Speisen oder Menüs setzte sich das Team der KAISERSCHOTE in den vergangenen Monaten intensiv auseinander und entwickelte für die facettenreichen Genussmomente auch eine spezielle Zubereitungsweise. „Mittlerweile sind wir absolute Fans vom Einwecken und haben diese Zubereitungsform dafür weiterentwickelt“, so André Karpinski. „Einwecken ist absolut nachhaltig. Was nicht sofort gegessen wird, hält ungeöffnet noch viele Tage, und die Gläschen mit dem roten Kautschukring und den Edelstahlklammern stehen zur Weiterverwendung bereit.“ Auf diese Weise setzt sich für den Gast auch noch Tage nach dem digitalen Weihnachtsevent der Genuss einzelner Menükomponenten wie Christmas Crunch, gegrillte Birne und Rote Beete fort.

Seitdem in Corona-Zeiten das Live-Erlebnis in den Hintergrund trat, liefert der Feinkost-Caterer aus Köln die Genussmomente aus der Überraschungsbox für das digitale Zusammensein direkt an den Arbeitsplatz, ins Homeoffice und nach Hause. Die Box ist in verschiedenen Varianten erhältlich und auch für interne Anlässe wie Jubiläen und Geburtstage in einer speziellen Kreation verfügbar. Anlassunabhängig gehört zu jeder Box ein QR-Code. Wer ihn abrufen, erfährt von den Köchen der KAISERSCHOTE per Videoclip oder Live-Stream auf charmante Weise die Zubereitung der Genussmomente aus der Box.

Bildunterschriften: André Karpinski, Weihnachtsbox 2020 – Genuss aus der Box (Fotos: 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

Internet: www.kaiserschote.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4251} {phocagallery

view=category|categoryid=196|imageid=4235}