



Streaming mit Aussichten

Die digitalen Kochevents der GENUSSMOMENTE erhalten eine Sommerresidenz. In den vergangenen Monaten kochte die KAISERSCHOTE in den verschiedensten Streaming-Studios der Kunden. Ab Mai streamt der Kölner Event-Caterer KAISERSCHOTE Feinkost Catering auf Wunsch aus dem Seepavillon an den Ufern des Fühlinger Sees und erweitert damit sein Portfolio für die Umsetzung coronakonformer Events – auch im Hybridformat – in einer eigenen Location. Die kulinarische Basis bildet das Award-prämierte Konzept „GENUSSMOMENTE.zusammen.digital.genießen“ der KAISERSCHOTE.

Herzstück der Sommerresidenz für Live- und Digital-Events ist das rund 300 Quadratmeter große Kochatelier im Seepavillon. Mehrere mobile Kochinseln, BBQ-Stationen und Smoker gehören zum handwerklichen Interieur, ein gemütliches und lockeres Lounge-Setting, moderne Dinnertable und Strandliegen zum Ambiente. Alles zusammen schafft mit lichtdurchfluten Räumen, Strand und atemberaubendem Seeblick den Rahmen für einzigartige gestreamte Events im Format des „New Normal“.

Vor Ort werden die Gerichte aus der prämierten Genussbox exemplarisch gekocht, bei einem Hybridevent mit einem Teil der Teilnehmer auch zusammen, während die zugeschalteten Gäste in den eigenen vier Wänden parallel dazu das Menü mitzubereiten. „Garantie für einen entspannten Workflow, traumhafte Bilder und ein genussvolles Kochhappening gibt das Team der Showköche, Moderatoren und Techniker“, erklärt André Karpinski, Gründer und Chef bei KAISERSCHOTE Feinkost Catering, das gleichzeitige gemeinsame kulinarische Erlebnis der Präsenzgäste und der zugeschalteten Teilnehmer.

Der Genuss unterschiedlicher Kollektionen kommt aus der Box. Genussvolle Frühlingsgefühle und unkomplizierte Sommerküche beschreiben den Kochstyle der KAISERSCHOTE in den kommenden Monaten. Ob Spargelbox mit Erdbeeren oder Grillbox mit Sommeraromen – jede Genussbox wird Teil eines Remote-Teamerlebnisses mit charmant vermitteltem Insiderwissen durch die Köche des Kölner Event-Caterers und mit dem besonderen Seeblick der Location am Fühlinger See.

Die KAISERSCHOTE sorgt für das perfekte Handling der facettenreichen Genussboxen mit pünktlicher Zustellung im EU- und deutschlandweiten Versand der durchchoreografierten Zutaten. Genussvoll ist auch das Ergebnis, denn jede Überraschungsbox enthält einen QR-Code für eine exakte Anleitung einer perfekten Zubereitung. Nach Abruf des Codes erklären die Köche der KAISERSCHOTE per Videoclip oder im Live-Stream den Ablauf.

Die Location an den Ufern des Fühlinger Sees schafft auch räumlich optimale Voraussetzungen zur Durchführung der inszenierten Genussmomente live, digital oder als Hybridevent. Der Innen- und Außenbereich der Location lässt sich flexibel gestalten. Rund 280 Quadratmeter Innenfläche stehen auf der Strandebene zur Verfügung, zuzüglich einer Terrasse mit 400 Quadratmetern und zahlreichen Zugangsmöglichkeiten zum Strand. Das Beachside Deck bietet im Innenbereich 195 Menschen Platz, weitere 150 Gäste erhalten auf der Terrassenfläche in Zeltaufbauten einen wettersicheren Platz. Modulare Lounge-Pagoden vergrößern die Indoorfläche der Location und des Strandes im Bedarfsfall. Für eine perfekte Durchlüftung und fließenden Grenzen von innen nach außen sorgen die zwölf Doppelflügeltüren des Seepavillons.

In Kombination mit dem coronakonformen Catering der KAISERSCHOTE bieten sich hier optimale Voraussetzungen, ausgezeichnet durch Live-Cooking mit Einzelausgabe, einem ausgefeilten Personenleitsystem und coronakonform verpackten Speisen in den bekannten Weckgläschen mit den roten Kautschukringen und Edelstahlklammern.

Bildunterschrift: Der Seepavillon am Fühlinger See (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

Internet: www.kaiserschote.de und www.digital-catering.de

{phocagallery view=category|categoryid=196|imageid=4410}