



André Karpinski, Chef der Kaiserschote, vor seinem Auslieferungsfahrzeug.

Text und Fotos: Dirk Ludwig



Die „Kaiserschote“ hat angerichtet

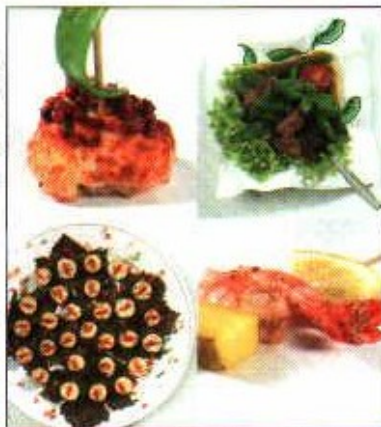
André Karpinski serviert kulinarische Aha-Erlebnisse – Liebe zum Detail

Der echte „Kölsche Jong“ André Karpinski kam vor einigen Jahren mehr zufällig zum Catering- und Party-Service. Eigentlich wollte der quirlige Jungunternehmer nach erfolgreichem Abitur Betriebswirtschaft, Marketing und Psychologie studieren. Da ein entsprechender Studienplatz allerdings nicht sofort verfügbar war, entschloß sich André Karpinski, die Zwangspause sinnvoll zu nutzen und eine Kochlehre zu beginnen. Während seiner Ausbildung war es selbstverständlich Pflicht, der ANUGA, der größten Ausstellung für Nahrungs- und Genussmittel im Lande, einen Besuch abzustatten. Und wie wegweisend eben dieser Messebesuch für den angehenden Koch sein sollte, stellte sich praktisch noch am selben Tag heraus.

Mund-zu-Mund-Propaganda

Der kalifornische „Sun-Flower“-Verband, der für Produkte aus Sonnenblumenkernen begeistern möchte, wollte ein Buffet in Auftrag geben. Selbstbewußt stellte der Azubi seine Vorstellung von „Finger Food“ vor und konnte damit überraschend seine Mitbewerber samt aller traditionellen Lachs- und sonstigen Canapees aus dem Feld schlagen. Der Lehrherr stellte seine Küche zur Verfügung und in einer privaten Nachtschicht wurde mit tatkräftiger Hilfe von Eltern und Freunden unter anderem Sonnenblumen-Pizzen

und Biskulthütchen mit Sonnenblumenkernen kreiert. Das Buffet wurde allgemein hoch gelobt und bestaunt, so daß am Abend des selben Tages der neue Buffetler die Messe mit einem Folgeauftrag des Nachbarstandes für eine Kiwi-Präsentation verlassen konnte. Bis zum Abschluß seiner Ausbildung widmete sich André Karpinski nun in den Küchen befreundeter Gastronomen aufgrund von Mund-zu-Mund-Propaganda in weiteren Nacht- und Wochenendschichten seiner Passion, Gourmets mit besonderen selbst entworfenen Leckereien zu erfreuen. In dieser Zeit wurde auch der Name des Unternehmens „Kaiserschote“ geboren und von einem befreundeten Graphiker werbewirksam aufgearbeitet. Der erste Schritt in die Selbständigkeit war getan. Nach erfolgreichem Abschluß der Ausbildung wurde zunächst ein kleiner Laden in der Kölner Innenstadt angemietet, in dem es ausgesuchte feine Käse zu kaufen gab, und in dessen angegliederter Küche für den Party-Service gearbeitet wurde.



Eine Auswahl der Kaiserschoten-Leckereien

Bald wurden die Räumlichkeiten aber zu eng und der Umzug nach Köln-Ehrenfeld, in eine alte Küche fand statt. Heute blickt André Karpinski gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin, die zudem seine „Finanz-Ministerin“ ist, stolz auf gefüllte Auftragsbücher. Die junge Firma hat Zugang gefunden zur TV-Branche und beliefert neben Filmproduktionen auch die Teams von der „Lindenstraße“ oder „Zimmer frei“ ebenso wie die Shows des Jürgen von der Lippe. Dennoch ist gerade dieses Geschäft zunehmend schwierig, weil auch hier Sparsamkeit mittlerweile oberste Priorität hat. So ist es nicht weiter verwunderlich, wenn das „Kaiserschote“-Team, zu dem mittlerweile 15 Festangestellte und 20 Hilfskräfte gehören, am liebsten für Privatkunden den Kochlöffel schwingt, denn „die wissen unsere Arbeit wirklich zu schätzen, sie bemerken die Qualität und die Liebe zum Detail“, so Karpinski und ergänzt, „es ist schon toll, wenn man den schönsten Tag eines Brautpaares durch ein gelungenes Buffet ein ganz klein wenig

mitgestalten kann.“ Geliefert wird übrigens stillet in einem alten umgebauten französischen Feuerwehrauto.

Spezielles Ambiente

Der Chef der „Kaiserschote“ hat sich vor einiger Zeit mit viel Enthusiasmus einer neuen Sparte zugewandt, dem „Motto-Catering“. Ein Highlight, so André Karpinski, war die Veranstaltung mit Land Rover. Hierbei wurde eine komplette Halle umgebaut und für die Gäste durch spezielles Ambiente, Licht, Musik und exotische Speisen eine Wüstenatmosphäre geschaffen, eine Landschaft, in der sich die Autos von Land Rover eben am wohlsten fühlen – ein großer Erfolg! Es werden aber auch anlässlich von Filmpremieren zum Thema passende Buffets vorbereitet oder zur Eröffnung des Kölner Fachgeschäftes für „Erotic Food“, die mittlerweile weithin bekannte „Sado-Maso-Möhre“ kreiert, die aus einer mit Schinken umwickelten Zuckermöhre besteht, welche mit Lauchstreifen „gefesselt“ wurde.

Es ist mit Sicherheit so, daß Gäste, die von André Karpinski und seinem „Kaiserschote“-Team beköstigt werden, nicht nur ihren Hunger stillen, sondern immer auch ein kulinarisches „Aha-Erlebnis“ serviert bekommen. Wie Karpinski zu sagen pflegt: „Wir machen Sie nicht nur satt, sondern glücklich!“