

Mundgerecht serviert

Das Catering-Unternehmen „Kaiserschote“ feiert Jubiläum. Vor 20 Jahren gründete André Karpinski die Firma, die mittlerweile 40 Festangestellte hat.



Diese **Pralinenkreation** – Haselnuss mit Knallbrause – zum Jubiläum 20 Jahre Kaiserschote ist Teil eines essbaren Bildes. Dieser **Nachtsch** fällt tatsächlich aus dem Rahmen. Denn mit jeder Praline, die verzehrt wird, wird das **Bild** kleiner. Anders als bei einem gemalten Werk lässt es sich aber leicht auffüllen. RP-FOTO: MONIKA SALCHERT

VON MONIKA SALCHERT

KÖLN Früher besaßen Kartoffel- oder Nudelsalat mit der klassischen Erweiterung durch Knacker aus dem Glas Ewigkeitsanspruch bei der Planung eines kalten Buffets. Wollte die Hausfrau nichts falsch machen, fügte sie als weitere kulinarische Stützen Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel (auch aus dem Glas), Käsewürfel, einen imposanten Knubbel Mett mit Zwiebeln und das saure GSM-Trio (Gürkchen, Silberzwiebelchen und Maiskölbchen) dazu. Daran orientierten sich auch viele Caterer, die die Zutaten eines bestellten kalten Buffets lieferten. Die hießen anfangs allerdings noch nicht Caterer, sondern waren oft der Metzger um die Ecke.

„Neue Essklasse“

Als André Karpinski vor 20 Jahren seine Firma „Kaiserschote“ gründete, dachte er in anderen Kategorien. „Es sollte kein aufgepeppter Partyservice sein, ich wollte eine ganz neue Essklasse schaffen“, sagt der 47-Jährige. Das bedeutet zum

Beispiel: essbare Landschaften, zum Verzehr geeignete Bilder, beleuchtete Eisblöcke zum appetitlichen Anrichten von rohem Fisch. Karpinski hat Koch gelernt, obwohl der Kölner nach dem Abitur eigentlich Psychologie und Betriebswirtschaft studieren wollte. Weil er nicht sofort einen Studienplatz bekommen hat, überbrückte er die Wartezeit und machte eine Kochlehre. Die hat ihn so gepackt, dass das Studium seinen Reiz verloren hat.

André Karpinski wollte allerdings keine stationäre Karriere am Herd machen, ihn reizte Catering mehr. Im Fotostudio seines Lehrherrn hatte er Gefallen daran gefunden, die Ergebnisse kreativer Kochkunst auch optisch gut zu präsentieren. Was im Restaurant ging, sollte nach seinen Vorstellungen doch auch im Außer-Haus-Betrieb möglich sein. Zunächst musste ein logistisches Problem gelöst werden. „Ich hatte keine eigene Küche. Ich benutzte stattdessen zur Vorbereitung meiner Lieferungen die Küchen früherer Chefs.“ Das ging natürlich nur

INFO

Idee vom Chef



André Karpinski FOTO: PRIVAT

Was? Essbare Landschaft mit Mozzarella-Bällchen (sechs Personen)
Zutaten 2 Bund glatte Petersilie, 2 Päckchen essbare Blüten, 350 Gramm Mozzarella-Kügelchen, 16 Schalen Kresse, 1 Flasche „Crema di Balsamico Bianco“, Aromensalz
Wie? Petersilienblättchen mit den Blüten mischen; Salz und Balsamico in Schälchen füllen; auf einem Rasen aus Kressebeeten arrangieren; Mozzarella auf Stäbchen spießen; in Balsamico tauchen; in der Blütenmischung rollen und salzen.

dann, wenn die entweder Ruhetag hatten oder abends oder besser gesagt nachts fertig waren. Da stand der Jungunternehmer mancher Abend mit dem Schneebesen in der Hand und wartete auf den Feierabend der anderen. Die Situation entspannte sich, als er vor Jahren „Jürgen's Käseschachtel“ in der Straße Auf dem Berlich übernahm.

40 Festangestellte

Der „Schachtel“ ist die „Kaiserschote“ längst entwachsen. Im Jubiläumsjahr ist das mittelständische Unternehmen überregional tätig. Die Produktionsstätte in Brauweiler ist mehr als 1500 Quadratmeter groß. Karpinski beschäftigt 40 Festangestellte, dazu etliche freie Mitarbeiter. In den zurückliegenden zwei Jahrzehnten hat das Kaiserschoten-Team annähernd 15000 Veranstaltungen gestemmt. Seit gut einem Jahr ist der Koch, der selbst aber nur noch selten die Kochmütze aufsetzt, doch noch sesshaft geworden. Er betreibt am Fühlinger See das Restaurant „Seepavillon“.