KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Fine Food Days Cologne 2025 – Genusstypen-Matinée am See am 31. August 2025

Als kulinarischer Impulsgeber bereichert die Kaiserschote auch in diesem Jahr wieder die **Fine Food Days Cologne**, ein Gourmet-Festival der Kölner Spitzengastronomie (24. August – 7. September 2025). Am Sonntag, den 31. August, lädt das Team um André Karpinski zur „Genusstypen-Matinée – Seeblick, Prominenz & Kulinarik" – einem exklusiven Fine-Dining-Event im **Seepavillon** am Fühlinger See. Die Gäste erwartet eine einzigartige Kombination aus hochkarätigen Geschmackserlebnissen und unterhaltsamen Geschichten – präsentiert von prominenten Genusstypen, die ihre Leidenschaft für hochwertige Zutaten teilen. Mit diesem Beitrag zu den Fine Food Days unterstreicht die Kaiserschote ihre Rolle als kreativer Trendsetter der regionalen Gastroszene und zeigt zugleich ihre Verbundenheit mit Kölns kulinarischer Gemeinschaft.

Highlight zu den FFDC am 31. August im Seepavillon

Die *Genusstypen-Matinée am See* ist einer der Höhepunkte im Programm der **Fine Food Days Cologne 2025**, dem Festival der Top-Köche der Domstadt. Am **31. August 2025** laden die Köche der Kaiserschote von 12 bis 16 Uhr zu einem außergewöhnlichen Fine-Dining-Event in den Seepavillon ein. Dort verschmelzen kulinarische Highlights mit mitreißendem Storytelling: Live auf der Seeterrasse wird aus den Lieblingszutaten der Prominenten ein kreatives Menü gezaubert, zu dem die Genusstypen Anekdoten und persönliche Einblicke geben – ein Erlebnis für alle Sinne. Eine spektakuläre **„Fire & Ice"**-Performance wird die Gäste zusätzlich verblüffen und für Gänsehaut-Momente sorgen. Im Anschluss an das Gourmet-Matinée zeigt Erdoğan Atalay eine weitere Facette seines Könnens: Der TV-Star präsentiert seine Kunstwerke bei einer exklusiven Vernissage direkt am See. Kulinarischer Genuss, Unterhaltung und Kunst gehen so Hand in Hand und versprechen einen unvergesslichen Nachmittag.

Kulinarik trifft Persönlichkeit – das Konzept *Genusstypen*

Genuss hat viele Gesichter: Ob ein perfekt gereiftes Stück Bio-Fleisch, traditionelle „Kölner Plätzchen" zum Dessert oder eine Tasse Kaffee mit Aromen aus aller Welt – bei den Fine Food Days Cologne 2025 wird Kulinarik ganz persönlich. Unter dem Motto **„Genusstypen"** präsentieren fünf prominente Gäste ihre Lieblingszutaten und die Geschichten dahinter. Die Bandbreite der *Genusstypen* reicht von TV-Moderatorin **Yvonne Willicks**, die ein regionales Premium-Stück Fleisch von ihrem Lieblingsbauernhof mitbringt, über **Henning Krautmacher** (Ex-Frontmann der Höhner), der mit süßen **„Kölner Plätzchen"** kölsches Lebensgefühl auf die Teller zaubert, bis zu **Michael Gliss**, Deutschlands erstem Kaffeesommelier, der mit seltenen Bohnen eine aromatische Reise um die Welt antreten lässt. Ergänzt wird die Runde durch **Peter Zens**, Gertrudenhof-Landwirt und Verfechter nachhaltiger Landwirtschaft, sowie Schauspieler **Erdoğan Atalay** (bekannt aus *Alarm für Cobra 11*), der seine kreative Ader als bildender Künstler einbringt. Jeder dieser Genussbotschafter steht für eine persönliche Facette des kulinarischen Genusses – und alle teilen ihre Leidenschaft für hochwertige Zutaten und gutes Erzählen.

SEEPAVILLON

EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

powered by

KAISERSCHOTE

EVENT CATERING

Das Menü: Fine Dining auf Genusstypen-Niveau

Die Kaiserschote interpretiert die Lieblingszutaten der Prominenten in einem fein abgestimmten Menü – kreativ, hochwertig und detailverliebt:

Yvonne Willicks bringt mit:

- Schweinebauch vom Bio-Duroc – Sous vide gegart
  Kräuter-Polenta | Sonnentomaten | Rauchbier-Jus
- Limousin Entrecôte – vom Biohof Frohnenbruch
  Variation vom Blumenkohl | Sommer-Trüffel | Cassis-Jus

Henning Krautmacher präsentiert:

- Pfirsichkern & Hennings Keks
  Tonkabohne | Mirror Glace | geröstete Mandeln

Michael Gliss präsentiert:

- Isländischer Saibling
  Kaffee | Fenchel | Himbeeren | Kräuter-Velouté

Erdoğan Atalay sorgt für „Fire & Ice“:

- Flambierte Feuer-Ananas mit Anis-Eis

KAISERSCHOTE
EVENT CATERING

Kaiserschote – Innovatives, nachhaltiges Eventcatering aus Köln
Köln, 4. Juni 2025 – Kaiserschote Feinkost Catering steht für innovatives, nachhaltiges und stilvolles Event-Catering mit eigener kulinarischer Handschrift. Vor über 30 Jahren aus einer Schüleridee von André Karpinski entstanden, hat sich das Unternehmen vom kleinen Feinkostgeschäft in Köln zu einem der bekanntesten Caterer der Region entwickelt. Jeder Anlass – ob Firmen-Event oder private Feier – wird von der Kaiserschote mit einem maßgeschneiderten kulinarischen Konzept begleitet, das Gästen unvergessliche Genussmomente bietet.

André Karpinski entdeckte früh seine Leidenschaft für Kulinarik: Bereits als Schüler gründete er einen Koch-Club und sammelte erste Catering-Erfahrungen. 1987 begann er eine Kochlehre, und schon bald folgten erste Aufträge für die kulinarische Begleitung von Firmen-Events und privaten Feiern. 1992 machte Karpinski sein Hobby endgültig zum Beruf und gründete die Kaiserschote Feinkost Catering. Aus dem einstigen Feinkostlädchen ist mittlerweile ein moderner Event-Catering-Dienstleister geworden. Heute verfügt die Kaiserschote über eine hochmoderne Küchenmanufaktur mit 1.500 Quadratmetern Fläche in Pulheim-Brauweiler. Dort entwickeln und inszenieren rund 40 Mitarbeiter eine Genusskultur, die vertraute Aromen kreativ neu interpretiert und mit überraschenden Akzenten versieht. Kontinuierliche Qualität und mediale Präsenz – von Fernsehbeiträgen bis hin zu Genuss-Kolumnen – haben die Kaiserschote zudem zu einer der bekanntesten Catering-Adressen der Region gemacht.

Getreu dem Motto der Kaiserschote: „PUR – ein Gericht ist erst dann perfekt, wenn man nichts mehr weglassen kann“, setzt das Unternehmen auf eine Küche der klaren Aromen und nachhaltigen Zutaten. Statt überladener Buffets dominieren bewusste Reduktion und Fokussierung auf das Wesentliche. Dieses puristische Prinzip schärft nicht nur den Geschmackssinn, sondern reduziert auch Lebensmittelverschwendung – ein Gewinn für Genießer und Umwelt gleichermaßen. Individuelle Akzente kommen dabei nicht zu kurz: Anrichtung und Zutaten werden kreativ auf die Veranstaltung und die Gäste abgestimmt, um jedes Event kulinarisch einzigartig zu machen.

Frische Kaiserschoten

Seit fast 30 Jahren prägt André Karpinski mit seiner KAISERSCHOTE die Feinkost- und Eventcatering-Szene im Raum Köln. 1992 als kleiner Traiteur gestartet, hat sich das Unternehmen zu einem der führenden Anbieter in der Branche entwickelt. Mit Kreativität und harter Arbeit hat Karpinski eine Marke geschaffen, die für Qualität, Genuss und Nachhaltigkeit steht. Nun beginnt ein neuer Abschnitt in der Unternehmensgeschichte: Sohn **Miró** steigt in das Familienunternehmen ein. Darauf weist das Unternehmen in seinem aktuellen Magazin **genussmomente** hin, das online auf dem LinkedIn-Kanal des Unternehmens zur Verfügung steht.

Miró Karpinski, Absolvent der Universität Witten mit einem Bachelor in „Management“, setzte sich intensiv mit dem Thema „Die Unternehmerfamilie und ihre Familienstrategie“ auseinander. Bei einer Veranstaltung im SEEPAVILLON zum Thema Nachhaltigkeit stellte er seinem Vater die Frage: „Papa, möchtest Du mit der KAISERSCHOTE eigentlich noch wachsen?“ André Karpinski antwortete: „Die Kaiserschote hat sich schon immer flexibel an eine sich verändernde Welt angepasst. Die Ressourcen unserer Erde sind begrenzt, daher stößt ständiges Wachstum irgendwann an seine Grenzen. Unser oberstes Ziel ist daher nicht Wachstum, sondern Qualität und Beständigkeit.“

Die Unternehmensziele sind klar: Der ökologische Fußabdruck soll weiter optimiert und Genuss mit Nachhaltigkeit verbunden werden. Den Mitarbeitenden wird dafür ein Umfeld geboten, in dem sie sich voll und ganz für die KAISERSCHOTE und ihre Kunden einsetzen können. „Wachstum war bisher immer unvermeidbar. Wir sind auf dem richtigen Weg und werden mit der neuen Generation sicher über uns hinauswachsen“, so André Karpinski weiter.

Die KAISERSCHOTE setzt auf eine ausgewogene Mischung aus Erfahrung und Innovation. Viele langjährige Mitarbeiter, wie Verkaufsleiter **Jörg Sieker** und Küchendirektorin **Annette Hüser**, begleiten das Unternehmen seit über 25 Jahren. Neu im Team ist **Jann Luca Urbschat**, der als Küchenchef für die Weiterentwicklung des Fine-Dining-Segments verantwortlich ist. Urbschats, der zuvor auf einem Kreuzfahrtschiff und in einem Luxusresort im Zillertal arbeitete, belegte bereits beim Kochwettbewerb **Falstaff YTC Küche** in Graz den zweiten Platz.

„Wir in der Kaiserschote sind davon überzeugt, dass die Kombination aus Erfahrung und Innovation der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg ist. Indem wir die Erfahrungen der Älteren mit der Energie der Jüngeren verbinden, schaffen wir ein Arbeitsumfeld, das nicht nur produktiv, sondern auch inspirierend ist“, erklärt André Karpinski.

Damit nimmt die KAISERSCHOTE nicht nur eine Vorreiterrolle im Bereich des Event-Caterings ein, sondern setzt auch neue Maßstäbe in Bezug auf Nachhaltigkeit und Mitarbeiterentwicklung.