

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Über Gerd Kastenmeier

Koch zu werden und die weite Welt zu bereisen, war schon zeitig Kastenmeiers großes Ziel. Die Lehre absolvierte er im Hotel Wastlsäge, damals eins der renommiertesten Restaurants im Bayerischen Wald. Nach der Lehre folgten die Wanderjahre – Kastenmeier verfeinerte sein Können im Schlosshotel in Ludwigsburg, arbeitete in Reutlingen, Straubing und Bayreuth und übernahm dort 1988 die Position des stellvertretenden Küchenchefs im Fünf-Sterne-Haus Raffael, das heute zur Mandarin Oriental Gruppe zählt. Dann verschlug es den ambitionierten Koch nach Hamburg: Zwei Jahre kochte Kastenmeier im Restaurant Amadeus, das während seines dortigen Wirkens mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Anschließend war er als stellvertretender Küchenchef im Landhaus Scherrer tätig, das seinen Gästen Kochkunst auf Zwei-Sterne-Niveau bietet. Anfang der 80er Jahre zog es Gerd Kastenmeier nach Berlin. In der heutigen Bundeshauptstadt übernahm er die Leitung der Fischküche, seinem ersten Fisch-Restaurant. Seine Begeisterung für feine Fischgerichte war es auch, die ihn letztendlich nach Dresden locken sollte. 1995 besuchte Kastenmeier erst-mals die Elbestadt und eröffnete noch im selben Jahr die Fischgalerie, die 2000 vom Genussmagazin „Feinschmecker“ als bestes Fischrestaurant Ostdeutschlands bewertet wurde.

1998 übernahm er darüber hinaus mit der Lindenschänke ein denkmalgeschütztes Wirtshaus, das mit sächsisch-bayerischer Küche und einem großzügigen Biergarten am Ufer der Elbe ebenfalls schnell zu einer Dresdner Top Adresse avancierte.

Das Hochwasser von 2002 bescherte der Fischgalerie ein jähes Ende. Der Traum von der Wiedereröffnung eines eigenen Fischrestaurants aber blieb und wurde 2010 mit dem „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais nach acht langen Jahren endlich Wirklichkeit.

Um sich seinem neuen Restaurant mit voller Kraft widmen zu können, zog er sich zeitgleich aus der Lindenschänke zurück. Im Jahr 2018 wurde das „Kastenmeiers“ vom Genussmagazin „Feinschmecker“ erneut ausgezeichnet und als eins der zwölf besten Fischrestaurants Deutschlands gewählt.

-----Stand 01.08.2019
„Kastenmeiers“ im Taschenbergpalais, Dresden; Tel. 0351/ 48 48 48 01, www.kastenmeiers.de
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; E-Mail pr@mutschke.de

www.kastenmeiers.de

Im Frühjahr 2019 zog das „Kastenmeiers“ um in das Taschenbergpalais und bietet seinen Gästen nun nicht nur mehr Plätze in klimatisierten Räumen und dem lauschigen Innenhof, sondern auch eine separate Sushi- und Austerbar und eine gemütliche Raucherlounge.

Das Cateringgeschäft und die Eventbetreuung sind bis heute ein starkes zweites Standbein. Ob klassisches Catering bei Firmen-Events, Fingerfood bei privaten Feiern oder Gala-Menüs für die 2000 Gäste des Leipziger Opernballs - Kastenmeiers unkomplizierte Gourmetküche ist in der Elbestadt für kulinarische Höhepunkte bekannt und wird über die Grenzen Dresdens hinaus geschätzt. Selbst auf der Rallye Dakar ist Gerd Kastenmeiers Kochkunst gefragt, denn hier wird er seit Jahren vom x-raid-Team als Koch engagiert. Eine gewisse Berühmtheit ganz unabhängig von seinem Können als Koch erlangte Gerd Kastenmeier aufgrund einer Tatort-Folge 2019, in der er als Leiche eines ermordeten Gastronomen zu sehen war.