Kastenmeiers

Pressemitteilung vom 2.2.2017

Valentinstag auf südafrikanisch

Das "Kastenmeiers" serviert ein südafrikanisches Menü mit viel Fisch und startet eine Spendenaktion zugunsten eines abgebrannten Weingutes in Paarl

Er ist der Tag der Liebenden und wird weltweit gefeiert. Und doch hat der Valentinstag in vielen Ländern eine besondere Prägung. Mit einem südafrikanisch inspirierten Menü rückt das Restaurant Kastenmeiers die Bräuche am Kap der guten Hoffnung in den Fokus.

Gleichzeitig startet Gerd Kastenmeier eine Spendenaktion. Er hatte im Januar die Nachricht erhalten, dass das 1692 gegründete Weingut "Druk My Niet" in Paarl einem Flächenbrand zum Opfer gefallen ist. Daher will das Restaurant zehn Euro pro Valentinsmenü für den Wiederaufbau spenden. "Weingut, Rebflächen, Gästehäuser – die Brände haben überall gewütet.", bedauert Gerd Kastenmeier, der auf dem Gut schon mehrmals zu Gast war und die Weine auch in seinem Restaurant anbietet. "Der Weinkeller hat den Brand überstanden, aber die Rebflächen müssen zu großen Teilen aufgerebt werden, ein riesiger Verlust.".

Daher wird die Weinempfehlung zum Valentinstags-Menü die Weine dieses Gutes enthalten. Auch die Speisenfolge ist südafrikanisch inspiriert und behandelt vor allem das Thema Fisch. Nach einer Vorspeisenplatte mit Meeresfrüchten werden als Zwischengang "Crayfish"-Ravioli serviert, gewürzt mit den typischen Kräutern der südafrikanischen Karoo-Steppenlandschaft. Der Star des Hauptgangs ist gegrillter "Kap-Kingklip", der edelste Speisefisch der Kap-Region, serviert mit geschmortem Kürbis und Chakalaka, einer traditionellen Sauce auf Gemüsebasis. Und als Dessert gibt es einen traditionellen Aprikosenkuchen, der in Südafrika mit Pudding besonders saftig zubereitet wird.

Auch das üppige Blumenarrangement in der Mitte des Großen Gartensaales erinnert an die Traditionen zum Valentinstag in Südafrika. Er wird von der "Blumenfee" liebevoll gestaltet und vereint die Farben Rot und Weiß sowie Südafrikas Nationalblume, die Protea.

Denn in Südafrika wird der Tag der Liebenden auch als öffentliches Fest gefeiert, und dabei finden sich überall rote und weiße Blumendekorationen. Außerdem kleiden sich viele Frauen am

14. Februar bewusst in rot und weiß.

Passend zum Thema Südafrika hat Brotsommelier Tino Gierig auch das "Brot des Monats"

kreiert – ein Baguette, welches den Charakter der Steppenlandschaft "Fynbos" aufgreift.

Thymian und getrocknete Tomate verleihen dem Brot eine feinwürzige Note.

Das Brot wird im "Kastenmeiers" den ganzen Monat Februar mit feinem Olivenöl, Meersalz und

Dips gereicht und ist auch in allen Fachgeschäften des "Dresdner Backhaus" erhältlich.

Wer das "Kastenmeiers" zum Valentinstag besuchen möchte, sollte unbedingt

reservieren unter Tel. 0351 / 48 48 48 01. Hier erfährt man auch die Nummer des

Spendenkontos für das abgebrannte Weingut, das Gerd Kastenmeier eingerichtet hat.

Zusätzliche Spenden sind willkommen.

Das Menü

Vorspeisenplatte: mit Black Tiger Garnele, Kalmar und Jakobsmuschel

Zwischengang: Crayfish-Ravioli mit typischen Kräutern der Karoo

Hauptgang: Kap-Kingklip mit geschmorten Kürbis und Chakalaka

Dessert: Traditioneller südafrikanischer Aprikosenkuchen

Preis: 59,00 €, davon gehen 10 € nach Südafrika als Spende

www. kastenmeiers.de