

Pressemitteilung

## **Mit Hackklotz und Kräutergarten**

Gerd Kastenmeier und das MILANO küchen.werk haben eine Profiküche für Hobbyköche kreiert

Der Trend ist offensichtlich: Die Küche wird zur guten Stube, Kochabende mit Freunden sind beliebt, und immer mehr Männer binden sich gerne die Kochschürze um. Dementsprechend steigt das Interesse an Ausstattung, Design und technischen Raffinessen, mit denen eine moderne Küche heute punkten kann.

Gourmetkoch Gerd Kastenmeier und das MILANO küchen.werk greifen diesen Trend auf und haben eine „Kastenmeiers Küche“ für daheim kreiert, welche ein modernes Design mit erprobten Profi-Elementen verbindet.

„Meine Gäste fragen nicht nur nach Rezepten oder einem Tipp für ein saftiges Fischfilet“, erzählt Gerd Kastenmeier. „Immer häufiger wollen sie – vor allem die Männer - wissen, worauf sie bei der Planung einer Küche achten sollten, damit das Kochen richtig Spaß macht.“

Auch im MILANO küchen.werk werden immer mehr Herren gezählt, die für ihr Hobby eine tolle Küche suchen. Hier trifft sich seit 2004 regelmäßig der „Club der kochenden Männer“, dem die beiden Geschäftsführer Tilmann Baldzer und Peter Strecker angehören und wo Gerd Kastenmeier die Herren regelmäßig in die Geheimnisse des Kochens einweiht. Bei einem solchen Clubabend wurde die Idee einer „Kastenmeiers Küche“ für ambitionierte Hobbyköche geboren.

„Die Zusammenarbeit mit einem Profikoch war sehr spannend und wir haben etwas ganz Neues entwickelt“, erzählt Tilmann Baldzer. „Inspiriert von gutem Küchendesign mit extrem strapazierfähigen und ehrlichen Materialien wie Naturstein, Glas und Stahl haben wir eine Küchenlinie geschaffen, die mit professioneller High-End-Technik ausgestattet ist und ideale Arbeitsabläufe ermöglicht.“

Dass speziell die Arbeitsplatten eine extreme Robustheit zeigen, das hat das Team des „Kastenmeiers“ intensiv getestet. So wurde ein Stück Musterplatte aus gewalztem Stahl eine Woche lang in der Restaurantküche im Dauerbetrieb geprüft.

Verschiedene Ausstattungsdetails verraten den Einfluss eines Profikochs auf die Planung. Das ist zum Beispiel der maßgefertigte, direkt eingepasste Hackklotz aus Hirnholz oder die extra Wasserstelle am Kochfeld, aus der man beim Kochen mittels Schwenkarm schnell Wasser in die Töpfe füllen kann. Auch das Frischkräuterbeet wurde inklusive LED-Wachstumslicht am Kochbereich platziert, um effiziente Arbeitsabläufe zu sichern. Generell wird die Anordnung nach dem Motto „Küche der kurzen Wege“ geplant und – ob für Rechts- oder Linkshänder – entsprechend angepasst.

Zu Beginn der Planung ist Gerd Kastenmeier bei der Beratung dabei, um die Interessenten mit Tipps zu unterstützen. Das erste Probekochen nach dem Einbau übernimmt der Gourmetkoch übrigens persönlich und lädt den Hausherrn mit vier Personen in der neuen Küche zu einem 4-Gänge-Menü ein. Dabei kann man noch einmal alle Fragen zur Nutzung der Küchentechnik loswerden.

Die Küche gibt es nur in einer limitierten Auflage von einem Dutzend. Dass es sich um eine „Kastenmeiers Küche“ handelt, entdeckt man beim Auszug der Schubladen. Sie wurden im Inneren dezent mit einem Schriftzug gebrandet. Übrigens kann man selbst die typische „goldene Wand“ aus dem Restaurant „Kastenmeiers“ für die eigene Küchenwand bestellen. Sie ist auf Wunsch auch in Silberton erhältlich. Der Preis der Küche ist abhängig von der Auswahl der eingebauten Geräte und beginnt bei 45.000 Euro.

#### **Hintergrund MILANO küchen.werk**

Das MILANO küchen.werk ist seit 1996 Dresdens erste Adresse für Freunde hochwertiger Trend- und Design-Küchen. Ansprechender Hintergrund für die Küchen ist die künstlerisch betonte Architektur einer denkmalgeschützten, ehemaligen Fabrikhalle aus dem Jahr 1902. Hier war früher ein Lehrbetrieb für Metallberufe ansässig. Dank der behutsamen Sanierung ist der Charme des früheren Industriegebäudes erhalten geblieben und die Architektur der Halle gibt viel Raum, um das Design der Küchen in Szene zu setzen. Namhafte Fachzeitschriften wie A&W – Architektur und Wohnen und „Der Feinschmecker“ (Küchen-Special) haben das Milano küchen.werk ausgezeichnet. Der ArchitecturalDigest zählte es bereits 2012 zu den besten 55 Küchenstudios aus Deutschland. [www.milano-kuechenwerk.de](http://www.milano-kuechenwerk.de)

#### **Hintergrund zum „Kastenmeiers“**

Das Restaurant „Kastenmeiers“ wurde 2010 im Kurländer Palais eröffnet. Gourmetkoch Gerd Kastenmeier legt viel Wert auf frische und regionale Küche und ist in erster Linie für seine exzellenten Fischgerichte bekannt. Der gebürtige Niederbayer lernte im Hotel „Wastlsäge“ in Bischofsmais und kam nach Stationen im Fünf-Sterne-Haus „Raffael“ (München), den Hamburger Restaurants Amadeus und Landhaus Scherrer sowie der „Fischküche“ in Berlin 1995 nach Dresden. Hier eröffnete er die Fischgalerie, die 2000 vom „Feinschmecker“ als bestes Fischrestaurant Ostdeutschlands bewertet wurde und 2002 durch die Jahrhundertflut Totalschaden erlitt. Von 1998 bis 2010 betrieb Gerd Kastenmeier das Wirtshaus Lindenschänke in Dresden. Parallel baute er sein Cateringgeschäft auf. Die Aufträge führen inzwischen zu Veranstaltungen in ganz Deutschland, ob für 50 oder 7500 Gäste. [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)

**Kontakt:**

**MILANO küchen.werk**

Geschäftsführer Tilmann Baldzer und Peter Strecker  
Werner-Hartmann-Str. 1-3  
01099 Dresden  
Telefon: 0351 858 84-13  
[baldzer@milano-kuechenwerk.de](mailto:baldzer@milano-kuechenwerk.de)  
[www.milano-kuechenwerk.de](http://www.milano-kuechenwerk.de)

**Kastenmeiers“ im Kurländer Palais**

Gerd Kastenmeier  
Tzschirner Platz 3 – 5  
Tel. 0351/48 48 48 01  
[info@kastenmeiers.de](mailto:info@kastenmeiers.de)  
[www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)