

# Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Pressemitteilung vom 26.4.2019

## **Endspurt - Das „Kastenmeiers“ macht sich für die ersten Gäste schön**

Das „Kastenmeiers im Taschenbergpalais“ begrüßt am 29. April die ersten Gäste  
Am Sonntag können die Dresdner das Restaurant von 15 bis 18 Uhr vorab besichtigen

Endspurt im „Kastenmeiers“ – nach zwei Monaten Bauzeit ist es bald soweit. Noch werden Tische gerückt, Bilder gehängt und die Weine kalt gestellt. Am 29. April begrüßt Hausherr Gerd Kastenmeier dann ab 18 Uhr die ersten Gäste in seinem neuen Restaurant im Taschenbergpalais. Bereits am Morgen nehmen die Hotelgäste hier ihr Frühstück ein.

## **Schritt für Schritt bis zum 17. Mai**

„Wir beginnen ganz in Ruhe mit einer kleinen feinen Karte und wollen am 17. Mai den vollen Restaurantbetrieb aufnehmen“, so Gerd Kastenmeier. „Damit hat das Team die Zeit, sich in den neuen Räumen einzuleben. Und die Gäste können die tolle Atmosphäre schon genießen.“

## **28. April: Offene Türen am Tag vor der Eröffnung**

Bereits am Sonntag vor der Eröffnung gibt es für jedermann die Gelegenheit, die neuen Räumlichkeiten unabhängig von einem Restaurantbesuch zu besichtigen. Am 28. April stehen von 15 bis 18 Uhr die Türen offen, und Gerd Kastenmeier und sein Team erläutern den Besuchern die Details zum Umbau der historischen Räume. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Voraussichtlich ab 5. Mai - je nach Wetter – können sich die Gäste des „Kastenmeiers“ auch im barocken Innenhof des Taschenbergpalais verwöhnen lassen. Hier steht noch bis zum Sonntag das luxuriöse Zelt, das den Gästen in der Bauphase als Pop-Up-Restaurant für Frühstück und Abendessen diente und sehr gut besucht war. Am Montagmorgen wechseln die Gäste in die Räume des neuen „Kastenmeiers“ – des früheren Hotelrestaurants „Intermezzo“, das komplett umgebaut und erweitert wurde.

„Großes Kompliment an die vielen Handwerker, die mit großer Termintreue gewirbelt haben“, so Gerd Kastenmeier. „Nur der Einbau der Turbo-Lüftung dauert noch etwas länger. Parallel wird in der künftigen Austern- und Sushibar und in der Raucherlounge gearbeitet. Sie werden noch im Mai die ersten Gäste empfangen und können auch separat besucht werden.“

## **Die erste Ausstellung gestaltet der Dresdner Künstler Carsten Linke**

Pünktlich zur Neueröffnung stellt der erste Künstler in den neuen Restaurant-Räumen aus. Der Dresdner Carsten Linke überrascht die Gäste mit eindrucksvollen Bildern, darunter zahlreichen Dresden-Ansichten. Mit seiner ureigenen Bildtechnik, der „fotografischen Malerei“, öffnet er Räume und baut spannende Sichtfenster. Seine Werke sind vom 28. April bis 11. Juli 2019 zu sehen. Die Vernissage zur Ausstellung findet am 19. Mai 2019 von 13 - 15 Uhr statt.

## **Vier- Tage- Woche für Köche und Kellner**

Hinter dem Team des „Kastenmeiers“ liegen äußerst anstrengende Wochen. „Ich bin sehr stolz auf meine Mitarbeiter“, betont Gerd Kastenmeier. „Sie haben nicht nur den Umzug bravourös gemeistert, sondern sich auch sehr flexibel auf die ungewohnten Bedingungen in unserem Pop-up-Restaurant eingestellt. Nun kommt der letzte Schritt: der Einzug ins neue Restaurant!“

Um den Mitarbeitern die Verbindung von Job und Familie zu erleichtern, haben die Geschäftsführer des Restaurants Gerd Kastenmeier und Marten Schwass ein neues Personalkonzept entwickelt. So kann jeder Mitarbeiter auf Wunsch zur 4-Tage-Woche übergehen und vierzig Stunden auf diese verkürzte Woche aufteilen. Daraus ergeben sich drei freie Tage. „Ich weiß, wie schwierig es in der Gastronomie ist, Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen“, sagt Gerd Kastenmeier, selbst zweifacher Vater. „Wer drei Tage frei hat, kann die Kinderbetreuung besser planen.“ Das Angebot gilt auch für neue Bewerber und soll zum Beispiel gelernte Köche oder Restaurantfachleute ansprechen, die wegen der Arbeitszeiten in branchenfremde Berufe gewechselt sind. „Die Personalsituation in der Branche wird sich weiter verschärfen“, ist sich Gerd Kastenmeier sicher. „In anderen Ländern sind solche flexiblen Modelle längst üblich und werden sich auch hier durchsetzen.“ Momentan sind Stellen sowohl für Köche/ Köchinnen als auch Servicemitarbeiter und –mitarbeiterinnen frei.

## **Durch den Palaiswechsel konnte das Restaurant vergrößert werden**

Das Restaurant „Kastenmeiers“ war seit 2010 im Kurländer Palais ansässig. Mit der Aussicht auf mehr Plätze, eine Klimaanlage und einen flexibleren Personal-Pool am neuen Standort wechselte das Restaurant zum 1. März ins Taschenbergpalais und befindet sich künftig in den Räumen des früheren Hotelrestaurant „Intermezzo“. Das neue Restaurant bietet 140 statt bisher 100 Plätze und misst fast 500 m<sup>2</sup> inklusive einer Austern- und Sushibar, einer Raucherlounge und offener Küche.

## **Modernes Ambiente mit vielen Details im vertrauten Stil des „Kastenmeiers“**

Wer das neue Restaurant besucht, wird viele vertraute Elemente à la „Kastenmeiers“ entdecken. So setzen auch hier die unverwechselbaren „goldenen Wände“, Säulen und Deckenelemente des Dresdner Künstler Erik Born besondere Akzente. Darüber hinaus wurden die typischen Lampen über der Bar wieder eingebaut. Ob die lehmverputzten Wände, der Fußboden, die Tische oder die bequemen Ledersessel – erneut korrespondieren Beigetöne mit edlem Grau und Braun. Auch der riesige Spiegel zog wieder ein und setzt einen Tisch mit üppiger Blumendekoration in Szene. Toller Hingucker ist eine vorgemauerte Sandstein-Wand, die an das Kurländer Palais erinnert.

Der Zugang zum Restaurant ist barrierefrei. Für Rollstuhlfahrer stehen die rollstuhlgerechten Toiletten des Taschenbergpalais zur Verfügung. Das Restaurant hat momentan täglich von 18 bis 23 Uhr geöffnet. Vormittags wird in den Räumlichkeiten das Frühstück für die Hotelgäste serviert. Ab 17. Mai öffnet das Restaurant wie gehabt ab 16 Uhr.

Nicht nur für Gerd Kastenmeier beginnt mit dem „Palaiswechsel“ eine neue Herausforderung. Auch die Besitzgesellschaft des Taschenbergpalais verspricht sich von dem neuen Restaurant ein besonderes Highlight für die internationalen Hotelgäste. „Laut Magazin „Der Feinschmecker“ ist das „Kastenmeiers“ eins der zwölf besten Fischrestaurants in Deutschland“, erklärt Hoteldirektor Marten Schwass. „Allein dieser Fakt weckt jetzt schon die Neugierde bei unseren Gästen.“

## **Die Räume im Kurländer Palais werden neu vermietet**

Die seit 2010 genutzten Räume im Kurländer Palais werden bis Ende August durch „Kastenmeiers Catering“ für zahlreiche exklusive Veranstaltungen genutzt. Zum Abschluss findet am 30. August der 6. „Kulinarische Gig“ mit Karat statt, für den der Ticketverkauf bereits begonnen hat. Ab September soll es einen Nachmieter geben. Die Gespräche mit Interessenten laufen noch.

Das „Kastenmeiers Clubrestaurant“ in der „Residenz am Zwinger“ bleibt von den Veränderungen unberührt. Auch der „Kastenmeiers Genussshop“ – ein Onlineshop mit Weinen und Spezialitäten – wird weiter geführt und ist über die Homepage [www.kastenmeiers-genussshop.de](http://www.kastenmeiers-genussshop.de) zu finden.

## **„Kastenmeiers – das Fischrestaurant im Taschenbergpalais“**

Taschenberg 3  
01067 Dresden  
Tel. 0351/ 48 48 4801  
[info@kastenmeiers.de](mailto:info@kastenmeiers.de)  
[www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)