

Kastenmeiers

FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Pressemitteilung vom 8.9.16 – Hinweis auf den 10.9.

Packen für den Leipziger Opernball

**Der Dresdner Gerd Kastenmeier kocht am Samstag für die Ballgäste in Leipzig
Vom 19. bis 25. September gibt es das Menü in Dresden.**

Fünf LKW und ein Sprinter machen sich am Wochenende auf den Weg nach Leipzig. Anlass ist der Leipziger Opernball, der am 10. September zum 22. Mal stattfindet. Hier werden die knapp 1000 Tischgäste schon zum 5. Mal mit Kochkunst aus Dresden verwöhnt. Gerd Kastenmeier hat das Menü kreiert und reist mit 30 Köchen und 85 Servicekräften nach Leipzig. Mit dem Menü wollen die Dresdner das Ballmotto „Let´s dance Dutch!“ auch kulinarisch erlebbar machen.

Deshalb ist dieses Mal eine Zuckerwattemaschine mit an Bord. Sie wird 1000 Portionen feiner Zuckerwölkchen im typisch holländischen Orangeton produzieren. Die Packliste liest sich wie ein großer Umzug. Insgesamt 8000 Besteckteile, 4000 Geschirrtteile und 3500 Gläser werden verpackt. Sechs Paletten Wein mit je 600 Flaschen stehen bereit sowie zahlreiche Flaschen Champagner. Selbst sechs Öfen werden verladen, vier von ihnen haben einen Kraftstromanschluss wie ein großes Mehrfamilienhaus. Auch 16 Kühlschränke stehen auf der Liste, selbst an Biotonne, Spülmittel und Pflaster wurde gedacht. Hinzu kommt etwa eine Tonne Lebensmittel, darunter 350 Kilogramm Rinderfilet und 1000 „Käsenester“, die im Vorfeld als essbares Salatschälchen modelliert werden.

Rein logistisch ist der Opernball für den Caterer immer wieder eine Herausforderung. Das Basislager schlagen die Köche im Tunnel unter dem Gebäude auf. Von dort geht es samt Konvektomat in die riesigen Lastenaufzüge, in denen zwei Autos Platz finden würden und die sonst Requisiten zur Bühne bringen. Das Anrichten der Teller wird via Fließband im Hinterland neben der Bühne organisiert.

Die Tischkarten für den Opernball sind längst ausverkauft. Die Dresdner Feinschmecker können das Menü vom 19. bis 25. September probieren. Dann wird es im „Kastenmeiers“ noch einmal serviert: zunächst die Vorspeisenvariation aus Humtermousse, Entenrilette mit Blutorange und Feldsalat im Käsenest, gefolgt von Rinderfilet mit Erbsenpüree, Zuckermöhren und Gouda-Soufflé und gekrönt von einer süßen Kombination aus Zwetschgente, Vanillecube mit Apfelgelee und Schokoladen-Tonkabohnen-Halbgefrorenem. www.kastenmeiers.de

Hintergrund

Der 22. Leipziger Opernball, zum vierten Mal präsentiert von der Porsche AG, findet am 10. September 2016 in der Oper Leipzig statt. Das Programm wird vom unter anderem vom Gewandhausorchester Leipzig sowie Solisten und Ensemblemitgliedern der Oper Leipzig gestaltet. Ein Höhepunkt ist der Auftritt von Jimmy Somerville. Weitere Highlights sind die Verleihung des L.O.B. Fashion Awards und die große Tombola. Mehr als 2000 Gäste werden erwartet, darunter viele Prominente aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport.

www.leipziger-opernball.com

Kontakt Leipziger Opernball

Vivian Honert-Boddin (Geschäftsführerin Opernball Leipzig Production GmbH)
Fon: 0341.550 2774 / 0177-5667989
Mail: boddin@leipziger-opernball.com

Pressekontakt Gerd Kastenmeier vor Ort auf dem Leipziger Opernball:

Gerd Kastenmeier
Tel. 0177 232 26 76

Kastenmeiers

Das Fischrestaurant im Kurländer Palais
Tzschirnerplatz 3-5, 01067 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 48 01
www.kastenmeiers.de