

Kastenmeiers

Pressemitteilung

Liebesgruß mal „very british“

Das Restaurant „Kastenmeiers“ und das Dresdner Backhaus starten gemeinsam mit dem Künstler Kay LEO Leonhardt eine charmante Aktion zum Valentinstag

Japanisch, koreanisch, südafrikanisch – jedes Jahr greift das Restaurant „Kastenmeiers“ eine Tradition auf, die in anderen Ländern zum Valentinstag gepflegt wird.

Dieses Jahr geht es „very british“ zu. Das Restaurant serviert zum Valentinstag ein Vier-Gänge - Menü, das von der englischen Küche inspiriert ist. Es vereint gebackene Austern, weiße Bohnen mit pochiertem Ei und Kaviar sowie Weißen Heilbutt mit Spinat und Trüffelrisotto und wird durch ein Apfel-Kaffee-Crumble gekrönt.

Zum Auftakt wird zu leckeren Dips ein englisches Brot gereicht, das Brotsommelier Tino Gierig vom Dresdner Backhaus extra kreiert hat. Das „Toasted Oatmeal Farmer Bread“ gibt es aber nicht nur im „Kastenmeiers“, sondern auch in allen Fachgeschäften des „Dresdner Backhaus“.

Zusätzlich bekommt jeder Kunde mit dem Brot eine Grußkarte, die der Künstler Kay LEO Leonhardt für diesen Anlass entworfen hat. Schließlich ist es in England üblich, zum Valentinstag eine Grußkarte an die Dame des Herzens oder den Auserwählten per Post zu schicken, wenn nicht sogar mit einem Liebesgedicht. Aber auch liebe Freunde können Adressaten einer solchen Karte sein, die der Künstler in streng limitierter Auflage fertigt und alle handsigniert.

Auch die Gäste des „Kastenmeiers“ können die liebevoll gezeichnete Künstler-Karte nach ihrem Valentinsmenü mit nach Hause nehmen. „Der Gruß zum Valentinstag geht dann zwar erst nach dem 14.2. auf Reisen“, sagt Gerd Kastenmeier. „Doch um liebe Worte zu versenden, braucht man ja kein Datum. So eine Überraschungskarte kommt immer zum richtigen Zeitpunkt.“

Und LEO ergänzt „In einer Welt von unzähligen Nachrichten via Whatsapp und Instagram geht es oft sehr hektisch zu. Eine Liebeserklärung per Post ist da ein wunderbarer Gegensatz und bleibt mit Sicherheit in Erinnerung. Die passende Karte zu entwerfen hat mir viel Freude gemacht.“

Das Dresdner Backhaus bietet das Toasted Oatmeal Farmer Bread vom 14. bis zum 28. Februar in allen sechs Fachgeschäften an. „Das Brot ist ein wahrer Allrounder und schmeckt sowohl zu herzhaften als auch zu süßen Belägen oder einfach nur mit Butter und Salz“, erklärt Brotsommelier Tino Gierig. „Wer dem englischen Brot im Urlaub nichts abgewinnen konnte, wird überrascht sein!“

.....
Pressemitteilung zum Valentinstag vorab am 22.1.2019 - Seite 1 –
„Kastenmeiers“ im Kurländer Palais, Dresden; www.kastenmeiers.de
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; E-Mail pr@mutschke.de

Wer das „Kastenmeiers“ am Valentinstag besuchen möchte, sollte unbedingt reservieren, denn es sind nur noch wenige Tische frei. Übrigens ist das die letzte Gelegenheit, den Valentinstag im Kurländer Palais zu feiern, denn das Restaurant zieht im Frühjahr ins Taschenbergpalais.

Das Menü kostet pro Person 59 Euro inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung.

Kontakt: Tel. 0351 / 48 48 48 01 oder info@kastenmeiers.de

Das Menü im Detail

Gruß aus der Küche

*

Gebackene Austern mit Petersilienwurzel und -soße

*

Weißer Bohnen mit pochiertem Ei, Kaviar und Kerbel

*

Weißer Heilbutt mit Spinat und Trüffelrisotto

*

Apfel-Kaffee-Crumble

Die Genussbeschreibung von Brotsommelier Tino Gierig vom Dresdner Backhaus Toasted Oatmeal Farmer Bread

Wie heißt es bekanntlich „Liebe geht durch den Magen“. Dieses Brot setzt einen Liebesbeweis an die englische Küche. Es zeigt mit seiner Farbgebung die schroffe und schöne Küstenlandschaft von Dover, mit seinen hell- bis rehbraunen Tönen ergibt dies einen grandios anmutenden Augenschmaus. Das weiche, softige Krumen-Bild ist völlig anders als „very british“, sehr verspielt mit feinen Karamelltönen, zartem Popcornaroma und einem Hauch von frisch geernteten Getreide. Ein Geschmack aus Ursprünglichkeit, Bodenständigkeit und einer schönen Träumerei. Ein Brot, das mit dem Menü des „Kastenmeiers“ eine perfekte Symbiose eingeht.

Dresdner Backhaus GmbH - Ihre Backmanufaktur

Tino Gierig

Geschäftsführer und Brotsommelier

Huttenstr. 2b, 01309 Dresden

Tel.: +49 (0)351 43 50 87 - 0

tg@dresdnerstollen.de

www.dresdnerstollen.de

LEO KUNST+DESIGN

Kay Leonhardt

DiplomDesigner&Künstler

Fon: 0351-27293399

Mobil: 0172-3470077

www.leo-meissen.com

.....
Pressemitteilung zum Valentinstag vorab am 22.1.2019 - Seite 2 –
„Kastenmeiers“ im Kurländer Palais, Dresden; www.kastenmeiers.de
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; E-Mail pr@mutschke.de