

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Pressemitteilung vom 13.3.2019

Palaiswechsel für das „Kastenmeiers“

Im künftigen Restaurant im Taschenbergpalais herrscht noch Baustellenflair. Inzwischen bewirbt das „Kastenmeiers“ seine Gäste im eigens errichteten „Pop-up-Restaurant“

„Palais-Wechsel“ - Das Team des „Kastenmeiers“ hat das Kurländer Palais verlassen und ist im Taschenbergpalais angekommen. Hier soll das Restaurant im April in den Räumen des früheren Restaurants „Intermezzo“ neu eröffnen. Momentan haben die Handwerker das Sagen und arbeiten an der Umgestaltung und einer Vergrößerung der Räume. Besonderes Highlight wird die separate Austern- und Sushibar. Auch eine gemütliche Raucherlounge ist geplant. Im Sommer lädt das „Kastenmeiers“ dann auch in den barocken Innenhof des Taschenbergpalais.

Bis zur Fertigstellung der neuen Räume können die Gäste in einem beheizten Pop-Up-Restaurant im Innenhof des Taschenbergpalais Platz nehmen. Hier wird das reichhaltige Frühstücksbuffet für die Hotelgäste angerichtet, und allabendlich von 16 bis 23 Uhr verwöhnt das Team des „Kastenmeiers“ die Gäste. Dafür wurde eine feine, kleine Speisekarte zusammengestellt. Stilvolles Mobiliar, Blumendekorationen und Ambienclichter sorgen für eine gemütliche Atmosphäre.

Größer, klimatisiert und rollstuhlgerecht

Das künftige Restaurant wird die Gäste an das vertraute Flair im Kurländer Palais erinnern und zugleich mit Neuerungen überraschen. Vor allem wird die Platzkapazität um 40 Plätze auf 140 Plätze erweitert, denn die begrenzte Platzanzahl war einer der Beweggründe für den Umzug. Das neue Restaurant misst fast 500 m² inklusive einer Austern- und Sushibar, Raucherlounge und einer offenen Küche. Diese wird in einen früheren Innenhof eingepasst und den Köchen dank des teilweise verglasten Daches viel Tageslicht schenken. Großes Augenmerk wird auf modernste Küchentechnik vom Induktionsherd über Grillplatte bis hin zur ausgeklügelten Lüftung gelegt.

In den neuen Räumen kommen die Gäste auch in den Genuss einer Klimaanlage, die sie im Kurländer Palais an heißen Sommertagen vermisst hatten. Der Zugang zum Restaurant ist barrierefrei, und Rollstuhlfahrer können ganz bequem die rollstuhlgerechten Toiletten des Taschenbergpalais erreichen.

Das Restaurant hat täglich von 16 bis 23 Uhr geöffnet. Vormittags wird in den Räumlichkeiten das Frühstück für die Hotelgäste serviert.

Der Zugang zum „Kastenmeiers“ befindet sich direkt am „Taschenberg“. Wer durch die Glastür tritt, findet auf der linken Seite eine Austern – und Sushibar mit ca. 20 Plätzen, wo man sich unabhängig von einem Restaurantbesuch einfinden kann. „Wir möchten damit auch die Besucher des Grünen Gewölbes ansprechen“, erklärt Gerd Kastenmeier. „Sie können hier unkompliziert eine Kleinigkeit essen und ein Glas Wein oder Champagner genießen.“

Gleich gegenüber der Bar wird ein Teil des Cafés „Vestibül“ als gläserne Raucherlounge abgeteilt.

Das Restaurant selbst ist in drei Bereiche gegliedert: einen Bistro-artigen Bereich mit Hochstühlen und der typischen Kastenmeiers Bar, einen großzügigen Gastraum mit offener Küche und einem „Chefs Table“ sowie einen charmanten „kleinen Gartensaal“ für 30 bis 40 Personen, der separat genutzt werden kann. Im Sommer gelangt man direkt in den Innenhof.

Das Angebot an frischem Fisch wird erweitert

Neben den bewährten großzügigen Salz- und Süßwasserbecken wird es eine Fischauslage geben, die an einen Markt erinnert. Hier werden auf einer Länge von über drei Metern frischer Fisch und Meeresfrüchte auf Eis präsentiert. Dank der offenen Küche kann man den Köchen auch künftig beim Zubereiten der Gerichte zusehen. Wer ganz dicht dran sein möchte am Geschehen, sollte sich einen Platz am „Chefs Table“ direkt am „Pass“ zwischen Küche und Service sichern. Hier reichen die Köche hin und wieder eine Kostprobe und verraten nebenbei so manchen Tipp zur Zubereitung. Maximal zehn Topfgucker finden am „Chefs Table“ Platz. Neben Fischspezialitäten wird es auch ausgewählte Gerichte mit Fleisch sowie vegetarische Küche geben.

Die Gäste erwartet ein modernes „Kastenmeiers“ Ambiente

Bis zur Eröffnung haben die Handwerker noch viel zu tun. Hier werden nicht nur Wände entfernt oder neu eingepasst, auch der Fußboden wird erneuert und wie im Kurländer Palais aus Epoxidharz gegossen. Klima- und Lüftungstechnik werden auf den neuesten Stand der Technik gebracht, der Brandschutz wird modernisiert und die Decken werden abgehängt und für das Beleuchtungskonzept vorbereitet. Lichtleisten am Boden und an der Decke geben eine angenehme indirekte Beleuchtung. Auch Galerieleisten für die regelmäßigen Kunstausstellungen sind wieder vorgesehen. Wie im Kurländer Palais und im Kastenmeiers Clubrestaurant am Zwinger zeichnet Architekt Uwe Mertens für das Konzept verantwortlich und sorgt für Wiedererkennungseffekte.

So werden mit Hieroglyphen verzierten „goldenen Wände“ vertraute Akzente setzen. Darüber hinaus werden die typischen Lampen über der Bar wieder eingebaut. Das Interieur folgt dem Stil

des Restaurants „Kastenmeiers“ im „Kurländer Palais“. Auch im Taschenbergpalais laden bequeme Lederstühle zum Sitzen ein, es korrespondieren Beigetöne mit edlem Grau und Braun. Das Mobiliar wird aufgearbeitet und um weitere Tische und Stühle ergänzt. Auch der riesige Spiegel zieht mit in die neuen Räume und wird wie bisher einen Tisch mit üppiger Blumendekoration spiegeln.

Das „Kastenmeiers“-Team wird verstärkt

Als Betreiber des Restaurants am neuen Standort wurde eine neue Gesellschaft gegründet. Die Mitarbeiter des bisherigen Restaurants Intermezzo bilden zusammen mit den Kollegen aus dem Restaurant Kastenmeiers ein flexibles Team, das sowohl im Restaurant „Kastenmeiers im Taschenbergpalais“ als auch im Cateringbereich zusammenarbeitet. „Die Gäste werden von tollen Synergieeffekten profitieren“ sagt Gerd Kastenmeier. „Jeder kennt die schwierige Personalsituation in der Gastronomie. Durch den Umzug verstärken wir unser Team.“

Die Initiative für den „Palaiswechsel“ ging von der Besitzgesellschaft des Taschenbergpalais aus. „Das „Kastenmeiers“ gehört für das Magazin „Der Feinschmecker“ aktuell zu den zwölf besten Fischrestaurants in Deutschland“, so Marten Schwass, Geschäftsführender Direktor des Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden. „Mit diesem außergewöhnlichen Restaurant bietet das Hotel nun ein weiteres luxuriöses Highlight an Dresdens erster Adresse.“

Die Räume im Kurländer Palais werden neu vermietet

Für die Räume im Kurländer Palais wird derzeit ein Nachmieter gesucht. Momentan ist man mit zwei Interessenten im Gespräch. Bis Ende August werden die Räumlichkeiten durch das „Kastenmeiers“ u.a. für Veranstaltungen genutzt. Beispielsweise findet hier am 30. August der 6. „Kulinarische Gig mit Karat statt.

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

„Kastenmeiers – das Fischrestaurant im Taschenbergpalais“

Taschenberg 3
01067 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 4801
info@kastenmeiers.de
www.kastenmeiers.de