

Pressemitteilung

Ein Menü im „koscher Style“ für den Leipziger Opernball

- **Gerd Kastenmeier kocht zum 4. Mal für den Leipziger Opernball und folgt dabei dem Ballmotto „Shalom Israel“**
- **Dabei berät ihn Tom Franz, israelischer TV-Starkoch mit deutschen Wurzeln**

Am 31. Oktober findet der 21. Leipziger Opernball statt. Der Dresdner Gourmetkoch Gerd Kastenmeier wird bereits zum 4. Mal die insgesamt 800 Ballgäste mit Sitzplatzkarten mit einem dreigängigen Menü verwöhnen. Im vergangenen Jahr servierte er getreu dem Ballmotto „Houston“ texanische Spezialitäten wie „Surf & Turf“ oder saftigen Apfelküchlein.

Dieses Jahr steht er vor einer neuen Herausforderung, denn nach dem Motto „Shalom Israel“ soll sich das Menü aus typischen Speisen der jüdischen Küche zusammensetzen.

Als fachlichen Berater und „Botschafter der jüdischen Küche“ steht ihm Tom Franz zur Seite. Er ist in Israel ein Fernsehstar, denn er gewann 2013 in einer bekannten Castingshow den Titel „MasterChef“. Tom Franz hat eine außergewöhnliche Biografie. Der in Deutschland geborene Jurist und frühere gläubige Katholik wanderte nach Israel aus, konvertierte zum Judentum und gründete eine Familie.

Die Speisen für den Leipziger Opernball auszuwählen ist aber auch für Tom Franz keine leichte Aufgabe. Denn bei der Entwicklung des Menüs müssen die Gegebenheiten des Opernhauses bedacht werden. Dieses verfügt nicht über eine eigene Küche, und alle Speisen müssen von der Vorbereitung über das Anrichten bis zum Gast weite Wege zurücklegen und am Ende heiß und köstlich vor ihm stehen. Dafür baut das Team von Kastenmeiers Catering eine flexible Küche auf und bringt das komplette Equipment vom Schälmesser über Herd und Töpfe, Geschirr und Gläser bis hin zum Küchentrepp mit nach Leipzig. Im letzten Jahr waren die Dresdner Cateringspezialisten mit mehr als 20 Köchen und fast 80 Servierkräften vor Ort.

Pressemitteilung zum Thema „Leipziger Opernball 2015“ im „Kastenmeiers“ am 28.5.15 - Seite 1 -
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; 0163/37 9 27 48; E-Mail pr@mutschke.de

In dieser Größenordnung wird auch in diesem Jahr das Personal geplant, denn bereits heute sind alle Tischkarten für den großen Opersaal inklusive Menü von Gerd Kastenmeier reserviert. Darüber hinaus gibt es eine Warteliste.

Flanierkarten sind noch erhältlich. Für das kulinarische Wohl der Flaniergäste sorgt ein Leipziger Gastronom. Die Tickets und mehr Informationen bekommt man über die Webseite des Opernballs www.leipziger-opernball.com oder Telefon 0341 – 215 6977.

Kastenmeiers

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

Kontakt Leipziger Opernball

Vivian Honert-Boddin
Geschäftsführerin
Opernball Leipzig Production GmbH
Fon: 0341.21 56 977
Fax: 0341.55 03 473
Mail: boddin@leipziger-opernball.com

Mehr Informationen über Tom Franz

<http://www.juedische-allgemeine.de/article/view/id/15086>