

Kastenmeiers

Pressemitteilung vom 24.10.16

Thema: Kastenmeiers Clubrestaurant Am Zwinger

Hier wächst die neue Speisekarte

Ein Besuch bei den „Angus-Mädels“ bei Dürröhrsdorf

Noch in diesem Jahr wird der Dresdner Gastronom Gerd Kastenmeier sein neues „Kastenmeiers Clubrestaurant Am Zwinger“ eröffnen. Der Innenausbau der Räumlichkeiten in der „Residenz am Zwinger“ am Herzogin Garten geht voran.

Inzwischen tüftelt Gerd Kastenmeier an einer innovativen „Speise-(Komponenten)-Karte“ und wählt dafür die Lieferanten aus. Dabei spielen auch die zwölf Angus-Rinder-Damen auf den Weiden der Dürröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH eine wichtige Rolle.

Bei ihnen hat Gerd Kastenmeier schon Nachwuchs bestellt.

„Wer gut und gesund essen möchte, muss zuallererst auf die Qualität der Zutaten achten“, weiß Gerd Kastenmeier, der in Dresden bereits ein Fischrestaurant betreibt. „Die Angus-Herde bei Dürröhrsdorf lebt idyllisch auf der Wiese unter liebevoll kontrollierter Aufzucht. Mit dem Fleisch dieser Tiere setzen wir auf die Kategorie „Bio“ quasi noch eins drauf.“ Die Tiere bleiben das ganze Jahr auf dieser Weide und fressen ausschließlich dieses Gras. Für den Winter gibt es einen Laufstall. „Die Angus-Mädels haben mit acht Hektar besonders viel Fläche, so dass die Wiese im Gleichgewicht bleibt und genügend Nährstoffe bietet.“

Das „Kastenmeiers Clubrestaurant am Zwinger“ soll in erster Linie den Bewohnern des neuen Wohnkomplexes an der Hertha-Lindner-Straße zur Verfügung stehen. Insgesamt baut die Prager Firma CTR Immo dort 180 Appartements. Für externe Restaurantgäste gibt es eine limitierte Zahl von Jahresmitglieds-Karten. Im Clubrestaurant sind 30 Sitzplätze geplant sowie 50 Plätze auf der Dachterrasse, wo man einen einzigartigen Ausblick hat. Für die Speisekarte hat Gerd Kastenmeier ein innovatives Konzept entwickelt: „Wir bieten auf einer Produktliste einzelne frische Komponenten an, die der Gast nach Belieben kombinieren kann“, erklärt Gerd Kastenmeier. „Zum abgehangenen Rindersteak oder feinen Fischfilet kann er sich die Beilagen wählen und auch die Art der Zubereitung von Hausmannskost bis Haute Cuisine.“

Die Herde der zwölf Angus Färsen gibt es seit 2013 und wird durch den Geschäftsführer der Dürröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH Ralf Ehrentraut persönlich betreut.

Für die weitere Verarbeitung des Fleisches gibt es bei „Dürröhrsdorfer“ einen besonderen Fachmann. Philipp Winters, studierter Betriebswirt, hat in diesem Jahr eine Ausbildung zum Fleischsommelier absolviert und ist der erste mit dieser Qualifikation in Sachsen. Der Neffe von Geschäftsführer Ralf Ehrentraut ist seit 2015 im Unternehmen tätig und hat sich nach verschiedenen Praktika für die Spezialausbildung in Österreich entschieden. Sie beinhaltete alles von der Aufzucht und Haltung der Tiere über das Zerlegen und die Verarbeitung bis hin zur Zubereitung von Fleischgerichten. Vor allem mit dem Einfluss der Tierhaltung auf die Qualität des Fleisches hat sich Philipp Winters eingehend beschäftigt sowie mit dem Reifeprozess von Fleisch, bis es dem Verbraucher den höchsten Genuss bereiten kann.

„Die Angus-Rinder zeichnen sich durch eine besonders gute Bemuskelung aus und haben die genetischen Anlagen, feine Fettäderchen in den Muskeln auszubilden“, so Philipp Winters.

„Diese Lipide spielen in der späteren Veredelung und Reifung der Fleischteile eine besondere Rolle.“

Generell gibt es viele verschiedene Faktoren, die die Qualität von Fleisch ausmachen: das Tier selbst, dessen Fütterung und Haltung, aber auch die Transportbedingungen zum Schlachter, die Zerlegung, die Reifung des Fleisches und seine Verarbeitung.

„Der respektvolle und qualitätsbewusste Umgang von „Dürröhrsdorfer“ mit dem Thema Fleisch hat mich vollkommen überzeugt“, so Gerd Kastenmeier. „Dieser Anspruch deckt sich mit meinem Wunsch, den Gästen etwas Besonderes anzubieten. Daher freue ich mich, dass ich die Angus-Mädels entdeckt habe.“

Kastenmeiers“ im Kurländer Palais

Tzschirner Platz 3 – 5,
01069 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 48 01
www.kastenmeiers.de

Pressekontakt Kastenmeiers
Sabine Mutschke PR,
Tel. 03 51/ 849 32 43
E-Mail pr@mutschke.de

Dürröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH

Gewerbegebiet Ziegeleistraße 8
01833 Dürröhrsdorf
Fleischsommelier Philipp Winters
Telefon: +49 (0) 35026 - 973 - 0
www.dfw24.de