

THORSTEN BUBOLZ &amp; FRIENDS | KASTENMEIERS

## EIN PALAST FÜR DEN GAUMEN



- 01 Das „Kastenmeiers“ verfügt über ein unverwechselbares Ambiente. Mächtiges, unverputztes Mauerwerk aus Sandstein erzählt von den Wunden des Krieges und bildet den Rahmen für ein modernes, zeitlos elegantes Interieur. Vor diesem Hintergrund sorgen wechselnde Ausstellungen für anregenden Augenschmaus.
- 02 Zwei Profis bei der Weinprobe: Gerd Kastenmeier und Thorsten Bubolz bei der Weißwein-Auswahl. Zum Zander fällt die Entscheidung mit Schloss Proschwitz lokalpatriotisch aus.

Ein großer Sohn Dresdens und Kenner der Stadtgeschichte ist Bestseller-Autor Uwe Tellkamp. Über das Kurländer Palais, das im Mittelpunkt dieses Artikels stehen soll, schrieb er: „Nach der Zerstörung war es lange Ruine, im Kellergewölbe befand sich von 1981 bis 1997 der Jazzclub »Tonne«, ein weit über die Grenzen Dresdens hinaus bekannter Ort für unkonventionelle Kunstausübung. Das Kurländer Palais war auch sonst kein gewöhnlicher Bau – in den Kellerräumen tagte die von August dem Starken gegründete »Société des antisobres« (Gesellschaft von Nüchternheitsgegnern).“ (FAZ)

Die Kellerräume des Palastes waren also bereits vor seiner Nutzung als Jazzclub mehr als ein Notbehelf. Der Kurfürst machte das Palais sogar zu einem Zentrum höfischer Kultur. Und man darf annehmen, dass mit „Nüchternheitsgegnern“ nicht zuerst eine Versammlung von Trinkfesten angedacht war als viel mehr dem Wortstamm nach (nüchtern – sich einer Sache enthalten) ein Ort der Debatte; barockes Hochamt eines „Für und Wider“.

Debattieren kann man hier auch heute wieder. Sogar oberirdisch! Denn als eine der letzten historischen Kriegsruinen wurde das Kurländer Palais 2008 rekonstruiert und aufwendig neu hergerichtet. Und wer hier neuerdings und auf welche Weise Debatte macht, stellt Ihnen Thorsten Bubolz, Chefkoch des Restaurants Lesage in der Gläsernen Manufaktur, vor. Unsere Rubrik lässt es erahnen: Im wieder ganz in Weiß erstrahlenden Palais wird heute eine kulinarische Debatte angeführt. Im Erdgeschoss ist ein Gourmetempel eingezogen – das „Kastenmeiers“.



Und es ist in kürzester Zeit eine der besten Adressen Dresdner Gastlichkeit geworden. Spezialität: Fischgerichte. Dresden und Fisch? Da fällt den Dresden-Kennern unter den Feinschmeckern sofort Gerd Kastenmeier ein. Die schon damals hochfrequentierte „Fischgalerie“ des emigrierten Bayern wurde 2002 Opfer der Jahrhundertflut. Wie viel Lebendfisch damals in die Elbe entkam, ist unbekannt.

»MEIN KÖRPER IST SACHSE, NUR DIE STIMMBÄNDER WISSEN ES NOCH NICHT.«

Die gute Nachricht: Im Kurländer Palais hat Kastenmeiers Fischrestaurant 2010 ein neues Zuhause gefunden und präsentiert sich seinen Gästen als gelungene Mischung aus offener Küche, stilsicherer Kombination von Historie und Moderne und illustrem Treffpunkt von Menschen, die, so der Chef des Hauses, „heute extra nach Dresden kommen, um uns zu besuchen“. Es ginge ja heute niemand mehr zum Essen, nur weil er Hunger hat. Darüber müsse sich jeder Gastronom im Klaren sein: „Dein Restaurant muss sich unterscheiden von allen anderen, es muss ein anderes Ambiente haben und ein anderes Angebot, und vor allem musst du selbst anders sein als alle anderen.“ Und das kann man Kastenmeier schon nach wenigen Minuten positiv im Gästebuch quittieren.

Thorsten Bubolz und Gerd Kastenmeier trafen sich für die Leser der *skriptmanufaktura* zum gemeinsamen Zanderbraten. Was auffiel, war



die Leichtigkeit inmitten des lebhaften Betriebes: Während weitere Köche die Abendveranstaltung eines bekannten sächsischen Adligen mit mehr als einhundert geladenen Gästen vorbereiteten, fachsimpelten die beiden Dresdner Küchenchefs über den Töpfen und Pfannen, als hätten sie alle Zeit der Welt. Das schienen übrigens auch die ruhig ihre Bahnen ziehenden Forellen im großzügigen Hochbassin zu glauben. Ganz im Gegensatz zu den Hummern im Nebenbecken, die sich mit ihren gigantischen Scheren aneinander schmiegen, fast so, als ahnten sie, was da bald brühend heiß auf sie zukommen würde. [b]

- 03 Frischer geht es nicht: Ein imposantes 2.500 Liter fassendes Süßwasser-Fischbecken beherbergt Saiblinge und Forellen, die frisch nach Bedarf entnommen werden.
- 04 Perfekter Dreiklang: Trüffel, Zander. Und Gerd Kastenmeier.
- 05 Die Produkte für die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt.



Kastenmeier fährt in seiner Küche eine gerade Linie. Seine Philosophie beschreibt er kurz und sympathisch einfach so: „Bei mir soll man am Geschmack erkennen, was man isst – auch mit verbundenen Augen. Wenn ich einen Hummer esse, dann will ich auch Hummer schmecken.“

Neben Süßwasserfisch ist Hummer eine Spezialität des Hauses. Nicht nur von zufriedenen Gästen bestätigt, sondern sogar preisgekrönt: Kastenmeier wurde 2012 Europa-Champion im Hummer-Contest des US-amerikanischen Hummerproduzenten „Shucks Maine Lobster“. Dort hat er für die Juroren u. a. eine Hummerbratwurst kreiert. Wer also gerne ins Kastenmeiers im Kurländer Palais zum Essen kommen möchte, und das auch noch an einem Samstag, der sollte rechtzeitig vorbestellen: Das Restaurant, in dem auch schon mal der tschechische Ministerpräsident samt Gefolge oder Mario Adorf neben einem sitzen können, verbucht aktuell bereits mehr als 15.000 Vorreservierungen.

Ein angemeldeter Samstagsbesuch könnte folgendermaßen aussehen: Sie schreiten durch die Vorhalle direkt auf die offene Küche mit den hochgehängten tiefblauen Fisch- und Hummerbassins zu und werden dort meistens persönlich auf bayrisch – „mein Körper ist Sachse, nur die Stimmbänder wissen es noch nicht“ – von Gerd Kastenmeier begrüßt. „Klar, meine Aufgabe als Gastgeber besteht auch darin, die Gäste willkommen zu heißen und ihnen bereits eine besondere Empfehlung zum tagesaktuellen Angebot und den passenden Weinen zu geben. Wenn die Gäste dann an ihrem Tisch Platz nehmen, wissen sie zu 90 Prozent, was sie bestellen möchten.“



Und um noch einmal auf August den Starken, seine „Gesellschaft von Nüchternheitsgegnern“ und den Keller zurückzukommen – davon hätte der Patriarch im 18. Jahrhundert nur träumen können: Neben sächsischen Weinen vom Weingut Schloss Proschwitz bietet die sehr umfangreiche Weinkarte Kastenmeiers auch ausgewählte südafrikanische Weine. „Ich kenne neunzig Prozent meiner Winzer auf der Weinkarte persönlich.“ Demnächst fährt er wieder nach Südafrika, um seine Partner zu besuchen. Die Angelruten liegen dann sicher auch mit im Gepäck. Denn frisch schmeckt der Fisch natürlich auch am Cap am allerbesten. □

- 01 Thorsten Bubolz, Chefkoch des Lesage in der Gläsernen Manufaktur, beim Trüffel-Check.
- 02 Der Pfeffer kommt frisch gemahlen aus der Mühle.
- 03 Kastenmeier und Bubolz haben gemeinsam angerichtet: Das Türmchen von Kartoffelpüree und Fisch wird mit den in Butter gebratenen Schwarzwurzeln gekrönt.

## FRIENDS MENU | REZEPT

## GEBRATENER ZANDER MIT SCHWARZWURZELN UND TRÜFFELSSOSSE

Exklusiv für skriptmanufaktura stellen sich Lesage-Chef Thorsten Bubolz und Gerd Kastenmeier gemeinsam in die restauranteigene Edelstahlküche. Ergebnis der kulinarischen Zusammenarbeit: ein Fischgericht der Meisterklasse. Nachkochen wird ausdrücklich empfohlen!

## ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

800 g Zanderfilet | 500 g Schwarzwurzeln | 400 g mehligere Kartoffeln | 15 g Semmelbrösel | 50 ml Milch | 50 ml Sahne | 30 g Butter | ein kleines Bund Blattpetersilie | ein Teelöffel Kartoffelstärke | Salz | Pfeffer | Muskat | Rosmarinzwig | 0,2 l trockener Weißwein | 0,1 l Geflügelfond | gemahlene Trüffel | Trüffelöl

## ZUBEREITUNG:

Die Schwarzwurzeln gründlich waschen und schälen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Milch bei schwacher Hitze aufstellen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter abschmecken. Die Kartoffeln unter Zugabe der Milch zu einem Püree stampfen.

Den Weißwein reduzieren, mit Geflügelfond auffüllen, mit Stärke binden und mit Butter mixen. Jetzt die gemahlene Trüffel sowie das Trüffelöl zugeben.

Den Zander gründlich waschen, von Bauchlappen und Gräten befreien und auf der Hautseite in einer Pfanne mit Öl und einem Rosmarinzwig bei mittlerer Hitze braten.

Die Schwarzwurzeln in Rauten schneiden und in Butter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Semmelbrösel zugeben, sodass sie eine goldbraune Farbe annehmen. Die zerkleinerte Blattpetersilie hineingeben.

Nun wird angerichtet. Das Zanderfilet ruht dabei auf einem Bett von Kartoffelpüree. Zum Schluss wird das Schwarzwurzelgemüse auf den Fisch gegeben und das Ganze mit Trüffelsoße überzogen.

Guten Appetit!  
Thorsten Bubolz

Waschen und schneiden

➤ LESAGE.DE

➤ KASTENMEIERS.DE

