



# Kastenmeiers im Kurländer Palais

Ein unglaublich schönes Gefühl erfüllt den Besucher, der sich dieser Tage in das ehrwürdige Gewölbe des Kurländer Palais am Tzschirnerplatz 3-5 begibt. Der letzte Pinselstrich am strahlend weißen Gebäude liegt noch nicht lange zurück.

Gerd Kastenmeier hat hier sein Domizil gefunden. Treffender kann es nicht sein. Gemeinsam mit dem Innenarchitekten Uwe Mertens, ebenfalls aus Kastenmeiers bayrischem Heimatgefilde stammend, wurde das Raumkonzept entwickelt und umgesetzt. Und so erhebt es sich jetzt vor den Besuchern: Moderne renommiert-avantgardistische Wohlfühlatmosphäre.

Bewusst unverputzte Wände bringen weiße Flügelfenster zum Strahlen und umhüllen die 80 Sitz- und zehn Bistrotische mit elegant charmantem Flair. Im Lichthof, dem Herzen des Gebäudes, steht jedem Gast einer von 100 weiteren Plätzen zur Verfügung.

Die Kunst des Mahles und die des Malens werden bei Kastenmeier groß geschrieben. Wechselnde Ausstellungen zieren die Wände. Zurzeit sind es politisierte Gemälde eines aufstrebenden Dresdner Undergroundkünstlers, der namentlich nicht genannt werden möchte.

Die regionale und überregionale Szene ist bei Kastenmeier vertreten. Mit der Hope-Gala am 30. Oktober wird ein neuer Künstler ausstellen, geplant ist kein Geringerer als Udo Lindenberg. Auch der Lichthof wird bald zur Kunstplattform. Aus den Entwürfen von 17 Künstlern wird der vortrefflichste gewählt und nach diesem ein besonderer Sandsteinbrunnen in den Hof gebaut. Beim Rauschen des blau schimmernden Wasserspiels können Gäste dann aus dem Menü wählen. Wechselnde Tagesgerichte sowie eine wöchentlich neue Speisekarte bieten kulinarischen Höchstgenuss der Extraklasse.

Austern Vin de clairs, Kartoffelravioli mit schwarzen Trüffeln, Saibling, blau oder Müllein, mit Kartoffeln und Kräutersalat, Ganzer Hummer vom Grill, auch Fleischgerichte werden geboten. Fangfrische ist hier offensichtlich, sind die Fische doch lebend im Aquarium zu

sichten. Die Weinkarte, zusammengestellt von Guido Gottwald, dem Weinkönig aus der Oberpfalz, rundet das Bild ab.

Der Meister, Gerd Kastenmeier, lässt im Restaurant nichts unberührt, legt selbst Hand an. Er ist nicht nur vor Ort und bei den Gästen, sondern bereitet auch Gerichte zu. Eine Spezialität des Hauses sind Hummerspaghetti. Sie werden direkt am Tisch mit Knoblauch, Rosmarin und Öl angebraten, abgelöscht und als frisches Spektakel aufgetischt. Kastenmeier bietet Essen aus Leidenschaft und die geht bekanntlich durch den Magen!

Das Kurländer Palais hat täglich von 12 bis 23 Uhr geöffnet. Business-Lunch gibt es von 12 bis 15 Uhr. Für à-la-carte-Reservierungen ruft bitte rechtzeitig vorher unter der (0351) 48484801 an.

[www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)

WORT: MARIA JADE / BILD: TOBIAS KADE

