

Einfach dreifach gut

Kastenmeiers Catering bewirtete 100 internationale Führungskräfte gleich dreimal während ihres Kurzaufenthaltes in Dresden

Aller guten Dinge sind drei. Diese sprichwörtliche und obendrein köstliche Erfahrung machten hundert junge Manager der Organisation YPO (Young Presidents' Organisation) im Mai in Dresden. Denn während ihres Aufenthalts in der Sächsischen Landeshauptstadt wurden sie gleich dreimal von Gerd Kastenmeier und seinem Team kulinarisch betreut und fanden am Ende ihrer Reise nur lobende Worte.

Für den Gourmet Catering Service von Gerd Kastenmeier war dieser Auftrag eine ganz besondere Gelegenheit, die Bandbreite seiner Leistungen zu zeigen. Vom Fingerfood Catering über Buffet und Live Cooking bis hin zum Menü reichte die Palette. Den Auftakt bildete ein Fingerfood Catering in der Fürstengalerie des Neuen Grünen Gewölbes in Dresden. Vor der Führung durch die Schatzkammer von August dem Starken wurden die Gäste mit Köstlichkeiten bewirtet wie Kräutercrepes mit Räucherlachs und Frischkäse oder Tatar vom Sächsischen Weiderind, nach typischer Art des Hauses in einer Miniwaffel drapiert.

Später fand der Abend seine Fortsetzung im Domizil des Dresdner Gourmet Kochs – dem Fischrestaurant „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais. Hier warteten die Servicemitarbeiter bereits mit einem Buffet auf die Gäste, mit einer Austernbar und einem urigem Räucherofen für frische Saiblinge und Forellen. Höhepunkt waren fünf Live-Cooking-Stationen im Innenhof des denkmalgeschützten Rokokogebäudes. Hier bereiteten die Köche vor den Augen der Gäste sächsische Spezialitäten und mediterrane Gerichte zu, aber auch Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch und köstliche Desserts wie Crêpes Suzette standen zur Auswahl. Dazu wurde unter anderem ein Weißwein vom hiesigen Weingut Schloss Proschwitz ausgeschenkt – eine Cuvee „Kastenmeiers“ von 2010, der bei den Gästen besonders gut ankam. Zu vorgerückter Stunde gab es unter einem schützenden Zeltdach im Innenhof Live Musik mit Winnie Appel und seiner Band, der die Tanzbeine der Gäste mit vielen bekannten Hits und seiner energiegeladenen Art ordentlich in Bewegung versetzte.

Die dritte Kostprobe seines Könnens lieferte das Team des Gourmet Catering Service von Gerd Kastenmeier am folgenden Abend bei einem Gala-Abend auf Schloss Albrechtsberg. Auch hier begann die Veranstaltung mit einem Fingerfood Catering begleitend zur Ansprache des Sächsischen Ministerpräsidenten Stanislaw Tillich. Für das gesetzte Menü im Anschluss hatte das Team von Gerd Kastenmeier ein besonders hochwertiges Catering vorbereitet, unter anderem marinierten Hummer mit Kräutersalat, Langustinen-Cappuccino oder rosa gebratenen Maibockkrücken auf Selleriepüree. Das Dessert – Dreierlei vom Apfel

oder eine würzige Käseauswahl - wurde als Flying Buffet serviert, und zum Abschluss mixten und rührten die Barkeeper verschiedene Cocktails wahlweise mit oder ohne Alkohol. Als besonderer Service wurden die Menükarten auch in englischer Sprache gedruckt.

Organisiert wurde der "Intercontinental Chapter Trip" der YPO durch die Hardenberg Concept GmbH, eine Berliner Agentur mit herausragender Kompetenz in der Organisation hochklassiger Vip-Events. Gründerin Isa Gräfin von Hardenberg hatte ihre Erfahrungen als Veranstalterin und Netzwerkerin anlässlich des 20. Geburtstages des Unternehmens in ihrem Buch „Die Gastgeberin. 20 Jahre in bester Gesellschaft“ veröffentlicht und war damit auf breites Interesse gestoßen. „Schon ein Auftrag dieser Eventagentur allein adelt unsere Referenzliste“, freut sich Gerd Kastenmeier über die gelungene Veranstaltung. „Besondere Sorgfalt widmeten wir der Auswahl der Speisen unter Berücksichtigung der Vorlieben bzw. Allergien der Gäste. Dank der professionellen Vorbereitung der Hardenberg Concept GmbH hatten wir darüber sehr ausführliche Informationen.“

Insgesamt waren rund hundert junge Führungskräfte der YPO vorwiegend aus Nordamerika sowie aus Europa und Asien zu Gast in Dresden. Die Young Presidents' Organisation wurde 1950 gegründet und vereint weltweit rund 19.000 Führungskräfte im Alter von bis zu 45 Jahren, die in 370 Ortsverbänden in 110 Ländern organisiert sind und einen weltweiten Austausch pflegen.

Hintergrund

Kastenmeiers Gourmet Catering Service bietet Genuss außer Haus für zahlreiche Anlässe. Ob eine Party für 50 Personen oder ein Event für 3 500 Gäste, ob in Dresden oder irgendwo in Deutschland – hier wird mit Liebe und viel Phantasie extra für diesen Anlass gekocht. „Klasse statt Masse“ lautet die Devise: beim Catering für Genießer für Firmen-Events, Fingerfood Catering für private Feiern, bei Gala-Menüs für Großveranstaltungen oder auch bei Fliegenden Buffets und Steh-Empfängen. Passend zur Jahreszeit kann man neben unterhaltsamen Kochkursen auch Grillkurse mit Gerd Kastenmeier buchen, oder man lädt den Gourmet Koch zum köstlich-unkomplizierten Live-Cooking auf die Veranstaltung ein. Bei Bedarf ist Kastenmeiers Gourmet Catering Service auch Ansprechpartner für viele weitere Dienstleistungen wie Dekorationen, kulturelle Akzente oder die Auswahl exklusiver Weine. Gerd Kastenmeiers Philosophie von frischer, kreativer Kochkunst kann man in seinem Restaurant „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais in Dresden kennenlernen, wo vor allem Freunde von Fisch und Meeresfrüchten auf ihre Kosten kommen.