



Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Presse-Einladung /Fototermin

PS-Schmankerl für einen Europameister: Ein „Hummera“ für das „Kastenmeiers“

Das Porsche Zentrum Dresden stellt Gerd Kastenmeier ein Gästetaxi und würdigt so seinen Sieg in einem europäischen Hummer-Contest

Mit seiner Trilogie vom Hummer und insbesondere seiner „Hummer-Bratwurst“ ist Gerd Kastenmeier Europa-Champion im Hummer-Contest des US-amerikanischen Hummerproduzenten „Shucks Maine Lobster“ geworden. Anfang August reist er auf Einladung von „Shucks“ zum Finale in die USA und tritt an gegen die Champions aus Honkong, Asien, den USA und Maine, um den Weltmeistertitel zu holen.

Ein toller Anlass für das Porsche Zentrum Dresden, dem Restaurant für ein halbes Jahr einen Porsche Panamera S Hybrid zur Verfügung zu stellen. Mit ihm können sich Gäste nach dem Restaurantbesuch nach Hause bringen lassen. Der schicke weiße, flotte und dennoch Sprit sparende Flitzer ist auch deshalb ein Hingucker, weil von den Seiten ein witziger Hummer grüßt. „Wir werden ihn Hummera taufen“ lacht Gerd Kastenmeier, der eine Schwäche für Autos hat, vor allem für kernige Geländewagen, die ihn auf anspruchsvollen Offroad-Rallyes eine Zeit lang aus dem Alltag entführen.

Die letzte Rallye „Breslau“ liegt gerade hinter ihm. Jetzt beginnt er mit der Vorbereitung auf den World Contest der Hummer-Spezialisten, der Anfang August im Bundesstaat an der nordamerikanischen Atlantikküste ausgetragen wird.

Der Shucks Maine Lobster World Contest

Bei diesem Wettbewerb geht es um einen ganz besonderen Genuss von Hummer – um Rezepturen mit rohem Hummerfleisch, was bis vor wenigen Jahren undenkbar war.

Nach herkömmlicher Art wird ein Hummer inklusive Panzer zunächst gegart. Erst danach konnte man das Fleisch aus der Schale lösen. Das amerikanische Unternehmen „Shucks Maine Lobster“ dagegen wendet ein Verfahren an, bei dem das Fleisch vor dem Garen durch Überdruck aus dem Panzer gelöst und im Anschluss tiefgekühlt wird.

Damit werden die Verarbeitung und der Konsum des Hummerfleisches in ungegartem Zustand ermöglicht. „Für den Koch ergeben sich ganz neue Varianten der Zubereitung und für den Gast neue Geschmackserlebnisse“, erklärt Gerd Kastenmeier. „Einen Tartar oder Sushi aus rohem Hummer hatte es bislang nicht gegeben“.

Um diese neue Technologie auch unter den Spitzenköchen bekannter zu machen, hat „Shucks Maine Lobster“ den World Contest ausgerufen und Köche weltweit gebeten, ihre Rezepturen einzuschicken.

Mit Hummer-Bratwurst aufs Siebertreppchen

Im Rahmen des Europa-Contests wählten die amerikanischen Hummerspezialisten vier Restaurants in Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland zum Testessen aus. Diesen Wettbewerb konnte Gerd Kastenmeier für sich entscheiden – er überzeugte mit Hummerbratwurst auf Champagnerkraut, mit Hummertartar und Wachtel-Spiegelei sowie einem kreativ präsentierten Hummer-Rührei an Kaviar.

Ein „Hummera“ als Dank für die Zusammenarbeit

Von diesem Erfolg künden in den kommenden sechs Monaten auch die beiden Hummer, die von den Seitenflächen des Porsche grüßen. Als Modell hat Marko Wegat, Inhaber des Porsche Zentrums Dresden, ganz bewusst einen Panamera S Hybrid ausgewählt, da sich dieser vor allem für Stadtfahrten empfiehlt. Ausgestattet mit zusätzlichen Batterien, die während der Fahrt geladen werden, ist das Fahrzeug sparsam im Verbrauch und extra leise beim Anfahren. Diese Vorzüge sollen den Gästen des „Kastenmeiers“ natürlich nicht verborgen bleiben. „Derzeit haben wir nur einen Partner ausgewählt, dem wir als Porsche Zentrum Dresden ein Werbefahrzeug zur Verfügung stellen“, erklärt Marko Wegat. Das „Kastenmeiers“ ist für uns erste Wahl – nicht nur, weil ein Gästetaxi dort ohnehin zum Service gehört. Wir schätzen die Kochkünste von Gerd Kastenmeier und seinem Team seit Jahren. Erst kürzlich hat er das Catering für den Porsche Golf Cup auf dem Golfplatz Dresden Elbflorenz betreut. Die Gäste waren begeistert, und auch dafür möchten wir ihm mit dem Hummer-Porsche danke sagen.“

Der „Shucks Maine Lobster World Contest“ findet vom 13. bis 15. August in Maine statt. Während seines Aufenthalts wird Gerd Kastenmeier eine Fahrt mit einem Hummerfang-Boot miterleben und die Verarbeitung im High Pressure – Verfahren kennenlernen. Sollte er den World Contest als Sieger meistern, so winken ihm 5000 Dollar und eine „Goldene Boje“.

Wer das rohe Hummerfleisch mal in Dresden probieren möchte, muss sich noch etwas gedulden. Das Team im „Kastenmeiers“ prüft gerade, auf welchen Wegen die Delikatesse nach Dresden importiert werden kann. Ideen für köstliche Gerichte hat Gerd Kastenmeier bereits in petto, und zusätzlich will er sich beim Wettbewerb in Maine inspirieren lassen.

Hintergrund Porsche Zentrum Dresden

Das Porsche Zentrum Dresden wurde im August 2011 von der Wegat Sportwagenzentrum GmbH & Co. KG übernommen. Seitdem wird es durch den Inhaber und Geschäftsführer Marko Wegat persönlich geführt. Derzeit sind 16 Mitarbeiter hier beschäftigt.

Porsche Zentrum Dresden
Großenhainer Str. 3, 01097 Dresden
Telefon: +49 (0) 351-27 28 911

www.porsche-dresden.de

www.facebook.com/porschezentrumdresden

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

Mehr über „Shucks Maine Lobster“ und die Geschichte der geschälten Hummer:

<http://www.shucksmaine.com/>

[http://www.facebook.com/#!/media/set/?set=a.385598868147511.89636.220982971275769&type=3](https://www.facebook.com/#!/media/set/?set=a.385598868147511.89636.220982971275769&type=3)

<http://www.bostonglobe.com/metro/2011/09/17/the-laziest-lobster/oQvtirg8SvtYNlaUi66AiJ/story.html>