Charity-Event

Küchenparty im Kurländer Palais Dresden: Spitzenköche sammeln für Nachwuchs

Freuen sich auf den gemeinsamen Genussabend im Kurländer Palais: Edward Bledsoe, Vorsitzender des Fördervereins am BSZ für Gastgewerbe (links), Gerd Kastenmeier und Philipp Steinhoff, Geschäftsleiter Selgros Markt Leipzig. Quelle: DNN

Küchenparty für den guten Zweck: Am 13. November kochen drei Spitzenköche und fünf Azubis im Kurländer Palais. Alle Einnahmen gehen an das Dresdner BSZ für Gastgewerbe. Was auf der Wunschliste steht – und warum ein Reh nicht durch ein Arbeitsblatt zu ersetzen ist.

Von Kaddi Cutz
07.10.2026, 11:45 Uhr

Dresden. So manche Studienreise endet mit vielen guten Erinnerungen, neuen Erkenntnissen – und einem Kühlschrankmagneten. Wenn Michael Bauß („kuultivo“, Leipzig), Max Heyne („292 Karangahape Road“, Leipzig) und Gerd Kastenmeier („Kastenmeiers“, Dresden) zusammen auf Bildungstour gehen, kann dabei aber schon mal ein ganzes Charity-Event herauskommen. Auf Einladung der Selgros-Märkte

Leipzig und Dresden weilten die drei Köche im Mai in Island, um sich von der Qualität des dortigen Lachses und Saiblings zu überzeugen.
Während die Fische natürlich nicht nur auf der Prospektebene kennengelernt, sondern auch ausgiebig verarbeitet und verkostet wurden, steckten die Kochprofis plötzlich mittendrin in einem lebhaften Austausch über die Themen Personal und Ausbildung und damit auch die Frage, was der Nachwuchs heute am Herd eigentlich draufhat.

Direkter Draht zu den Azubis

Dass es nicht beim Fachsimpeln blieb, hat mit Gerd Kastenmeiers Draht zur Berufsschule zu tun, denn über die eigenen Azubis steht er ohnehin in engem Kontakt mit dem Beruflichen Schulzentrum für Gastgewerbe Dresden und hilft dort hin und wieder aus. „Als wir mal ein Reh für den praktischen Unterricht vorbeigebracht haben, war die Freude riesig“, erzählt er. „Das Budget für hochwertige Lebensmittel ist dort sehr begrenzt. Dabei ist es so wichtig, dass die zukünftigen Köche lernen, wie man einen Steinbutt filetiert oder Wild zerlegt.“

Auf die Nachricht vom Charity Event zu unseren Gunsten hatte fast jeder Kollege an unserer Schule sofort einen Wunschzettel parat. Detlef Langner, Fachleiter der Köche am BSZ

Einen Steinbutt kann man nun mal schlecht durch ein Arbeitsblatt ersetzen, und ein Reh gibt es auch nicht im Klassensatz. Also soll ein Charity-Abend am 13. November im Kurländer Palais Geld in die Kasse bringen. Wie lang die Liste der Bedürfnisse ist, verrät Detlef Langner, Fachleiter der Köche am BSZ: „Auf die Nachricht vom Charity Event zu unseren Gunsten hatte fast jeder Kollege an unserer Schule sofort einen Wunschzettel parat.“

Fische aus dem isländischen Spa

Darauf stehen Lebensmittel für die sensorischen Prüfungen, wie Wein und Käse, aber auch Krustentiere, besondere Fische und Wild, Expertenunterricht in Fleischzerlegung mit Schwerpunkt Wild, Geräte für die Lehrküche und – angenehm unglamourös – eine Trainingssoftware für die Lagerhaltung. Immerhin bringt auch der schönste Saibling wenig, wenn keiner weiß, in welchem Fach des Kühlhauses er geparkt ist.
Das Event im Kurländer Palais verzichtet bewusst auf steife Etikette, Tischordnung und Menükarte und versteht sich vielmehr als Küchenparty. Dafür können die Gäste zwischen rund zehn Stationen flanieren und probieren. Die drei Restaurants zeigen

ausgewählte Spezialitäten, darunter den isländischen Lachs und Saibling, dessen besondere Qualität dem Aufwachsen in vulkangefiltertem Quellwasser zu verdanken ist. Was wie ein Spa-Wochenende klingt, sorgt in der Fischzucht für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse auf der Zunge.

Brotsommelier Tino Gierig vom Dresdner Backhaus steuert verschiedene besondere Brotkreationen bei, die Selgros-Märkte bringen Schinken und Käse aus ihrem Großmarktsortiment mit und helfen außerdem beim Wareneinkauf. Ins Glas kommt unter anderem Wein vom Weingut Schloss Proschwitz und vom österreichischen Weingut Hillinger, dazu eine Auswahl der Wein Wolf GmbH. Wer danach noch stehen kann, tanzt zum Ausklang zur Musik eines DJs.

Die Hauptrolle spielt allerdings der Nachwuchs selbst. Fünf Koch-Azubis des BSZ stehen mit ihren Praxislehrern am Herd und zeigen, was sie können: Aus der kalten Küche kommen Saiblingsterrine, gepickelte Quitten, Grünkohl und Brotchips, die warme Küche schickt Lachsfilet mit Beluga-Linsen und Fondant-Kartoffel an Beurre Blanc, zum Dessert gibt es Kürbis Pie mit Kürbiskernöleis, Zwetschgenmus und Krokant.
Philipp Steinhoff, Geschäftsleiter des Selgros-Marktes in Leipzig, sieht darin mehr als einen netten Programmpunkt: „Die Auszubildenden im Gastgewerbe sind auch Teil unserer Zukunft.“ Ein Ticket kostet 150 Euro, Speisen und Wein sind inklusive, alle Einnahmen des Abends gehen zu 100 Prozent an den Förderverein. Wer beim Kauf seine Kontaktdaten angibt, bekommt nach der Veranstaltung eine Spendenquittung, womit der zweite Gang zum Lachsstand sogar als gute Tat durchgeht.

Karten gibt es im Restaurant „Kastenmeiers“ per Mail an **info@kastenmeiers.de** oder telefonisch unter **0351 48484801.**

Quelle: DNN