Köche aus Leipzig und Dresden sammeln Geld

Für mehr Wild und Krustentiere: Charity-Abend im Kurländer Palais stärkt Dresdner Kochausbildung

Am 13. November laden drei Gastronomen aus Dresden und Leipzig – darunter Gerd Kastenmeier – zu einem kulinarischen Charity-Abend ins Kurländer Palais ein.
Quelle: Rene Meinig

Steinbutt filetieren, Wild zerlegen – das lernen angehende Köche in Dresden nur selten. Drei Gastronomen laden deshalb zu einem Charity-Abend ein, um den Nachwuchs zu stärken. Was auf dem Speiseplan steht und was sich die Schule wünscht.

Von Olivia Block
07.10.2026, 13:58 Uhr

Dresden. Für viele angehende Köche gehören Krustentiere, Wild oder besonders hochwertige Fische bislang eher zur Theorie als zur praktischen Ausbildung.
Am Beruflichen Schulzentrum (BSZ) für Gastgewerbe Dresden fehlt nach Angaben der Beteiligten das Geld, um solche Lebensmittel regelmäßig für den Unterricht einzukaufen. Ein Charity-Abend im Kurländer Palais soll die Auszubildenden nun unterstützen.

Azubis arbeiten nur selten mit hochwertigen Lebensmitteln

Die Idee entstand bei einer gemeinsamen Studienreise nach Island. Michael Bauß vom Leipziger Restaurant „kuultivo“, Max Heyne vom „292 Karangahape Road“ und Gerd

Kastenmeier vom Dresdner Restaurant „Kastenmeiers“ tauschten sich vor Ort nicht nur über isländischen Lachs und Saibling aus.
Auch die Situation des gastronomischen Berufsnachwuchses und die Ausstattung der Berufsschulen kamen zur Sprache.

Das Budget für hochwertige Lebensmittel ist an den Schulen sehr begrenzt. Gerd Kastenmeier, Koch und Inhaber des „Kastenmeiers“

„Das Budget für hochwertige Lebensmittel ist an den Schulen sehr begrenzt“, sagt Gerd Kastenmeier. Für eine praxisnahe Ausbildung sei es jedoch wichtig, dass angehende Köche lernen, einen Steinbutt zu filetieren oder Wild zu zerlegen. Daraus entstand die Idee für den gemeinsamen Charity-Abend.
Am 13. November laden die drei Gastronomen deswegen zu einem kulinarischen Abend ins Kurländer Palais ein. Mit den Einnahmen soll die Ausbildung am BSZ für Gastgewerbe Dresden unterstützt werden.

Erlös geht an den Förderverein „Louis Pasteur“

Für 150 Euro pro Gast gibt es ein Menü mit verschiedenen Speisen und eine Weinauswahl. Der gesamte Erlös soll an den Förderverein „Louis Pasteur“ des BSZ für Gastgewerbe Dresden gehen. Der Verein besteht seit 1993 und unterstützt die Schule bei Projekten und Anschaffungen.

„Aktuell zahlen die Azubis einiges selbst“, sagt Edward Bledsoe, Vorsitzender des Fördervereins. Für besondere Rohstoffe wie Krustentiere oder Reh gebe es im Schulbudget kaum Spielraum. Manche Auszubildende hätten deshalb wenig Gelegenheit, mit solchen Rohstoffen zu arbeiten.

Auch die Auszubildenden können an dem Abend wirken und ihr bisheriges Können unter Beweis stellen. Fünf Bewerber werden gemeinsam mit ihren Praxislehrern die Berufsschule vertreten. Auf dem Speiseplan stehen unter anderem Saiblingsterrine mit gepickelten Quitten, Grünkohl und Brotchip. Aus der warmen Küche kommen Lachsfilet, Beluga-Linsen und Fondant-Kartoffeln an Beurre blanc. Zum Dessert ist Kürbispie mit Kürbiskern-Eis, Zwetschgenmus und Krokant geplant.

Die drei beteiligten Restaurants servieren am 13. November unter anderem isländischen Lachs und Saibling.
Quelle: Rene Meinig

„Auf die Nachricht vom Charity-Event zu unseren Gunsten hatte fast jeder Kollege an unserer Schule sofort einen Wunschzettel parat“, erzählt Detlef Langner, Fachleiter der Köche des BSZ für Gastgewerbe Dresden. „Dazu zählen zum Beispiel Lebensmittel wie Weine, Käse oder Krustentiere für die sensorischen Prüfungen, Expertenunterricht zum Thema Fleischzerlegung, insbesondere von Wild, spezielle Geräte für den Unterricht in der Lehrküche oder auch eine Trainingssoftware zur Lagerhaltung.“

Köche sind derzeit die stärkste Berufsgruppe

Köche seien derzeit die stärkste Berufsgruppe am BSZ für Gastgewerbe Dresden. Rund 100 Schülerinnen und Schüler beginnen dort jedes Jahr ihre Kochausbildung. Nach Einschätzung der stellvertretenden Schulleiterin Jana Klaves entscheiden sich wieder mehr Menschen für den Beruf, seit die Ausbildungsplätze nicht mehr so rar seien.

„Die Auszubildenden werden dabei zunehmend älter“, so Klaves. „Einige haben zuvor ein Studium begonnen und dabei festgestellt, dass dieser Weg nicht zu ihnen passt.“ Die Kochausbildung ist für sie ein beruflicher Neustart.

Der Abend im Kurländer Palais beginnt am **13. November um 19 Uhr**. Karten kosten 150 Euro inklusive Speisen und Weinen. Sie können per E-Mail an info@kastenmeiers.de oder telefonisch unter **0351 48484801** bestellt werden. Auf Wunsch stellt der Förderverein nach der Veranstaltung eine Spendenquittung aus.

Quelle: SZ