



PRESSEMITTEILUNG

vom 7. September 2026

Genuss mit griechischer Handschrift

Gerd Kastenmeier stellt Menü für den Leipziger Opernball vor

Tradition trifft auf mediterrane Inspiration: Für das Saalmenü des Leipziger Opernballs bringt Gerd Kastenmeier in diesem Jahr die Aromen und die kulinarische Vielfalt Griechenlands auf die festliche Tafel. Mit seiner Interpretation der griechisch inspirierten Küche verbindet der Dresdner Koch ausgewählte Zutaten, charakteristische Gewürze und mediterrane Leichtigkeit mit seiner eigenen modernen Handschrift. Eine besondere Premiere erwartet die Gäste beim Dessert: Erstmals wird die süße Auswahl nicht als einzelne Portion serviert, sondern in Form einer gemeinsamen Komposition für den gesamten Tisch angerichtet – ganz im Sinne der griechischen Tischkultur und des gemeinsamen Genießens.

Seit mittlerweile 15 Jahren ist Chefkoch Gerd Kastenmeier für das Saalmenü des Leipziger Opernballs verantwortlich. Sein diesjähriges Konzept gibt es bereits vor dem großen Ballabend zu entdecken: Im „Kastenmeiers“ im Dresdner Taschenbergpalais präsentiert der Gastronom seine Kreationen und lädt Partner und Sponsoren dazu ein, einen ersten Eindruck von dem zu gewinnen, was die Gäste in Leipzig erwartet.

Doch nicht nur die Besucher des Leipziger Opernballs dürfen sich auf die griechisch inspirierten Kreationen freuen: In der Woche nach dem Opernball (26.10.-01.11.) werden Vorspeise und Hauptgang auch im „Kastenmeiers“ in Dresden angeboten und in das Überraschungsmenü integriert. Damit erhalten Genießer die Möglichkeit, die besonderen Aromen und Kompositionen auch nach dem Leipziger Opernball zu erleben.

Menü zum Leipziger Opernball 2026

Griechisches Brötchen und Kalamata Oliven Brötchen,

Oliven, getrocknete Tomaten und Dips

Mediterranes Thunfischtatar



Oder

Tomaten-Wassermelonen-Tatar mit Avocado

Sous Vide gegarter Kalbsrücken

Metaxa Soße und Fetakartoffel

Oder

Gefülltes Doradenfilet

Fetakartoffel

Oder

Vegetarisches Moussaka

Tomatisierte Reismudeln

Etagere mit Macarons, zweierlei Schokopraline, Zitronentarte, Beerenküchlein

Die Logistik hinter dem Saalmenü

Gerd Kastenmeier ist zum 15. Mal mit seinem Cateringteam unter Leitung von Andreas Frahm für das Saalmenü für ca.900 Gäste am Ballabend verantwortlich.

Bereits ab Mittwoch, also drei Tage vor dem Ball, wird in der Oper quasi ein Restaurant eingebaut. Dazu reist ein 10-köpfiges Aufbau-Team nach Leipzig und mietet sich direkt gegenüber in dem Staycity Aparthotels am Augustusplatz bis zum Abbau am Sonntag ein. Auch Cateringchef Andreas Frahm – eigentlich ein Leipziger – wohnt dort bei seinem Team. Die Möglichkeit, schon beim Frühstück die wichtigsten Aufgaben des Tages zu besprechen, schätzt er sehr.

Es gibt in der Oper per se keine Küche, daher wird viel improvisiert. Dabei hebt Gerd Kastenmeier immer wieder das tolle Zusammenspiel mit dem Team der Oper Leipzig hervor. Wird spontan Hilfe gebraucht, sind verschiedenste Gewerke der Oper vom Hausmeister über Schlosserei, Elektriker, Klempner bis hin zum Bühnentechniker flexibel zur Stelle.

Wichtiger Teil der Logistik sind zwei Aufzüge, um das Essen zum Saal zu transportieren. Sie sind in den letzten Jahren erneuert worden und – im Gegensatz zu den Erfahrungen mit dem Vorgängermodell - jetzt ein zuverlässiger Baustein im gesamten Ablauf.

Einige Fakten:

28-köpfiges Küchenteam & 8 Logistikmitarbeiter

90 Servicekräfte

7 LKW liefern an – Equipment, Geschirr, Getränke und vieles mehr

Auf der Packliste:



10 Backöfen

NEU: 16 Sous vide Garer für den Sous vide gegarten Kalbsrücken

16 Kühlschränke

7000 Besteckteile

4000 Teller (allein 600 Teller für 15 Etageren für die Brötchen- und später Dessertauswahl)

6000 Gläser (es gibt keine Spülmöglichkeit)

Ganz wichtig: 16 Funkgeräte von einem Spezialanbieter

Auch auf der Check- und Packliste: Mülltüten, Pflaster, Klebeband, Zahnstocher...

Fakten zu den Zutaten für das griechisch inspirierte Menü:

120 kg Gelbflossen-Thunfisch

230 kg Kalbsrücken für den Sous vide gegarten Kalbsrücken

140 kg Kartoffeln und 60 kg Auberginen

Brotsommelier Tino Gierig vom Dresdner Backhaus kreierte extra für den Leipziger Opernball 2 Brotspezialitäten: ein griechisch-mediterranes Brötchen und eins mit Kalamata Oliven.

Das Finale des Menüs verspricht in diesem Jahr ein besonderes optisches und geschmackvolles Highlight zu werden: Das Dessert wird auf Etageren direkt an den Tischen präsentiert. Die kulinarische Auswahl bietet den Gästen feine Macarons, zweierlei Schokoladenpralinen, eine erfrischende Zitronentarte sowie fruchtige Beerenküchlein.

Bei der Auswahl der Weine für die Weinpauschale legte Gerd Kastenmeier wieder Wert auf regionale Weine. Unter anderem wird die Kastenmeiers Cuvee von Schloss Proschwitz angeboten und der Weißburgunder Brut Sekt von Weingut Matyas.

2025 wurden allein 312 Flaschen Taittinger Champagner geleert.

Insgesamt flossen 2025 am Ballabend 1540 Liter an Wein, Sekt und Champagner.

Über Gerd Kastenmeier

Den gebürtigen Niederbayer Gerd Kastenmeier führte sein Weg zu vielen verschiedenen Stationen, u.a. das Fünf-Sterne-Haus „Raffael“ (München), die Hamburger Restaurants Amadeus und Landhaus Scherrer sowie die „Fischküche“ in Berlin. Nach Dresden kam er 1995 und eröffnete die Fischgalerie, die 2000 vom „Feinschmecker“ als bestes Fischrestaurant Ostdeutschlands bewertet wurde. Leider erlitt das beliebte Restaurant durch die Jahrhundertflut im Jahr 2002 Totalschaden. Von 1998 bis 2010 betrieb Gerd Kastenmeier das sächsisch-bayerische Wirtshaus Lindenschänke in Dresden. Parallel baute er das Cateringgeschäft aus. Seine Aufträge führen ihn inzwischen zu Veranstaltungen in ganz Deutschland. Darüber hinaus ist Gerd Kastenmeier regelmäßig bei Sachsen Fernsehen zu sehen, aktuell mit der „Mitkochshow“. Im August 2010 eröffnete Gerd Kastenmeier sein Restaurant „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais in Dresden und erfüllte sich damit den Traum von einem neuen eigenen Fischrestaurant. Es wurde im Frühjahr 2018 erneut vom „Feinschmecker“ als Ostdeutschlands bestes Fischrestaurant bewertet. Im Frühsommer 2019 wechselte das „Kastenmeiers“ in das Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden mit klimatisierten Gasträumen und lauschigem Innenhof. Das ehemalige Restaurant im Kurländer Palais inklusive Open Air Bereich im Innenhof nutzt Gerd Kastenmeier weiterhin als Eventlocation für exklusive Veranstaltungen für Firmen sowie für Familienfeiern und Hochzeiten.



Über den Leipziger Opernball

Der Leipziger Opernball ist seit nunmehr drei Jahrzehnten ein Highlight im Kulturkalender der Stadt Leipzig und zieht jedes Jahr zahlreiche nationale und internationale Gäste an. Mit seiner Mischung aus erstklassiger Musik, Tanz und Unterhaltung ist er ein unvergessliches Ereignis, das Tradition und Moderne auf beeindruckende Weise vereint. Unter dem Motto „Kalispéra, Thessaloniki!“ werden am 24. Oktober 2026 rund 2.000 Gäste eine rauschende Ballnacht ganz im Zeichen der von Leipzigs Partnerstadt Thessaloniki mit landestypischer Kulinarik, Kunst und Kultur erleben – im Festsaal mit dem Gewandhausorchester und auf sechs weiteren Bühnen im Flanierbereich. Ein besonderes Highlight des Abends ist die Tombola zugunsten der Stiftung „Leipzig hilft Kindern“, bei der jede Losziehung soziale Projekte für Kinder und Jugendliche in der Region unterstützt. Bereits zum 13. Mal wird dieser bedeutende gesellschaftliche Anlass von Porsche präsentiert. Karten gibt es auf der Webseite www.leipziger-opernball.com. Eine Flanierkarte kostet 289 Euro pro Person, die Tischkarten sind ab 595 € inkl. MwSt. erhältlich.

Kontakt:

Vivian Honert-Boddin
Geschäftsführerin
Fon: 0341.21 56 977
Mail: presse@leipziger-opernball.com

Opernball Leipzig Production GmbH, Käthe-Kollwitz-Str. 1, 04109 Leipzig

www.leipziger-opernball.com / www.facebook.com/Leipzigeroperball / www.instagram.com/leipzigeroperball

