

POSITIONIERUNG

Dresdner Sternerestaurant Caroussel stellt sich neu auf

Von Redaktion | Donnerstag, 11. März 2021



Stoßen auf den Neustart im Caroussel an: Küchenchef Sven Vogel und Sommelière Jana Schellenberg

Neuer Küchenchef, neuer Name, neues Konzept: Eines der traditionsreichsten Sternerestaurants Sachsens nutzt den Lockdown und krepelt sein Konzept komplett um.

Das Dresdner Sternerestaurant Caroussel im 5-Sterne-superior-Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais war eines der ersten Häuser in Sachsen, das in den 1990-er Jahren mit einem Stern vom Guide Michelin geadelt wurde – und es ist eines der wenigen, welche die Auszeichnung seitdem ununterbrochen verteidigen konnten. Deutschlandweit bekannt wurde es für seine vegetarische Foie-gras-Alternative „Faux gras“ und die ausschließliche Verwendung von Meissener Porzellan. Nun stehen dem Traditionslokal tiefgreifende Veränderungen bevor.

So fusioniert das Sternerestaurant mit dem ebenfalls im Hotel befindlichen Restaurant Bülows Bistro. Damit wird die Grenze zwischen Haute Cuisine und Bistroküche aufgehoben. Caesar Salat oder Hummerschaumsüppchen? Wiener Schnitzel oder gegrillter Loup de Mer? Die Gäste können zukünftig je nach Lust und Anlass am Tisch entscheiden, wie exklusiv der Abend werden soll. Die Verantwortung für das kulinarische Konzept liegt in den Händen des neuen Küchenchefs Sven Vogel (33). Er ist langjähriger Weggefährte des bisherigen Sternekochs Benjamin Biedlingmaier, der eigene neue Wege gehen möchte. Eine der gemeinsamen Stationen war das 2-Sterne-Restaurant La Mer auf Sylt.

Die Neuaufstellung wird auch das Restauranterlebnis verändern. „Wir bringen die urbane Lässigkeit unseres Bistros mit der kulinarischen Finesse unseres Fine-Dining-Restaurants zusammen. Ehrlich, entspannt, kosmopolitisch: So soll das neue Carroussel sein“, so Vogel.

Kulinarik: mehr internationale Einflüsse

Der Einfluss der klassisch-französischen Küche bleibt, aber es wird internationaler. „Es gibt in den Küchen der Welt unglaublich viel zu entdecken. Aus diesem Reichtum wollen wir noch stärker schöpfen“, sagt Sven Vogel. Zugleich strebt der Küchenchef nach einer neuen Klarheit: weniger verschiedene, dafür größere Komponenten pro Gang. So sollen die Elemente besser zur Geltung kommen. „Das ist die Richtung, in die sich die Sterneküche weltweit entwickeln wird: aufgeräumter, fokussierter, weltgewandter und insgesamt zugänglicher“, ist Sven Vogel überzeugt.

Erfahrenes Küchenteam

Die Neupositionierung des Restaurants findet sich auch im Namen, der den Zusatz „Nouvelle“ erhält. Als Räume nutzt das Carroussel Nouvelle wie bisher den Wintergarten und neu den bisherigen Standort des Bistros, die „Galerie“. Beide tragen die Handschrift des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi und zeigen zeitgenössische Kunst.

Das Team des Carroussel Nouvelle besteht aus den erfahrenen Protagonisten der bisherigen beiden Restaurants: Sebastian Bellmann und Kerstin Nowak werden die beiden stellvertretenden Küchenchefs. Jana Schellenberg bleibt Sommelière und ist gemeinsam mit Julia Schwartz die Gastgeberin im Restaurant. Sie alle stehen in den Startlöchern. Fehlt nur noch das ersehnte „Go“, das den Gastrolockdown beendet.