

Restaurant ElbUferei Dresden: David Schöbel ist neuer Küchenchef

Regionale Küche mit Knalleffekt | Kochsternstunden-Menü und Finale-Gastgeber

Dresden, 14. Februar 2024 Seit 2021 begeistert die **ElbUferei** im ARCOTEL Hafencity mit kreativer, regionaler Küche, 2023 wurde sie dafür mit dem Bib Gourmand des Guide Michelin für besondere Küche bei einem exzellenten Preis-Leistungsverhältnis ausgezeichnet. Nun hat **David Schöbel** (33) die Leitung des achtköpfigen Küchenteams von seinem ehemaligen Küchenchef Marcel Kube übernommen. Der gebürtige Pirnaer absolvierte im Hotel Ramada in Dresden seine Ausbildung und war von Anfang an als Sous-Chef in der ElbUferei tätig. „Im Mund muss Silvester sein“ ist die Devise des Nachwuchstalentes aus Sachsen. „Mein Ziel ist es, alle Geschmacksknospen von sauer bis scharf, von süß bis salzig anzusprechen. Mit extra Texturen wie Crunch oder Gewürzen wie dem japanischen Togarashi möchte ich selbst bei vermeintlich simplen Komponenten für den Überraschungs- und Knalleffekt sorgen.“

Wichtig ist David Schöbel zudem die **enge Zusammenarbeit mit Produzent:innen aus der Region**, um die kulinarische Kultur Sachsens im Restaurant erlebbar zu machen. Der hauseigene Dry Age-Reifeschrank sorgt für perfekt abgehangenen Schinken und zarte Steaks, die in bester Qualität von der nahen Fleischerei Händlers aus Großdobritz kommen. Das Gemüse stammt von regionalen Betrieben, das köstliche Sauerteigbrot von Elias Boulanger aus Dresden, und die Weinkarte setzt einen klaren Akzent auf sächsische Weingüter wie Schwarz und Schuh. Beim Design dominieren wie im Elbtal warme Naturtöne und klare Linien, die Jahrhunderte alte „Elbeiche“ und die der Kuppel der Frauenkirche nachempfundenen Leuchten im Foyer.

Dresdner Feinschmecker:innen, Foodies und Hotelgäste können sich auf die **gewohnte ElbUferei-Qualität mit neuer Handschrift** freuen. Gemeinsam mit Sous-Chef Claudio Zinke und dem gesamten Team entwickelt David Schöbel neue Rezeptideen und Menüs. Sein besonderes Augenmerk liegt dabei auf Gerichten, die er auf der Basis vermeintlich einfacher Komponenten mit Hilfe ungewöhnlicher Kompositionen, Gewürze und Texturen auf neue geschmackliche Sphären hebt. Dabei fließen sowohl Aromen aus der mediterranen als auch aus der asiatischen und orientalischen Küche ein, ohne dass der Geschmack der hochwertigen, regionalen Grundzutaten dabei überfrachtet würde.

Bestes Beispiel dafür ist die Karotte mit Kaffir, Yuzu, kandiertem Ingwer und Honig-Kaviar, die den Auftakt des aktuellen **Kochsternstunden-Menüs** bildet. Auch die hausgemachten Rote Beete-Ravioli mit Ziegenkäse setzen auf einfache Grundzutaten und überraschen mit Noten von Trüffel, Pistazie und eigenem Honig-Essig. Dass Honig sich wie ein roter Faden durch das Menü zieht, ist kein Zufall - wird auf dem Hoteldach doch der eigene Hotel-Honig produziert. Bei den Jakobsmuscheln kommt er als Lack, bei den Kalbsbäckchen als Honig-Senf-Jus und schließlich bei dem von ElbUferei- Dessertspezialistin Fränze Lemke kreierten süßen Finale mit Schalotte und Popcorn auf den Teller. Mit dem Kochsternstunden-Menü möchte **die ElbUferei, in der am 13.3. das Finale stattfinden wird**, sich in die Herzen und Gaumen der Gäste und damit auf einen Top-Platz kochen.

Über ARCOTEL

Die ARCOTEL Unternehmensgruppe positioniert sich mit derzeit 11 Hotels in Österreich und Deutschland und über 30-jähriger Markterfahrung in attraktiven Stadtlagen in der Business- und Stadthotellerie. Die ARCOTEL Hotelgruppe lebt ihr Motto „Das MEHR Hotel“ in Form eines MEHR an Leistung und Erlebnissen für ihre Gäste und Mitarbeiter*innen. Zuletzt wurde das ARCOTEL HafenCity in Dresden im Juni 2021 eröffnet, weitere Eröffnungen sind für Wien und Linz geplant. Die Gruppe beschäftigt ein Team mit rund 650 Mitarbeiter*innen.

Kochsternstundenmenü (bis 12.3.2024): 3-5 Gänge für 59 € - 79 € | <https://www.elbuferei.de>

Presse-Kontakt: Gesa Noormann, E-Mail: presse@arcotel.com, M +49 171 6944868