



PALAIS &
RESIDENZ
~ DRESDEN ~



Das privat geführte **Fünfsterne-Superior-Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais** im Dresdner Barockviertel ist ein Kleinod urbaner Hotelkultur. In diesem Jahr wurde es von Connoisseur Circle zum besten Stadthotel Mitteldeutschlands gekürt, 2020 vom Großen Restaurant & Hotel Guide zum Hotel des Jahres und drei Mal in Folge von Trivago zum besten Fünfsternehotel der Republik. Das hier beheimatete Caroussel Nouvelle kombiniert die urbane Lässigkeit eines Bistros mit der kulinarischen Finesse eines Fine-Dining-Restaurants. Küchenchef ist Sven Vogel.

Nur wenige Meter entfernt befindet sich das Romantik Hotel Bülow Residenz, ein restauriertes Baudenkmal aus dem frühen 18. Jahrhundert. Die extravaganten Interieurs beider Häuser sind unter Mitwirkung des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi entstanden. Sie bilden den Rahmen für eine raffinierte Symbiose aus wertvollen Antiquitäten und ausgesuchter Gegenwartskunst.



PALAIS
DRESDEN

INHALT

Fakten 3
 Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais ***** 3
 Romantik Hotel Bülow Residenz **** 5
 Carroussel Nouvelle 7
 Palais SPA 8

Basistexte 10
 Bülow Palais Dresden: Fünfsterne-Superior im Barockviertel 10
 Bülow Residenz: Haus mit Geschichte 11
 Carroussel Nouvelle: Bistro meets Haute Cuisine 12

Porträt..... 13
 Küchenchef Sven Vogel 13

Presseservice 15
 Pressekontakt 15
 Online-Pressebereich | Bildarchiv 15



FAKTEN

Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais *****S

Designhotel im Dresdner Barockviertel

Klassifizierung	5 Sterne Superior (DEHOGA)
Eröffnung	2010
Besonderheiten	Privat geführtes Fünfsterne-Superior-Hotel Restaurant „Caroussel Nouvelle“ Innenarchitektur und Möbel unter Mitwirkung des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi. Mehrfach ausgezeichnet, zuletzt als bestes Stadthotel Mitteldeutschlands (Connoisseur Circle 2022)
Mitgliedschaften	Relais & Châteaux Feine Privathotels Jeunes Restaurateurs d'Europe Chaîne des Rôtisseurs
Eigentümer	Bülow AG
Management	Ralf J. Kutzner, Hoteldirektor „Top 50 Hotelier 2022“ (Schlummer Atlas) – seit 2012 jährlich „Hotelier des Jahres 2009“ (Gault&Millau)
Kapazität	46 Zimmer, 12 Suiten auf drei Etagen
Stil	Symbiose aus moderner Kunst und Antiquitäten aus der Sammlung Bülow, stilprägend sind die opulenten und farbenfrohen, von barocker Formensprache inspirierten Möbel, Objekte und Wandgestaltungen aus der Feder des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi
Zimmerkategorien	Palais Suite, Rebecca Suite, Junior Suite, Deluxe Doppelzimmer, Komfort Doppelzimmer, Komfort Einzelzimmer
Zimmerpreise	Palais Suite: ab 650 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Rebecca Suite: ab 355 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Junior Suite: ab 195 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Deluxe Doppelzimmer: ab 155 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Komfort Doppelzimmer: ab 135 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Komfort Einzelzimmer: ab 135 Euro (Inklusive Flasche Mineralwasser, Willkommensgruß auf dem Zimmer, Nutzung W-LAN, Schuhputzservice, ermäßigter Eintritt im Palais SPA)
Geöffnet	Ganzjährig



Lage	Barockviertel – Dresdens ältester und eindrucksvollster Stadtteil –, nahe der Dreikönigskirche auf der eleganten Königstraße, fußläufig entfernt von der Altstadt mit Frauenkirche, Zwinger & Semperoper
Carroussel Nouvelle	Küchenchef: Sven Vogel Klassiker der Bistroküche und Haute Cuisine von Meissener Porzellan geöffnet täglich von 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr, in den Sommermonaten weitere Sitzplätze auf der Sommerterrasse → siehe auch Faktenblatt „Carroussel Nouvelle“
Palais Bar	Große Auswahl an deutschen Qualitätsweinen, erstklassige Auswahl an Brandys, Cognacs und Whiskys, umfangreiche Cocktail-Karte. Täglich ab 17 Uhr geöffnet
Cigar Lounge	Zigarren-Salon im Stil englischer Country-Clubs: holzvertäfelte Wände, bequeme Ledersessel und eine mit Zigarrenblättern getäfelte Decke. Genießer finden hier etwa zwanzig verschiedene Zigarrenspezialitäten. Rund um die Uhr geöffnet.
Palais SPA	Modernes 400-Quadratmeter-Tages-SPA mit Blick über die Dächer der Königstraße (→ Details siehe separates Faktenblatt)
Tiefgarage	Zwei Etagen, 60 Plätze (Zwei Ladestationen für Elektroautos)
Aktivitäten in der Umgebung	Über 40 Museen, u.a. „Grünes Gewölbe“ im Residenzschloss, Galerie „Alte Meister“, „Mathematisch-Physikalischer Salon“, „Porzellansammlung“ im Zwinger. Raddampferfahrten auf der Elbe. Konzerte in Frauenkirche und Semperoper. Besuche bei sächsischen Winzern. Ausflüge zur Porzellanmanufaktur in Meißen und zum Uhrenmuseum in Glashütte. Ausflüge in das malerische Elbsandsteingebirge.
M.I.C.E.	Die Hotels Bülow Palais und Bülow Residenz verfügen über insgesamt sieben individuelle Räumlichkeiten für geschäftliche Anlässe oder private Festlichkeiten für bis zu 120 Personen vom funktionalen Tagungsraum über den barocken Bankettsalon bis zur Kellerbar im Sandsteingewölbe. Modernste Tagungstechnik steht zur Verfügung.
Kontakt	Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais Königstraße 14 01097 Dresden Telefon: +49 351 800 30 Telefax: +49 351 800 3100 E-Mail: info.palais@buelow-hotels.de Internet: www.buelow-palais.de

Stand: Oktober 2022

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter www.buelow-palais.de/presse



FAKTEN

Romantik Hotel Bülow Residenz ****

Eines der ältesten Herrenhäuser Sachsens mit dem Flair eines florentinischen Palazzos.

Klassifizierung	4 Sterne (DEHOGA)
Historie	1730 als Wohnhaus durch Ratsmaurermeister Johann Gottfried Fehre errichtet, der u.a. die Dreikönigskirche und die Augustusbrücke baute und nach dem Tod George Bährs die Frauenkirche vollendete 1990: Erwerb des baufälligen Denkmals durch das Ehepaar Bülow
Eröffnung als Hotel	21. September 1993
Management und Eigentümer	→ siehe Faktenblatt Bülow Palais
Besonderheiten	Eines der schönsten und ältesten Herrenhäuser Sachsens. Wie das Bülow Palais ebenfalls im malerischen Dresdner Barockviertel gelegen. Umgeben von Boutiquen, Galerien und Cafés. Einziges Hotel in Dresden zur Exklusivnutzung.
Mitgliedschaft	Romantik Hotels & Restaurants
Kapazität	22 Doppelzimmer, ein Einzelzimmer, fünf Suiten: vier Juniorsuiten mit getrenntem Wohn- und Schlafraum, eine Residenz Suite mit drei Räumen auf 65 Quadratmetern; teilweise überdachter, heller Innenhof; Bar im barocken Sandstein-Kellergewölbe (nicht öffentlich, exklusiv buchbar)
Stil	Barockes Flair in den komfortablen Zimmern und Suiten der Bülow Residenz durch warme Rot- und sonnige Goldtöne der Ausstattung. Moderne Elemente sind gekonnt hinzugefügt und garantieren zeitgemäßen Luxus.
Zimmerkategorien	Residenz Suite, Junior Suite, Deluxe Doppelzimmer, Komfort Doppelzimmer, Komfort Einzelzimmer
Zimmerpreise	Residenz Suite: ab 299 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Junior Suite: ab 139 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Deluxe Doppelzimmer: ab 109 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Komfort Doppelzimmer: ab 99 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung (Inklusive Flasche Mineralwasser, Nutzung von W-LAN sowie ermäßigter Eintritt für den SPA & Fitness Bereich im Schwesternhotel Bülow Palais)
Exklusivnutzung	Familien- und Firmenveranstaltungen in individuellem Rahmen
Geöffnet	Ganzjährig



- Lage Barockviertel – Dresdens ältester und eindrucksvollster Stadtteil –, nahe der Dreikönigskirche auf der eleganten Königstraße, fußläufig entfernt von der Altstadt mit Frauenkirche, Zwinger & Semperoper
- Aktivitäten → siehe Faktenblatt Bülow Palais
- M.I.C.E. Drei Banketträume: „Johann Gottfried Fehre“, „Gottfried Semper“ und „Lounge George Bähr“ – alle nach bekannten Architekten der Stadt benannt
Weitere Informationen: siehe Faktenblatt Bülow Palais
- Kontakt Romantik Hotel Bülow Residenz
Rähnitzgasse 19
01097 Dresden
Telefon: +49 351 800 3291
Telefax: +49 351 800 3290
E-Mail: info.residenz@buelow-hotels.de
Internet: www.buelow-residenz.de

Stand: Oktober 2022

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter www.buelow-palais.de/presse



FAKTEN

Carroussel Nouvelle

Neuer Küchenchef, neuer Name, neues Konzept: 2021 fusionierte das vielfach prämierte Carroussel mit dem Bistro des Hauses zum „Carroussel Nouvelle“.

Stil	Zeitgemäße, kosmopolitische Küche aus regionalen Zutaten, die sich nachhaltig an den kompletten Produkten orientiert
Besonderheiten	Kompletter Service auf Meissener Porzellan, Innenausstattung durch Stardesigner Carlo Rampazzi.
Lage	im Bülow Palais Dresden
Küchenchef	Sven Vogel (geb. 1987) → ausführliche Informationen siehe Porträt
Restaurantleiterin und Sommelière	Jana Schellenberg „Top 50 Sommelier 2022“ (Schlemmer Atlas) – seit 2012 jährlich
Interieur	Herz des Carroussel Nouvelle ist der Restaurantbereich „Wintergarten“. Dieser wurde gestaltet von Stardesigner Carlo Rampazzi: Barocke Formen treffen auf die strenge Einfarbigkeit von Möbeln und Wänden. Prägend für die Raumwirkung ist moderne und zeitgenössische Kunst aus der Privatsammlung Bülow. Im Restaurantbereich „Galerie“ finden sich weitere Plätze in lockerer Bistro-Atmosphäre.
Kapazität	45 Plätze
Preise	Klassiker-Karte mit Gerichten von 11 bis 30 Euro Vier-Gänge-Gourmet-Menü: 94 Euro Fünf-Gänge-Gourmet-Menü: 110 Euro
Öffnungszeiten	Klassiker-Gerichte: täglich von 12 bis 14 Uhr sowie von 18 bis 22 Uhr Gourmet-Menüs: Dienstag bis Samstag von 18 bis 22 Uhr
Kulinarische Veranstaltungen (Jahres-Höhepunkte)	Monatliche Themendinner Dresdner Golf & Gourmet Cup Kulinarisches Erntedankfest mit Freunden
Kontakt & Reservierung	Carroussel Nouvelle c/o Hotel Bülow Palais Dresden Königstraße 14, 01097 Dresden Telefon: +49 351 800 3140 Telefax: +49 351 800 3100 E-Mail: info.palais@buelow-hotels.de

Stand: Oktober 2022

Bildmaterial: www.buelow-palais.de/bildarchiv/buelow_palais/caroussel/174/



FAKTEN

Palais SPA

Weltklasse-Wellness mit Blick über die Dächer des Dresdner Barockviertels

Lage	Dachgeschoss des Bülow Palais
Eröffnung	2010
Ausstattung	400 Quadratmeter, 4. Etage (Dachgeschoss) Fitnessraum mit modernen Cardiogeräten Drei Saunen (Finnische Sauna, Dampfsauna, Aromasauna) Ruheraum mit kostenfreier Wasserbar und Teeangebot Vier Behandlungsräume für anspruchsvolle Anwendungen Besonderheit: Paarsuite für parallele Behandlungen
Interieur	Tageslicht Helle Sandtöne, abgesetzt mit frischem Türkisblau, schaffen Karibikflair
Massagen & Wellness	Teil- und Ganzkörpermassagen Spezialmassagen für den Rücken Bein- und Fußmassagen Individuelle Massagen nach Absprache Körperpeelings und Körperpackungen Alle Anwendungen im Detail: www.buelow-palais.de/anwendungen
Beauty & Kosmetik	Maniküre und Pediküre Depilation Anwendungen speziell für den Mann Gesichtspflege inklusive Augenbrauen und Wimpern Kosmetik und Make-Up Alle Anwendungen im Detail: www.buelow-palais.de/kosmetik
Öffnungszeiten	Fitnessbereich: täglich von 7 bis 21 Uhr Saunen: täglich von 16 bis 21 Uhr und auf Wunsch Anwendungen: Dienstag bis Donnerstag von 12 bis 21 Uhr und Freitag und Samstag von 10 bis 21 Uhr, sowie nach Vereinbarung
Preis für Hotelgäste	Fitnessbereich ist kostenfrei 9 Euro pro Tag für Besuch der Saunen
Preise für Tagesgäste	Tageskarte für Sauna und Fitness: 29 Euro After Work (19 - 21 Uhr) für Sauna und Fitness: 19 Euro



Bei Behandlungen ab einem Wert von 67 Euro entfällt der Eintritt für die Saunalandschaft.

Immer inklusive: Bademantel, Handtücher, Slipper, Softdrinks

Vollständige Preisliste unter www.buelow-palais.de/spa-fitness

SPA-Mitgliedschaft Nutzung des Fitnessbereichs und der Saunen:
6 Monate: 520 Euro, inkl. drei Anwendungen à 30 min
12 Monate: 960 Euro, inkl. drei Anwendungen à 50 min

Ermäßigung von 10 Prozent auf alle Anwendungen und im Hotelrestaurant.

Stand: Oktober 2022

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter:

www.buelow-palais.de/bildarchiv/buelow_palais/Palais-SPA/174/



BASISTEXTE

Bülow Palais Dresden: Fünfsterne-Superior im Barockviertel

Das Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais im Dresdner Barockviertel ist ein Einzelstück, eine Oase für Individualisten. Das 2010 eröffnete, privat geführte Haus ist in Rekordzeit in den Olymp der besten Fünfsternehotels Deutschlands aufgestiegen.

Wer die Lobby des Relais & Châteaux Hotels Bülow Palais betritt, ist erst einmal überwältigt: Vor einer königsblauen Wand mit roter Schleife steht ein riesiger, geschwungener, silberglänzender Empfangstresen. Die Gäste entspannen in einer Lounge mit neobarocken Sofas und Sesseln. Der Aufzug hat goldene Türen. Kenner erkennen die ansteckend fröhliche, spielerische, manchmal ans Surreale grenzende Gestaltungsfreude des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi wieder. Er ist ein Designer, der sich weder an Konventionen noch an Epochengrenzen hält. Maximinimalismus nennt er seinen Stil. Es ist die Antithese zum Einheitslook der Kettenhotels. Sie begleitet durch dieses außergewöhnliche Haus.

„Bestes Fünfsternehotel Deutschlands“: Diesen Titel verlieh das Online-Bewertungsportal Trivago bereits dreimal an das Bülow Palais – nicht für seinen Look, sondern für die überragende Gästezufriedenheit. 2019 kam die Auszeichnung „Hotel des Jahres 2020“ durch den Großen Restaurant & Hotel Guide hinzu, im Ranking der besten Stadthotels des Luxusmagazins Connoisseur Circle erreichte es Platz 1 für Mitteldeutschland und Platz 2 für Gesamtdeutschland.

Eröffnet wurde das Haus im Jahr 2010 als Neubau durch das Stuttgarter Unternehmerehepaar Monika und Horst Bülow. Die Eigentümer hatten Anfang der 1990er Jahre bereits die Bülow Residenz, nur ein paar Schritte vom Palais entfernt, umfangreich restauriert. Längst sind beide Hotels aus dem Barockviertel mit seinen unzähligen Galerien und der gehobenen, facettenreichen Ladenkultur nicht mehr wegzudenken.

Das neu eröffnete Caroussel Nouvelle unter der Leitung von Küchenchef Sven Vogel ist aus der Fusion des Sternerestaurants Caroussel und Bülow's Bistro hervorgegangen und bietet sowohl Klassiker der Bistroküche als auch Haute Cuisine. Serviert wird auf Meissener Porzellan. Die Cigar Lounge ist mit dunklem Holz und Leder ein maskulines Refugium mit dem Flair eines englischen Country Clubs. Zu erlesenen Rauchwaren aus dem Humidor werden Cognacs, Gins und Whiskys gereicht.

Entspannung über den Dächern von Dresden bietet das rund 400 Quadratmeter große Palais SPA in der obersten Etage. Ein Fitnessraum, drei Saunen und vier Behandlungsräume gehören zur Wellnesslandschaft.

Auch Tagungen zählen zu den Stärken des Hotels: Das Bülow Palais verfügt über drei multifunktionale Tagungsräume sowie Bankettkapazitäten für bis zu 120 Personen. Die Anbindung an die Dresdner Innenstadt ist ausgezeichnet: Semperoper, Zwinger, Residenzschloss mit dem Grünen Gewölbe und die Frauenkirche sind nur etwa zehn Spazierminuten vom Hotel entfernt. ■

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter www.buelow-palais.de/presse



BASISTEXTE

Bülow Residenz: Haus mit Geschichte

Ein Romantik-Hotel in einem der ältesten Herrenhäuser Sachsens: Das ist so aufregend, wie es klingt. Die Bülow Residenz im Herzen des Dresdner Barockviertels ist das charmanteste Hotel in der Kulturstadt.

Als das Stuttgarter Unternehmerehepaar Monika und Horst Bülow das Haus auf der Rähnitzgasse 19 entdeckte, war es in einem bedauernswerten Zustand. Es waren die frühen 1990er Jahre. Das Barockviertel mit seiner wertvollen Bausubstanz hatte fast ein halbes Jahrhundert Vernachlässigung hinter sich. Birken wuchsen aus den Dachrinnen, der Putz bröckelte, im Keller lagerten Briketts. Die einstige und zukünftige Pracht des Quartiers, das von August dem Starken persönlich konzipiert wurde, war nur zu erahnen. Es brauchte viel Fantasie, sich vorzustellen, dass es sich bald wieder zu einem der begehrtesten Viertel der Stadt entwickeln sollte.

Die politische Wende brachte auch die Wende für die Baudenkmale des Barockviertels – und damit für das Haus, das heute die Bülow Residenz beherbergt. Es war das erste Gebäude des Quartiers, das nach der Sanierung wieder im alten Glanz erstrahlte. Dresden hatte sein erstes Boutique-Hotel und mit dem hier beheimateten Caroussel bald auch das erste Sternerestaurant. Die Residenz entfaltete sich zu einem Kristallisationspunkt für die gehobene, individuelle Lebensart, die heute typisch für das Viertel ist.

Ein Blick auf die Provenienz des Hauses ist spannend: Das Gebäude wurde 1730 als repräsentatives Wohnhaus durch den kursächsischen Baumeister Johann Gottfried Fehre errichtet, der auch die Dreikönigskirche sowie die Augustusbrücke erbaute und nach dem Tod George Bährs die Frauenkirche vollendete. Es war der Wunsch Augusts des Starken, mit dem Barockviertel italienisches Flair in die Stadt zu holen. Eine „Königsstadt“ sollte entstehen mit einem Boulevard von großer Noblesse und Schönheit, der auf das Japanische Palais zuführt. Die Fassaden durften nur in hellen Farben erstrahlen und die Häuser mussten himmelsoffene Innenhöfe haben.

Die Bülow Residenz zeugt von dieser Vision. Mit ihrer eleganten Fassade in hellem Gelb, dem prunkvollen Risalit mit einem herrschaftlichen Portal hat sie die Aura eines florentinischen Palazzo. Der offene Innenhof ist eine Oase der Stille. Hier stehen im Sommer Hortensien und Orangenbäumchen. Die eleganten Terrassenmöbel laden zum Frühstück oder zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag ein.

Das Interieur ist erlesen aber nicht museal. Alt und Neu, Antiquitäten und moderner Komfort ergänzen sich zu einem individuellen, anregenden Hotelenerlebnis. Auch in einem der Banketträume fallen kostbare Antiquitäten aus der Region ins Auge: der barocke und reich verzierte raumhohe Porzellanofen sowie die Lüster aus Dresdner Porzellan.

Im Sandstein-Gewölbekeller lagerten vor über 200 Jahren Wein und Lebensmittel. Heute befindet sich hier die nicht-öffentliche Bar und Smokers'-Lounge, die für Veranstaltungen exklusiv gebucht werden kann.

Mit 23 Zimmern und fünf Suiten zählt die Bülow Residenz zu den kleinsten Hotels in Dresden. Seit 2016 gehört das Viersternehaus zur renommierten Kooperation „Romantik Hotels und Restaurants“. ■

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter www.buelow-palais.de/presse



BASISTEXTE

Carroussel Nouvelle: Bistro meets Haute Cuisine

Die Zeiten ändern sich – und damit die Art, zu genießen. Das spiegelt auch das Restaurant des Bülow Palais' wider. Die traditionsreichste Dresdner Gourmetadresse erfindet sich unter Küchenchef Sven Vogel gerade neu.

Das Restaurant Carroussel im Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais ist eine der ältesten Fine-Dining-Adressen in Dresden. Im Frühling 2021 hat Sven Vogel das Amt des Chef de Cuisine übernommen. In seinen Händen liegt seitdem die kulinarische Umsetzung eines neuen gastronomischen Konzepts. Es ist ein Ansatz, der unter anderem eine neue stilistische Flexibilität ermöglicht. Dafür steht auch der neue Name „Carroussel Nouvelle“

Die Trennung zwischen exklusiv und klassisch, formell und informell wird dabei aufgehoben. Caesar Salat oder Hummerschaumsüppchen? Wiener Schnitzel oder gegrillter Loup de Mer? Die Gäste können jetzt je nach Lust und Anlass am Tisch entscheiden, wie raffiniert der Abend werden soll. „Wir bringen die urbane Lässigkeit unseres Bistros mit der kulinarischen Finesse unseres Fine-Dining-Restaurants zusammen“, so der Chefkoch.

Auch bei der Anmutung der Teller und in der Aromatik setzt Sven Vogel neue Akzente. „Wir reduzieren die Zahl der verschiedenen Komponenten und betonen dafür einzelne Geschmackserlebnisse durch größere Portionen“, sagt der Chef de Cuisine. Auch internationale kulinarische Einflüsse sollen sich verstärkt wiederfinden. Ehrlich, entspannt, kosmopolitisch: So ist das neue Carroussel.

Dafür schöpft Sven Vogel aus einer Fülle an Erfahrungen und Inspirationen in renommierten Häusern. Seine Laufbahn beginnt auf Sylt. Vogel hatte bereits eine Ausbildung zum Zimmermann in der Tasche und war noch in der Ausbildung zum Koch, als Küchenchef Sebastian Zier dort den zweiten Stern vom Guide Michelin verliehen bekommt. „Das war eine unglaubliche Motivation“, erinnert sich der gebürtige Esslinger.

Seine erste Stelle tritt er ebenfalls auf der Nordseeinsel an. Im Restaurant Spices bei Küchenchefin Sarah Henke kommt er mit der Welt der eurokoreanischen Küche in Berührung. Als sein Freund und langjähriger Weggefährte Benjamin Biedlingmaier 2013 als Küchenchef ins Bülow Palais Dresden wechselt, folgt Sven Vogel kurze Zeit später als Jungkoch nach. Ein befristetes Engagement führt ihn zwischenzeitlich als Chef de Partie auf das Luxuskreuzfahrtschiff Sea Cloud II. „Man muss als Koch viel sehen, sollte viele verschiedene Stationen durchlaufen“, sagt er.

Als Küchenchef im Bülow Palais hat der 35-Jährige jetzt die Möglichkeit, die Erfolgsgeschichte des Carroussel weiterzuschreiben und gleichzeitig aus den vielfältigen kulinarischen Einflüssen seiner bisherigen Laufbahn etwas gänzlich Neues entstehen zu lassen. Der Relaunch bietet die perfekte Gelegenheit dafür. ■

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter www.buelow-palais.de/presse

PORTRÄT

Küchenchef Sven Vogel



Position	Chef de Cuisine
Restaurant	Caroussel Nouvelle, Bülow Palais Dresden
Geburtstag und -ort	22. März 1987, Esslingen am Neckar (Baden-Württemberg)
Werdegang	<ul style="list-style-type: none"> ○ Erste Erfahrungen als Koch an der Seite seines Vorgängers Benjamin Biedlingmaier im Schloss Velden am Wörthersee ○ Ausbildung und anschließend Commis de Cuisine im Grand Spa Resort Arosa auf Sylt ○ Caroussel, Bülow Palais Dresden ○ Sea Cloud Cruises ○ Caroussel, Bülow Palais, Dresden ○ Seit 2021: Küchenchef im Caroussel Nouvelle, Bülow Palais Dresden



PALAIS
DRESDEN

Kochstil	<ul style="list-style-type: none">○ zeitgemäße weltgewandte Küche aus regionalen Zutaten, die sich nachhaltig an den kompletten Produkten orientiert und auch kreative, vegetarische Alternativen bietet○ mit Respekt vor der Natur und dem Produkt: vorwiegend Verwendung saisonaler Zutaten aus regionalem Anbau bzw. aus fairem Handel
----------	--

Internetpräsenz	Restaurant Caroussel Nouvelle: www.buelow-palais.de/restaurants-bar/#caroussel
-----------------	---

Stand: Oktober 2022

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter www.buelow-palais.de/bildarchiv/personen/174/



PRESSESERVICE

Pressekontakt

Sebastian Thiel & Anne Jungowitz
THIEL Public Relations e. K.
Radeberger Straße 28
01099 Dresden
Telefon: +49 351 31488 92
Telefax: +49 351 31488 94
E-Mail: presse@thielpr.com

Online-Pressebereich | Bildarchiv

Alle Inhalte dieser Pressemappe, aktuelle Pressemitteilungen, ein umfangreiches Bildarchiv und mehr finden Sie auch in unserem Online-Pressebereich:

www.buelow-palais.de/presse

- Umfangreiches Bildarchiv
- Fakten
- Pressemitteilungen
- Hintergrundtexte

Bitte beachten Sie bei der Verwendung des Bildmaterials die Nutzungsbedingungen.