

Chefkoch Martin Thomas macht das Eckberg lecker



Im Schloss Eckberg werden die Gäste in edlem Ambiente hoch über der Elbe verwöhnt.

Von [Stefan Ulmen](#)



Dresden - Das Ambiente ist äußerst gediegen, die Ausblicke auf die Elbe-Flusslandschaft sind phänomenal: Nicht umsonst wurde „Schloss Eckberg“ in diesem Jahr bereits als „Bestes Luxus-Schlosshotel“ ausgezeichnet.

Und hier steht seit acht Jahren ein Mann am Herd, der von sich sagt, dass er früher „wie ein junger Wilder“ an den Töpfen experimentierte: „Da haben wir auch mal Gänsestopfleber mit Red Bull gepimpt.“

Dieser Linie ist Chefkoch Martin Thomas (36) weitgehend treu geblieben, wenn auch heutzutage mit etwas gebremstem Schaum. Denn seine Kundschaft ist schon besonders kultiviert ...

„Deshalb haben wir auch Klassiker, Menüs, Grillgerichte und natürlich die saisonalen Angebote wie gerade Spargel.“ Aber Druck „von oben“ (in diesem Fall vom Münchner Besitzer des Eckberg) gebe es nicht.

So kann er „frisch, jung und global inspiriert“ mit seinem insgesamt zwölfköpfigen Team ans Werk gehen, für 45 Plätze drinnen und 70 draußen auf der Terrasse.

Eine große Hilfe dabei ist sein „Brain“ (Gehirn): eine mehrere Hundert Seiten umfassende Sammlung von Gerichten und Rezepten, die er immer wieder zurate zieht. Entstanden ist sie während der Schloss-Zeit und auch bei seinen Stationen vorher, u.a. in der Käferschänke in München.



Der Küchen-Meister von Schloss Eckberg: Martin Thomas (36).

Für die Genusswelten kommt das klassisch-experimentelle Händchen des Meisters doch wieder durch: Als Vorspeise bringt er Matjes-Tartar mit Granny-Smith-Apfel und saurem Gurkensorbet an den Start, Kalbscannelloni mit Garnele und Chorizo gibt es zum Hauptgang, das Dessert besteht aus Rhabarberkompott, Mascarpone-Eiscreme und Butterstreusel.
Martin Thomas grinst: „Ein bisschen wild geht immer (noch) ...“



Das Schloss Eckberg wurde dieses Jahr als "Bestes Luxus-Schlosshotel" ausgezeichnet.

Mehr zum Thema:

[MEISTER PROBST KOCHT IM NAMEN DER ROSE](#)

[HIMMLISCHE KOST! CHEFKOCH UNGER STILLT JEDEN HUNGER](#)

[MOPO24-GASTRO-KANAL](#)

Fotos: Eric Münch