

Kontinuität in Küche und Service

stipvisiten.de/2018/02/kontinuitaet-in-kueche-und-service/

February 17, 2018

STIPvisiten

Reiseberichte und Restaurantkritiken
Alles streng subjektiv.

© Ulrich van Stipriaan



Im Sommer ist das Schloss Eckberg ja einer der bezauberndsten Plätze von Dresden, um bei entsprechendem Wetter draußen genussvoll zu speisen. Nun aber ist Winter – aber das Schloss verströmt auch in der kalten Jahreszeit einen besonderen Zauber. Auf dem Weg zum Schloss gibt der asymmetrisch angelegte Sandsteinbau mit dem 25 Meter hohen Sandsteinturm (in dem sich seit dem Umbau zum Hotel 1985 das Hochzeitszimmer befindet) eine eindrucksvolle Kulisse ab. Wer nun denkt: *verrückter Stil* – der liegt subjektiv nicht falsch. Die 1859 bis 1861 gebaute *Villa Souchay* des Großkaufmanns Johann Souchay fällt allerdings offiziell nicht in die Kategorie *verrückt*, sondern Neogotik (oder Tudorstil).

Drinnen fühlt man sich schnell wohl, was am Mix aus der Heimeligkeit der Räume, den schön eingedeckten Tischen (natürlich weißes Tuch und Stoffservietten, aber auch Blumen und Kerzenleuchter und viel Besteck und Gläser) und nicht zuletzt am Personal liegt. Der Bedienung merkt man die alte Schule an, aber da ist Stil mit Lockerheit in angenehmer Art gepaart. Das war bei unseren früheren Besuchen schon immer so, das war auch dieses Mal (mit *Marco Zschüttig* als hauptsächlich für uns zuständiger Servicekraft) sehr wohltuend.

Was – gerade in der Gastronomie heute – ja gar nicht selbstverständlich ist, ist die Kontinuität. Die fanden wir aber nicht nur im Service, sondern auch in der Küchenleistung. Kein Wunder: Küchenchef *Martin Thomas* schickt schon seit einiger Zeit seine Speisen aus der Küche. Er gehört zur gar nicht so seltenen Spezies der Köche, die im Hintergrund werkeln, sich nicht zeigen (und seinen Namen kennen wir auch nur, weil wir bei einer Wanderung 2012 in einem Restaurant zufällig erfuhren, dass dort der Vater des Kochs ein Rezept seines Sohnes nachbereitet hatte. Die Welt ist klein, und um gut zu essen, reicht es offenbar, bei einem Thomas einzukehren 😊

Wir waren ins Eckberg mit Freunden gekommen, um das Kochsternstunden-Menü zu probieren. Das gibt es wahlweise in drei Gängen (40 € (inkl. Weinbegleitung 60 €) oder als 4-Gänge-Menü (50/75 €). Ein dem Ort angemessener Aperitif ist ebenfalls im Angebot, ein Glas *Moët & Chandon Brut Imperial Rosé* (15 €). Naja: wenn schon, denn schon. Erstens *klingslangklungen* die Champagnergläser in Freundesrunde so toll, zweitens ist ein prickelnd-vibrierender Auftakt eines schönen Abends immer würdig – und drittens hat man dann auch gleich eine prima Begleitung zum fabelhaften Brot (mit Öl und Pesto) sowie dem – wie immer auf Schloss Eckberg – üppigen Gruß aus der Küche, der auf einem Teller ein komplettes Viergangmenü zusammenfasst. Allein das Dressing auf dem Salat oder das Rote-Bete-Tatar ließen Hervorragendes erahnen...

Was wir beim *Amuse* schon freudig erregt diskutierten, setzte sich dann den Abend über fort. Wir erfreuten uns an einer kräftig-aromatischen *Wildessenz* mit spannendem *Rotkohl-Cranberry-Flan*, diskutierten die Sinnhaftigkeit der Bezeichnung *Kartoffelrisotto* – fanden aber den Geschmack ausgezeichnet, gerieten ins Schwärmen bei der *Hummercème* im gleichen Gang, in der wir den Saibling genussvoll ditschten. Die Ochschwanz-Praline teilte uns in zwei Geschmacksfraktionen – so wie die Praline auch selbst zweigeteilt mit Deckel und Pulled Basis serviert wurde.

- Wildessenz „hell“ dazu Rotkohl-Cranberry-Flan, Petersilienwurzel und Farce Royal-Bonbon
- Pochierter Eismeersaibling mit getrüffeltem Kartoffelrisotto, Hummercème und Ginger Ale-Kaviar
- Wagyu-Ochschwanz-Praliné mit Polenta, Perlzwiebeln und Mais
- Apfel im Glas mit Nougat, Calvados und Haselnüssen

Die Weinbegleitung war ausgesucht passend, stellte Heimisches und Entfernteres vor. Alle Weine gut erklärt (hat man ja leider auch nicht immer...), auch alle passend zum jeweiligen Gang und – oh Wunder – bei den autofahrenden Teiltrinkern sogar gangübergreifend mit Vergnügen getrunken. Und was da mit der edelsüßen *Riesling-Auslese Dorsheimer Goldloch* – einer Großen Lage des VDP-Mitglieds Schlossgut Diel – im Glas funkelte, war ein grandios-krönender Abschluss. Am allerbesten nach dem Dessert zu trinken...

- 2016 Rosé | QbA | halbtrocken | Roth's Gut Meißen Tim Strasser | Sachsen

- 2015 Weißburgunder | VDP.Erste Lage Kloster Heilig Kreuz | Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe | Sachsen
- 2013 Vino Nobile di Montepulciano | DOCG | Salcheto | Toskana
- 2011 Riesling Auslese edelsüß | Dorsheimer Goldloch Schlossgut Diel | Nahe

Schloss Eckberg

Bautzner Straße 134
01099 Dresden

Tel. +49 351 / 8099193

www.schloss-eckberg.de

Öffnungszeiten

Mo – Sa 12–14 Uhr | 17.30–22 Uhr

Januar – März: So geschlossen

[Besucht am 16. Februar 2018 | [Übersicht der hier besprochenen Restaurants](#) in Dresden und Umgebung]



Schloss Eckberg

Karte wird geladen - bitte warten...



[Restaurantkritiken](#)


Schloss Eckberg, Dresden, Germany ([Routenplaner](#))


Schloss Eckberg 51.063544, 13.799540 [Restaurantkritiken](#)Schloss Eckberg, Dresden, Germany ([Routenplaner](#))


Hinweis:

Die STIPvisiten sind Partner der [Kochsternstunden](#).




Mehr lesenswerte Beiträge

- 

[Kochsternstunden-Boat 2018](#) Das Kochsternstunden-Boat 2018 ist unser Zwölf-Gang-Lieblingsmenü, zusammengestellt nach Besuchen in nicht allen, aber in immerhin 26 Restaurants – wobei boat [...]
- 

[Ein Essen rund um den Tanz](#) Ungewöhnliche Namen bei Restaurants gibt es ja nicht so häufig wie beispielsweise bei Friseuren oder Nagelstudios. Als aber im Sommer vergangenen Jahres auf [...]
- 

[Den Geschmack Südtaliens genießen](#) Eigentlich schade, dass die von Dresdenern so gern besuchten Italiener so zurückhaltend beim Kochsternstunden-Wettbewerb mitmachen – und schön, dass mit dem [...]

-  Kreativ und voller Geschmack Selbstverständlich ist es ja nicht, dass ein Sterne-Restaurant bei einem Wettbewerb wie den Kochsternstunden mitmacht – aber das Elements war vor und nach der [...]
-  Abendbrot Im Alphabet einfacher kulinarischer Begriffe, die man der deutschen Sprache nicht mächtigen Besuchern gerne beibringen möchte, steht das Abendbrot ganz vorne. [...]
-  Leidenschaftlich gemachtes Essen mit Mut zum Geschmack Das Restaurant Moritz einen Geheimtipp zu nennen, hat eine doppelte Berechtigung: die erste ist dem Gebäude, der Sicherheit und der Lage des Restaurants hoch [...]