



PALAIS &  
RESIDENZ  
~ DRESDEN ~



Das privat geführte Fünfsterne-Superior-Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais im Dresdner Barockviertel zählt zu den feinsten Adressen in Deutschland. Der „Große Restaurant & Hotel Guide“ kürte es zum Hotel des Jahres 2020. Drei Mal in Folge wurde es zudem von Trivago zum besten Fünfsternehotel der Republik ernannt. Mit dem vielfach ausgezeichneten Caroussel unter Leitung des Sternekochs Benjamin Biedlingmaier beherbergt das Haus eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen.

Nur wenige Meter entfernt befindet sich das Romantik Hotel Bülow Residenz, ein restauriertes Baudenkmal aus dem frühen 18. Jahrhundert. Die luxuriösen Interieurs beider Häuser, die unter Mitwirkung des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi entstanden, spiegeln den alten und neuen Glanz der Weltkulturstadt an der Elbe. Edle Stoffe und Oberflächen, tiefes Blau, Rot, Gold und Silber bilden den eleganten Rahmen für eine raffinierte Symbiose aus wertvollen Antiquitäten und ausgesuchter Gegenwartskunst.



## Inhalt

Fakten .....	3
Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais *****S.....	3
Romantik Hotel Bülow Residenz **** .....	5
Sternrestaurant Caroussel.....	7
Palais SPA .....	9
Basistexte .....	11
Bülow Palais Dresden: Fünfsterne-Superior im Barockviertel .....	11
Bülow Residenz: Haus mit Geschichte .....	12
Porträt .....	13
Benjamin Biedlingmaier .....	13
Presseservice .....	15
Pressekontakt .....	15
Online-Pressebereich   Bildarchiv .....	15



## FAKTEN

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

Hotel des Jahres 2020 (Der Große Restaurant & Hotel Guide)

Beherbergt mit dem „Caroussel“ Dresdens einziges Hotelrestaurant mit Michelin-Stern.

Klassifizierung	5 Sterne Superior (DEHOGA)
Eröffnung	2010
Besonderheiten	Privat geführtes Fünfsterne-Superior-Hotel Restaurant „Caroussel“ ist eine der führenden Kulinarikadressen in Sachsen. Innenarchitektur und Möbel unter Mitwirkung des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi. Trivago-Ranking 2016-2019: „Bestes Fünfsternehotel in Deutschland“
Mitgliedschaften	Relais & Châteaux Feine Privathotels Jeunes Restaurateurs d'Europe Chaîne des Rôtisseurs
Eigentümer	Bülow AG, Monika und Horst Bülow
Management	Ralf J. Kutzner, Hoteldirektor „Top 50 Hotelier 2019“ (Schlummer Atlas) – seit 2012 jährlich „Hotelier des Jahres 2009“ (Gault&Millau)
Kapazität	46 Zimmer, 12 Suiten auf drei Etagen
Stil	Zeitgemäß, luxuriös, elegant, Symbiose aus moderner Kunst und wertvollen Antiquitäten, Ausstattung trägt die persönliche Handschrift der Eigentümer
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 335 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Junior Suite: ab 185 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Deluxe Doppelzimmer: ab 145 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Komfort Doppelzimmer: ab 125 Euro bei Einzel-/Doppelbelegung Komfort Einzelzimmer: ab 125 Euro (Inklusive Flasche Mineralwasser, Willkommensgruß auf dem Zimmer, Nutzung W-LAN, Schuhputzservice, ermä. Eintritt im Palais SPA, Parkservice)
Geöffnet	Ganzjährig
Lage	Barockviertel – Dresdens ältester und eindrucksvollster Stadtteil –, nahe der Dreikönigskirche auf der eleganten Königstraße



- Restaurant Carroussel → Details siehe separates Faktenblatt „Sternrestaurant Carroussel“
- Bülow's Bistro** Küchenchef: Sebastian Bellmann  
Hotel- und Tagesgästen wird im Bistro täglich ab 11:30 Uhr eine leichte deutsche Küche serviert (wechselnde Wochenkarte); unkomplizierte Gerichte, raffiniert präsentiert, in den Sommermonaten weitere Sitzplätze auf der Sommerterrasse an der Flaniermeile Königstraße.
- Palais Bar** Barchef: Johannes Leypold  
Große Auswahl an deutschen Qualitätsweinen, erstklassige Auswahl an Brandys und Cognacs, über fünfzig Whiskys, umfangreiche Cocktail-Karte. Täglich ab 17 Uhr geöffnet. Jeden 1. Freitag im Monat: „Bülow's Music Night“ mit Live-Musik ab 21 Uhr.
- Cigar Lounge** Nach britischer Tradition: holzvertäfelte Wände, bequeme Ledersessel und eine mit echten 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
- 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. Für kleinere Besprechungen oder Klausurtagungen bis zu sechs Personen bieten sich die Palais Suite und die Residenz Suite an, die auch in „Meet & Sleep“-Kombination genutzt werden können.
- 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](mailto:info.palais@buelow-hotels.de)  
Internet: [www.buelow-palais.de](http://www.buelow-palais.de)

Stand: Februar 2020

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter [www.buelow-palais.de/presse](http://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 Hauses durch das Ehepaar Bülow aus Stuttgart.
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 (einziges Romantik Hotel in Dresden)
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
- Aktivitäten → siehe Faktenblatt Bülow Palais
- M.I.C.E. Drei Banketträume: „Johann Gottfried Fehre“, „Gottfried Semper“ und „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](mailto:info.residenz@buelow-hotels.de)  
Internet: [www.buelow-residenz.de](http://www.buelow-residenz.de)

Stand: Februar 2020

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter [www.buelow-palais.de/presse](http://www.buelow-palais.de/presse)



## FAKTEN

### Sternrestaurant Carousel

Das Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais verfügt als einziges Hotel in Dresden über ein Sternrestaurant: das Carousel. Es zählt mit einem Stern im Guide Michelin und 16 Punkten im Gault & Millau zu den wichtigsten kulinarischen Adressen der sächsischen Landeshauptstadt.

Stil	Zeitgemäße, frische und saisonale Sterneküche mit mediterranem Einfluss
Besonderheit	Einziges Hotelrestaurant in Dresden mit einem Stern im Guide Michelin. Kompletter Service auf Meissener Porzellan, Serie „Wellenspiel Relief“. Innenausstattung durch Stardesigner Carlo Rampazzi.
Lage	Bülow Palais Dresden
Auszeichnungen	Guide Michelin: 1 Stern seit 1997 Gault & Millau: 16 Punkte Schlemmer-Atlas: 3 Kochlöffel, 4 blaue Sterne für das Hotel Der Große Restaurant & Hotel Guide: für das Restaurant 4 Hauben, für das Hotel 5 Sterne (Spitzenbewertung, „Luxuriöses Hotel mit absolut perfektem Komfort“) Feinschmecker: 3,5 F VARTA-Führer: 4 Diamanten, „VARTA-Tipp“ für Ambiente und Service Sternklasse-Restaurant-Bestenliste: Platz 1 in Dresden, Platz 2 in Sachsen Gusto: 7 Pfannen
Küchenchef	Sternkoch Benjamin Biedlingmaier (geb. 1986) „Top 50 Koch 2019“ (Schlemmer Atlas) – seit 2015 jährlich „Aufsteiger des Jahres 2013“ (DER FEINSCHMECKER)  → ausführliche Informationen siehe separates Porträt
Restaurantleiterin und Sommelière	Jana Schellenberg „Top 50 Sommelier 2019“ (Schlemmer Atlas) – seit 2012 jährlich
Interieur	Das Carousel ist im Wintergarten des Hauses beherbergt. Eine Glaskuppel überdacht das Restaurant. Das Interieur trägt die Handschrift des Schweizer Stardesigners Carlo Rampazzi mit der charakteristischen Kombination aus Maximalismus und Minimalismus. Barocke Formen und Kristalleuchter treffen auf die strenge Einfarbigkeit von Möbeln und Wänden. Prägend für die Raumwirkung ist die präsentierte moderne und zeitgenössische Kunst aus der Privatsammlung des Ehepaares Bülow. So ist das Sternrestaurant eine Bühne für die Kunst auf dem Teller ebenso wie für die Kunst an der Wand.
Kapazität	35 Plätze
Preise	Fünf-Gänge-Menü: 120 Euro Sieben-Gänge-Menü: 150 Euro





**PALAIS**  
DRESDEN

- Öffnungszeiten** Januar-April und Juli-August: mittwochs bis samstags ab 18:30 Uhr  
Mai-Juni und September-November: dienstags bis samstags ab 18:30 Uhr  
Dezember: dienstags bis sonntags ab 18:30 Uhr  
Schließzeit 2020: 9. bis 25. Februar und 26. Juli bis 11. August
- Kochkurse** Lernen vom Sternekoch: Gemeinsam mit vier bis acht ambitionierten Hobbyköchen bereitet Benjamin Biedlingmaier abseits vom Tagesgeschäft ein exquisites Fünf-Gänge-Menü zu, das Gang für Gang mit korrespondierenden Weinen im Restaurant genossen wird.
- Preis: 225 Euro/Person (inkl. des Fünf-Gänge-Menüs, Getränken, Menükarte, Rezepturen und einer Bülow-Kochschürze)
- Termine: laut Veranstaltungskalender sowie nach Absprache  
Informationen: [www.buelow-palais.de/kochkurse](http://www.buelow-palais.de/kochkurse)
- Ansprechpartnerin:  
Elisa Hruska, Kochkurs-Koordinatorin
- Kulinarische Veranstaltungen (Jahres-Höhepunkte)** Raritätenweinproben  
Whisky-Dinner und Gin-Dinner  
Kulinarischer Frühling – Finale der Dresdner Kochsternstunden  
Veranstaltungsreihen Wine & Dine und Design & Dine  
Dresdner Golf & Gourmet Cup  
Kulinarisches Erntedankfest mit Freunden
- Kontakt & Reservierung** Adresse:  
Restaurant Caroussel  
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](mailto:info.palais@buelow-hotels.de)

Stand: Februar 2020

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter:

[www.buelow-palais.de/bildarchiv/buelow\\_palais/caroussel/174/](http://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: <a href="http://www.buelow-palais.de/anwendungen">www.buelow-palais.de/anwendungen</a>
Beauty & Kosmetik	Maniküre und Pediküre Depilation Anwendungen speziell für den Mann Gesichtspflege inklusive Augenbrauen und Wimpern Kosmetik und Make-Up  Alle Anwendungen im Detail: <a href="http://www.buelow-palais.de/kosmetik">www.buelow-palais.de/kosmetik</a>
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](http://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 Bülow's Bistro.

Stand: Februar 2020

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter:

[www.buelow-palais.de/bildarchiv/buelow\\_palais/Palais-SPA/174/](http://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. Der „Große Restaurant & Hotel Guide“ adelte es zum Hotel des Jahres 2020.

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.

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 im Hotel beheimatete Restaurant Carroussel unter Leitung des Sternekochs Benjamin Biedlingmaier zählt mit einem Stern im Guide Michelin und 16 Punkten im Gault&Millau zu den führenden Kulinarik-Adressen in Sachsen. 2019 wurde es von Rampazzi zu einem urbanen Forum für Kunst und Design neugestaltet. Das zweite Restaurant im Haus, Bülow's Bistro, verwöhnt unter Souschef Sebastian Bellmann mit leichter deutscher Küche. 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](http://www.buelow-palais.de/presse)



BASISTEXTE

## Bülow Residenz: Haus mit Geschichte

Ein Romantik-Hotel in einem der ältesten Herrenhäuser Sachsens: Das ist genauso schön, 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 die 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 Boutiquehotel 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 Hotelerlebnis. 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](http://www.buelow-palais.de/presse)

PORTRÄT

## Benjamin Biedlingmaier



Benjamin Biedlingmaier, geb. 1986 im baden-württembergischen Wiesensteig, ist Chefkoch im Restaurant Carroussel im Fünfsterne-Relais-und-Châteaux-Hotel Bülow Palais Dresden. Seit er 2013 die Küchenleitung des Carousells übernahm, ist er im Guide Michelin mit einem Stern gelistet. Im selben Jahr wurde er vom Kulinarikmagazin Der Feinschmecker zum Aufsteiger des Jahres gewählt, damals als jüngster Sternekoch in Sachsen. Biedlingmaiers Küche ist zeitgemäß kreativ mit Respekt vor der Natur. Seine erfolgreichste Kreation ist eine vegetarische Variante der Gänsestopfleber foie gras. Damit sorgte er bundesweit für Aufsehen. Als erstes Sternerestaurant in Deutschland setzte das Carroussel die „Faux Gras“ als festen Bestandteil auf die Speisekarte.

### Zur Person

Position	Chef de Cuisine
Restaurant	Carroussel, Dresden
Geburtstag und -ort	9. Januar 1986, Wiesensteig (Baden-Württemberg)



Werdegang	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Erste Erfahrungen als Koch im gutbürgerlichen Gasthaus seiner Eltern in seinem Geburtsort Wiesensteig</li> <li>○ Ausbildung im Mercedes-Seminarhotel Lämmerbuckel</li> <li>○ Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn</li> <li>○ Schlossgarten Hotel in Stuttgart</li> <li>○ Mandarin Oriental in München</li> <li>○ Schloss Velden am Wörthersee</li> <li>○ Mitglied des Eröffnungsteams des Restaurants La Mer im Grand Spa Resort Arosa auf Sylt, das bereits im dritten Jahr nach der Eröffnung den zweiten Michelin-Stern erkochte, hier war er zuletzt als stellvertretender Küchenchef tätig</li> <li>○ Seit 2013: Küchenchef im Restaurant Caroussel</li> </ul>
Auszeichnungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Titel: „Aufsteiger des Jahres 2013“ (Der Feinschmecker) „Top-50-Koch 2019“ (Schlemmer-Atlas)</li> <li>○ Restaurantführer: Guide Michelin: 1 Stern Gault &amp; Millau: 16 Punkte Schlemmer-Atlas: 3 Kochlöffel Der Große Restaurant &amp; Hotel Guide: 4 Hauben Feinschmecker: 3,5 F Varta-Führer: 4 Diamanten Gusto: 7 Pfannen Sternklasse-Restaurant-Bestenliste: Platz 1 in Dresden, Platz 2 in Sachsen</li> </ul>
Kochstil	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ klassisch-französische Küche kreativ interpretiert; das Besondere: einzelne Produkte erhalten den mehrfachen Auftritt in verschiedenen Texturen (z.B. cremig, stückig, kross)</li> <li>○ mit Respekt vor der Natur und dem Produkt: vorwiegend Verwendung saisonaler Zutaten aus regionalem Anbau bzw. aus fairem Handel</li> <li>○ Gerichte werden als farbenreiches Kunstwerk angerichtet und ausschließlich auf Meissener Porzellan serviert</li> </ul>
Besondere Leistungen	<p>Für seine „Faux Gras“, einer vegetarischen Alternative zur Gänsestopfleber foie gras, wurde Biedlingmaier 2017 bundesweit Aufmerksamkeit zuteil. Seine Faux Gras enthält unter anderem Cashews, Portwein, Trüffel und pflanzliches Fett und bietet die gleiche cremige Konsistenz und das typische Aroma des Originals – nur ohne Fleisch.</p> <p>Das Caroussel führt diese vegetarische foie-gras-Variante als erstes Sternrestaurant in Deutschland auf der Speisekarte. Das Gericht wird als „signature dish“ in wechselnden Kreationen präsentiert.</p>
Lebensphilosophie	<p>Benjamin Biedlingmaier: „Es ist unheimlich wichtig, dass man das, was man tut, mit Liebe tut. Ganz besonders beim Kochen.“</p>
Internetpräsenz	<p>Restaurant Caroussel: <a href="http://www.buelow-palais.de/restaurants-bar/#caroussel">www.buelow-palais.de/restaurants-bar/#caroussel</a></p>

Stand: Februar 2020

Frei zur redaktionellen Verwendung.

Bildmaterial im Online-Pressebereich unter [www.buelow-palais.de/bildarchiv/personen/174/](http://www.buelow-palais.de/bildarchiv/personen/174/)



PRESESERVICE

## 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](mailto: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](http://www.buelow-palais.de/presse)

### Inhalte

- Umfangreiches Bildarchiv
- Fakten
- Pressemitteilungen
- Hintergrundtexte

Bitte beachten Sie bei der Verwendung des Bildmaterials die Nutzungsbedingungen.