



Pressemitteilung vom 23.9.2021

Zwei neue Küchenchefs geben ihren kulinarischen Einstand

Tobias Moc ist Küchendirektor im Hotel Taschenbergpalais Kempinski Sebastian Strobel leitet die Küche im Restaurant "Kastenmeiers"

Tobias Moc ist der neue Küchendirektor des Hotels Taschenbergpalais Kempinski. Der 37jährige Dresdner war seit 2010 im Restaurant "Kastenmeiers" als Küchenchef tätig. Dort gab es in den letzten Jahren ein Doppel-Küchenchef-System. Während Tobias Moc sich vor allem um die administrativen Aufgaben kümmerte, verantwortete sein Kollege Sebastian Strobel in erster Linie das Operative. Jetzt hat Sebastian Strobel die Position des Küchenchefs im Kastenmeiers allein übernommen.

"Tobias Moc und Sebastian Strobel sind ein eingespieltes Gespann", so Hoteldirektor Marten Schwass. "Davon versprechen wir uns viele Synergieeffekte für das ganze Hotel und neue Impulse, um den Gästen ein tolles Erlebnis zu bieten, egal wo sie im Taschenbergpalais bewirtet werden." Beispielsweise sollen Angebote wie "Sushi im Spa-Bereich" weiter ausgebaut und um neue exklusive Events erweitert werden.

Tobias Moc hat 13 Jahre für Gastronomien von Gerd Kastenmeier gearbeitet

Als Küchendirektor des Hotels Taschenbergpalais Kempinski verantwortet Tobias Moc die gastronomische Versorgung der Gäste in verschiedenen Restaurants und Bereichen des Hotels, vom Frühstück bis zum Abendessen. Sowohl das auf die französische Küche spezialisierte "Palais-Bistro" als auch das Café Vestibül und die Karl-May-Bar stehen unter seiner Leitung. Aber auch der Bankett- und Eventbereich mit den sechs eleganten Tagungsräumen auf der Bel Etage und dem Saal im Souterrain für bis zu 500 Gästen wird von einem Team unter seiner Leitung kulinarisch bespielt.

Tobias Moc wurde in Heidenau geboren und hat seine Ausbildung als Koch bei der HOGA in Dresden und in einem Dorfgasthof in Maxen absolviert. Nach einem Abstecher



an den Tegernsee hat er in verschiedenen sächsischen Restaurants Erfahrungen gesammelt, bis er vor 13 Jahren im Team von Gerd Kastenmeier angekommen ist – zunächst im Catering und in der Lindenschänke. Mit Eröffnung des “Kastenmeiers” wechselte er ins Kurländer Palais und später ins Taschenbergpalais. “Dreizehn Jahre Zusammenarbeit mit Gerd Kastenmeier haben mich sehr geprägt”, erklärt Tobias Moc. “Er ist mein Mentor und hat mein Bewusstsein für die Qualität der Zutaten geschärft. Ob Fisch oder Fleisch – ich habe keine Vorlieben bei der Zubereitung. Das Produkt muss gut sein, es muss mich ansprechen. Dann werde ich richtig kreativ.”

Sebastian Strobel leitete seit zwei Jahren die Küche des Kastenmeiers im Tandem mit Tobias Moc

Sebastian Strobel hat sich vor zehn Jahren nach einem Restaurantbesuch im Kastenmeiers noch am gleichen Abend bei Gerd Kastenmeier beworben. “Wie hier der Fisch zubereitet wird, hat mich fasziniert”, erklärt der 31jährige Dresdner. “Fisch ist ein sehr sensibles und schnell verderbliches Lebensmittel, da trauen sich viele nicht ran. Auch in der Ausbildung kommt das Thema Fisch viel zu kurz.” Noch heute ist es für ihn ein besonderer Höhepunkt, wenn er einen großen Fisch wie zum Beispiel einen Heilbutt mit 70 Kilogramm filetieren darf. “Ich habe Respekt vor diesen riesigen Geschöpfen und liebe es, sie behutsam zu zerlegen und die Gäste mit den Filets glücklich zu machen.” Dabei ist es ihm wichtig, dass am Ende des Abends nichts übrig ist. Seine Ausbildung zum Koch hatte Sebastian Strobel in Dresden absolviert und im Anschluss auf Usedom und in Österreich Erfahrungen gesammelt. Im Kastenmeiers hat er Schritt für Schritt seine Spuren erarbeitet und arbeitete lange als Sous Chef, bevor er vor zwei Jahren zusammen mit Tobias Moc zum Küchenchef ernannt wurde. Er schätzt es, wenige Zutaten von hoher Qualität in einem Gericht zu vereinen, kreativ umgesetzt und handwerklich gut gemacht. Ein Credo, das er mit Tobias Moc teilt und das ihm Gerd Kastenmeier mit auf den Weg gegeben hat.



“Sinfonie für den Gaumen”

Am 1.10. gibt Tobias Moc im Palais Bistro seinen kulinarischen Einstand

Auch der neue Küchendirektor des Taschenbergpalais Tobias Moc ist als “kreativer Kopf” gefragt. Diese Gabe wird Tobias Moc am 1. Oktober im Palais Bistro unter Beweis stellen. Unter dem Motto “Sinfonie für den Gaumen” hat er ein 9-Gang-Degustationsmenü kreiert, in dem man sowohl seine Erfahrung bei der Zubereitung von Fisch und Krustentieren spürt als auch die Philosophie des Palais Bistro, die Kochkunst nah am Gast zu zelebrieren wie zum Beispiel beim legendären Beef Tatar. Die Plätze für den kulinarischen Abend am 1. Oktober sind limitiert. Ein 9-Gang-Menü kostet inklusive deutsch-französischer Weinbegleitung, Wasser und Kaffee 199 Euro und verspricht ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis. Reservierungen sind unter Telefon 0 351/ 4912 710 oder palaisbistro.taschenbergpalais@kempinski.com möglich.

Pressekontakt Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden:

Clemens Degenhardt
Director of Sales and Marketing
Taschenberg 3 | 01067 Dresden | Germany
T +49 351 4912 603
clemens.degenhardt@kempinski.com
www.kempinski.com/dresden

Pressekontakt Restaurant “Kastenmeiers”

Sabine Mutschke PR- und Marketingberatung
Tel. 0351/849 32 43
E-Mail pr@mutschke.de

Kontakt Restaurant Kastenmeiers

Tel. 0351/ 48 48 48 01
info@kastenmeiers.de
www.kastenmeiers.de