

PRESSEMITTEILUNG



Süße Aussichten: Das Kuchen Atelier im Gewandhaus Dresden

Das Kuchen Atelier eröffnet im Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden

Mit handgefertigten Kreationen aus der gläsernen Backstube zaubert das Kuchen Atelier süße Glücksmomente in leger-luxuriöser Retro-Atmosphäre

Dresden/Hamburg, 11. August 2015 – Am Samstag, den 15. August um 13:00 Uhr eröffnet offiziell das Kuchen Atelier im Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden. Chef-Pâtissier Dirk Günther und sein Team laden zusammen mit Hoteldirektor Florian Leisentritt zum Probieren der feinen Kreationen ein, welche nur wenige Stunden zuvor in der gläsernen Backmanufaktur des Kuchen Ateliers handgefertigt wurden. „Wir verwenden nur qualitativ sehr hochwertige Produkte, die wir je nach Möglichkeit und Saison auch aus der Region beziehen. Jedes einzelne Stück ist ein Unikat und ich freue mich sehr, meiner Passion für süße Kreationen im Kuchen Atelier Raum geben zu können“, sagt Chef Pâtissier Dirk Günther (38), der das traditionelle Handwerk des Pâtissiers bereits 1993 in Dessau erlernte. Jeden Donnerstag bis Sonntag von 13:00 bis 17:00 Uhr ist Kuchenzeit in der legeren Atmosphäre des Kuchen Ateliers. Am Wochenende öffnet das Kuchen Atelier bereits ab 08:00 Uhr. Die handgefertigten süßen Kreationen gibt es ebenso wie die heißen Kaffee- und Teespezialitäten auch zum Mitnehmen.

Offizielle Eröffnung am Samstag, den 15. August – „Glücksmomente“ zum Probieren

Drei Meter groß und eine echte Attraktion – am Samstag ist eine Stelzenläuferin im farbenfrohen Sonnenkostüm die Attraktion vor dem Kuchen Atelier, drinnen sind die Stars rund, eckig, bunt, fruchtig, schokoladig, nussig, angenehm süß und vor allem handgefertigt. Für eine erste Impression dessen, was das Kuchen Atelier zu bieten hat, können Besucher American Cookies, Financiers – der süße Newcomer aus Frankreich in Rosa, Grün oder Vanillegelb – und Klassiker frisch vom Blech probieren. Die ersten 80 Gäste erhalten zudem einen von 80 hochwertigen Seaside Keramikbechern – gefüllt mit einer Kaffeespezialität nach Wahl oder einem frischen Bananenmilchshake. Wer dann seinen Becher zu weiteren Besuchen im Kuchen Atelier mitbringt, erhält bis zum Ende des Jahres alle Kaffeespezialitäten zum halben Preis.

Pâtisserie und Architektur – traditionsreiches Handwerk im Kuchen Atelier vereint

Das Kuchen Atelier steht für ein absolutes Bekenntnis zu Qualität und zum Handwerk. Jeden Tag frisch, mit hochwertigen Produkten und ohne Konservierungsstoffe kreieren Dirk Günther und sein Team eine breit gefächerte Auswahl an süßen Köstlichkeiten für kleine Glücksmomente. Dazu zählen sowohl regionale Spezialitäten wie die berühmte Dresdner Eierschecke, international Begehrtes wie Macarons, Financiers und feingeschichtete Torten als auch traditionelle Blechkuchen mit frischem Obst der Saison. Zum Einsatz kommen dabei feinste Zutaten wie echte Vanilleschoten aus Tahiti und Madagaskar sowie belgische und französische Kuvertüre mit einem Kakaoanteil von mindestens 65 Prozent. Verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten runden das vielfältige Angebot des Kuchen Ateliers ab. Das renommierte Pariser Architekturbüro Studio Catoir designte die leger-luxuriöse Retro-Atmosphäre mit eleganten, komfortablen und doch leicht wirkenden handgefertigten Designmöbeln und -elementen. Durch eine freie Sicht auf die kreativen Künstler in der Backmanufaktur, der gläsernen Pâtisserie, sowie exklusive Glas- und Spiegelelemente ist das in Frucht- und Schokoladenfarben gehaltene Kuchen Atelier von einem klaren Transparenzcharakter geprägt. Das schwarz-weiße Zickzack-Muster des Parkettbodens steht im Kontrast zur fruchtig-schokoladigen Farbigkeit des Innenraums. Klare Akzente setzen die dekorativen Hängeleuchten und die Decke mit einem wolkenverhangenen abstrakten Himmel in radiertem Schwarz und Weiß.



im gewandhaus dresden, ringstraße 1, 01067 dresden
tel.: +49 (0)351 49 49 69, fax: +49 (0)351 49 49 490
info@kuchenatelier.com, www.kuchenatelier.com

Öffnungszeiten

Kuchen Atelier im Gewandhaus Dresden

Ringstraße 1 – 01067 Dresden

Donnerstag und Freitag: 13:00 – 17:00 Uhr

Samstag und Sonntag: 08:00 – 17:00 Uhr

Weitere Informationen zum Kuchen Atelier finden Sie auf www.kuchenatelier.com. Weitere Informationen zum Gewandhaus Dresden finden Sie unter www.gewandhaus-hotel.de. Unsere Facebook Seite informiert Sie unter <https://www.facebook.com/GewandhausDresden> oder <https://www.facebook.com/KuchenAtelierDresden>.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung steht Ihnen Nadja Gregorec unter 040/35 74 00-45 oder n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.