

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.bean-and-beluga.de

Stefan Hermann Vom Spitzenkoch zum Unternehmer

Dresden im September 2016 (rs). Stefan Hermann hat es geschafft. Der gebürtige Schwabe hat sich in den vergangenen neun Jahren ein „kleines Genusssimperium“ in seiner Wahlheimat Dresden aufgebaut, das in Deutschland seinesgleichen sucht. Nach der erfolgreichen Eröffnung des bean&beluga – ein Gourmet-Restaurant, das sich unter einem Dach mit einer Weinbar, einer Kochschule und einem Feinkostladen befindet – hat Hermann in den vergangenen Jahren Schritt für Schritt an der Erfüllung seiner persönlichen Vision gearbeitet: ein Ensemble unterschiedlicher Betriebe, in denen er gekonnt und mit leichter Hand auf der gesamten Klaviatur kulinarischer Möglichkeiten spielen kann. Dass er dieses Ziel erreicht hat, zeigt neben dem wirtschaftlichen Erfolg vor allem das organische Wachstum seines Unternehmens. Denn neben dem bean&beluga, der Weinbar, der Kochschule und dem Feinkostladen gehören zum Unternehmen STEFAN HERMANN auch der Waldbiergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, das Restaurant william im Dresdner Schauspielhaus, das Hotel Villa Sorgenfrei sowie ein eigener Stand auf dem Dresdner Striezelmarkt. Außerdem verantwortet die Gruppe die gesamte Gastronomie in der Semperoper sowie im Schauspielhaus. Für dieses Engagement und seinen unternehmerischen Mut wurde Hermann im November 2016 vom Gault&Millau zum „Gastronom des Jahres 2017“ ausgezeichnet.

bean&beluga

Das bean&beluga ist ein mit einem Michelin Stern, 17 Punkten im Gault&Millau sowie vom Feinschmecker als „Restaurant des Jahres 2013“ ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant im Dresdner Stadtteil Weißer Hirsch. Eröffnet wurde das in einer liebevoll sanierten Stadtvilla aus dem Jahre 1912 gelegene Restaurant als Teil eines außergewöhnlichen Gastronomiekonzeptes – zu dem auch eine Weinbar, ein Feinkostladen und eine Kochschule gehören – im Jahre 2007. Für die operative Umsetzung des kulinarischen Konzeptes hat Hermann bereits 2015 Küchenchef Marcus Langer verpflichtet. Der gebürtige Sachse präsentiert im bean&beluga eine von Hermann konzipierte saisonal inspirierte, klassische Küche mit großem Fokus auf leichte Saucen und Fonds. Wann immer möglich, verwendet er dafür regionale Produkte. Der Name bean&beluga macht dabei klar, worum es Hermann bei der Zusammenstellung der Gerichte geht: um die qualitativ besten Produkte, egal ob „einfache“ Bohne oder „edler“ Kaviar. Dabei soll mit allen Kreationen der Natur Tribut gezollt werden – denn keiner kann einen so genialen Geschmack erzielen, wie die Natur mit dem puren Eigengeschmack ihrer Produkte. Wichtig ist dem 30-jährigen eine moderne Präsentation sowie Raffinesse bei der Zusammenstellung der Aromen. Neben dem Gourmet-Restaurant gehört auch eine eigene Weinbar zum Ensemble, die

NEWS

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.bean-and-beluga.de

sich im Erdgeschoss des Hauses befindet und mit ihrer unkomplizierten Küche sowie der spannenden Weinkarte ein Ort der Kommunikation rund um das Thema Wein ist. Im angeschlossenen bean&beluga Feinkostladen bietet Stefan Hermann hausgemachte Köstlichkeiten an – von Eigencuvées über den mittlerweile legendär gewordenen Eierlikör bis hin zu Pestos, Chutneys und Marmeladen. Abgerundet wird das Konzept durch die separate bean&beluga Kochschule. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter www.bean-and-beluga.de zu finden.

Waldbiergarten Konzertplatz Weißer Hirsch

Der im April 2009 eröffnete Konzertplatz Weißer Hirsch ist ein Waldbiergarten, der sich am Rande der Dresdner Heide – einem der größten Stadtwälder Deutschlands – im Stadtteil Weißer Hirsch befindet. Stefan Hermann hatte das seit 1993 im Dornröschenschlaf befindliche Areal zuvor Schritt für Schritt zu neuem Leben erweckt. Im Mittelpunkt der Wiederbelebung stand die aufwändige Sanierung der denkmalgeschützten Konzertmuschel. Entstanden ist ein fast magisch wirkender Ort, an dem jeder Besucher seinen persönlichen Lieblingsplatz findet. Sei es die speziell angelegte Brunch-Wiese, die historische Konzertmuschel, eine Bierbank an der liebevoll wieder hergerichteten Balustrade, der Spielplatz mit dem großen Holz-Klettergerüst oder der umliegende Wald mit seinen hohen Bäumen und den einladenden Lichtungen – diese urige Atmosphäre sucht in Dresden ihresgleichen und begeistert damit zu Recht Gäste aus nah und fern. Neben einem umfangreichen kulinarischen Angebot hat der Konzertplatz Weißer Hirsch auch kulturell viel zu bieten: Konzerte, Kino-Abende, Comedy- Shows und Veranstaltungen wie das After Work Chillout, der Familienbrunch, Tanztee oder das Puppentheater machen deutlich: Hier ist jeder willkommen, ob jung oder alt. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter www.bean-and-beluga.de/konzertplatz.html zu finden.

Restaurant william im Schauspielhaus

Das Restaurant william – mitten in der Dresdner Altstadt, vis à vis des berühmten Dresdner Zwingers gelegen – ist ein modernes Theaterrestaurant, das nicht nur mit seinem Namen alle Facetten seiner künstlerisch-kreativen Umgebung bedient. Obwohl allein diese mit ihrem historischen Ambiente des 1911 bis 1913 im Stil des Neubarock und Jugendstil erbauten Dresdner Schauspielhauses und dem beeindruckenden Interieur schon eine Bühne für all das bildet, was Gäste erwartet: einen Ort zum Wohlfühlen und zum Genießen. Und mit einer Küche, die beliebte deutsche Klassiker mit Gerichten aus der ganzen Welt vereint. Welt offen und entspannt ist es im william – darauf legt Stefan Hermann besonders großen Wert. Schließlich soll es für Dresdner und Besucher aus der ganzen Welt ein Restaurant sein, für dessen Besuch man keinen besonderen Anlass braucht, sondern schlichtweg Lust auf gutes Essen in besonderem Ambiente. Dank des historischen Interieurs mit seinen hohen Decken, dem vergoldeten Stuck,

NEWS

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.bean-and-beluga.de

den roten Samtvorhängen und den Wandmalereien zeigt sich dieses zunächst ganz klassisch. Mit den original Figurinen, den Requisiten aus verschiedenen Produktionen des Schauspielhauses sowie den liebevoll ausgewählten, theatralen Dekorationselemente bringen Hermann und sein Team jedoch gleichzeitig modernen Schwung in die Räumlichkeiten.

Und auch der herzliche Service ist mit seinen lässigen Hemden, den Schürzen und Sneakern betont leger und macht einen Besuch im william zu einem Vergnügen für Jedermann. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter www.restaurant-william.de zu finden.

Hotel Villa Sorgenfrei

Sie ist ein Artefakt aus längst vergessenen Zeiten und steht doch mitten im gesellschaftlichen Leben unserer Zeit: Die zwischen 1783 und 1789 errichtete Villa Sorgenfrei in Radebeul. Einst schlossartiges Herrenhaus und repräsentativer Sommersitz des Freiherrn von Gregory, heute romantisches Hotel mit 14 Zimmern, zwei Suiten, Restaurant und Veranstaltungsräumen für bis zu 30 Personen. Seit dem 1. Mai 2015 wird das in eine knapp 7.000 Quadratmeter große Garten- bzw. Parkanlage eingebettete Kleinod von Stefan Hermann betrieben. Mit ihrer Lage in der Villen- und Gartenstadt Radebeul, zwischen Elbe und Weinbergen und nur fünf Kilometer von Dresdens Innenstadt entfernt, sowie der beeindruckenden Architektur im Dresdner Zopfstil, gilt die Villa Sorgenfrei als eines der schönsten und repräsentativsten historischen Weingüter der Lößnitz. Kulinarisches Herzstück des Ensembles ist das Restaurant „Atelier Sanssouci“ im ehemaligen Gartensaal der Villa. Mit seinen rund sieben Meter hohen Decken, den Orangerie-ähnlichen, bodentiefen Fenstern, dem historischen Sandsteinfoßboden, den kostbaren Wandmalereien und einem über 200 Jahre alten Bleikristall-Lüster erinnert der Raum an den Charme längst vergangener Zeiten. Zeitgenössische Skulpturen von Malgorzata Chodakowska, edles Porzellan von „hering berlin“ und sorgfältig eingesetztes, modernes Mobiliar setzen jedoch ganz behutsam moderne Akzente. Für das kulinarische Konzept zeichnet Küchenchef Marcel Kube verantwortlich. Der 29-jährige präsentiert im Atelier Sanssouci eine französische Küche in Form eines Menüs. Das Besondere daran: Gäste haben die Wahl zwischen einer klassischen oder aber einer modernen Variante des Menüs – die dafür jeweils verwendeten Produkte sind jedoch identisch. Für Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen steht das Kutscherhaus, gleich hinter dem Herrenhaus gelegen, zur Verfügung. Dank des direkten Zugangs zum „verwunschenen Garten“ mit seinen alten Eichen und Kastanien, finden hier insbesondere Brautpaare die ideale Kulisse für romantische Hochzeiten. Im Sommer ist der Garten außerdem der perfekte Ort, um auf einer der bequemen Gartenliegen zu entspannen. Weitere Informationen sind unter www.hotel-villa-sorgenfrei.de zu finden.

Dresdner Striezelmarkt

NEWS

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.bean-and-beluga.de

Wie sehr Stefan Hermann sich der Stadt Dresden verbunden fühlt, zeigt sich besonders zur Weihnachtszeit. Denn Hermann hat sich bereits in seinem ersten Jahr als „Dresdner“ in den elbflorentinischen Striezelmarkt, den ältesten Weihnachtsmarkt Deutschlands, verliebt und betreibt hier seit 2009 einen eigenen Feinkost-Stand. Dort steht er seitdem alljährlich in der Weihnachtszeit und verkauft hausgemachten Winzer-Gewürzwein, seinen inzwischen über die Grenzen von Dresden hinaus bekannten Eierlikör, die nach eigenem Rezept hergestellten Bratwürste und vieles mehr. So oft es geht, ist er übrigens tatsächlich persönlich vor Ort, denn der Kontakt zu den Menschen seiner Stadt liegt ihm am Herzen – schließlich sind sie es, die seine Kreationen genießen und denen er seinen Erfolg zu verdanken hat.

Theatergastronomie in der Semperoper und im Schauspielhaus

Seit 2010 verantwortet Stefan Hermann mit dem bean&beluga auch die Pausengastronomie in der Semperoper. Dort präsentiert das Team erlesenes Fingerfood, raffinierte Canapés und feine Pâtisseriespezialitäten. Besonderer Fokus wird außerdem auf speziell für das bean&beluga abgefüllte Weine gelegt – Champagner und andere Getränke sind jedoch selbstverständlich ebenfalls im Angebot. Aufgrund der langjährigen Erfahrungen in der Pausengastronomie zählt seit 2013 auch das Dresdner Schauspielhaus zu einer der Wirkungsstätten des Spitzenkochs. An den Bars der einzelnen Ränge werden Gästen kulinarische Kleinigkeiten von der Brezn bis hin zu erlesenen Canapées geboten. Wer mag, kann vor dem Theaterbesuch aber auch das william Theatermenü (zwei Gänge inklusive einer Flasche Wasser für 29 Euro) genießen oder aber zur Pause den Kennenlerteller (drei kulinarische Grüße aus der william Küche inklusive einem Glas Wein für 12 Euro) reservieren. Weitere Informationen sind unter www.bean-and-beluga.de/Semperoper.html sowie unter <http://www.bean-and-beluga.de/Schauspielhaus.html> zu finden.