

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.bean-and-beluga.de>

Zehn Jahre Stefan Hermann in Dresden – Vom Spitzenkoch zum „Gastronom des Jahres“. Ein Gespräch über Dresden, den Wechsel von der Kochjacke zum Anzug und Träume.

Frage: Im Juni 2007, also vor fast genau zehn Jahren, haben Sie mit der Eröffnung des bean&beluga den Grundstein für die Stefan Hermann Gruppe gelegt. Warum haben Sie sich damals für Dresden und die Selbständigkeit entschieden?

SH: Ich war zu diesem Zeitpunkt bereits seit zehn Jahren in der Stadt, fühlte mich hier angekommen und entsprechend wohl. Ich sah deshalb keinen Anlass dazu, woanders noch einmal ganz neu anzufangen. Außerdem hat Dresden mich von Anfang an in seinen Bann gezogen. Diese ganz besondere Aufbruchstimmung, die damals herrschte und auch heute immer noch spürbar ist, hat mich fasziniert. Ich wusste: Hier kann ich etwas Neues gestalten – ganz ohne Vorgaben, Zwang oder Erwartungen. Zeitgleich hatte sich im Verlauf der Jahre meine Einstellung zur Spitzenküche immer mehr verändert. Es machte mir immer weniger Freude, nur mit vermeintlichen Luxusprodukten zu arbeiten und mich ausschließlich auf die klassische Gourmet-Küche zu konzentrieren. Ich wollte mehr Vielfalt – und vor allem mehr Freiheiten. Es war also eine ganz natürliche Entwicklung, die irgendwann die logische Konsequenz mit sich brachte, mein eigener Herr sein zu wollen. Bevor ich dann aber richtig losgelegt habe, musste ich erst einmal meinen Kopf frei machen. Auf Reisen und bei verschiedenen Praktika – unter anderem bei Daniel Boulud in New York, bei Joachim Wissler in Bergisch Gladbach und bei Hans Haas in München – habe ich neue Ideen gesammelt und mich auf den aktuellsten Stand der Dinge gebracht. Das war wichtig für mich. Denn nach zehn Jahren in einem Betrieb läuft man Gefahr, sich und seine Leistungen nicht mehr ausreichend zu hinterfragen und eventuell auch den Anschluss zu verpassen. Das wollte ich auf jeden Fall vermeiden.

Frage: Sie haben es schon angesprochen: Sie waren bei der Gründung Ihres Unternehmens bereits seit zehn Jahren in Dresden, feiern also jetzt neben dem 10. Geburtstag quasi auch Ihr 20-jähriges Dresden-Jubiläum. Wie hat sich die Stadt in dieser Zeit Ihrer Meinung nach verändert?

SH: Die Stadt ist natürlich immens gewachsen und hat sich rasend schnell weiterentwickelt. Als ich 1997 hier ankam, waren die Frauenkirche und das Residenzschloss noch Ruinen, die Verkehrsinfrastruktur war bei weitem noch nicht vollständig entwickelt und in einigen Straßen haben zerfallene Häuser noch das Bild bestimmt. All das ist heute im wahrsten Sinne des Wortes Geschichte. Aber auch touristisch war Dresden noch lange nicht so aufgestellt, wie es heute der Fall ist: Es gab nur wenige Luxushotels und zwei Gourmetrestaurants. Mit der Eröffnung neuer Hotels, Restaurants, Bars, Cafés und Clubs ist die Stadt meiner Meinung nach viel bunter und

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.bean-and-beluga.de>

vielschichtiger geworden. Das alles hat natürlich auch dazu geführt, dass neue und vor allem viel mehr internationale Gäste nach Dresden kommen.

So wie die Stadt sich verändert hat, haben sich natürlich auch die Gäste und unsere Küchen in den vergangenen 20 Jahren verändert: Unsere Gäste sind heutzutage sehr viel besser informiert. Sie wissen genau, wo sie hingehen, sind entsprechend kritischer. Hinzu kommt, dass Social Media enorm an Einfluss gewonnen hat. Fehler sind dadurch sichtbarer geworden. Aber man feiert auch schneller Erfolge. Für mich war und ist es daher besonders wichtig, sich selbst treu zu bleiben und nicht jedem Trend zu folgen. Trotz allem hat sich natürlich auch die Küche im bean&beluga verändert, denn sie hat sich weiterentwickelt. Während wir vor zehn Jahren noch sehr viel Fisch und Fleisch angeboten haben, haben Gemüse, Wurzeln und Kräuter enorm an Stellenwert gewonnen. Unser erstes vegetarisches Menü haben wir vor gut fünf Jahren geschickt. Damals haben es gerade einmal eine Hand voll Gäste im Monat bestellt. Heute essen knapp die Hälfte unserer Gäste das vegetarische Menü. Insgesamt sind die Gerichte deutlich leichter geworden. Der Einsatz nachhaltiger und vor allem saisonaler Produkte und ihre schonende Zubereitung sind jedoch gleich geblieben.

Frage: Sie haben in den vergangenen Jahren nicht nur das bean&beluga mit seiner Weinbar, der Kochschule und dem Feinkostladen gegründet, sondern auch die Gastronomie in der Semperoper und im Schauspielhaus übernommen, den Waldbiergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, das Restaurant william im Schauspielhaus und zuletzt das Hotel Villa Sorgenfrei in Radebeul eröffnet. In der Weihnachtszeit betreiben Sie noch einen Stand auf dem Striezelmarkt. War die Gründung der verschiedenen Betriebe von Anfang an erklärtes Ziel oder hat sich dieses im Laufe der Jahre erst langsam herauskristallisiert?

SH: Ich hatte von Anfang an ein klares Ziel vor Augen: Ich wollte etwas Eigenes schaffen und mich von dem reinen Gourmet-Geschäft ein wenig entfernen. Vielschichtigkeit war und ist mir wichtig. Darum ist mit der Eröffnung des bean&beluga Gourmetrestaurants auch die Eröffnung der Weinbar, der Kochschule und des Feinkostladens einhergegangen. Ich wollte nicht nur Steinbutt und Kaviar, sondern auch die bodenständige Küche. Wichtig war mir dabei nur, dass die Produkte gut sind und es mir und meinem Team Spaß macht, was wir tun. Dass sich mein Unternehmen dann aber einmal so entwickeln würde, damit habe ich vor zehn Jahren ehrlich gesagt nicht gerechnet. Vielmehr ist die Entwicklung meiner Visionen und meines Unternehmens immer mit den Chancen verknüpft gewesen, die mir geboten wurden: Ob das die Übernahme des Konzertplatzes war, die Gastronomie in der Oper zu bespielen oder die Villa Sorgenfrei zu pachten. Jede dieser Chancen war wie ein fehlendes Puzzleteil, welches das Gesamtbild des Unternehmens Stefan Hermann komplettiert hat.

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.bean-and-beluga.de>

Frage: Wie schaffen sie es, sich um all das zu kümmern? Wie dürfen wir uns Ihre Rolle ganz konkret vorstellen?

SH: Mit einem unglaublich loyalen und professionellen Team von 80 Personen und natürlich mit gewachsenen Strukturen. Klar ist, dass ich mich nicht allein um all das kümmere – das wäre auch gar nicht möglich. Ich habe in jedem Betrieb einen Küchenchef und einen Serviceleiter – und in unserem Stammhaus oben auf dem Weißen Hirsch eine starke Administration, die mir den Rücken stärkt und mich organisiert. So verbringe ich jeden Tag in einem anderen Betrieb: Dienstags bin ich beispielsweise immer im Büro und mache meine Termine mit der Verwaltung. Mittwochs bin ich dann im william und in der Semperoper – dort werden am Tag immerhin 400 Personen in der Kantine verköstigt und es gibt entsprechend viel zu tun. Donnerstags verbringe ich den Tag über in der Villa Sorgenfrei und freitags sitze ich mit dem Team des Konzertplatzes zusammen. Samstags arbeite ich in der Regel all das ab, was liegen geblieben ist – ab und an kommt aber auch ein Kochkurs dazu. Die Abende verbringe ich dann so oft ich kann im bean&beluga, um mich um unsere Gäste zu kümmern und mit ihnen auszutauschen.

Frage: Das klingt nach einem stressigen Alltag. Für die Küche bleibt da sicherlich nicht mehr allzuviel Zeit. Fiel Ihnen der Wechsel von der „Kochjacke zum Anzug“ schwer?

SH: Nein, denn diesen ganz bewussten Wechsel gab es eigentlich nicht. Es war eher ein fließender Prozess, der mich aber natürlich dazu gezwungen hat, nachzudenken. Darüber, wer ich bin und wer ich sein möchte. Und für mich war klar, dass ich all die oben genannten Chancen ergreifen, mich weiterentwickeln und meine Träume verwirklichen möchte. Ich habe mit Marcus Langer im bean&beluga und Marcel Kube im Atelier Sanssouci in der Villa Sorgenfrei zwei junge talentierte Küchenchefs gefunden, denen ich vertraue und die meine Idee von diesen beiden Restaurants perfekt umsetzen. Und manchmal, wenn mich die Sehnsucht nach der Küche doch packt, lassen sie mich tatsächlich auch noch mitkochen...(lacht). Nein, ganz im Ernst: Ich war mit Leib und Seele Koch – und bin es immer noch. Inzwischen sind einfach mehr Aufgaben dazu gekommen, die ich ebenfalls sehr schätze. Nicht jeder bekommt so eine Chance. Ich weiß es also sehr zu schätzen, dass ich meine Ideen so verwirklichen kann.

Frage: Wenn Sie sich noch einmal zurückerinnern – gab es einen besonderen Augenblick in den vergangenen zehn Jahren, der Sie besonders berührt hat?

SH: Das war ganz sicher die Verleihung des Michelin Sterns für das bean&beluga im November 2007. Ich hatte damals überhaupt nicht damit gerechnet und es hat uns alle förmlich aus den Schuhen gehauen. Aber auch die Gault&Millau Auszeichnung „Gastronom des Jahres 2017“, die

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.bean-and-beluga.de>

ich erst vor wenigen Monaten entgegen nehmen durfte, ist eine tolle Bestätigung für mich und mein Team.

Ein jährliches Highlight ist natürlich auch der Semperoperball, der schon allein aufgrund seiner Größe und der Kulisse so beeindruckend ist. Es sind jedoch nicht nur diese vermeintlich großen Sachen, die mich nachhaltig begeistern und mir schöne Erinnerungen schenken. Ich genieße beispielsweise besonders den alljährlichen Bratwurst- und Glühwein-Verkauf auf dem Striezelmarkt. Ich liebe es, dort zu stehen und die unterschiedlichsten Menschen zu treffen. Viele von ihnen kommen immer wieder zu mir an den Stand und erzählen mir, dass sie sich schon das ganze Jahr auf unsere Bratwurst gefreut haben. Da geht mir das Herz auf. Besonders berührt hat mich aber auch mein Besuch im Hospiz Sonnenstrahl vor einigen Jahren. Dort habe ich die Kinder besucht und mit Eltern und Ärzten geredet, weil wir ein wenig Geld für die Einrichtung gesammelt hatten. Das Thema geht mir seitdem nicht mehr aus dem Kopf. Darum werde ich mich in 2017 verstärkt für das Hospiz engagieren.

Frage: Sie haben in den vergangenen zehn Jahren viel erlebt und viele neue Angebote geschaffen. Wie geht es weiter? Worauf dürfen sich Ihre Gäste in den kommenden zehn Jahren freuen?

SH: Für uns steht jetzt erst einmal unser Jubiläumsjahr im Vordergrund, das am 1. Juni 2017 mit einer großen Geburtstagsparty im bean&beluga beginnt. Wir bespielen an diesem Abend das gesamte Haus mit verschiedenen Stationen, an denen die beliebtesten Gerichte der vergangenen zehn Jahre, aber auch Trüffel, Champagner, Cocktails und mehr präsentiert werden. Der Abend kostet 89 Euro Eintritt pro Person und wir spenden den Erlös zu 100% an das Hospiz Sonnenstrahl hier in Dresden. Im gesamten Monat Juni wird es im bean&beluga Gourmetrestaurant außerdem ein 10-gängiges Jubiläumsmenü geben, das die beliebtesten Klassiker des bean&beluga vereint. In den darauffolgenden zwölf Monaten begrüßen wir dann oben auf dem Weißen Hirsch zehn Gäste, mit denen ich verschiedenste Veranstaltungen umsetze. Im Feinkostladen planen wir gerade eine Jubiläumsserie mit ganz besonderen Produkten und in den anderen Betrieben, sprich in der Villa, im william und auf dem Konzertplatz, werden unsere Gäste ebenfalls über unser Jubiläum informiert und mit besonderen Aktionen überrascht. Wir richten gerade eine spezielle Homepage für unseren Geburtstag ein, so dass Interessierte ab März alle Angebote und Aktionen unter www.10jahre-stefanhermann.de finden.

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.bean-and-beluga.de>

Frage: Bei Ihnen herrscht definitiv kein Stillstand. Ganz im Gegenteil hat man das Gefühl, dass Sie immer wieder neue Ideen entwickeln. Woher nehmen Sie Ihre Inspirationen?

SH: Ich versuche, so oft es geht zu reisen. Wenn ich nicht so viel Zeit habe, aber meinen Kopf dringend frei kriegen muss, dann setze ich mich ins Auto und fahre nach Berlin. Dort spaziere ich dann einen Tag durch Mitte, besuche Galerien und Museen und gehe in neue Restaurants. Einmal im Jahr zieht es mich außerdem nach Asien. Dort tanke ich Kraft und tauche im wahrsten Sinne des Wortes ab – ich bin leidenschaftlicher Taucher. Ansonsten sitze ich, sobald das Wetter es zulässt, auf meinem Motorrad und lasse mir den Fahrtwind um die Ohren wehen. Bei diesen Fahrten kann ich ebenfalls sehr gut abschalten – und habe schon so manches Mal einen guten Einfall gehabt. Und dann ist da ja auch noch Frau Daphne, mein Labrador, der mich mehrmals am Tag dazu zwingt, das Haus oder Büro zu verlassen, um Wald und Wiesen zu erkunden. Bei langen Spaziergängen begleiten mich auch häufig Freunde, mit denen ich mich ebenfalls gerne und oft austausche. Das gilt übrigens auch für so manchen Kollegen. Summa summarum ist es also ein Mix aus meinen Reisen, Restaurant- und Museums- bzw. Galeriebesuchen, Gesprächen und dem Aufenthalt in der Natur, der mir neue Inspirationen schenkt. Ich brauche Abwechslung und Bewegung ebenso wie absolute Ruhe und Abgeschlossenheit, um kreativ zu sein.

Frage: Sie sprachen es bereits an: Sie tauschen sich auch mit Kollegen aus. Gibt es jemanden, der Sie besonders beeindruckt oder mit dem Sie eine besondere Beziehung verbindet?

SH: Einer meiner wichtigsten Mentoren war und ist sicherlich Harald Wohlfahrt. Bei ihm habe ich mein Handwerk perfektioniert, er ist mein kulinarisches Vorbild. Darüber hinaus liegt mir Daniel Boulod aus New York besonders am Herzen. Bei ihm habe ich ein Praktikum gemacht – seitdem sprechen wir immer wieder einmal, wenn es unser beider Zeit zulässt. Aber natürlich tausche ich mich auch mit Kollegen hier aus Dresden, Hamburg, Berlin oder anderswo aus – ich schätze diesen Dialog und pflege ihn gern.

Frage: Wenn es um Dresden und die kulinarische Entwicklung des Ostens Deutschlands geht. Wie schätzen Sie beides ein? Wo sehen Sie sich in diesem Konstrukt?

SH: Die Stadt Dresden, aber auch die Region und der Osten des Landes allgemein, hat sich in den vergangenen zehn Jahren unglaublich entwickelt. Trotz allem sind wir natürlich nicht Berlin, London oder Paris. Als ich angefangen habe hier zu arbeiten, habe ich meinen Feldsalat noch im Schwabenland bestellt – es gab hier schlichtweg keine qualitativ hochwertige Ware. Heute bekomme ich hier natürlich fast alles. Dennoch versuche ich, mehr und mehr regionale Produzenten aufzutun.

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.bean-and-beluga.de>

Letzte Woche war ich beispielsweise in einer kleinen Käserei im Umland – deren Käse hat mich umgehauen und ich werde garantiert zukünftig dort kaufen. Ich freue mich, dass es immer mehr dieser kleinen Produzenten gibt – wenn auch noch lange nicht genügend. Trotzdem glaube ich fest an die kulinarische Zukunft unserer Stadt und daran, dass wir Dresden alle gemeinsam als ein kulinarisches Aushängeschild Sachsens etablieren können.

Meine Rolle sehe ich darin, Kollegen für diese Aufgabe zu gewinnen und gemeinsam mit ihnen auf unterschiedlichen Wegen neue Gäste für Dresden zu begeistern.

Frage: Herr Hermann, Sie haben sich viele Ziele gesetzt und sind fast ständig in Aktion. Bleibt da noch Zeit für Träume – und wenn ja, welche?

SH: Aber natürlich! Was wären wir ohne Träume? Ein ganz großer Traum ist sicherlich ein Engagement im Ausland. New York wäre da mein absoluter Favorit. Und ich halte dementsprechend immer Augen und Ohren offen, um eine eventuelle Chance ergreifen zu können. Darüber hinaus trage ich schon seit längerem die Idee mit mir herum, irgendwann eine Art Reisetagebuch als Kochbuch zu entwickeln. Ich führe gerade schon erste Gespräche – dieser Traum könnte also tatsächlich schon bald Wirklichkeit werden.