

# NEWS

## Kontakt:

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

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: <http://www.bean-and-beluga.de/Konzertplatz.html>

## **Konzertplatz Weißer Hirsch Dresden Ein Waldbiergarten mit Geschichte und Zukunft**

Dresden im November 2016 (rs). Der Konzertplatz Weißer Hirsch ist ein Waldbiergarten, der sich am Rande der Dresdner Heide – einem der größten Stadtwälder Deutschlands – im Stadtteil Weißer Hirsch befindet. Eröffnet wurde dieser im April 2009 vom Sternekoch und Unternehmer Stefan Hermann, der vielen Feinschmeckern bereits durch das bean&beluga bekannt ist – ein Gourmet-Restaurant, das sich ebenfalls auf dem Weißen Hirsch befindet und mit einem Michelin Stern und 17 Punkten im Gault&Milau ausgezeichnet ist.

Hermanns Vision ist es, ein Ensemble unterschiedlicher Betriebe aufzubauen, in denen er gekonnt und mit leichter Hand auf der gesamten Klaviatur kulinarischer Möglichkeiten spielt. Nach dem bean&beluga kam das Angebot zur Pacht des Konzertplatzes Weißer Hirsch daher genau zur rechten Zeit. Denn Stefan Hermann spürte: Hier kann etwas ganz Besonderes entstehen. An diesem Ort kann Geschichte erlebbar gemacht und neu geschrieben werden. Der ambitionierte Unternehmer nahm sich dem seit 1993 im Dornröschenschlaf befindlichen Areal daher voller Begeisterung an und erweckte die Ruine aus eigenen finanziellen Mitteln Schritt für Schritt zu neuem Leben: Neben einer Rundumerneuerung aller technischen Gegebenheiten ließ Hermann unter anderem eine Überdachung für rund 200 Sitzplätze nach historischem Vorbild, ein neues Gastronomiegebäude und einen großen Kinderspielplatz bauen. Im Mittelpunkt der Wiederbelebung stand jedoch die aufwändige Sanierung der denkmalgeschützten Konzertmuschel.

Entstanden ist ein 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 nicht nur in Dresden ihresgleichen und begeistert damit zu Recht Gäste aus nah und fern.

Als Betrieb eines Spitzenkochs überzeugt der Konzertplatz Weißer Hirsch natürlich außerdem mit einem ganz besonderen – und doch für einen Biergarten typischen – kulinarischen Angebot: Gegrillt werden beispielsweise die nach Stefan Hermanns eigenem Rezept hergestellten Bratwürste, saftige Steaks vom sächsischen Landschwein und Forellen aus Moritzburg. Aber auch vegetarische Leckereien, wie Ziegenfrischkäse mit Thymian-Honig und Gartensalat, Halloumi mit

# NEWS

## Kontakt:

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

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: <http://www.bean-and-beluga.de/Konzertplatz.html>

Bärlauchpesto und Folienkartoffeln mit Kräuterquark stehen auf der Karte. Kinder dürfen sich über Wienerle, frisch gebackene Brezeln und Eis freuen.

Auch kulturell hat der Konzertplatz Weißer Hirsch viel zu bieten: Stars wie Annett Louisan, Wolfgang Niedecken, Jan-Josef Liefers, Axel Prah, Mark Foster und Johannes Oerding geben dort Konzerte, das Hirschkino zeigt regelmäßig ausgewählte Filme aller Genres, Comedy-Größen wie Kurt Krömer und Olaf Schubert spielen dort ihre Shows und Veranstaltungen wie das After Work Chillout, der Familienbrunch, Tanztee, Streetfood- und Handmade-Märkte oder das Puppentheater machen deutlich: Hier ist jeder willkommen, ob jung oder alt. Wer nun denkt, dass hier nur im Sommer etwas los ist, der wird staunen. Denn der Konzertplatz Weißer Hirsch feiert im Rahmen des „Dresdner Winters“ dank der großen Eisfläche, dem Funtrack rund um die Eisbahn, separaten Eisstockbahnen, professionellen Eislaufkursen, Outdoor-Handmade-Wintermärkten, Märchenlesungen in der Winterhütte, Wintergarten-Afterwork, Kinder-Silvester, romantisch-rustikalem Hüttenbrunch und gemütlichen Hüttenabenden gerade zur Weihnachtszeit einen seiner größten Erfolge. Darüber hinaus kann das Areal natürlich auch für Hochzeiten, Firmenveranstaltungen und alle anderen Festivitäten exklusiv gebucht werden.

Was bereits Anfang des 20. Jahrhunderts Austragungsort für Konzerte, Sommerbälle und Tanztees war, ist damit auch heute wieder ein Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Stadt Dresden. Stefan Hermann hat also nicht nur einen der schönsten Biergärten Dresdens geschaffen, sondern den Dresdnern auch ein Stück Geschichte, Kultur und Lebensfreude wiedergeschenkt.

Der Konzertplatz Weißer Hirsch befindet sich in der Stechgrundstraße in 01324 Dresden. Der Biergarten ist mittwochs bis samstags ab 15 Uhr sowie sonn- und feiertags ab 10 Uhr geöffnet. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter [www.bean-and-beluga.de/konzertplatz.html](http://www.bean-and-beluga.de/konzertplatz.html) zu finden.

## **STEFAN HERMANN – vom Spitzenkoch zur erfolgreichen kulinarischen Marke**

Bereits zu Beginn seiner Selbständigkeit hatte Stefan Hermann die Vision, ein Ensemble unterschiedlicher Betriebe zu etablieren, 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, das man inzwischen guten Gewissens als „kleines Genusssimperium“ bezeichnen kann. Denn neben dem Biergarten Konzertplatz Weißer Hirsch gehören zum Unternehmen STEFAN HERMANN auch das Restaurant bean&beluga, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und 17 Gault&Millau Punkten, die bean&beluga Weinbar, die bean&beluga Kochschule und der bean&beluga Feinkostladen, das Restaurant william im Dresdner Schauspielhaus, das Hotel Villa Sorgenfrei in Radebeul sowie ein eigener Stand auf dem Dresdner Striezelmarkt. Außerdem verantwortet die Gruppe die gesamte Gastronomie in der Semperoper sowie im Schauspielhaus. Für seinen Einfallsreichtum, seinen unternehmerischen Mut und seine Beharrlichkeit wurde Hermann im November 2016 vom Gault&Millau zum „Gastronom des Jahres 2017“ ausgezeichnet. Weitere Informationen sind unter [www.bean-and-beluga.de](http://www.bean-and-beluga.de) zu finden.