

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>

bean&beluga

Ein gastronomisches Vorzeigeprojekt in der königlichen Residenzstadt Dresden

Dresden im November 2016 (rs). Das bean&beluga ist ein mit einem Michelin Stern, 17 Punkten im Gault&Millau sowie 4 F's vom Feinschmecker 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 die bean&beluga Weinbar, der bean&beluga Feinkostladen und die bean&beluga Kochschule gehören – im Jahre 2007 von Stefan Hermann.

Der gebürtige Schwabe war zu diesem Zeitpunkt kein Unbekannter in Dresden: Denn der Sternekoch kam bereits 1997 in die Elbstadt und verbrachte fast zehn Jahre als Küchenchef im Restaurant Caroussel. Mit der Eröffnung des bean&beluga, der Weinbar, der Kochschule und dem Feinkostladen hat sich Hermann den Traum selbständiger Betriebe erfüllt, in denen er seine Philosophie in Küche und Gastfreundschaft ohne Vorgaben und Grenzen frei umsetzen kann.

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 – so manches Mal findet man ihn sogar in den Elbwiesen, wo er sich gern auf die Suche nach frischen Kräutern macht.

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. Und genau den stellt Langer bei allen Menüs in den Mittelpunkt. Es gibt daher kaum etwas, das vom Hauptakteur auf dem Teller ablenkt. Und doch braucht ein echter Star seine Nebendarsteller, um richtig zu glänzen. Bei Marcus Langer sind es nie mehr als drei weitere Produkte, die diese Aufgabe übernehmen. Wichtig ist dem 30-jährigen eine moderne Präsentation sowie Raffinesse bei der Zusammenstellung der Aromen.

Dass er mit Marcus Langer einen echten Profi für das Herzstück seiner Betriebe gewinnen konnte, ist für Stefan Hermann übrigens ein wichtiger Faktor für den allgemeinen Erfolg seiner Betriebe.

NEWS

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>

Neben der Prüfung der hervorragenden Referenzen – Langer hat zuvor bei Nils Henkel im Gourmet Restaurant Lerbach (zwei Michelin Sterne), im Kölner Restaurant Soci ete (ein Michelin Stern) sowie in Becker´s Restaurant & Hotel (zwei Michelin Sterne) gekocht – war es Hermann daher ein besonderes Anliegen, die ersten zw olf Monate von Langers Engagement Seite an Seite mit ihm in der bean&beluga K uche zu verbringen.

Dank dieser engen Zusammenarbeit konnte Langer nicht nur Hermann´s Philosophie aufnehmen, sondern auch das Vertrauen des Spitzenkochs gewinnen. Heute ist Marcus Langer voll verantwortlich f ur die K uche – Stefan Hermann bringt lediglich letzte Nuancen und Feinheiten mit ein.

Zu den Signature Dishes des bean&beluga z ahlen inzwischen Gerichte wie „Ochsenmaul mit Erbsen und weiße, italienische Zwiebeln“, „Gelbschwanz Makrele -Tatar mit Kopfsalat, Pinienkernen und Sardine“ sowie „Heimisches Reh aus der Dresdner Heide mit Steinpilzen, Topinambur und Alba Trüffel“. Die Karte ist in zwei Menüs unterteilt – einmal „mit“ (Fleisch und Fisch) und einmal „ohne“ (vegetarisch). Dabei können Gäste zwischen fünf und acht Gängen wählen und gerne auch einzelne Gerichte beider Menüs miteinander kombinieren.

Was f ur andere Gastronomen zu Stress führen würde, ist f ur das bean&beluga Team selbstverständlich und unterstreicht die Atmosphäre im gleichnamigen Restaurant: Dieses Gourmet-Restaurant ist modern, unkompliziert und dabei einfach entspannt. Hier kann jeder so sein, wie er ist. Stilsicherheit und Eleganz sind dank des modernen aber schlichten Interieurs und der hochwertigen Accessoires im Bereich der Tischkultur zeitgleich überall spürbar.

Das Serviceteam um Restaurantleiterin Tina Buchmann unterstützt diese Philosophie mit einem charmanten, unaufdringlichen und sehr persönlichen Service. Im hauseigenen Weinkeller, der von Sommelier Shahzad Talukder gehegt und gepflegt wird, lagern inzwischen mehr als 400 Positionen von Neuentdeckungen bis hin zu edlen Klassikern. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Weinen regionaler Winzer und deutschsprachiger Weinregionen, ohne dabei die klassischen europäischen Weinbaul nder außer acht zu lassen.

Da ist es fast schon ein Muss, dass zum Gesamtkonzept auch eine eigene Weinbar gehört, die sich im Erdgeschoss des Hauses befindet und mit ihrer unkomplizierten K uche sowie der spannenden Weinkarte ein Ort der Kommunikation rund um das Thema Wein ist.

NEWS

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>

Immer dienstags bis donnerstags haben Gäste daher die Möglichkeit, bei der Veranstaltung „Time to drink“ ab 18 Uhr eine Stunde lang zwei neue Weine kennen zu lernen und dabei eine kleine Vorspeise zu genießen. Darüber hinaus bietet der exklusive Club „Weinagenten“ allen Weinenthusiasten die Möglichkeit, einmal im Quartal ausgewählte Weine nach Hause geschickt zu bekommen – selbstverständlich mit entsprechenden Verkostungsnotizen und Trinkempfehlungen.

Im angeschlossenen bean&beluga Feinkostladen bietet Stefan Hermann hausgemachte Köstlichkeiten an – von Eigencuvées namhafter Winzer über den mittlerweile legendär gewordenen Eierlikör bis hin zu Pestos, Chutneys, Marmeladen und vielen anderen saisonalen Delikatess-Highlights. Abgerundet wird das Konzept durch die separate bean&beluga Kochschule, die vom Gault&Millau als „Kochschule des Jahres“ ausgezeichnet wurde.

Beeindruckend sind jedoch nicht nur das gastronomische Angebot und der Service, sondern auch die Geschichte und Architektur der Stadtvilla. Denn das Restaurant, die Weinbar, der Feinkostladen und die Kochschule befinden sich in einem 1912 fertiggestellten Wohn- und Geschäftshaus, das vom Architekten Max Herfurt errichtet wurde. Er zeichnete für zahlreiche Bauten am Weißen Hirsch verantwortlich.

Im Erdgeschoss des ursprünglichen Baus befand sich zunächst die Konditorei Lippoldt mit angeschlossenem Weinausschank. Später übernahm August Bleicher die Räume und richtete hier das „Café Bleicher“ ein. Zwischen 1963 und 1992 folgte die Konditorei Binneberg. Hermann hat die Räumlichkeiten liebevoll saniert und dabei die vorhandenen Jugendstilelemente des Hauses, wie bspw. das kleine Türmchen im ersten Stock, die geschwungene Treppe im Eingangsbereich und die wunderschönen Fenster- und Türbögen im Erdgeschoss, erhalten und stilvoll mit modernen Elementen verbunden. Heute besticht das bean&beluga mit Stofftapeten des renommierten Industrie-Designers Ulf Moritz, einem dunklen Eichenholzboden, dezentem Blumenschmuck und einer warmen Lichtstimmung. Alle Möbel wurden als Einzelanfertigung von einheimischen Firmen produziert, genauso wie das Besteck (Pott), Geschirr (hering berlin) und die Gläser (Rosenthal und hering berlin) von deutschen Produzenten stammen.

Für den Standort Weißer Hirsch, der schon seit Jahrzehnten ein Anziehungspunkt für kultur- und genussbegeisterte Dresdner und Gäste der Stadt ist – nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass es sich hier um einen ausgewiesenen Kurort handelte – ein absoluter Gewinn. Denn mit den Betrieben von Stefan Hermann sind Orte entstanden, die Genuss, Lebensfreude und Kultur wieder in den Mittelpunkt stellen.

NEWS

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>

Das bean&beluga, die Weinbar, die bean&beluga Kochschule und der bean&beluga Feinkostladen befinden sich in der Bautzner Landstraße 32 in 01324 Dresden. Das bean&beluga ist dienstags bis samstags von 18:30 bis 22 Uhr geöffnet. Die Weinbar und der Feinkostladen sind dienstags bis freitags von 13 bis 23 Uhr sowie am Samstag von 10 bis 23 Uhr geöffnet. Reservierungen nimmt das Team unter der Telefonnummer +49 351 - 44 00 88 00 oder per Email unter info@bean-and-beluga.de entgegen. Weitere Informationen und aktuelle Angebote sind unter www.bean-and-beluga.de 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 Restaurant bean&beluga, der bean&beluga Weinbar, der bean&beluga Kochschule und dem bean&beluga Feinkostladen gehören zum Unternehmen STEFAN HERMANN auch der Waldbiergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, 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 zu finden.