
Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de/>

Restaurant Atelier Sanssouci in der Villa Sorgenfrei

Radebeul im November 2016 (rs). Die historische Villa Sorgenfrei, einst schlossartiges Herrenhaus und repräsentativer Sommersitz des Freiherrn von Gregory, ist ein romantisches Hotel mit 14 Zimmern, zwei Suiten, einem Restaurant und Veranstaltungsräumen für bis zu 30 Personen in Radebeul bei Dresden.

Kulinarisches Herzstück des vom Dresdner Spitzenkoch und Unternehmer Stefan Hermann betriebenen Ensembles ist das mit 16 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnete Restaurant „Atelier Sanssouci“ im ehemaligen Gartensaal der Villa. Wie im gesamten Hotel werden dort Tradition und Moderne sensibel miteinander vereint: Mit seinen rund sieben Meter hohen Decken, den Orangerie-ähnlichen, bodentiefen Fenstern, dem historischen Sandsteinfußboden, 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.

Die Verbindung aus Vergangenheit und Zukunft setzt sich auch im kulinarischen Konzept fort, für das Küchenchef Marcel Kube operativ verantwortlich zeichnet. Der 29-jährige präsentiert im Atelier Sanssouci eine französische Küche in Form eines sieben-Gang-Menüs. Das Besondere daran: Gäste haben die Wahl zwischen der klassischen Variante des Menüs, bei der sich die Gerichte an der französischen Landhausküche orientieren, oder aber der modernen Variante, die mit Hilfe neuer Garmethoden und Küchentechniken zubereitet wird. In der konkreten Umsetzung bedeutet das für ein Gericht wie „Wolfsbarsch, Tomate und Safran“, dass die klassische Variante mit einem kross auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch, Tomaten-Brot-Salat, Safranschaum und Sauce Nantua serviert wird. Für die moderne Interpretation werden die gleichen Zutaten genutzt. Allerdings wird der Wolfsbarsch für diesen Teller pochiert und dann mit einer Creme aus der Sauce Nantua, einer fruchtigen Creme von der Tomate, confierten Kirschtomaten, einem Tomatenschaum, Safran-Marmelade und aufgepufften Chips vom Safran serviert. Ähnliches gilt für das „Kaiserfleisch von der Poularde auf Radieschen, Erbsen & 7 Kräutern“: Klassisch umgesetzt erwartet Gäste ein leicht angebratenes Kaiserstück mit einem Ragout aus Erbsen und Radieschen sowie einer Kräutersauce. Modern umgesetzt wird das pochierte Fleisch mit einer

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de/>

Panna Cotta von der Erbse, Radieschen in verschiedenen Texturen und einem Kräutersorbet serviert. Der Preis für beide Menüs ist, ebenso wie die verwendeten Produkte es sind, identisch. Wer weniger Zeit oder Appetit mitbringt, kann selbstverständlich auch à la Carte wählen. Für Vegetarier wird zudem eine vegetarische Alternative des Menüs angeboten.

Der charmante und professionelle Service liegt in der Hand von Maître und Sommelier John Piotrowsky. Als leidenschaftlicher Gastgeber führt er durch die Genusswelten von Küchenchef Kube und empfiehlt mit Fachkenntnis und Gespür für individuelle Vorlieben die passenden Essensbegleiter. Dabei liegt sein Fokus auf sächsischen Weinen.

In den Sommermonaten wird zusätzlich auf der Restaurantterrasse eingedeckt, von der Gäste einen wunderschönen Blick auf den nach historischem Vorbild rekonstruierten Barockgarten mit seinem Sandsteinbrunnen und den mehr als hundert Jahre alten Baumbestand haben.

Mit dem kulinarischen Duo Marcel Kube und John Piotrowsky hat Stefan Hermann übrigens zwei bekannte Gesichter für das Atelier Sanssouci verpflichten können: Kube war bereits von 2013 bis 2015 als Küchenchef in Hermann`s Restaurant william tätig und wirkte zuvor mehr als fünf Jahre in der Küche des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants Seesteg auf Norderney. Seine Ausbildung als Koch absolvierte der gebürtige Brandenburger im Hotel Mercure Hennigsdorf. An seiner Seite steht Gastgeber John Piotrowsky. Der 39-jährige Serviceexperte ist bereits seit 2009 als Restaurantleiter und Sommelier in der Villa Sorgenfrei tätig und hat daher einen besonders guten Draht zu den lokalen Gästen. Vor seiner Zeit in der Villa war der gebürtige Dresdner drei Jahre lang als gastronomischer Leiter im Meißner Hotel Goldener Löwe sowie vier Jahre lang als Restaurantleiter im Gourmetrestaurant des Romantikhotels Pattis tätig. Zu seinen weiteren Stationen zählen das renommierte Restaurant Daniel in New York sowie das Berghotel Bastei.

Das Atelier Sanssouci befindet sich im Augustusweg 48 in 01445 Radebeul und ist donnerstags bis montags von 18:30 bis 22 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen von 12 bis 21 Uhr geöffnet. Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage. Reservierungen nimmt das Team online unter www.hotel-villa-sorgenfrei.de, telefonisch unter der Nummer 0351-795 666 0 oder per Email an info@hotel-villa-sorgenfrei.de entgegen.

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de/>

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 der Villa Sorgenfrei gehören auch das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete 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, der Waldbiergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, das Restaurant william im Dresdner Schauspielhaus sowie ein eigener Stand auf dem Dresdner Striezelmarkt zum Unternehmen. 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.