

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! Im Jubiläumsjahr 2017 wird in allen Betrieben der Stefan Hermann Holding gefeiert.

Dresden, 24. Januar 2016 (rs). Am 1. Juni 2017 sind es genau zehn Jahre, die seit der Eröffnung des Dresdner Restaurants bean&beluga mit seiner Weinbar, dem Feinkostladen und der Kochschule vergangen sind. Zehn Jahre, in denen sich beim Unternehmensgründer Stefan Hermann einiges getan hat: Schließlich hat er in dieser relativ kurzen Zeit nicht nur eines der führenden Restaurants der Stadt etabliert und dort bereits im ersten Jahr einen Michelin Stern erkocht, er hat auch ein kleines Genuss-Imperium mit gleich mehreren Betrieben aufgebaut. So gehören zur Stefan Hermann Holding neben dem bean&beluga inzwischen auch der Waldbiergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, das Restaurant william im Schauspielhaus, ein Stand auf dem Dresdner Striezelmarkt und das Hotel Villa Sorgenfrei in Radebeul. Darüber hinaus verantwortet Stefan Hermann auch die Gastronomie in der Semperoper und im Schauspielhaus. Erst im November 2017 wurde er für seinen unternehmerischen Mut und sein Engagement von der französischen Gastro-Bibel Gault&Millau zum „Gastronom des Jahres 2017“ ausgezeichnet. Doch allein feiern macht bekanntlich keine Freude – und so hat Stefan Hermann gemeinsam mit seinem Team ein buntes Jubiläumsprogramm zusammengestellt, das sowohl Dresdner als auch Gäste aus aller Welt dazu einladen soll, gemeinsam mit dem Spitzen-Gastronomen und seinem rund 80-köpfigen Team ein ganzes Jahr lang zu feiern. Das gesamte Programm wird ab Mitte März auf der Jubiläumsseite www.10jahrestefanhermann.de zu finden sein.

Der Startschuss für das Jubiläumsprogramm fällt am **1. Juni 2017**, dem Geburtstag des bean&beluga. Gefeiert wird an diesem Tag im Rahmen einer großen **Geburtstagsfeier** ab 19 Uhr im Restaurant auf dem Weißen Hirsch. Stefan Hermann und bean&beluga Küchenchef Marcus Langer präsentieren ihren Gästen zehn Klassiker aus der bean&beluga Küche, die als Flying Menü und an ausgesuchten Food Stationen serviert werden. Befreundete Winzer schenken ihre Weine aus und Live-Musik sorgt für die entsprechende Party-Atmosphäre. Der Eintrittspreis für den Abend beträgt 89 Euro pro Person und beinhaltet alle Speisen und Getränke. Das Besondere: Der gesamte Erlös des Abends wird an den Sonnenstrahl e.V. Dresden, einem Förderkreis für krebskranke Kinder und Jugendliche, gespendet. Damit die Spende so hoch wie möglich wird, organisiert das bean&beluga Team zusätzlich noch eine große Tombola. Bei einem Einsatz von nur 5 Euro pro Los können Preise wie ein Kochkurs mit Stefan Hermann, Eintrittskarten für 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>

Semperoper, exklusive Weine und vieles mehr gewonnen werden. Buchbar ist der Abend ab sofort telefonisch unter 0351 44 00 88 00 oder per Email an info@bean-and-beluga.de.

Im gesamten Monat Juni wird statt der normalen Menüs MIT und OHNE ebenfalls ein exklusives **Jubiläumsmenü** im bean&beluga angeboten, das die beliebtesten zehn Gerichte der vergangenen zehn Jahre vereint. Dazu zählen unter anderem die Königskrabbe mit Erbse und Holunderkapern, der Salad Nicoise mit Bohnen und Oliven, Kaninchen Orientalisch mit Couscous, Taube mit grobem Senf und Ahorn sowie Kirschen mit Schokolade und Karamell. Der Preis für das zehn-Gänge-Menü beträgt 160 Euro pro Person. Das komplette Menü ist ab 1. Juni auch auf der Webpage www.bean-and-beluga.de zu finden.

Fans des bean&beluga **Feinkostladens** dürfen sich 2017 außerdem auf ein besonderes **Jubiläums-Sortiment** freuen, das selbstverständlich ausnahmslos von Hand gemacht ist und bei dem jeder Artikel in limitierter Auflage von nur 100 Stück erhältlich sein wird. Angeboten werden, je nach Saison, unter anderem das Self-Made Kit (mit Anleitung) „SELBSTGEMACHT“, das Perlhuhnbrust, Risotto und Pilze für zwei Personen beinhaltet und zum Preis von 20,10 Euro verkauft wird, das GEBURTSTAGSTÖRTCHEN (sowohl zum Mitnehmen als auch als Dessert zu erwerben) zum Preis von 5,10 Euro, die beiden Grillsaucen „BBQ HIT - Fisch und Fleisch“ zum Preis von 6,10 Euro sowie die Essenz ZITRONENGRAS-MINZE zum Preis von 6,10 Euro pro Fläschchen (0,25 l).

Stefan Hermann selbst freut sich besonders auf die **Veranstaltungen** im Jubiläumsjahr. Dafür er hat insgesamt zehn bekannte Persönlichkeiten aus Kulinarik, Kultur und Politik eingeladen, gemeinsam mit ihm im bean&beluga zu kochen, zu debattieren und zu feiern. Zugesagt haben unter anderem bereits Ralf Zacherl und Cornelia Poletto. Themen, Termine und Preise werden ab Mitte März auf der Jubiläumsseite www.10jahrestefanhermann.de kommuniziert.

Wer das Jubiläumsjahr nutzen möchte, um sich eine kleine Auszeit zu nehmen, der sollte das entsprechende Arrangement in der **Villa Sorgenfrei** buchen. Das mitten in einer knapp 7.000 Quadratmeter großen Garten- bzw. Parkanlage eingebettete Kleinod mit nur 14 Zimmern, zwei Suiten und dem französisch inspirierten Restaurant Atelier Sanssouci wurde erst im vergangenen Jahr liebevoll renoviert. Im Jubiläums-Arrangement ist eine Übernachtung in einem der wunderschönen Weinzauber-Zimmer, das luxuriöse à la Carte Frühstück, der

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>

Transfer zum bean&beluga und das Jubiläumsmenü in zehn Gängen inkludiert. Damit man den Aufenthalt auch richtig genießen kann, ist nach Verfügbarkeit auch ein Late Check Out am nächsten Tag um 14 Uhr buchbar. Wasser und hausgemachtes Gebäck auf dem Zimmer sind selbstverständlich. Das Arrangement ist im gesamten Jubiläumsjahr von dienstags bis freitags und zum Sonderpreis von nur 250 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar. Wer gerne über das Wochenende verlängern möchte, zahlt pro Person 315 Euro inklusive einer Verlängerungsnacht im Doppelzimmer. Buchbar ist das Arrangement direkt in der Villa Sorgenfrei. Telefon: 0351 795 66 60, Email: info@hotel-villa-sorgenfrei.de. Weitere Informationen sind unter <http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de/> zu finden.

Die Besucher des Waldbiergartens **Konzertplatz Weißer Hirsch** kennen sie – die fast schon berühmte bean&beluga Bratwurst, nach original Rezept von Stefan Hermann speziell für den Spitzengastronomen hergestellt. Im Jubiläumsjahr präsentiert der gebürtige Schwabe nun eine neue Kreation: eine typisch schwäbische Grillwurst, in Hermanns Heimat auch kurz „die Rote“ genannt.

Das gesamte Programm wird ab Mitte März auf der Jubiläumsseite www.10jahrestefanhermann.de zu finden sein.

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 Genussimperium“ bezeichnen kann. Denn neben der Villa Sorgenfrei gehören auch das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant bean&beluga mit der bean&beluga Weinbar, dem bean&beluga Feinkostladen und der bean&beluga Kochschule, 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. Weitere Informationen sind unter www.bean-and-beluga.de zu finden.