

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.bean-and-beluga.de

Stefan Hermann Vom Spitzenkoch zum Unternehmer

Dresden im November 2016 (rs). Stefan Hermann hat es geschafft. Der gebürtige Schwabe hat sich in den vergangenen sieben Jahren ein „kleines Genussimperium“ in seiner Wahlheimat Dresden aufgebaut, das in Deutschland seinesgleichen sucht: Nach der erfolgreichen Eröffnung des bean&beluga – ein Gourmet-Restaurant (1 Michelin Stern, 17 Gault&Millau Punkte), das sich unter einem Dach mit der bean&beluga Weinbar, der bean&beluga Kochschule und dem bean&beluga Feinkostladen befindet – hat Hermann in den vergangenen Jahren Schritt für Schritt an der Erfüllung seiner persönlichen Vision gearbeitet: ein Ensemble unterschiedlicher Betriebe, 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. 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 dieses Engagement und seinen unternehmerischen Mut wurde Hermann im November 2016 vom Gault&Millau zum „Gastronom des Jahres 2017“ ausgezeichnet.

Doch der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Hermann hat in den vergangenen Jahrzehnten in den besten Häusern der Welt gearbeitet und reist auch heute noch so oft wie möglich um den Globus, um sich neue Konzepte und erfolgreiche Unternehmen anzuschauen. Vor seiner Selbständigkeit war der gebürtige Schwabe unter anderem bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube, im Restaurant Sonnora sowie im Regent Hotel London tätig. Bei Wohlfahrt bekleidete er von 1995 bis 1997 die Position des stellvertretenden Küchenchefs. Darauf folgten neun Jahre als Küchenchef im Restaurant Caroussel der Bülow Residenz in Dresden, wo sich Hermann seinen ersten Michelin Stern erkochte.

2006 unternahm Hermann dann seinen bisher wichtigsten Schritt – den Schritt in die Selbständigkeit. Zu diesem Zeitpunkt hatte er für sich und seine Küche bereits neue Prioritäten gesetzt und entschieden, neben der „klassischen Gourmet-Küche“ auch vermeintlich einfachen, dafür aber qualitativ sehr guten Produkten eine Plattform zu geben. Statt weiterhin nur mit den obligatorischen Luxusprodukten wie Steinbutt und Kaviar zu arbeiten, wollte er der Saison wieder mehr Aufmerksamkeit schenken und auch der Suche nach neuen Produkten mehr Zeit widmen.

NEWS

Kontakt:

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

Email: news@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.bean-and-beluga.de

Für ihn war klar, dass er diese Ideen nur als Selbständiger in die Tat umsetzen würde und so wagte er den Sprung in die Eigenständigkeit.

Jedoch nicht, ohne sich nach fast zehn Jahren in gleicher Position noch einmal über die aktuellen Entwicklungen und Trends der Branche zu informieren. Er ging daher zunächst ein Jahr auf Reisen und arbeitete unter anderem bei Daniel Boulud in New York, bei Joachim Wissler in Bergisch Gladbach und bei Hans Haas in München.

2007 war es dann schließlich soweit: Hermann eröffnete das bean&beluga, die Weinbar, die Kochschule und den Feinkostladen. Bereits im ersten Jahr erhielt er dort den begehrten Michelin Stern und wurde vom Gault&Millau mit 17 Punkten ausgezeichnet. 2013 folgte die Ernennung des Magazins Der Feinschmecker zum „Restaurant des Jahres“.

Darüber hinaus eröffnete Hermann außerdem den Waldbiergarten „Konzertplatz Weißer Hirsch“, der sich in unmittelbarer Umgebung des bean&beluga befindet, und übernahm die Verantwortung für die Gastronomie in der Semperoper sowie im Schauspielhaus Dresden. Dort eröffnete er Ende 2013 auch das Restaurant william. Im Frühjahr 2015 erweiterte Hermann sein Portfolio zudem erstmals um ein Hotelprojekt: Das Hotel Villa Sorgenfrei in Radebeul mit 14 Zimmern, zwei Suiten, Veranstaltungsräumen für bis zu 30 Personen und dem Restaurant „Atelier Sanssouci“.

Der Stadt Dresden ist Stefan Hermann inzwischen mit Haut und Haaren verfallen. Denn nirgendwo anders, so sagt er, gab es in den vergangenen Jahren die Möglichkeit, ein Unternehmen wie das seine aufzubauen. Mit dem Fall der Mauer erlebte die Stadt eine Vielzahl an Veränderungen und neuen Impulsen. Zwänge, Vorgaben oder Trends waren noch nicht vorhanden. Und zu einem gewissen Maße hält diese Stimmung auch heute noch an. Dabei ist Dresden vielseitig und bietet für Stefan Hermann all das, was er von einer Stadt erwartet: Kultur und Kunst, die Nähe zu einem Weinanbaugebiet, eine wunderschöne Innenstadt mit viel alter Substanz und dank der Lage an der Elbe und der Nähe zum Elbsandsteingebirge zudem einen hohen Freizweitwert für den passionierten Motorradfahrer und Jogger. Dresden, das ist heute Heimat für Stefan Hermann. Auf dem Papier und im Herzen.