

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 Januar 2015 (rs). Das bean&beluga ist ein mit einem Michelin Stern, 17 Punkten im Gault&Millau sowie vom Feinschmecker als „Restaurant des Jahres 2013“ 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 eine Weinbar, ein Feinkostladen und eine 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.

Im **bean&beluga** präsentiert Hermann daher gemeinsam mit seinem Team eine klassisch französische Küche, die dank einer fabelhaft ausbalancierten Säure, vielen frischen Kräutern und einer sehr geradlinigen Präsentation besonders leicht und zeitgemäß ist. Der Name bean&beluga macht dabei klar, worum es Hermann bei der Zusammenstellung seiner Gerichte geht: um die qualitativ besten Produkte, egal ob „einfache“ Bohne oder „edler“ Kaviar. Hermann möchte mit seinen Kreationen der Natur Tribut zollen – denn keiner kann seiner Meinung nach einen so genialen Geschmack erzielen, wie die Natur mit dem puren Eigengeschmack ihrer Produkte. Und genau den stellt der Sternekoch bei seinen Menüs in den Mittelpunkt. Es gibt daher kaum etwas, das vom Kernprodukt ablenkt. Ganz im Gegenteil: Hermann nutzt maximal drei weitere Komponenten, um die Finessen und Besonderheiten seines Favoriten herauszuarbeiten und die Komplexität des Produktes darzustellen. Auf diese Weise entstehen in der offen einsehbaren Küche Gerichte wie gebratener Rochenflügel mit confierten Zitronen und Kapernsauce, Salat von Königskrabbe mit pochierten Austern, Koriander und Dill, kurze Rippe mit BBQ und Steinpilzen oder Kalbshaxe mit Pfifferlingen und Liebstöckel. Die Karte ist in zwei Menüs unterteilt – einmal „mit“ (Fleisch und Fisch) und einmal „ohne“ (vegetarisch). Dabei können Gäste zwischen drei und neun Gängen (mit: 75 bis 165 Euro, ohne: 70 bis 125 Euro für acht Gänge) wählen und sehr gerne auch einzelne Gerichte beider Menüs miteinander kombinieren.

Was für andere Gastronomen zu Stress führen würde, ist für Hermann und sein Team selbstverständlich und unterstreicht die Atmosphäre im bean&beluga: Dieses Gourmet-

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>

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 unterstützt diese Philosophie mit einem charmanten, unaufdringlichen und sehr persönlichen Service. Im hauseigenen Weinkeller 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 Weinbauländer 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 und bodenständigen Küche sowie der spannenden Weinkarte ein Ort der Kommunikation rund um das Thema Wein ist. Einmal im Monat ist daher bei der Veranstaltung „Winzer im Fokus“ auch ein Winzer vor Ort, um seine Weine im persönlichen Gespräch mit den Gästen vorzustellen. Mit der bean&beluga Wein-App für das iPad können Gäste außerdem den Weinempfehlungen des Fachmanns bequem von zu Hause folgen und diese bei Bedarf auch gleich online bestellen.

Im angeschlossenen STEFAN HERMANN Feinkostladen bietet der Spitzenkoch hausgemachte Köstlichkeiten an – von Eierlikör über Marmeladen bis hin zu Pesto. Abgerundet wird das Konzept durch die separate STEFAN HERMANN Kochschule, die 2012 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

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>

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.

Das bean&beluga, die Weinbar, die STEFAN HERMANN Kochschule und der STEFAN HERMANN 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 STEFAN HERMANN 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 Biergarten Konzertplatz Weißer Hirsch gehören zum Unternehmen STEFAN HERMANN auch das Restaurant bean&beluga, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und 17 Gault&Millau Punkten, eine Weinbar, die STEFAN HERMANN Kochschule und der STEFAN HERMANN Feinkostladen, das Restaurant william im Dresdner Schauspielhaus, das Romantikhôtel Villa Sorgenfrei mit 16 Zimmern in Radebeul sowie ein eigener Stand auf dem Dresdner Striezelmarkt. Außerdem verantwortet die Gruppe die gesamte Gastronomie in der Semperoper sowie im Schauspielhaus. Weitere Informationen sind unter www.bean-and-beluga.de zu finden.