

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 Unternehmen STEFAN HERMANN

Restaurant bean&beluga

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 das HIRSCH32, der bean&beluga Feinkostladen und die bean&beluga Kochschule gehören – im Jahre 2007. Für die operative Umsetzung des kulinarischen Konzeptes hat Hermann bereits 2015 Küchenchef Marcus Langer verpflichtet. Der gebürtige Sachse präsentiert im bean&beluga eine saisonal inspirierte Küche mit großem Fokus auf Kräuter, leichte Saucen und Fonds mit Tiefgang. Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden www.bean-and-beluga.de.

Speiselokal HIRSCH32

Im Erdgeschoss der wunderschönen Stadtvilla auf dem Weißen Hirsch befindet sich seit März 2018 das Speiselokal **HIRSCH32**. In entspannter Atmosphäre wird hier gutbürgerliche Küche mit schwäbischem Akzent serviert und dabei auf traditionelle Hermann'sche Familienrezepte sowie die Kreativität des Teams zurückgegriffen. Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden www.hirsch-32.de.

Feinkostladen und Kochschule

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 2012 vom Gault&Millau als „Kochschule des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Hier werden monatlich ein bis drei exklusive Kochkurse von Stefan Hermann oder Marcus Langer angeboten. Weitere Informationen sind auf den folgenden Webpages zu finden:

<https://www.feinkostladen-dresden.de>, https://www.bean-and-beluga.de/bean-and-beluga/Kochkurse_SH.html

Restaurant william

Das moderne Restaurant william befindet sich direkt im historischen Schauspielhaus vis à vis des berühmten Dresdner Zwingers. Es bietet saisonale Klassiker der deutschen Küche – modern, schlicht und geschmacksintensiv zubereitet. Für das Konzept und die gute Küche wurde das Theaterrestaurant bereits vom Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet und vom

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>

bekannten Food-Journalisten Jürgen Dollase in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung gelobt.

Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden www.restaurant-william.de.

Bistro KLARA im Kleinen Haus des Dresdner Schauspielhauses

Seit September 2018 zeichnet Stefan Hermann auch im Kleinen Haus des Dresdner Schauspielhauses für die Gastronomie verantwortlich. Im Bistro KLARA bietet sein Team neben einem Angebot vor, während und nach den Aufführungen auch eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte für die Mitarbeiter des Theaters und die umliegende Nachbarschaft der inneren Neustadt an. Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden www.bistro-klara.de.

Konzertplatz Weißer Hirsch

Der Konzertplatz Weißer Hirsch ist ein Waldbiergarten, der sich am Rande der Dresdner Heide – einem der größten Stadtwälder Deutschlands – im Stadtteil Weißer Hirsch befindet. Seit 2009 überzeugen Hermann und sein Team hier mit vielfältigem Programm, das im Sommer sowie im Winter Gäste aus nah und fern anzieht. Im Sommer finden hier zahlreiche Festivals, Märkte, Lesungen, Theateraufführungen und Konzerte statt – im Winter verwandelt sich der Platz unter dem Schlagwort „Dresdner Winter“ in eine märchenhafte Kulisse mit einer insgesamt 960 Quadratmeter großen Eislauffläche, drei Eisstockbahnen sowie einer urig-schönen Blockhütte. Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden <https://www.konzertplatz-weisser-hirsch.de/dresdner-winter>.

Villa Sorgenfrei

Nur acht Kilometer von der Dresdner Innenstadt entfernt und mitten in den Weinbergen gelegen, befindet sich das romantische Hotel Villa Sorgenfrei in Radebeul. Seit 2015 stellt Hermann auch hier seinen guten Geschmack unter Beweis und überzeugt mit den 14 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten des schlossartigen Herrenhauses. Um die Wünsche der Gäste kümmern sich Gastgeberin Antje Kirsch und ihr Team mit ganz persönlichem Charme. Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden <https://www.hotel-villa-sorgenfrei.de>.

Atelier Sanssouci

Kulinarisches Herzstück der Villa Sorgenfrei ist das mit 16 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnete Restaurant „Atelier Sanssouci“. Unter der Leitung von Marcel Kube wird hier eine innovative französische Küche serviert. Der charmante und professionelle Service liegt in der Hand von Maître und Sommelier John Piotrowsky. Weitere Informationen sind auf der Webpage zu finden <https://www.hotel-villa-sorgenfrei.de/restaurant>.