

Kontakt:

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

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.bean-and-beluga.de](http://www.bean-and-beluga.de)

## **STEFAN HERMANN – vom Spitzenkoch zur erfolgreichen kulinarischen Marke**

Dresden im Januar 2015 (rs). Dass Dresden ihn einmal so einnehmen würde, das hat Stefan Hermann bei seiner Ankunft 1997 noch nicht geahnt. Und doch scheint es, als ob sein Weg in die sächsische Residenzstadt klar vorbestimmt war. Denn früher als viele andere hat er hier seine Chancen als Unternehmer und den Bedarf an guten gastronomischen Konzepten erkannt - in einer Zeit, in der Dresden ganz im Zeichen der Wiederherstellung der einstigen Schönheit stand. Darüber hinaus haben ihn die Dresdner mit offenen Armen empfangen und es ihm dadurch besonders leicht gemacht, hier Fuß zu fassen. Heute ist die Stadt an der Elbe daher aus gutem Grund Heimat seines vielseitigen Unternehmens STEFAN HERMANN.

Zehn Jahre nach seiner Ankunft in Dresden, damals war er Küchenchef im Restaurant Carrousel, legte Hermann den Grundstein für seine Selbständigkeit und eröffnete ein bis ins kleinste Detail durchdachtes Gastronomiekonzept: In einer historischen Stadtvilla auf dem Weißen Hirsch entstanden 2007 das Restaurant bean&beluga, eine Weinbar, die STEFAN HERMANN Kochschule und der STEFAN HERMANN Feinkostladen. Innerhalb der ersten sechs Monate erkochte sich Hermann im bean&beluga einen Michelin Stern und knüpfte nahtlos an seine früheren Erfolge in der Gourmetgastronomie an. Das Gourmetmagazin Der Feinschmecker zeichnete das bean&beluga außerdem zum „Restaurant des Jahres 2013“ aus, die STEFAN HERMANN Kochschule wurde vom Gault&Millau zur „Kochschule des Jahres 2012“ gewählt.

So sehr sich Hermann über diese Auszeichnungen freut, so wichtig ist dem Unternehmer auch die erfolgreiche Umsetzung seiner Vision: 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 des Unternehmens, das man inzwischen guten Gewissens als „kleines Genusssimperium“ bezeichnen kann. Denn neben dem bean&beluga gehören zum Unternehmen STEFAN HERMANN auch der Biergarten Konzertplatz Weißer Hirsch, das Restaurant william im Staatsschauspiel Dresden, das Romantikhotel Villa Sorgenfrei mit 16 Zimmern in Radebeul sowie ein Feinkost-Stand auf dem traditionsreichen Dresdner Striezelmarkt. Außerdem verantwortet das Unternehmen

# NEWS

---

## Kontakt:

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

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.bean-and-beluga.de](http://www.bean-and-beluga.de)

STEFAN HERMANN die gesamte Gastronomie in der Semperoper sowie im Staatsschauspiel Dresden.

Der Erfolg zeigt: Stefan Hermann hat es geschafft, sich in seiner Wahlheimat Dresden zu verwurzeln. Heute zählen rund 70 Mitarbeiter zum Unternehmen, viele von ihnen begleiten den Sternekoch bereits seit der Eröffnung des bean&beluga.

Aber nicht nur das starke Team hinter Hermann trägt zum Erfolg des Unternehmens bei, auch die Arbeitsweise des Spitzenkochs selbst. Der gebürtige Schwabe erkennt schnell, ob etwas gut ist. Und hat keine Angst, dann auch zu handeln. Dabei ist er still und unaufgeregt, er liebt das Bodenständige. Gleichzeitig sind da aber auch seine Neugierde, sein Tatendrang und die auf seinen vielen Reisen gewonnene Weltoffenheit. Dank dieser Eigenschaften, einer gehörigen Portion Mut und einer ganz klaren Vision hat Hermann das Projekt STEFAN HERMANN vorangetrieben und zum Unternehmen etabliert. Dabei haben ihm auch sein ausgeprägter Sinn für Ästhetik, seine Liebe zum Detail und die Achtung vor dem historischen Standort geholfen.

Besonders eindrucksvoll ist dies am Beispiel des Biergartens Konzertplatz Weißer Hirsch zu erkennen. Denn im Jahre 2009 bekam Stefan Hermann die Möglichkeit, das sanierungsbedürftige Areal zu pachten und dem historischen Ort, an dem sich bereits in den Goldenen Zwanzigern die Dresdner Bohème und Kurgäste aus ganz Europa amüsierten, wieder neues Leben einzuhauchen. Neben viel Herzblut steckte er auch eine beträchtliche Summe in die aufwändige Instandsetzung des Geländes, das sich übrigens ganz in der Nähe des bean&beluga auf dem Weißen Hirsch befindet. Heute erstrahlt der Konzertplatz mit der liebevoll sanierten Konzertmuschel, einem einladenden Biergarten, einer gemütlichen Brunch-Wiese, dem modernen Gastronomiegebäude und einem Kinderspielplatz in neuem Glanz. Nirgendwo sonst finden Anwohner, Dresdner und Gäste der Stadt eine solch abwechslungsreiche Mischung aus Biergarten, Kino, Tanztee, Puppentheater und saisonalen Festen. Im Winter lockt sogar eine große Eisbahn und auch aus gastronomischer Sicht erwartet Gäste mit einem erlesenen und trotzdem für einen Biergarten typischen, kulinarischen Angebot immer das Besondere.

2010 kam die nächste Chance für Stefan Hermann – die Übernahme der Pausengastronomie in der Semperoper Dresden. Drei Jahre später kam die gleiche Anfrage aus dem Schauspielhaus Dresden, in dem er zugleich das Potential für ein unkompliziertes

# NEWS

---

## Kontakt:

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

Email: [news@die-schneiderei-berlin.de](mailto:news@die-schneiderei-berlin.de)  
Web: [www.bean-and-beluga.de](http://www.bean-and-beluga.de)

und doch bemerkenswertes Lokal erkannte. An diesem Standort könnte er vom Frühstück über den Sonntagsbrunch und Business Lunch bis hin zum Dinner und Cocktail für jeden etwas bieten – und das im Herzen der Stadt, in unmittelbarer Nähe zu den historischen Baudenkmalern Dresdens. Im September 2013 eröffnete Hermann also das „william“, in dem die zeitgemäße Präsentation bodenständiger deutscher Klassiker im Vordergrund steht. Die Atmosphäre ist modern und schlicht und setzt umso gekonnter die wunderschön restaurierten Jugendstil-Stuckelemente an den hohen Decken in Szene. Dank abwechslungsreicher Veranstaltungen, wie dem Champagner-Tag, Sonntagsbrunch und regelmäßigen Weinabenden, hat sich das william schnell als beliebter Treffpunkt für junge Genießer, Trendsetter und Gäste der Stadt etabliert und ist auch für Theaterbesucher ein beliebtes Ziel. Im Frühjahr 2015 erweiterte Hermann sein Portfolio zudem erstmals um ein Hotelprojekt: Die Villa Sorgenfrei in Radebeul ist in eine rund 7.000 Quadratmeter große Garten- bzw. Parkanlage eingebettet und verfügt über 14 Doppelzimmer, zwei Suiten, Veranstaltungsräume für bis zu 30 Personen und das Restaurant „Atelier Sorgenfrei“.

Dresden hat ihn eingenommen, sagt der 43-jährige. Und das zeigt sich neben seinem vielfältigen Engagement in seinen Restaurants und zwei der kulturell angesehensten Institutionen der Stadt, besonders zur Weihnachtszeit. Denn Stefan Hermann hat sich bereits in seinem ersten Jahr als „Dresdner“ in den elbflorentinischen Striezelmarkt, den ältesten Weihnachtsmarkt Deutschlands, verliebt und betreibt hier seit 2009 einen eigenen Feinkost-Stand. Dort steht er seitdem alljährlich in der Weihnachtszeit und verkauft hausgemachten Winzer-Gewürzwein, seinen inzwischen über die Grenzen von Dresden hinaus bekannten Eierlikör, die nach eigenem Rezept hergestellten Bratwürste und vieles mehr. So oft es geht, ist er übrigens tatsächlich persönlich vor Ort, denn der Kontakt zu den Menschen seiner Stadt liegt ihm am Herzen – schließlich sind sie es, die seine Kreationen genießen und denen er seinen Erfolg zu verdanken hat.

Was Stefan Hermann also macht, das macht er richtig. Ohne Kompromisse. Sein Unternehmen STEFAN HERMANN ist damit ein Synonym für Vielfalt, Wachstum, unverfälschten Genuss und Qualität.