

MENSCHEN & KARRIEREN

## Doppelposition im Restaurant reinstoff



Alexander Seiser / Foto: Nils Hasenau

Alexander Seiser ist seit Mitte März der neue Restaurantleiter und Chef Sommelier im Team von Daniel Achilles und Sabine Demel, die bereits seit neun Jahren das mehrfach ausgezeichnete Restaurant reinstoff in Berlin führen.

Seiser blickt auf beeindruckende Stationen zurück: Seine Karriere in der Gastronomie startete der 28-Jährige im Jahr 2007 mit einer Ausbildung zum Restaurantfachmann im niedersächsischen Wolthausen. Von dort aus ging es für ihn als Commis de Rang zunächst ins Hotel Traube Tonbach und weiter ins Landhotel Bauernwald sowie Ringhotel Celler Tor. Im Jahr 2013 wurde er als Wine Steward und Headwaiter auf dem TUI Mein Schiff 1 tätig. Ein Jahr später heuerte er in Berlin an und setzte seine Karriere als Chef de Rang im Restaurant Horváth unter Sternekoch Sebastian Frank fort. Im Sommer 2014 folgte der Wechsel in die Weinbar Rutz, wo Seiser zunächst als stellvertretender Sommelier begann. Ein Jahr später übernahm er hier die Position des stellvertretenden Restaurantleiters, parallel dazu schloss er 2016 die Weiterbildung 'Wines and Spirits' beim WSET im dritten Level und mit Auszeichnung ab. Im Juli des gleichen Jahres folgte schließlich noch die IHK-Prüfung zum Sommelier, die Seiser als Jahrgangsbester in Koblenz absolvierte. Es folgte die Position des Chef Sommeliers, die Seiser bis Februar 2018 erfüllte.

Seit Mitte März unterstützt Alexander Seiser nun als Chef Sommelier und Restaurantleiter das Team des mit zwei Michelin Sternen und 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten Restaurants reinstoff und folgt damit auf Maria Rehermann, die nach fast drei Jahren eine neue Aufgabe in London angenommen hat. Im Juli 2018 beginnt der Court of Master

Sommeliers Studiengang für Seiser, der sein Weinwissen noch einmal auf ein nächstes Level bringen wird.