

MENSCHEN & KARRIEREN

## Gastgeberin für Schwarzwaldstube



Nina Mihilli übernimmt die Restaurantleitung der Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach / Foto: Traube Tonbach

Nina Mihilli übernimmt im August die Restaurantleitung in einer der bekanntesten Gourmetadressen des Landes. Die 29-Jährige wird Gastgeberin der Schwarzwaldstube der Traube Tonbach und folgt damit auf David Breuer.

Bereits seit 2019 wirkt die gebürtige Münchnerin an der Seite von Maître David Breuer als dessen Stellvertreterin und teilt sich mit ihm sowie Sommelier Stéphane Gass die Verantwortung für den Gästeservice in der Schwarzwaldstube. Im August verlässt David Breuer den Schwarzwald für eine neue Aufgabe. Mihilli freut sich auf ihre neue Rolle: „Für mich wird damit ein Traum wahr.“ Angefangen hat alles mit ihrer Mutter. „Schon als Kind hat sie mich mit ihrer Begeisterung für die Gastronomie angesteckt“, verrät die neue Serviceleiterin. „Nach dem Abitur hatte ich dann nur einen Berufswunsch: Ich wollte ins Restaurant.“

Handwerk von der Pike auf gelernt

Nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Posthotel Achenkirch in Österreich heuerte Mihilli zunächst für eine Wintersaison im Trofana Royal in Ischgl an, gefolgt von einer Sommersaison bei Holger Bodendorf auf Sylt. Danach war es erneut ihre Mutter, die ihr Mut machte, sich 2015 direkt in der Traube Tonbach zu bewerben – ohne langjährige Erfahrung. „Ich hatte Respekt vor der Herausforderung, denn das Team der Schwarzwaldstube war damals bereits mehrfach als Deutschlands beste Servicebrigade ausgezeichnet worden.“

Nach zwei Jahren in Baiersbronn führte Mihilli ihr wachsendes Interesse an Wein nochmals

gen Sylt ins Zwei-Sterne-Restaurant Söl`ring Hof und ins Serviceteam von Sommelière Bärbel Ring. ?Dort habe ich mein Weinwissen wunderbar vertiefen können und die Weinfachausbildung WSET Level 3 abgeschlossen?, berichtet Mihilli. Nach einem Jahr tauschte sie die Nordsee erneut gegen den Schwarzwald und kam 2019 als stellvertretende Restaurantleiterin zurück ins Team von Küchenchef Torsten Michel, Maître David Breuer und Sommelier Stéphane Gass.

#### Nahtloser Übergang

Nach der Sommerpause im August wird Mihilli nun verantwortliche Gastgeberin des Spitzenrestaurants der Traube Tonbach. Ihr Vorgänger und Mentor David Breuer zählt zu den besten seines Metiers und wurde 2020 vom Gault Millau als ?Gastgeber des Jahres? geehrt. ?Von David Breuer habe ich viel gelernt. Vor allem, dass es für die herzliche Atmosphäre in der Schwarzwaldstube und ein besonderes Gasterlebnis auf Authentizität ankommt?, sagt die 29-Jährige.

David Breuer widmet sich nach neun Jahren in der Traube Tonbach im Herbst einer neuen Aufgabe. ?Wir danken David und wünschen ihm alles Gute für seine berufliche und private Zukunft?, dankt Seniorchef Heiner Finkbeiner seinem langjährigen Restaurantleiter und verdeutlicht: ?Gleichzeitig haben wir durch die Doppelspitze im Service der Schwarzwaldstube einen nahtlosen Übergang zu seiner talentierten Nachfolgerin und es freut mich enorm, dass Nina Mihilli nun ihren Platz neben Stéphane Gass in der ersten Reihe unserer neunköpfigen Servicebrigade bekommt.?