

MENSCHEN & KARRIEREN

Neue Ära im Juwel



Tobias Heldt / Foto: Hotel Bei Schumann

Nach neun erfolgreichen Jahren verabschiedet sich das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Juwel im Hotel Bei Schumann in Schirgiswalde von seinem Küchenchef Robert Hauptvogel. Die Küchenleitung übernimmt Tobias Heldt.

Unter der Leitung von Hauptvogel hat sich das Juwel einen bedeutsamen Platz in der deutschen Gastronomieszene erarbeitet und wurde mehrfach für seine innovative und exzellente Küche ausgezeichnet.

Nun übernimmt Tobias Heldt die Küchenleitung, der unter anderem bei Zwei-Sterne-Koch Nils Henkel sein Können verfeinerte und zuletzt bei Tim Raue als Küchenchef tätig war. Heldt ist bereits seit letztem Jahr Küchenchef und führte gemeinsam mit Hauptvogel das Küchenteam. ?Mit Tobias Heldt an der Spitze unseres Küchenteams wissen wir, dass wir unseren Gästen auch weiterhin außergewöhnliche und innovative Geschmackserlebnisse bieten können. Wir freuen uns darauf, die Erfolgsgeschichte unseres Sternerestaurants unter seiner alleinigen Leitung fortzuschreiben?, sagt Hotelchefin Petra Schumann.

Gemeinsam mit Restaurantleiter Patrick Grunewald will Heldt die Juwel-Küche an die Erwartungen eines Zwei-Sterne-Michelin-Restaurants heranführen und einen weiteren Stern für das Juwel erkochen.