

MENSCHEN & KARRIEREN

Wechsel im Jacobs Restaurant



Chef-Sommelier Sebastian Russold (links) und Restaurantleiter Riccardo Löffler / Foto: Hotel Louis

Gleich zwei Kollegen aus den eigenen Reihen dürfen sich ab sofort über neue Aufgaben im Sternerestaurant freuen: Riccardo Löffler übernimmt die Restaurantleitung, Sebastian Russold zeichnet ab sofort als Chef-Sommelier im Jacobs Restaurant verantwortlich. Im Jahr 2008 begann Löffler mit der Ausbildung zum Restaurantfachmann im Jacobs Restaurant. In deren Rahmen nutzte er die Gelegenheit, auch das Sternerestaurant Buddenbrooks im Schwesterhotel A-ROSA Travemünde kennenzulernen. Schnell avancierte er nach bestandener IHK-Prüfung zum Demi-Chef de Rang im Jacobs Restaurant, bevor es ihn im Jahr 2013 nach Dresden zog. Es folgten Stationen in den Sternerestaurants Caroussel und dem Restaurant William. Im Jahr 2016 kehrte er zurück nach Hamburg und begann ein Studium zum Hotelbetriebswirt an der Hotelfachschule. Bis zum Abschluss im Sommer 2018 blieb er dem Jacobs Restaurant verbunden und unterstützte als Aushilfe. Nun freut sich der 30-Jährige, als Restaurantleiter das theoretische Wissen in der Praxis einzusetzen. Er übernimmt damit die Position von Niklas Griffin, der von nun an Julia Bubenhofer als stellvertretender Food and Beverage Manager bei allen gastronomischen Betrieben der Louis C. Jacob GmbH unterstützt.

Während seiner Tätigkeit als Commis de Rang im Restaurant Ikarus in Salzburg erwachte das Interesse für die Welt der Kulinarik bei Sebastian Russold. Um sich fundierte Kenntnisse im Barbereich anzueignen und Einblicke in die Fünf-Sterne Hotellerie zu bekommen, wechselte er ins InterContinental Berchtesgaden. In der Rocks Bar entwickelte er sich innerhalb von einem Jahr vom Commis de Bar zum Bartender. Bei einer anschließenden

Station im Restaurant Stainzerbauer in Graz vertiefte er sein Wissen über Wein und Weinanbau. Parallel begann Russold an der Hochschule Zittau/Görlitz mit dem Studium Tourismusmanagement und schloss dieses 2015 mit dem Bachelor of Arts erfolgreich ab. Seit 2016 schätzt das Team des Jacobs Restaurant die Expertise des 26-Jährigen. Kürzlich konnte er sich über die Auszeichnung zum viertbesten Jung-Sommelier der Chaîne des Rôtisseurs, der ältesten und größten Gastronomievereinigung weltweit, freuen.