

# Neue Spitze: Nina Mihilli führt jetzt den Service in der Schwarzwaldstube

## Die erste weibliche Restaurantchefin im 3-Sterne-Restaurant

Die 29 Jahre alte Nina Mihilli wird die erste weibliche Restaurantleiterin in der Geschichte des Drei-Sterne-Restaurants Schwarzwaldstube in Baiersbronn. Bereits seit 2019 arbeitet 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, will seine neue Aufgabe jedoch noch nicht verraten, bleibt aber in der Branche.

Nina Mihilli freut sich auf ihre neue Position: „Für mich wird damit ein Traum wahr.“ Gelernt hat sie ihr Handwerk von der Pike auf. Nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau im Posthotel Achenkirch in Österreich heuerte sie zunächst für eine Wintersaison im Trofana Royal in Ischgl an, gefolgt von einer Sommersaison bei Holger Bodendorf auf Sylt. 2015 bewarb sie sich direkt in der Traube Tonbach – ohne langjährige Erfahrung. „Ich hatte Respekt vor der Herausforderung, denn das Team der Schwarzwaldstube war damals bereits mehrfach als Deutschlands beste Servicebrigade ausgezeichnet worden.“



Nina Mihilli

Nach zwei Jahren in Baiersbronn führte Mihilli ihr wachsendes Interesse an Wein nochmals nach Sylt ins Zwei-Sterne-Restaurant Söl`ring Hof und ins Serviceteam von Sommelière Bärbel Ring. „Dort habe ich mein Weinwissen wunderbar vertiefen können und parallel die Weinfachausbildung „WSET Level 3“ abgeschlossen“, sagt 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.

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 habe ich viel gelernt. Vor allem, dass es für die herzliche Atmosphäre in der Schwarzwaldstube und ein besonderes Gasterlebnis auf Authentizität ankommt“, meint Nina Mihilli. Die entspannte, doch stets auf den Gast fokussierte Servicekultur hat

Tradition in der Schwarzwaldstube und wurde bereits durch den früheren Maître Ansgar Fischer kultiviert. „In meiner Anfangszeit war ich so versteift darauf, alles perfekt machen zu wollen, dass ich ganz vergessen habe, es richtig zu machen“, erklärt sie. „Heute weiß ich, dass es beim Gastgeben nicht auf Etikette oder Regeln ankommt, sondern auf gelebte Großzügigkeit, Aufmerksamkeit und Persönlichkeit. Wir achten auf jedes Detail, aber lachen auch mit unseren Gästen.“