

# **Sebastian Prüssmann: Von der Villa Rothschild in die Sansibar nach Sylt**

## **Überraschender Wechsel**

## **bei zwei deutschen Topadressen**

Heimlich, still und leise: Sebastian Prüssmann hat die Villa Rothschild verlassen und wechselte Anfang Mai in das Restaurant Sansibar auf Sylt, einem der erfolgreichsten Gastronomieunternehmen Deutschlands. Prüssmann fing am 25. September 2017 als Küchenchef im Luxushotel Villa Rothschild in Königstein an und kochte dort hochsolide und auf moderne Art klassisch. Die Küche segelte unter der Flagge „Grill & Health“, wobei die Grillgerichte ein großes Publikum ansprachen. Prüssmanns Stärke waren jedoch harmonisch zubereitete Speisen von Klasse, etwa ein feinkrustiger Flusszander mit Haselnuss-Gnocchi und Trüffeljus (im Bild oben).



Küchenchef Prüssmann

Zuvor war der jetzt 40 Jahre alte Prüssmann als Küchendirektor im Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart tätig (1 Michelin-Stern, 16 Punkte Gault&Millau). Geprägt wurde er durch die Küchen von Dieter Müller und Nils Henkel im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, wo er von 2010 bis 2011 als Küchenchef fungierte. In der Villa Hammerschiede erhielt er von 2011 bis 2013 als Küchenchef seinen ersten eigenen Michelin-Stern.

Die extrem sattelfeste Sansibar bietet nach wie vor ihre Evergreens an und wird an diesem Konzept nicht viel ändern. Aber die Umsetzung dürfte jetzt noch lustvoller und präziser ausfallen als zuvor. In der Villa Rothschild im Taunus bei Frankfurt fungiert derzeit Marcus Zillmann als Küchenchef, der wie Prüssman bei Althoff arbeitete und seine Karriere im legendären Tantris in München begann.

*Ludwig Fienhold*

Photocredit: Barbara Fienhold