

Vita Sebastian Drossel

Seine Ausbildung zum Koch absolvierte Sebastian Drossel zwischen 2000 und 2003 in der „**Casino-Gastronomie Hohensyburg**“, unter der Leitung von Herrn Ludger Busch und Rolf van der Linde, in Dortmund erfolgreich.

Zunächst begann er seine Karrierereise im „**Schloßhotel Bühlerhöhe**“ in der Nähe von Baden-Baden. Über das „**Parkrestaurant Wilhelmshöhe**“ in Menden (Sauerland) zog es ihn nach Bochum. In der dortigen Gastronomie im Stadtpark Bochum übernahm er seine erste leitende Stelle als Executive Sous Chef (stellv. Küchenchef). Hier war er hauptverantwortlich für das „à la carte“ und leitete Bankett-Veranstaltungen bis zu 3500 Personen.

2009 ging Drossel nach Hamburg, leitete im „**Restaurant NIDO**“ für ein Jahr die Küche. Weiter ging es für ihn über das „Restaurant Tarantella Hamburg“ in der Spielbank Hamburg an der Esplanade.

Er unterstützte Remigio Poletto bei der Eröffnung seiner „**Poletto Winebar**“ in Eppendorf und wirkte bei der Neueröffnung des „**Wasserschloss Speicherstadt**“ maßgebend mit.

Nach zwei Jahren im renommierten „**Restaurant NIL**“ am Neuen Pferdemarkt bekam Sebastian ein Angebot von Nelson Müller aus Essen. Für ihn wirkte er formend bei der Eröffnung seines Bistros „**Müllers auf der Rü**“ in der Rütenscheider Straße im Essener Szenestadtteil mit.

Zuletzt unterstützte Sebastian Drossel noch die von Familie Ströer eingesetzte Geschäftsleitung bei der Neueröffnung des „**Küppersmühle Restaurant**“ im Museum Küppersmühle im Duisburger Innenhafen.

Nach dieser Zeit übernahm er beratend die Umstrukturierung des „**Hotel Zur Heidschnucke**“ in Asendorf in der Nordheide. Zugleich gab er sich seiner Leidenschaft für Kochkurse und Küchenberatung hin.

Am Lüneburger Bilmer Berg leitete er operativ wie administrativ im Frühjahr 2017 die Eröffnung des „**Restaurant anders**“.

Im Anschluss an diese Neueröffnung übernahm er wieder die Küchenleitung des „**Wasserschloss Speicherstadt**“ in Hamburg.

Nun fühlt Sebastian Drossel sich bereit, sein eigenes Projekt zu übernehmen. Dabei hat er sich für das „**Hohnstorfer Fährhaus**“ entschieden. Mit Hilfe der Familie Rothe (Lüneburg) eröffnet er dort sein eigenes Restaurant.

Er beschreibt sein Ziel so:

Gutbürgerliche, ehrliche Küche mit klaren Strukturen, aber auch gelegentlichen Ausflügen in experimentellere Regionen der Geschmackskultur.

Er wünscht sich eine lockere und freundliche Lokalatmosphäre mit dem Schwerpunkt „Genuss in jeglicher Form“.