







**TONI TOSSMANN**

Der gebürtige Oberösterreicher ist Restaurantdirektor im »Meissl & Schadn« in Wien. Nach Abschluss der Tourismusschule in Bad Ischl im Salzkammergut war Tossmann unter anderem im »Fabios« in Wien und im »Aiola City« in Graz tätig, ehe er in London im »Hakkasan«, im »Viajante« beim portugiesischen Spitzenkoch Nuno Mendes und als Assistant Manager im »Fera at Claridge's« arbeitete.

[www.meisslundschnadn.at](http://www.meisslundschnadn.at)

26 falstaff profi 06 2018

**D**as Wiener Schnitzel kommt aus der offenen Schauküche, der Tafelspitz vom Wagen, die weiteren Gerichte klassisch aus der Restaurantküche: Wenn die Bestellungen an drei verschiedenen Stationen zubereitet werden, ist das Service im »Meissl & Schadn« besonders gefordert. Und mit ihm Restaurantdirektor Toni Tossmann. Mit geschultem Auge für reibungslose Abläufe und offenem Ohr für Gästeanliegen lenkt er seit September 2017 die Geschicke des kultigen Restaurants im Hotel »Grand Ferdinand« an der Wiener Ringstraße. Herrscht Not am Mann, springt der 31-jährige persönlich ein, damit alle Speisen gleichzeitig an den Tisch kommen. Tossmann selbst nennt das »leading by example«: »Wir sind alle Kollegen. Ich serviere genauso ab, decke Tische ein und helfe überall mit. So erarbeitet man sich auch den Respekt der Mitarbeiter. Ich bin nur einer vom Team.«

**PROFESSIONELL ENTSPANNT**

Mit seinem kooperativen Führungsstil steht Toni Tossmann stellvertretend für eine neue Generation junger Maitres. Sie geben sich lockerer, aber deswegen nicht minder professionell. Sie bilden sich weiter, weil auch das kulinarische und vinophile Verständnis ihrer Gäste wächst. Statt schreiend und schimpfend ihr Team zu kommandieren, legen sie Wert auf ein respektvolles Miteinander. Sie führen Schmach, wo es passt, und sind unauffällig, wenn es von ihnen verlangt wird. »Man muss auch nicht immer alles von rechts einstellen, die Hand hinter dem Rücken halten, während man den Wein einschenkt, oder sich bei jedem »Danke« bücken. Eine gewisse lockere Art, ein Lächeln und die Freude an dem, was man tut, sind genauso wichtig«, definiert Toni Tossmann den Servicegedanken neu. Geprägt hat ihn vor allem

»Schule und Ausbildung sind wichtige Grundlagen. Was letztendlich aber zählt, ist zu wissen, welche Gäste man wie bedient.«

TONI TOSSMANN »Meissl & Schadn«

Foto: Ian Chen, Fotostudio Sankler, Benjamin Norn