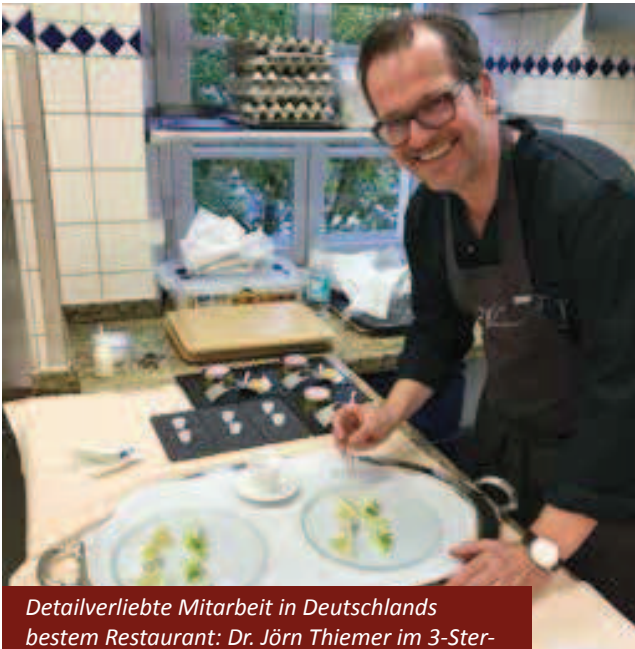


SPEZIALIST FÜR GENUSSVOLLES ZUBEISSEN

Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer kocht mit Spitzenköchen



Detailverliebte Mitarbeit in Deutschlands bestem Restaurant: Dr. Jörn Thiemer im 3-Sterne-Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach.

Was war bei Dr. Jörn Thiemer wohl zuerst da - die Begeisterung für das kulinarische oder der hippokratische Wunsch, Menschen Genuss zu ermöglichen? „Beides hat sich parallel entwickelt“, weiß der Wattenscheider Zahnarzt.

Seit dem Studium steht er gern am Herd, perfektioniert sein Können. Schnell hatte er aber auch festgestellt, wie viele Patienten gar nicht richtig genießen. Weil das Kauen Schmerzen bereitet, das Zubeißen nicht passgenau funktioniert.

„Daraus entstand der Wunsch, Menschen wieder zu einem festen Biss zu verhelfen – und damit Genuss und Lebensqualität zurückzugeben“, erinnert er sich.

Er bildete sich weiter, erwarb drei internationale Abschlüsse und sagt heute: „Jetzt können wir praktisch jedem Patienten wieder genussvolles Essen ermöglichen. Häufig können wir eine Zweitmeinung abgeben und so Wege aufzeigen, wie fest sitzende Zähne auch bei schwierigen Voraussetzungen realisierbar sind.“

Die berufliche Vision ist umgesetzt – was nun? „Weiterhin zu den Besten gehören“, will Thiemer, „und von den Besten lernen.“

Die Besten – das sind für ihn nicht nur international führende Zahnärzte, sondern auch Spitzenköche. „Teamarbeit, Präzision, Innovation – das sind Stärken, von denen ich in der Küche eines Sternerestaurants immer wieder beeindruckt bin. Fleiß, Sorgfalt, auf den Punkt perfekte Leistung bringen – diese Tugenden sind in der Sterneküche ebenso relevant wie bei uns, bei einer Behandlung.“

Und so verbindet er das Notwendige mit dem Angenehmen, das Professionelle mit der Leidenschaft. Einfach von den besten Köchen Deutschlands zu lernen: Im Winter hat er bereits im ‚Haerlin‘ im Hamburger Hotel ‚Vier Jahreszeiten‘ gearbeitet. Im Frühling folgte eine Woche im ‚Vendôme‘ im Schloss Bensberg – ausgezeichnet als Deutschlands bestes Restaurant und eines der besten Restaurants weltweit. Küchenchef Joachim Wissler wurde 2015 von einer Branchenjury zum „Koch der Köche“ gewählt.

„Eine echte Ehre und zugleich riesige Herausforderung, wenn man aktiv mitarbeiten und das Niveau der Küche erreichen möchte“, gibt der Arzt unumwunden zu. Seine Sommer-Hospitanz im Vendome macht ihn besonders stolz: „Bislang habe ich höflich angefragt – nun wurde ich zum ersten Mal eingeladen mitzuarbeiten.“



THOMAS
püttmann
ZUM BLAUEN SEE. DAS RESTAURANT.



RESTAURANT · BIERGARTEN · VERANSTALTUNGEN · CATERING

Luisenstraße 42 · 46284 Dorsten
www.zum-blauen-see.de · info@zum-blauen-see.de
 Telefon: 02362 62357

Montag Ruhetag
 Dienstag - Freitag: 12:00 Uhr – 15:00 Uhr; 17:00 Uhr – 23:00 Uhr
 Samstag & Sonntag: 11:00 Uhr - 23:00 Uhr