

## GENUSSVOLL ZUBEISSEN IN DEN USA

### Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer sammelt Anregungen bei US-Spitzenköchen

Die USA sind in vielem Vorreiter. Spitzengastronomie gehörte lange nicht dazu. Der Wattenscheider Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer reist regelmäßig zu Implantologie-Fortbildungen in die USA. Da er sein Hobby Kochen mit Passion betreibt und die Küchen diverser deutscher und europäischer Sternerestaurants durch eigene Mitarbeit kennt, nimmt er Trends in den USA besonders aufmerksam wahr. Uns schildert er seine aktuellen Eindrücke:

„Symptomatisch für die Wahrnehmung der US-Topgastronomen ist die Tatsache, dass Michelin aktuell nur in New York, Chicago und der Bay Area Sterne vergibt. Ich wünsche mir sehr, dass Los Angeles bald wieder dazukommt. Kandidaten sind die neu eröffneten Restaurants ‚Somni‘ in Los Angeles und ‚Dialogue‘ in Santa Monica. Beide zeigen nicht nur in ihrer Küche, wovon sich Gastronomen in Deutschland inspirieren lassen könnten.

Der „Dialogue“-Küchenchef Dave Beran arbeitete zuvor im Alinea in Chicago, der damaligen kulinarischen Nr. 1 der USA. Er arbeitet mit regionalen Zutaten sowie fermentierten, aromenstarken Elementen. Die Gerichte wirken reduziert, mit gezielt eingesetzten molekularen Anklängen. Das Thekenrestaurant verzichtet auf Werbung und hat nur wenige Plätze. Wer angemeldet ist, erhält per E-Mail Wegbeschreibung und Türcode.

Auch das „Somni“ ermöglicht als Thekenrestaurant den Dialog zwischen Köchen und Gästen, mit unverkrampfter Offenheit, freundlich und locker. Küchenchef Aitor Zabala lernte bei Ferran Adrià im legendären El Bulli. Er zeigt ausgefeilte Molekular-Techniken kombiniert mit lokalen, frischesten Produkten. Die Garnelen etwa werden lebend aus einem Becken geholt

und stehen fünf Minuten später vor dem Gast. Weltklasse-Essen. Wie man auf Anhieb zwei Michelin-Sterne erhält, zeigt das „Single Thread“ in Heraldsburg, im kalifornischen Weinbaugebiet. Chef Kyle Connaughton steht mit seiner japanisch inspirierten Kaiseki-Küche, orientiert an fein eingeteilten Mikro-Jahreszeiten auch auf der Top-50-Liste.“

Was Dr. Thiemer besonders freut: „Die USA haben eine ausgeprägte Kultur, Topleistungen wertzuschätzen. Die Gastronomie genießt dort ein ähnliches Renommee wie in Frankreich. Dadurch können Top-Restaurants höhere Preise nehmen und sind von Sponsoren unabhängig. Reservierungen erfolgen ausschließlich gegen Vorkasse. Das erspart Restaurants, nach kurzfristigen Absagen hochwertige Zutaten vernichten zu müssen. Diese Anerkennung der Gastronomie wünsche ich mir auch für Deutschland, um dauerhaft ein Topiveau zu sichern.“

Mehr unter [thiemer.com/genuss](http://thiemer.com/genuss)

