

# ZAHNARZT UND SPEZIALIST FÜR GAUMENFREUDEN

Der Bochumer Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer gibt Patienten den Genuss zurück.

Foto: Studio Lichtsacht, Essen



Was ist der Patientin wichtig? Im Beratungsgespräch geht es Dr. Jörn Thiemer um individuelle Wünsche – und das medizinisch Machbare.

**W**as war zuerst da – die Liebe zum Kochen oder der Wunsch, Menschen Genuss zu ermöglichen? „Beides hat sich parallel entwickelt“, weiß der Wattenscheider Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer. Seit dem Studium perfektioniert er sein Können in der Küche. Im Praxisalltag erkannte er, wie viele Patienten nicht genießen können: Weil das Kauen Schmerzen bereitet, das Zubeißen nicht passgenau funktioniert.

## **Brücke zwischen Genuss & Lebensqualität**

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



Perfektion in Kleinserie: kulinarische Herausforderungen im Sterne-Restaurant ‚Haerlin‘ im Hamburger Hotel ‚Vier Jahreszeiten‘.

genügte ihm nicht. Er bildete sich weiter, erwarb drei internationale Abschlüsse und sagt nun: „Heute können wir praktisch jedem Patienten genussvolles Essen ermöglichen. Häufig können wir mit einer Zweitmeinung Wege aufzeigen, wie fest sitzende Zähne und gutes Beißen auch bei schwierigen Voraussetzungen realisierbar sind.“ Die berufliche Vision ist umgesetzt – was nun? „Weiterhin zu den Besten gehören“, will Dr. Jörn Thiemer, „und von den Besten lernen.“

## **Fest zubeißen und natürlich schmecken**

Die Besten – das sind für ihn international führende Zahnärzte ebenso wie Spitzenköche. „Teamarbeit, Präzision, Innovation – das sind Stärken, von denen ich in der Küche eines Ster-



Dr. Jörn Thiemer (Mitte) im EssZimmer in der BMW-Welt, mit Chefkoch Bobby Bräuer und Chefsommelier Frank Glüer.

nerestaurants immer wieder beeindruckt bin. Fleiß, Sorgfalt, auf den Punkt Perfektion liefern – diese Tugenden sind in der Sterneküche ebenso relevant wie bei uns, bei einer Behandlung.“

So hospitiert der Zahnarzt regelmäßig bei den besten Köchen Deutschlands: Im ‚Haerlin‘ im Hamburger Hotel ‚Vier Jahreszeiten‘. Im ‚Vendôme‘ im Schloss Bensberg, Deutschlands bestem Restaurant. Im Münchner ‚EssZimmer‘. „Es gibt viele Parallelen und nützliche Impulse“, erläutert Dr. Jörn Thiemer. „Ein Vorstandssessen lässt sich ähnlich minutiös planen wie ein OP-Tag. Dafür sind à la carte-Gäste oft ähnlich fordernd wie Notfälle bei uns.“ Beides professionell anzugehen, sichere Sorgfalt bis ins letzte Detail.