

Der Passion Raum geben

Kochen in Perfektion: Dr. Jörn Thiemer hospitierte im Hamburger ‚Haerlin‘

Für die einen war Dr. Jörn Thiemer Fußball-Schiedsrichter mit Champions League-Einsätzen, für die anderen ist er Zahnarzt mit Praxis in Wattenscheid. Von seiner persönlichen Passion wusste bislang vor allem der Freundeskreis: Jörn Thiemer kocht – auf höchstem Niveau. Im November hospitierte er für zehn Tage im ‚Haerlin‘ im Hamburger Hotel ‚Vier Jahreszeiten‘.

Kochen in Perfektion – dieses Ziel verfolgt Dr. Jörn Thiemer mit Leidenschaft, seit fast 30 Jahren. „Während des Studiums in Aachen haben wir die Vielfalt im Dreiländereck genutzt und am Wochenende mit Freunden gekocht“, erinnert sich der Essener an die Anfänge. Schon damals entstanden engagierte Menüs, „soweit unsere Studentenküche das zuließ.“

2010 empfahl ein Freund den Zahnarzt für das „Perfekte Dinner“ bei VOX. Jörn Thiemer beeindruckte die Mitsstreiter mit Thunfisch-Avocado-Tatar, Niedertemperatur-Rinderfilet und selbst gemachtem Birneneis – und durfte sich über den Gesamtsieg freuen.



Anspruchsvolle Schule: Das ‚Haerlin‘ im Hamburger Hotel ‚Vier Jahreszeiten‘ ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Dr. Jörn Thiemer konnte dort seine Fertigkeiten vervollkommen.



Dr. Jörn Thiemer (links) mit Haerlin-Pâtissier Christian Hümbts.

„Mir hat vor allem der Blick hinter die Kulissen einer Fernsehproduktion gefalen“, erinnert er sich, „denn ich wusste natürlich, dass beim Kochen noch ganz andere Qualitätsniveaus möglich sind.“ An diesem Niveau arbeitet er seitdem mit hohem Einsatz: „Ich mag es zu tüfteln und bin erst zufrieden, wenn das Ergebnis meinem Anspruch gerecht

wird.“ Und diese Messlatte liegt hoch, hat er doch mittlerweile zahlreiche 2- und 3-Sterne-Restaurants in Europa und USA besucht. „Wenn erstklassige Köche wie Kevin Fehling oder Tim Raue neue Restaurantkonzepte entwickeln ist es spannend, ihnen auch unter Qualitätsgesichtspunkten zu folgen.“

In diesem Punkt hätten Spitzengastronomie und Zahnmedizin eines gemein: „Beide Berufsbilder haben sich in den letzten zwanzig Jahren extrem verändert. In der Gastronomie benötigen Köche für Innovationen wie der Molekularküche ein umfassendes Verständnis zu Techniken und Verfahren. Ähnlich ist es in

+award: Was Restaurant-Sterne und Praxis-Auszeichnungen gemeinsam haben

Kochmützen und Sterne: Wer sich bei der Restorantsuche orientieren will, kann seit 1926 bzw. 1969 diese anerkannten Klassifikationen nutzen. In der Medizin sind Zertifizierungen deutlich jünger und weniger verbreitet. „Wir empfinden regelmäßige externe Überprüfungen als sehr nützlich, weil sie uns wertvolle Anregungen für Standards, Abläufe und Patientenkommunikation geben“, erklärt Dr. Jörn Thiemer. Neben der Zertifizierung zum „Dental High Care Center“ wurde die Praxis ThiemerHeermann in diesem Jahr erneut als „Leading Implant Center“ und mit dem internationalen +award ausgezeichnet.



der Zahnmedizin: In der Implantologie hilft uns das Wissen zu alternativen Verfahren, auch in schwierigen Fällen helfen zu können. Das erfordert wiederum ein hochpräzises Arbeiten, bei dem es um Zehntelmillimeter geht.“

Durch zahlreiche Kochkurse, kurze Hospitanzen und das intensive Fachsimpeln seien auch persönliche Freundschaften entstanden – besonders zu Spitzenköchen aus dem Ruhrgebiet. Beim gebürtigen Essener und Haerlin-Küchenchef Christoph Rüffer und dem aus Oberhausen stammenden Pâtissier Christian Hümbts durfte Jörn Thiemer im November für zehn Tage hospitieren: „Ich hatte schon häufiger in Spitzenküchen mitgearbeitet. Über einen längeren Zeitraum hinweg in einem 2-Sterne-Restaurant zu hospitieren war für mich Herausforderung und Auszeichnung zugleich.“ Schließlich sei er zwar passionierter Koch, doch ohne die tägliche Übung. Diese Übung hat er nun: „Ich habe zahlreiche Komponenten wie Saucen zubereitet. Die Auster im Bild links durfte ich komplett bauen, mit leichter Mayonaise, Austernfleisch, eingelegten Apfelwürfeln, fermentierten Zwiebeln, Kopfsalat-Stickstoffperlen.“

Die Arbeit sei komplett anders als sein sonstiger Arbeitsalltag: „Den ganzen Tag wird vorbereitet; am Abend wird noch

das Finish gemacht und angerichtet. Dann schneidest Du auch mal eine Stunde Schalotten ...“



Überraschend komponiert und präsentiert.



Angerichtet wie ein kleines Kunstwerk.



Einiges wird vorbereitet, Anrichten und Aufschäumen erfolgen vor dem Servieren.



Auf höchstem Niveau: Jeder einzelne Gang ist hochkomplex.

Ihr Genuss.

Wer gerne lächelt und unbesorgt zubeißen kann, der kann viele Genussmomente umso mehr genießen. Ganz gleich, ob Sie dem Gegenüber die Zähne zeigen oder dem schönen Stück Fleisch.



Unser Können.

Seit über 20 Jahren geben wir Ihnen den Genuss zurück. Wir bekämpfen lästige Entzündungen, geben Zahnersatz festen Halt und sorgen für ein ästhetisches Gesamtbild. Unsere Zahnärzte sind international ausgebildet und arbeiten mit einem hochspezialisierten Team. Durch umfassende Garantien erhalten Sie zusätzliche Sicherheit.

Zahnärzte in Bochum

Dr. Jörn Thiemer, MSc, MSc, MS (USA) – Spezialist Implantologie –
Dr. Jan Heermann · Dr. Simone Thiemer
Günnigfelder Str. 25 · 44866 Bochum · 0 23 27 / 2 39 73 · praxis@thiemer.com



Wir gehören zu den
Leading Implant Centers

Geniebertipps finden Sie hier:
www.thiemer.com/genuss

