

# Zahnarzt zaubert Vorspeise für die belgische Königin

Jörn Thiemer hospitierte im Hotel „Vier Jahreszeiten“ in der Küche

Von Nathanael Ullmann

Viele kennen Dr. Jörn Thiemer wohl nur als Wattenscheider Zahnarzt. Doch der Praxisleiter hat noch eine ganz andere Leidenschaft als Zähne: In seiner Freizeit frönt er dem guten Geschmack als leidenschaftlicher Koch. Ende des letzten Jahres hospitierte er sogar beim Zwei-Sterne-Restaurant „Haerlin“ im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“.

Die Wurzeln für die kulinarische Begeisterung legte der gebürtige Essener während seiner Studienzeit in Aachen: „Meine Mitstudenten und ich haben uns immer getroffen. Jeder musste einen Tag in der Woche kochen“, erzählt er.

Wiederentdeckt hat er seine große Leidenschaft unter anderem im Waldhotel Fletshorn in Saas-Fee, bei dem die Familie Stammgast ist. Zuerst habe er dort nur in die Küche geschaut, dann mitgeholfen, schließlich sogar mitgekocht. „Während die Familie dann Skilaufen war, war ich in der Küche“, so der 49-Jährige. Für ihn sei das die komplette Erholung.

Seine Reiseziele sucht sich der Gourmet zum Teil nach den Drei-Sterne-Küchen aus. Manchmal fliegt er sogar nur für das Essen durch die Welt, beispielsweise zum mittlerweile geschlossenen „El Bulli“ nach Spanien, das zeitweise als bestes Restaurant der Welt galt. Ge-

legentlich stellt der Hobbykoch dann die Frage, ob er mal einen Blick in die Küche wagen darf. So entstanden die Kontakte hinter die Kulissen: „Die Kochszene ist extrem klein“, so der Dentist. Habe man einmal jemanden kennen gelernt, werde man mehr oder weniger weitergereicht.

## 80 Teller am Tag

So lernte Thiemer auch den Haerlin-Küchenchef und gebürtigen Essener Christoph Ruffer und dessen Pâtissier Christian Hümbts aus Oberhausen kennen. Bei ihnen konnte der Wattenscheider Zahnarzt nun zehn Tage lang hospitieren. Im Hamburg war er für die ersten beiden Gänge zuständig, die noch vor dem eigentlichen Menü gereicht werden, zum Beispiel den „Dinkel-Chip mit Taschenkrebs-Tartar, Melone, Milchcreme und in flüssigem Stickstoff gehobelten, tiefgefrorenen Dill“.

80 Teller musste er pro Abend zubereiten, anschließend dann auch noch bei den Soßen und dem Anrichten aushelfen. Anstrengend, aber ein Riesenspaß sei das gewesen, resümiert er. Im Gegensatz zur eigenen Praxis ist die Meisterküche eine andere Welt: „Die Arbeitszeiten gehen von zwölf bis nach Mitternacht. Alle arbeiten wie ein Uhrwerk zusammen.“

Das Highlight der Hospitanz war



Jörn Thiemer bereitet im Restaurant Haerlin im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“ als Hospitant ein Gericht zu. FOTO: VAN LOON

besonderer Besuch: Denn an einem Abend stattete die belgische Königin Mathilde mit Begleitung dem Restaurant einen Besuch ab. Die Hand schütteln durfte Jörn Thiemer

dem hohen Besuch zwar nicht, wohl aber sie mit seinen Vorspeisen beglücken.

Trotz seiner Erfahrung im Sterne-Bereich weiß der Zahnarzt immer

noch die Heimküche zu schätzen. Und an sein Lieblingsgericht kommt sowieso nichts heran: „Die Königsberger Klopse von meiner Mutter.“



Dr. Jörn Thiemer (links) mit Haerlin-Pâtissier Christian Hümbts. FOTO: VAN LOON

## Jörn Thiemer ist ein Tausendsassa

■ Nicht immer war Jörg Thiemer nur als Zahnarzt tätig. Jahrelang arbeitete er auch als **Schiedsrichter** und Schiedsrichter-Assistent u. a. in der Champions-League und der 1. und 2. Bundesliga. Allerdings war er mit dem Schiedsrichter-Dasein rund 150 Tage im Jahr gefordert, mit der eigenen Praxis war das nicht überein zu bringen. Also ließ er das Schiedsrichter-Sein mit 32 Jahren ruhen.

■ Auch ein Buch stammt aus Thiemers Feder: In „Belächelt. Bekämpft. Benedet: **Andersdenkende Zahnärzte** und ihre Geschichten“ spricht er über Praxismarketing.

■ Sogar in „Das **perfekte Dinner**“ war Dr. Jörn Thiemer vor rund sieben Jahren zu sehen. Damals gewann er den Wochensieg der Fernsehsendung