

# Passion und Perfektion

Dr. Jörn Thiemer hospitierte im Hamburger Restaurant „Haerlin“

Für die einen war Dr. Jörn Thiemer Fußball-Schiedsrichter mit Champions-League-Einsätzen, für die anderen ist er Zahnarzt aus 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 er sich 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 Mitstreiter mit Thunfisch-Avocado-Tatar, Niedertemperatur-Rinderfilet und selbst gemachtem Birneneis – und durfte sich über den Gesamtsieg freuen. „Mir hat vor allem der Blick hinter die Kulissen einer Fernsehproduktion gefallen“, erinnert er sich, „denn ich wusste natürlich, dass beim Kochen noch ganz andere Qualitätsniveaus möglich sind.“



Überraschend komponiert und präsentiert.



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

Fotos (2): van Loon Kommunikation

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 den USA besucht. „Wenn erstklassige Köche wie Kevin Fehling oder Tim Raue neue Restaurantkonzepte entwickeln, ist es spannend, ihnen auch unter Qualitätsgesichtspunkten zu folgen.“

Entstanden seien so auch persönliche Freundschaften. Beim Haerlin-Küchenchef, dem gebürtigem Essener Christoph Rüffer und Pâtissier Christian Hümbts aus Oberhausen durfte Jörn Thiemer nun 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 der Profis.

Diese Übung hat er nun: „Ich habe zahlreiche Komponenten wie Saucen zubereitet. Eine Auster (Bild) durfte ich komplett bauen, mit leichter Mayonnaise, Austernfleisch, eingelegten Apfelwürfeln, fermentierten Zwiebeln und Kopfsalat-Stückstoffperlen.“

Diese Arbeit sei komplett anders als sein Arbeitsalltag: „Den ganzen Tag wird vorbereitet; am Abend wird dann das Finish gemacht und angerichtet. Dann schneidest du auch mal eine Stunde Schalotten ...“