

DAS HILFT BEI LÄNGST VERGESSENEN GAUMENFREUDEN

Zurück zu den Wurzeln: Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer im „Söl’ring Hof“ auf Sylt



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

Unser Körper hat ein gutes Gedächtnis. Das einmal genossene Aroma eines Gerichts bleibt ebenso abgespeichert wie die Erinnerung an genussvolles Essen ohne störenden Zahnersatz. Zahnarzt Dr. Jörn Thiemer hat das Ziel, beides wieder zu ermöglichen: unverfälschten Genuss auf dem Teller und beim Essen.

Brücke zwischen Genuss & Lebensqualität

Das Kochen auf höchstem Niveau fasziniert ihn seit vielen Jahren. Wenn ihn ein Restaurant wirklich begeistert, bemüht er sich um eine Hospitation. „Das kann sicherlich nicht jeder nachvollziehen“, sagt er lächelnd, „dass jemand das



So nah an der Natur wie möglich – Zahnimplantate kommen dem natürlichen Zahn am nächsten und ermöglichen unverfälschten Genuss.

Arbeiten am Herd genießt, statt einfach nur gut essen zu gehen.“ Jede Hospitation böte ihm bereichernde Einblicke. „Jedes Sterneteam entwickelt ein eigenes Konzept, mit dem sich Spitzenleistungen wiederholen lassen. Dies durchdringen zu können ist für mich extrem inspirierend.“ Im Söl’ring Hof auf Sylt erkannte er eine weitere, wichtige Parallele: „Es geht uns allen um unverfälschten Genuss. Beim Kochen ist das möglich mit hochwertigen, exzellent zubereiteten Zutaten. Als Zahnarzt kann ich ermöglichen, dass natürliches Schmecken trotz Zahnersatz gelingt.“

Störendes gezielt therapieren

Oft wüssten die Patienten nicht einmal, wie lange



Dr. Jörn Thiemer beim Holunderkapern-Pulen im Söl’ring Hof auf Sylt, mit Jan-Philipp Berner und Johannes King.

ihr Geschmacksempfinden bereits verändert ist: „Leider kann schon eine ungünstig gewählte Füllung den Geschmack verändern. Kronen können dieses Störepfinden vergrößern. Den größten Leidensdruck entwickeln Patienten, bei denen eine Prothese das Zahnfleisch und damit die wichtigen Geschmacksknospen überdeckt.“

Das „Rezept“: nah an der Natur

So nah an der Natur wie möglich – dieses Rezept wendet Dr. Jörn Thiemer nicht nur bei der Betreuung von Genießern an. „Wieder erschmecken zu können, wie viele Geschmacksnuancen etwa Holunderkapern haben – das ist für viele Patienten ein großes Geschenk.“