

Streben nach dem besten Resultat

GUT KOCHEN. BESSER BEHANDELN. DR. THIEMER VERBINDET BEIDES.



Zwei Michelin-Sterne und eine einzigartige Location: Dr. Jörn Thiemer (Mitte) im Esszimmer in der BMW-Welt, mit Chefkoch Bobby Bräuer und Chefsommelier Frank Glüer.

Die Terminplanung bei Dr. Jörn Thiemer hat mehr als eine Dimension: Beratungs- und OP-Termine in der Praxis, Vorträge für Patienten und Fachkollegen, Implantologie- und Chirurgie-Fortbildungen – und das Kochen. Damit das gelingt, verbindet er regelmäßig Fortbildung und Koch-Hospitalität. „Dieses Lernen auf mehreren Ebenen ist für mich extrem motivierend“, strahlt der Zahnarzt und passionierte Koch.

Wer beruflich durchstartet und Familie hat, kennt das Problem nur zu gut: Die Zeit fürs Hobby wird knapp. „Aus diesem Grund habe ich als Bundesliga-Schiedsrichter aufgehört, als die Kinder kamen. Doch ich brauche ein Hobby, in dem ich voll aufgehen kann – und so wurde das Kochen immer wichtiger.“

Wer den Essener Zahnarzt mit Praxis in Wattencheid kennt, weiß: Ständiges Lernen, immer noch besser werden sind genau sein Ding. Mittlerweile gibt es kaum einen akademischen Abschluss, den er nicht erworben hat. „Wir behandeln heute auf einem Niveau, das man eher aus großen Zahnkliniken kennt. Das erfordert regelmäßige Fortbildungen fürs gesamte Team und uns als Zahnärzte“, erläutert Dr. Jörn Thiemer. „Bei einer Veranstaltung auf Schloss Bensberg habe ich mit dem vielfach ausgezeichneten Koch Joachim Wissler geplaudert und festgestellt, dass Spitzenköche ebenso von ihrem Team abhängen wie wir Zahnärzte.“

Und so entstand der Wunsch, nicht nur selbst gut

zu kochen, sondern aus dem Kochen auf Sternenniveau Impulse zu ziehen für die eigene Arbeit in der Praxis.

Mittlerweile hat er nicht nur beim „Koch der Köche“ Joachim Wissler im Vendôme hospitiert, sondern auch bei Christoph Ruffer im Hamburger Haerlin und Bobby Bräuer im Münchner EssZimmer.

„Es gibt viele Parallelen und das liefert mir nützliche Impulse“, erläutert Dr. Jörn Thiemer. „Die Rolls-Royce-Jahresvorstellung oder das Vorstandessen lassen sich ähnlich minutiös planen wie ein OP-Tag. Dafür sind à la carte-Gäste mit Sonderwünschen oft genauso fordernd wie Notfälle bei uns.“ Beides professionell und vorausschauend anzugehen, ermögliche Sorgfalt im Detail. „Und es sichert jene höchste Qualität, nach der beide Spitzenteams ständig streben.“

Nicht zuletzt beschäftigt Dr. Jörn Thiemer die Sterneküche noch aus einem anderen Grund: „Patienten mit Zahnproblemen verlieren oft die Lust am Essen und am Genuss. Hier setzen wir an und geben durch eine gezielte Therapie Lebensqualität zurück.“

Wenn der Patient dann berichtet, dass er endlich wieder einmal in seinem Lieblingsrestaurant das Leibgericht genossen habe – „dann weiß ich, dass wir wieder jemanden glücklich machen konnten.“

Mehr zum Thema: www.thiemer.com/genuss

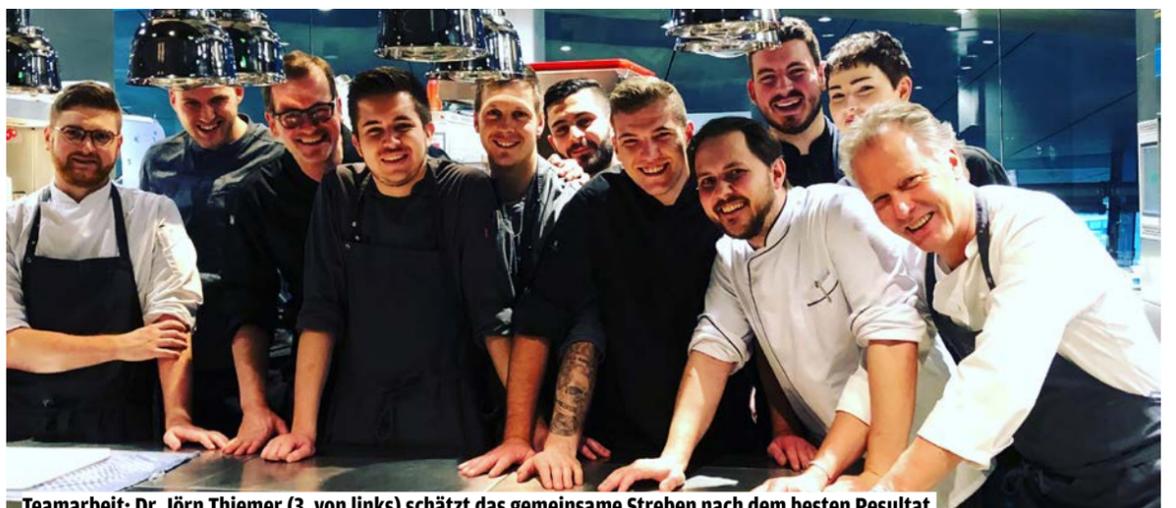
Am Montag, 19. März ab 17.30 Uhr spricht Dr. Thiemer bei einem Patientenseminar im Hotel Franz, Steeler Str. 261, 45138 Essen: **Mehr Genuss erleben: feste, schöne Zähne mit Implantaten.**



Apero: Papaya mit Kalbsleber.



Hauptgang: Wildhase mit Urkarotte.



Teamarbeit: Dr. Jörn Thiemer (3. von links) schätzt das gemeinsame Streben nach dem besten Resultat.