

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

Chefs!

Female
EDITION NO. 1
03
MÄRZ
2023



7,90 €

frisch!
100% Pflanzlich

NEUE HIGHLIGHTS IM
BIO-HAFER-SORTIMENT

NEU!





LUISA JORDAN

BOCK AUF GASTRO

Luisa wer? Der Name der neuen Küchenchefin von Jordan's Untermühle in Königernheim bei Mainz ist in der Koch- und Feinschmecker-gemeinde noch nicht wirklich bekannt. Doch das wird sich bald ändern. Luisa Jordan kann kochen, liebt, was sie tut, hat Führungsqualitäten und eine klare Botschaft: „Gastro ist die geilste Branche, die ich kenne, und macht voll Spaß!“ Die 27-Jährige verkörpert also genau das, was man sich unter einem Vorbild für die junge Generation vorstellt, und vielleicht ist sie ja auch das frische, unverbrauchte Gesicht, das demnächst im Fernsehen Furore macht. Vorerst aber will sie die Gäste im Familienbetrieb mit ihrer lecker-leichten Küche begeistern



Sobald die Außentemperaturen stimmen, sind die Plätze auf der Terrasse von Jordan's Untermühle heiß begehrt



LACHSFORELLE

mit sauer eingelegtem Fenchel, Karottencreme, Kimchi-Schaum und krosser Chip von der Fischhaut

Eine lecker-leichte, magenschonende Küche liegt der Köchin Luisa Jordan am Herzen. Darum arbeitet sie gern mit eingelegten und fermentierten Gemüsen sowie fettarmen Garmethoden



„Kunterbunt, schwungvoll, wohltuend – das beschreibt meinen Küchenstil am besten.“

Luisa Jordan, Küchenchefin, Jordan's Untermühle

Schloss Elmau, Restaurant Luce d'Oro, The Mandala Berlin, Küchenmeisterprüfung: Eigentlich sollten die Wanderjahre von Luisa Jordan durch fremde Küchen noch ein wenig weiter gehen. Doch manchmal kommt es anders, als gedacht: „Der kurze Abstecher in den elterlichen Betrieb war zunächst nur als Zwischenstopp geplant“, erinnert sich die 27-Jährige. „Doch erst einmal hier, habe ich mich in mein Zuhause neu verliebt und mir gedacht: Warum nutze ich meine junge Energie nicht hier und stecke alle Kraft in den eigenen Laden?“

Der „Laden“ ist das Hotel-Restaurant Jordan's Untermühle im rheinhessischen Königernheim nahe Mainz. Luisas Eltern Martina und Gerhard Jordan erfüllten sich 2005 mit dem Kauf der alten Wassermühle aus dem 17. Jahrhundert einen Lebensraum und verwandelten sie seither mit Herzblut und Energie in ein modernes Genuss- und Wellness-Hotel. Beim großen Anbau 2018 wurde der

urig-heimelige Fachwerk-Charakter der alten Mühle von 1608 auch auf das neue Gebäude mit 18 weiteren Zimmern und dem modernen Wellness-Bereich übertragen. Highlight ist das Herz & Rebe Spa, in dem Gäste die wohltuende Wirkung der natürlichen Wirkstoffe aus Wein und Trauben erleben können.

Jordan's Untermühle in Königernheim ist ein Vier-Sterne-Superior-Haus mitten in der rheinhessischen Natur. Bis Mainz sind es 23 Kilometer, bis Wiesbaden 41 Kilometer. Nach der Anfahrt über einen schmalen Weg am Ortseingang zur Adresse „Außerhalb Nummer 1“ steht man vor dem Ensemble aus drei Fachwerkgebäuden samt modernem Anbau, das geziert wird von der namensgebenden Wassermühle. Wo einst Mehl gemahlen wurde, entspannen sich nun die Gäste bei milden Temperaturen am Außenpool oder genießen auf der Terrasse ihr Menü. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder bei Degustationen in der hauseigenen

Vinothek – Genuss wird großgeschrieben. Passend dazu serviert das Team Weine aus der Region.

Jordan's Untermühle ist ein Familienbetrieb. Mutter Martina ist Yogalehrerin und verantwortlich für den Spa- und Wellness-Bereich. Sohn Niclas ist vor sechs Jahren ins Unternehmen eingestiegen und kümmert sich vorrangig um die Bereiche Hotel, Rezeption und Marketing. Vater Gerhard Jordan ist gelernter Koch, steht aber so gut wie nicht mehr am Herd. „Er hat jetzt den schwersten Job von uns allen und kümmert sich um die Betriebsführung und die Abwicklung unserer ganzen Bauvorhaben“, sagt Tochter Luisa, die seit Frühjahr 2022 mit von der Partie ist. In der Anfangszeit verantwortete noch der damalige Küchenchef Georg Weckmüller die Kulinarik, während sich Luisa Jordan in die administrativen Belange des Betriebes einarbeitete.

Nun führt sie seit fast einem Jahr die Küche, und die Gäste sind begeistert. Sie



FOTOS: JORDAN'S UNTERMÜHLE

ZARTER PULPO

mit in Traubensaft eingelegtem
Treviso, Weiße-Bohnen-Creme,
Rotkohlschaum, Reispapier-Chip

Wenn möglich regional
ist der Anspruch von Luisa
Jordan an ihre Küche, doch
sie setzt auch mal Pulpo
mit Treviso auf die Karte

staunen, dass hier jetzt eine Frau die Kochjacke trägt, und sie lieben es, wenn die junge Küchenchefin zu einem Plausch an ihren Tisch kommt. Luisa Jordan ist souverän im Gespräch mit dem Gast und sich ihrer positiven Ausstrahlung bewusst: „Ich bin offen, motiviert und quasi immer gut gelaunt. Und warum auch nicht: Gastro ist die geilste Branche, die es gibt, es macht voll Spaß, und ich bin mittendrin.“

An ihre Kocheausbildung beim damaligen Küchenchef und heutigen Direktor Christian Scheler auf *Schloss Elmau* in Oberbayern denkt sie gerne zurück. Im Sommer half sie dort während des zwei-

FÜR DAS MAXIMUM AN MESSERSCHÄRFE.

Der unvergleichliche Messerschärfer
mit innovativer 2-Winkel-Technologie.



GIESSER | MAX[®] PATENT



Mehr Informationen zum
MAX Messerschärfer finden Sie
unter www.max-giesser.de



ten G7-Gipfels aus. Nach der Ausbildung blieb sie noch für eineinhalb Jahre im Gourmetrestaurant *Luce D'Oro* bei Zwei-Sterne-Koch Christoph Rainer, bevor sie ins *The Mandala Berlin* zu Küchenleiter Michael Kempf und Küchenchef Joachim Gerner wechselte.

Der Unterschied zwischen beiden Arbeitsplätzen hätte nicht krasser sein können: da das ländlich ruhig gelegene *Schloss Elmau* mitten in den oberbayerischen Bergen – dort das coole, weltstädtische Boutiquehotel am Potsdamer Platz, mitten in der pulsierenden deutschen Hauptstadt. „Ich habe von allen meinen Stationen sehr viel mitgenommen und im *The Mandala* noch einmal viel in Sachen Küchenorganisation hinzugelern“, sagt Luisa Jordan und setzt hinzu: „Am Anfang brauchte es Zeit, bis ich mich eingelebt hatte, heute vermisse ich Berlin manchmal, doch das ländliche Leben hier in Rheinhessen, speziell in *Jordan's Untermühle*, ist genau mein Ding,

ich fühle mich wohl und angekommen.“ Neben Küche & Karte fallen administrative Belange rund um Food & Beverage sowie Personalwesen in ihren Aufgabenbereich. Entspannung findet Luisa Jordan im eigenen Kräuter- und Gemüsegarten sowie bei ihren Hühnern, die gleich hinter dem Hotel wohnen. Sie sorgen auch für die Rohwaren für ihre beliebten Soleier, die ihre Gäste zum Frühstück genießen können.

Luisa Jordan hat sich viel vorgenommen für das erste volle Jahr in ihrer neuen Position. „Erst einmal wollen wir unser Restaurant umbenennen in *Lu's*. Ein Restaurant, das meinen Namen trägt, war schon immer mein Traum. Und dann will ich eine Weiterbildung zur Ayurveda-Köchin machen, um meine Küche noch besser auf den Wellness-Gedanken unseres Hauses abstimmen zu können und mit neuen Aromen zu begeistern.“

Die Frage nach ihrem Küchenstil beantwortet Luisa Jordan gerne mit „kun-

Jordan's Untermühle wird seit 2005 von der Gastgeberfamilie Jordan betrieben. Mit dem Kauf der drei historischen Fachwerkbauwerke und der alten Mühle aus dem 17. Jahrhundert haben sich Martina & Gerhard Jordan einen Traum verwirklicht. Unter ihrer Regie wurde das Ensemble zu einem Vier-Sterne-Superior-Hotel und 2018 um einen modernen Anbau mit großem Spa ergänzt. Mit Sohn Niclas und Tochter Luisa ist die zweite Generation ins Unternehmen eingestiegen

terbunt, schwungvoll, wohltuend – das beschreibt es am besten. Ich schränke mich nicht gerne ein, aber immer steht ein gutes Produkt im Mittelpunkt eines Gerichts, am liebsten aus der nahen Umgebung“. Von einem befreundeten Metzger bezieht die Küchenchefin ihr Fleisch. Spargel, Kartoffeln und Gemüse werden überwiegend in der Region angebaut, zumindest in der Saison.

Zur Wiedereröffnung nach dem zweiten Lockdown wurde das Küchenkonzept in der *Untermühle* angepasst, um noch wirtschaftlicher arbeiten zu können und die Arbeitszeiten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – hier Mühlengeister genannt – im Sinne der Work-Life-Balance zu optimieren. Seitdem arbeitet das Team im Schichtdienst und bereitet abends für die Hotelgäste, aber auch externe Gäste ein festes Menü mit drei Hauptgängen zur Wahl – Fisch, Fleisch oder vegetarisch. Hinzu kommt eine Tagesempfehlung, und immer sonntags gibt es auch ein Tagesmenü.

„Seit ich Küchenchefin bin, ist unsere Küche feiner und filigraner geworden, aber im gesunden Maß, weil wir ja ordentliche Mengen schicken“, sagt Luisa Jordan. Wichtig ist ihr, dass alle Speisen leicht und bekömmlich sind, „damit sich der Gast nach dem Menü nicht so vollgeessen fühlt“. Darum wählt Luisa Jordan schonende, fettarme Garmethoden und



Küchenchefin Luisa Jordan inmitten ihres jungen, sehr motivierten Küchenteams von *Jordan's Untermühle*

arbeitet bevorzugt mit Gewürzen und Aromen, die verdauungsfördernd sind. Im Menü zum Valentinstag verwendete sie Kardamom, weil es Herz und Seele wärmt, magenschonend ist und als aphrodisierend gilt. „Ich arbeite jedoch auch gern mit eingelegten Gemüsen und freue mich schon sehr darauf, ayurvedische Einflüsse in die Menüs zu integrieren.“

Eine gute Ausbildung für die Youngsters im Mühlengeister-Team liegt ihr am

Herzen, auch „weil ich selbst eine gute Ausbildung genossen habe“. Und ehrlich gibt die junge Küchenchefin zu, dass sie sich ihre Aufgabe „einfacher“ vorgestellt hatte. „Es geht ja um so viel mehr als nur ums Kochen. Der Job beinhaltet viele administrative Arbeiten und erfordert vorausschauende Organisation. Deshalb bin ich meinen Eltern für ihre Unterstützung in vielen Bereichen sehr dankbar.“ Für die Zukunft ist Luisa Jordan offen für

alles, was kommt; auch für die öffentlichkeitswirksame Vermarktung ihrer Person. Eine Frau als Küchenchefin – das soll *Jordan's Untermühle* künftig noch stärker ins Gespräch bringen, zur Gästeakquise, aber auch in den Medien. Obwohl sie in Sternküchen gearbeitet hat, ist ein Stern fürs *Lu's* aktuell nur ein Traum von Luisa Jordan. „Aber ein wenig Aufmerksamkeit in den Guides wäre natürlich toll.“ *Sabine Romeis*