



intergast

NO 5 | 2023

THE
S
T
A
T
E
S
C
H
E
F

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

DIE GEILSTE
BRANCHE
DER WELT

SIGNATURE DISH by LUISA JORDAN

Hausgemachte Ravioli
mit Mais und Trüffel



Wer jetzt neugierig auf Luisa
und das Rezept ist, klickt sich
online auf dem CHEF TASTE
Blog rein.

Lu hat Bock auf Gastro

Gestatter Luisa Jordan, kurz und gut „Lu“, ohne Schnickschnack und mit einer klaren Vision. Sie ist Tochter des Hauses, hat bei Stationen wie Schloss Elmau und dem Gourmetrestaurant Luce d'Oro oder dem Restaurant Facil (2 Michelin-Sterne) gelernt und bringt nun gesammeltes Wissen und Können zurück in die Heimat; in Jordan's Untermühle. Seit Kurzem zaubert sie mit ihrem eigenen Projekt Lu's Bunter Genuss kunterbunte und schwingvolle regionale Schätze auf den Tisch.



Luisa, die Mühle war immer ein Traum für deine Eltern. Wie bist du in die Branche hineingewachsen?

Als ich noch klein war, habe ich **das ganze Hotel als Spielzimmer** genutzt. In Gastro-Familien tickt die Uhr etwas anders. Feiertage, an denen andere langes Wochenende haben, bedeuten für uns volles Haus. Das klingt so negativ, aber das ist es nicht. Meine ganze Familie war an jedem Weihnachten, Silvester und Geburtstag in meiner Kindheit zusammen. Wir haben Schlachten gemeinsam geschlagen, im damaligen Biergarten unseren Gästen schöne Momente bereitet und jeden Abend gemeinsam ausklingen lassen. Ich denke genau diese **einzigartigen und glücklichen Momente** haben mich in der Gastronomie gehalten.

Wie entstand der Traum, in der Küche Genussmomente zu schaffen?

Ich sage immer gerne, **Essen ist nicht nur Essen**. Es ist so vieles mehr. Es sind Emotionen, die aufgewühlt werden, Erinnerungen, die rausgekitzelt werden können und auch neue, die man schafft. Es ist Gesundheit, die gefördert werden kann, und auch einfach nur Gelüste, die gestillt werden wollen.

Wow, gerade hast du sogar mit Lu's Bunter Genuss dein eigenes Restaurant eröffnet. Welche Einflüsse erleben wir hier?

Gänsehaut pur, wenn ich über das Thema Lu's spreche. Das ist so ein Herzensprojekt. Die Einflüsse sind ganz klar **bunt**. Ich arbeite sehr viel mit orientalischen Gewürzen – einem angenehmen Zusammenspiel aus Säure und Schmalz. Mit viel Hintergrund auf das Thema „Wohltuend für den Körper“. Durch meine **Weiterbildung als Ayurveda-Köchin** arbeite ich immer mehr Einflüsse davon ein und habe den Plan, in Zukunft den roten Faden zwischen Wellness und Kulinarik weiter hervorzuheben.

Was kreierst du aus diesen drei Zutaten: Kimchi, Brezeln, Handkäse?

- Geflammt Lachs mit Karotten-Kimchipüree & eingelegtem Fenchel
- Brezelknödel mit gebratenen Pfefferlingen, Petersilienmayo und Salzzitrone
- Handkäse-Carpaccio