

07-08

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

JULI | AUGUST
2026

chefs!

8,50 €



DER KULINARISCHE NOMADE

Jens Madsen ist der Mastermind hinter The Cloud by Käfer in der BMW Welt München. Er erfindet das wohl spannendste Konzept der deutschen Sterne-Gastronomie Saison für Saison neu

Daniel Schimkowitsch: Endlich auf dem Kocholymp | **Sonja Baumann & Erik Scheffler:** Kreativität mit Kaffeesatz | **Jakob Fäßler & Michael Abt:** Allgäu meets Colorado | **Bernhard Klotz:** Spezialist für schwimmende Küchen | **Jörn Peters & Stefan Keller:** Einstieg in den Familienbetrieb |

ENDLICH WELTMEISTER!

Was den Fußballern verwehrt blieb – Daniel Schimkowitsch hat es geschafft. Der Küchenchef des Restaurants L.A. Jordan im Ketschauer Hof in Deidesheim wurde mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet. Für ihn und die Pfalz ein Meilenstein

Der Traum von den drei Sternen war immer da“, sagt Daniel Schimkowitsch. Er hat ihn kompromisslos und mit hoher Zielgenauigkeit verfolgt. „Wir sind in den vergangenen Jahren nie den einfachen Weg gegangen. Wir haben jedes Gericht immer wieder hinterfragt, weiterentwickelt und nach den besten Produkten gesucht.“ Bereits 2023 schrieb Daniel Schimkowitsch Gastronomie-Geschichte in der Pfalz, als er als erster Koch der Region zwei Michelin-Sterne erhielt. Nun gehört sein Restaurant *L.A. Jordan* also zu den deutschlandweit zwölf Drei-Sterne-Adressen. Mehr geht nicht.

Seit mehr als zehn Jahren prägt der gebürtige Münchener die Küche des Restaurants *L.A. Jordan*. Inhaberin Jana Seeger begleitete ihn auf seinem Weg von Beginn an, glaubte an ihn und schuf die Voraussetzungen dafür, dass Daniel Schimkowitsch seine Vision konsequent verfolgen konnte. Fisch, Schalen- und Krustentiere spielen in seiner Küche eine sehr wichtige Rolle, allen voran: der Kaisergranat. Schimkowitsch interpretiert sein Signature-Produkt mit großer handwerklicher Genauigkeit, Raffinesse und einem feinen Gespür für Balance immer wieder anders.

Seine Küche lebt von neuen, außergewöhnlichen Zutaten und dem Bestreben, auch erfolgreiche Ideen konsequent weiterzuentwickeln. Ob handgetauchter, lebender Kaisergranat aus Norwegen, Kinmedai (Rote Goldbrasse), Tränenerbsen, heimischer Wildhase oder Gemüse aus der Pfalz: Daniel Schimkowitsch sucht stets Produkte mit Herkunft, Charakter und natürlich von ganz besonderer Güte.

Die Region zeigt sich nicht nur auf dem Teller, sondern auch auf der Weinkarte. Untrennbar mit dem Erfolg verbunden: Sous-Chef Patrick Mairold und Sommelier Stephan Nitzsche, die den hohen Anspruch von Schimkowitsch mittragen. Ole Leidner, Geschäftsführer *Ketschauer Hof*, ist „stolz, dass Daniel und sein Team die Pfalz noch stärker auf die internationale Landkarte der Spitzengastronomie gesetzt haben“. Und was sagt der frisch gebackene Drei-Sterne-Koch zu seinem Sprung auf den Kocholymp?



Der getauchte Kaisergranat ist das Signature-Gericht von Daniel Schimkowitsch. Er war im Übrigen auch der erste Koch, der lebende Kaisergranate nach Deutschland holte und etablierte

chefs!: Herr Schimkowitsch, herzliche Gratulation zum dritten Stern! Bei der Übergabe während der Michelin-Gala in Frankfurt waren Sie überwältigt und nahezu sprachlos. Haben Sie sich denn inzwischen an den Gedanken gewöhnt, zu den zwölf besten Köchen in Deutschland zu gehören?

Schimkowitsch: So ganz realisiert habe ich es immer noch nicht. Es kam ja auch wirklich mehr als überraschend für uns. Als uns die Einladung zu der Gala eine Woche vorher per E-Mail erreichte, hab' ich mir natürlich schon so meine Gedanken gemacht und alle möglichen Szenarien durchgespielt. Dabei kam ich aber immer wieder zum Resultat: Der dritte Stern? Das kann jetzt nicht sein! **chefs!:** Warum nicht? Haben Sie nicht immer darauf hingearbeitet?

Schimkowitsch: Klar habe ich mir immer gewünscht, einmal Weltmeister zu sein und dieses Ziel bisweilen verfolgt wie ein Hund, der hechelnd einem Bus hinterherjagt. Nur war es in den letzten zwei Jahren so, dass wir sehr zu kämpfen hatten mit Personalmangel – es war ein Kommen und Gehen in der Küche. Am Ende waren wir wieder zu dritt – die drei Musketiere sozusagen. Also landete ich bei meinen Überlegungen vor der Gala in Frankfurt immer wieder an dem Punkt, dass wir noch nicht so weit sein können für den dritten Stern. Ich habe uns noch nicht da gesehen, vor allem wegen personellen Situation.

chefs!: Ihr Restaurant *L.A. Jordan* liegt relativ gut erreichbar mitten in der Pfalz, einer der schönsten Gegenden Deutschlands. Sie haben mit Ihrer Küche einen klaren USP und wurden 2023 mit zwei Sternen ausgezeichnet. War das nicht attraktiv genug für junge, aufstrebende Köchinnen und Köche?

Schimkowitsch: Am Ende des Tages habe ich mir mit meinem Kernteam in Küche und Service immer wieder die Frage gestellt, was wir falsch machen. Ein Punkt war vielleicht die öffentliche Wahrnehmung der TV-Serie „Am Pass



mit Daniel Schimkowitsch“ vor zweieinhalb Jahren. Die hat mir schon den ein oder anderen Shitstorm eingebracht. **chefs!:** Inwiefern?

Schimkowitsch: Ich bin ein ehrgeiziger, zielorientierter Mensch und war bisweilen ziemlich schroff mit meinen Ansagen in der Küche – das gebe ich offen und ehrlich zu. Aber ich habe sehr, sehr hart an mir gearbeitet. Mein Team geht mir über alles. Ich bin stets ehrlich und erwarte aber auch Ehrlichkeit. Ich habe keine Geheimnisse, man kann von mir alles haben, wenn man sich integriert, einsetzt und bewusst macht, dass Erfolg nicht von Bequemlichkeit kommt, sondern von Willenskraft, Einsatz und Disziplin. Neulich las ein Zitat von Torwart-Legende Oliver Kahn: „Wir wollen alle den Erfolg, aber nur mit Bequemlichkeit, und das funktioniert nicht.“ Diese Aussage trifft nicht nur auf die Welt des Fußballs zu, sondern auch auf die Welt der Küche.

„Der dritte Stern ist eine tolle Bestätigung und ein echter Motivationsschub, aber am Ende geht es um den zufriedenen Gast.“

Daniel Schimkowitsch

chefs!: Der dritte Michelin-Stern weckt noch mehr als bisher Begehrlichkeiten, bei Ihnen zu essen, auch bei internationalen Gourmetreisenden. Sie werden in nächster Zeit immer ausgebucht sein und eine Warteliste haben. Glauben Sie, dass der dritte Stern auch das Interesse steigert, im L.A. Jordan zu arbeiten?

Schimkowitsch: Auf jeden Fall. Hinsichtlich der Gästenachfrage waren wir sowieso immer gut gebucht, auch als wir noch ein Zwei-Sterne-Restaurant waren. Viele Reservierungen stamm-

ten bisher noch aus dieser Zeit. Doch die Nachfrage hat ganz klar angezogen. Ich denke, die wirklich anstrengende Phase tritt ein, wenn die internationalen Gäste kommen. Aber man kann die Nachfrage ja auch steuern und nicht mehr Buchungen annehmen, als man mit dem Team bewältigen kann.

chefs!: Und wie sieht es personell aus? **Schimkowitsch:** Im September kehrt ein langjähriger ehemaliger Mitarbeiter zurück, der mich und unsere Küche in- und auswendig kennt. Das wird uns große Entlastung bringen, und es flattern kontinuierlich Bewerbungen rein. Die gilt es nun mit Bedacht zu prüfen, denn wir wollen aus den Fehlern der Vergangenheit lernen. Wir haben, weil der Bedarf bestand, leider viel zu oft Köche eingestellt, die nicht wirklich wussten, worauf sie sich einlassen. Sie waren überfordert, und das war am Ende weder gut für sie noch gut für unser Kernteam. Ja, ich kreide mir an, dass ich



„Unser Sommelier Stephan Nitzsche und sein Team im Service sind untrennbar mit dem Erfolg verbunden.“

Daniel Schimkowitsch

in den vergangenen Monaten von neuen Leuten etwas gefordert habe, was sie aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung einfach nicht leisten konnten.

chefs!: Sie machen Hochleistungssport, sind inzwischen 42 Jahre und seit über 25 Jahren im Kochberuf. Das kostet viel

Kraft. Hat sich mit dem dritten Stern Ihre Motivation verändert?

Schimkowitsch: Die Auszeichnung ist natürlich ein großer Motivationsschub. Man bekommt Glückwünsche von Kollegen aus aller Welt. Wenn ich morgens aufstehe, bin ich hochmotiviert, mich aufs Neue in die Küche zu stellen, um am Abend den Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Der dritte Stern ist eine tolle Bestätigung für das, was wir hier leisten, aber am Ende geht es nicht um Auszeichnungen, sondern um jeden einzelnen Gast. Er lässt sehr viel Geld bei uns und erwartet damit zurecht eine entsprechende Gegenleistung.

chefs!: Sie haben sich Ihren Traum erfüllt, Sie sind kulinarischer Weltmeister geworden. Was steht als nächstes auf Ihrer Bucket List?

Schimkowitsch: Ein festes Team von fünf bis sechs Mitarbeitern wäre großartig. Wir bieten eine Vier-Tage-Woche, haben nur Abend-Service, es gibt acht Wochen Urlaub, und an den großen Feiertagen ist unser Restaurant geschlossen. Und privat möchte ich meine Mountainbike-Karriere wieder beleben. Man muss einfach etwas tun für den Ausgleich.

Interview: Sabine Romeis



Über das L.A. Jordan

Das Drei-Sterne-Restaurant L.A. Jordan befindet sich im restaurierten historischen Anwesen des Hotels Ketschauer Hof, einem luxuriösen Boutique-Hotel im bekannten Pfälzer Weinort Deidesheim. Seit 2014 ist Daniel Schimkowitsch für die mehrfach ausgezeichnete Küche verantwortlich, sein Gegenpart im Service ist Sommelier Stephan Nitzsche, der mehr als 1 200 Weine verantwortet und immer die passende Empfehlung zur außergewöhnlichen Geschmackswelt des L.A. Jordan kennt. Von Mittwoch bis Sonntag ist das Restaurant abends geöffnet und bietet Genuss in fünf, sechs oder sieben Gängen. Gemeinsam mit den weiteren Restaurants Riva, Sushi B und 1718 bildet das L.A. Jordan das kulinarische Zentrum des Genussressorts Ketschauer Hof. Die beiden Hotels Ketschauer Hof und Kaisergarten Deidesheim bieten hochwertige Übernachtungsmöglichkeiten für unterschiedliche Anlässe.



Das Hotel Ketschauer Hof ist Teil der Ketschauer Hof GmbH, zu der insgesamt zwei Hotels gehören, darunter auch das Tagungshotel Kaisergarten. Zu dem Gesamtensemble gehören außerdem vier Restaurants ganz unterschiedlicher Prägung