

< Neustadt

Kreis Bad Dürkheim

Kreis Südliche Weinstraße

Kultur regional

Lokalsport

>

DEIDESHEIM

R Plus Drei Sterne für L. A. Jordan: Chef-Sommelier Stephan Nitzsche erlebt Gänsehaut-Momente

»Der Besuch im L. A. Jordan soll für den Gast zu einem unvergesslichen Erlebnis werden«, sagt Restaurantleiter Stephan Nitzsche. | Foto: Jochen Willner

 Jochen Willner [+ Folgen](#)

19. August 2026 - 17:00 Uhr | Lesezeit: 4 Minuten

Das L. A. Jordan in Deidesheim zählt seit Kurzem zum exklusiven Kreis der Drei-Sterne-Restaurants. Chef-Sommelier Stephan Nitzsche hat den Aufstieg des Hauses begleitet.

Stephan Nitzsche bekommt noch heute Gänsehaut. Wenn er in der Lounge im Deidesheimer Restaurant L. A. Jordan sitzt und über die vergangenen Wochen nachdenkt, wird er immer wieder von seinen Gefühlen übermannt. Nitzsche ist seit über fünf Jahren Chef-Sommelier und seit zwei Jahren auch Restaurantleiter im L. A. Jordan, das Ende Juni mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und damit eines von aktuell zwölf Drei-Sterne-Restaurants in Deutschlands ist.

„Es ist unfassbar, was hier passiert ist“, sagt Nitzsche im Gespräch mit der RHEINPFALZ. Die Bewertung mit drei Michelin-Sternen sei der Ritterschlag der Kulinarik, nicht nur für die Küche, sondern auch für den Service und die Fachkompetenz beim Wein. Dieser Aufgabe geht der 40-Jährige zusammen mit seinem vierköpfigen Team mit viel Liebe zum Detail nach. „Der Besuch im L. A. Jordan soll für den Gast zu einem unvergesslichen Erlebnis werden“, erklärt Nitzsche.

Dass er zusammen mit Chefkoch Daniel Schimkowitsch und Souschef Patrick Mairold – das Trio nennt sich selbst scherzhaft die „drei Musketiere“ – die Auszeichnung in Frankfurt entgegennehmen durfte, das hat er noch immer nicht so richtig begriffen. Schon die Tage zuvor sei er kaum zur Ruhe gekommen, erzählt Nitzsche. „Als mich die Kollegen an dem freien Montag anriefen und baten, dringend ins Restaurant zu kommen, ahnte ich schon etwas. Aber man wollte es mir nicht direkt am Telefon sagen.“ An den Tagen bis zu jenem Abend habe er versucht, nicht zu sehr an die Möglichkeiten zu denken, dass es einen dritten Stern für das Restaurant geben könnte. „Am Ende weiß man es erst, wenn man oben auf der Bühne steht“, berichtet Nitzsche.

Anzeige



Der Wert Ihres Hauses ist öffentlich einsehbar! (Schauen Sie selbst nach)

Viele Eigentümer staunen, wie viel sich in Deutschland bereits aus öffentlichen Quellen über Immobilien ableiten lässt – von Bodenrichtwe...

[Mehr lesen](#)

Der gebürtige Hesse, der nach Stationen in der Residenz Heinz Winkler in Aschau, im Red Bull Hangar 7 in Salzburg, dem La Mer auf Sylt, dem Einstein in St. Gallen und in der Sansibar auf Sylt wieder in die Nähe seiner Heimat zurückgekehrt ist, hat wesentlichen Anteil an der Erfolgsgeschichte des L. A. Jordan. Seit 2021 prägt der zweifache Familienvater das Top-Restaurant mit seiner Handschrift und begleitet den Aufstieg: 2023 kam der zweite und nun der dritte Michelin-Stern. Nicht nur mit seiner Haltung, dem Gast einen perfekten Service zu bieten, sondern auch mit seiner Fachkompetenz beim Wein. Nitzsche gehört schon lange zu den Top-Sommeliers in Deutschland, dazu wurde er in den letzten drei Jahren nacheinander für die beste Weinkarte ausgezeichnet. Die Auszeichnung „Sommelier des Jahres“ fehlt ihm noch.

Kleinigkeiten machen den Unterschied

„Was wir jetzt gemeinsam erreicht haben, das bedeutet mir deutlich mehr“, betont Nitzsche. „Ich bin stolz, ein Teil des Ganzen zu sein.“ Welchen Anteil er mit seinem Service-Team am dritten Stern hat, das könne er nicht beurteilen. „Vielleicht einen halben von den drei Sternen“, mutmaßt er und lacht. „Ich weiß es tatsächlich nicht, aber die Küche steht eindeutig im Mittelpunkt.“ Nitzsche ist Perfektionist. „Wenn man ein kleines Team ist wie wir, kommt es auf Kleinigkeiten an“, erläutert der 40-Jährige.



In seinem Reich: Seit über fünf Jahren ist Stephan Nitzsche Chef-Sommelier im L. A. Jordan. | Foto: Jochen Willner

In seiner Ausbildung habe er „Zuckerbrot und Peitsche“ erlebt. Entscheidend sei, dass man nie persönlich, beleidigend und nachtragend werde. „Das geht in die Seele und das bringt auch niemandem etwas“, findet er. Von seinem Team erwartet er eine hohe Aufmerksamkeit. „Wenn jemand eine Tischdecke auflegt, obwohl er sieht, dass ein kleiner Fleck darauf ist, dann ist das nicht perfekt. Das Mindeste wäre, dass man mit mir darüber spricht und eine Lösung sucht.“ Es seien auch solche Kleinigkeiten, die in der Spitzengastronomie den Unterschied ausmachen. Dazu gehörten auch das Porzellan und das Besteck. „Unser Anspruch muss sein, dass sich der Gast beim Betreten unseres Hauses sofort wohlfühlt“, sagt Nitzsche.

Bei der Weinbegleitung hat der Wahl-Pfälzer Nitzsche eine klare Vorgehensweise. Die erste Frage sei immer: Wie stehen die Restaurantbesucher zum Riesling? „99 Prozent unserer Gäste wollen zunächst einen Wein aus der Region, dann gibt es erst einmal eine Auswahl von Weinen unserer großen Drei“, berichtet Nitzsche. Damit meint er die Weingüter Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl und von Winning, die von der Stilistik sehr unterschiedlich seien, aber zur gleichen

Unternehmensgruppe zählten. „Mir wird immer wieder gesagt, unsere Weinkarte habe alles, was die Pfalz zu bieten hat. Das freut mich sehr und motiviert mich, stets am Ball zu bleiben“, sagt Nitzsche.

Bratwurst und Rieslingschorle

Einen Lieblingswein habe er nicht. „Ich mag die Tropfen der Lage Pechstein sehr“, verrät er. Und er macht kein Geheimnis aus seiner Liebe und seiner persönlichen Verbindung zum Weingut Gaja im Piemont mit seinen weltberühmten Barbaresco. Welchen Anteil die Weinauswahl bei der Bewertung durch die [Jury des Guide Michelin](#) für den dritten Stern hat, könne er nicht sagen, räumt Nitzsche ein. „Wir kennen es nicht, wir kennen nur die schriftlichen Ausführungen der Tester.“

Viel Aufhebens macht er um den kulinarischen Aufstieg des Restaurants nicht. „Ich freue mich einfach, dass die Pfalz erstmals auf der internationalen Gourmet-Landkarte vertreten ist“, sagt Nitzsche mit Blick darauf, dass das L. A. Jordan jetzt zu den aktuell weltweit 161 Restaurants mit drei Michelin-Sternen zählt. „Wir machen jetzt einfach weiter – mit großer Leidenschaft, viel Herz und Perfektionismus, so wie wir es auch in der Vergangenheit getan haben.“

Nitzsche ist ein geerdeter Typ. Als Lieblingsspeise nennt der Hesse „Handkäs‘ mit einem Glas Äpfelwoi“. Und in der Pfalz freue er sich auch über eine Bratwurst und eine kühle Rieslingschorle. **R**

Nachgeschenkt: Weitere Wein-Artikel

Mehr zum Thema

[Deidesheim](#) [Michelin](#) [Alle Themen](#)



Dürfen wir nachschenken?

Was sind die Trends der Weinszene? Welche Neuigkeiten gibt es von den Weingütern in der Region? Was ist Naturwein? Wie arbeitet ein Kellermeister? Und wo stehen Weinautomaten in der Pfalz? In unserem **kostenlosen Newsletter „Entkorkt“** liefern wir alle zwei Wochen Weinwissen für Pfälzer Weinliebhaber.

Wer nicht lesen will, kann hören: Sie wollten schon immer wissen, wie man die vielen Flaschen Wein, die man zu Hause hat, am besten lagert? Oder welche Unterschiede es zwischen verschiedenen Rebsorten gibt? Dann sind Sie hier genau richtig: In unserem **kostenlosen Podcast "Wissensdurst"** löchern Vanessa Betz und Rebecca Singer die Weinexpertin Janina Huber mit Fragen rund um das Thema Wein.

[Zum Newsletter](#)[Zum Podcast](#)[Zum Newsletter](#)[Zum Podcast](#)