

Jaumann ist wieder in Koblenz – Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ)

29.03.2013



Norbert Martens

+ Feilt an der Karte: Thomas Jaumann vor dem Motiv des Abendmahls von Leonardo da Vinci

Neustart

Jaumann ist wieder in Koblenz

Thomas Jaumann kocht jetzt im Restaurant Da Vinci und bringt seine persönliche Linie ein.

aus: [AHGZ-Druckausgabe Nr. 2013/13](#) vom 30. März 2013
von Norbert Martens

Koblenz. Noch hat Promi-Koch [Thomas Jaumann](#) nicht die ganz große Freude an seinem neuen Job im Koblenzer Restaurant [Da Vinci](#). Aber Ende März kommt seine neue Küche, auf die er sehnsüchtig wartet: Von der [Firma](#) Lohberger aus Österreich, maßgeschneidert, genau auf seine Wünsche abgestimmt – und vor allem mit Induktionsplatten. „Ich bin es nicht gewohnt, mit Gasherden zu arbeiten. Und mein Koch, der Hans, hat sich auch schon die Finger verbrannt“, sagt Jaumann schmunzelnd.

Seit Mitte Januar arbeitet der Bendorfer, der durch die Sat.1-Show „Deutschlands Meisterkoch“ bekannt wurde, nun wieder in einer festen Küche. Bei der letzten, seiner eigenen, hatte er wenig Glück: Mit Jaumanns Kochplatz im Koblenzer Gewerbegebiet musste er nach nur 20 Monaten im August 2011 [Insolvenz](#) anmelden und seinen Lebenstraum begraben. Hätte er bloß auf den Koblenzer Großgastronomen **Kenan Tayhus** gehört: Der wollte Jaumann schon damals für sein Da Vinci gewinnen, das zu seiner Einstein-Gastronomiegruppe gehört. Zusätzlich soll der neue Geschäftsführer und [Küchenchef](#) des Da Vinci die Spitzen-Caterings von Einstein-Exclusive-[Catering](#) mit verantworten.

Nach der Schließung seines Restaurants arbeitete Jaumann vor allem für andere Spitzenkräfte wie Nelson Müller oder Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, dessen Schüler er war. Nun aber hat ihn **Tayhus** doch für sein schickes Da Vinci in der Altstadt gewinnen können und ist glücklich: „Thomas ist ein begnadeter Koch und genießt in der Szene einen hervorragenden Ruf. Ich lasse ihm vollkommen freie Hand.“ Das weiß der Spitzenkoch zu schätzen und krepelt das Da Vinci gehörig um.

Küche, Speisen, Einkauf, Service – alles will er ändern und ist schon dabei. Die Waren und Zutaten sollen nicht mehr vom Großhändler, sondern nur noch frisch von ausgewählten Lieferanten kommen: Für Eier hat Jaumann seinen Bauern in der Region, das Gemüse kommt vom Händler seines Vertrauens. Beim Fleisch schwört er auf einen Metzger aus seiner Heimat Bendorf, der wiederum auf die zarten Fleischfasern der Black-Angus-Rinder eines örtlichen Bauern setzt. Alles soll zu seiner Küche passen, die vor allem regional und saisonal sein wird. „Solche Exoten wie einen Pangasius werde ich mir nicht einfliegen lassen“, sagt Jaumann und lacht.

Auch beim [Personal](#) macht der Promi-Koch keine halben Sachen: Seine rechte Hand, der Souschef, steht schon am Herd. „Und den Service möchte ich auch noch verbessern.“ Dafür wird zusätzliches Personal mit besonderen Fähigkeiten eingestellt, beispielsweise sollen die Servierer auch Fleisch am Tisch tranchieren können. „Das Essen muss vor dem Gast auch zelebriert werden können. Neben der Küche soll auch der Service die Qualität ausmachen“, betont Jaumann.

Nachdem die Speisen im Da Vinci vorher eher mediterran waren, wird nun vermehrt deutsch gekocht. Insgesamt will der Bendorfer eine ganz neue Linie reinbringen. „Eine ehrliche“, wie er sie auch nennt. „Ich will kein Geschnörkel. Bei mir wird es richtig Sauce zum Fleisch geben und nicht nur ein paar Spritzer zur Dekoration“, sagt Jaumann mit Nachdruck: „Das Essen soll nicht nur gut aussehen, es soll vor allem gut schmecken.“ Ein besonderes Zielpublikum hat er dabei nicht im Blick. Jeder Gast, der gutes Essen schätzt, sei ihm willkommen. „Meine Gäste sollen nur mit leuchtenden Augen nach Hause gehen“, sagt Jaumann augenzwinkernd.

Fazit: Nach langem Werben übernimmt Promi-Koch Thomas Jaumann die Küche im Koblenzer Da Vinci. Großgastronom **Kenan Tayhus** lässt dem Witzigmann-Schüler dabei vollkommen freie Hand. Die Speisen sind nun mehr deutsch als mediterran und komplett frisch zubereitet. Die Zutaten dafür kommen von ausgewählten Lieferanten. Der Service soll die Speisen am Tisch zelebrieren. *Norbert Martens*