



# WIRTSCHAFT REGIONAL

DAS MAGAZIN FÜR UNTERNEHMER IN DER REGION

WWW.WIRTSCHAFT-REGIONAL.NET

10 | 2020 | EUR 8,50 | 44861

LEADERS TALK:

## Jan Diekjobst





**IM GESPRÄCH MIT**  
**Jan Diekjobst**

**W**as ist eigentlich genau ein Überflieger? Laut Duden: „Jemand, der begabter, intelligenter, tüchtiger [und dadurch schneller erfolgreich] ist als der Durchschnitt.“ Und genau so einer sitzt gerade gemütlich beim Espresso auf der schicken Rundcouch. Im Detmolder Hof – in Jan's Restaurant, frisch renoviert und geschmackvoll ausgestattet in der Grundfarbe Petrol. Mit gerade mal 26 Jahren ist Jan Diekjobst hier der Chef von inzwischen 16 Mitarbeitern. An seiner Seite der Souschef René Prischmann und fürs Hotel zuständig ist Herr Tobias Williams. Seinen Aufstieg hat er sich aber ganz und gar nicht aus dem Ärmel geschüttelt. Vor gut zehn Jahren hat alles nach seinem Realschulabschluss mit einer soliden Kochausbildung begonnen.

### Von der Lust am gutem Geschmack – in alle Richtungen.

Und das gilt nicht nur für die exquisite Inneneinrichtung. Von ihm Anfang 2020 selbst gestaltet. Ambiente ist ihm wichtig. Die Atmosphäre muss stimmen. Der Gast soll sich wohlfühlen, genießen und gerne wiederkommen. Stammkundschaft. Das erfreut sein Herz. Mit gutem Geschmack sind auch die Gaumenfreuden gemeint. Kreationen, die immer wieder aus dem Rahmen fallen und überraschen. Bewusst anders sein und sich kulinarisch abheben. Sich selbst beschreibt der junge Mann als Bauchmensch, aber auch als sehr ehrgeizig und perfektionistisch. Wen wundert's. „Bin eher grundsätzlich jemand, der nicht viel redet, eher macht.“ Alles sei hart erarbeitet – mit klarem Ziel und klarem Plan und vielen Schritten. Gut durchstrukturiert und organisiert müsse man sein in der Gastronomie. Das ist auch essentiell, um jungen Menschen die Ausbildung im Gastrobereich wieder schmackhaft zu machen.

Es gibt im Detmolder Hof deshalb keinen 14-Stunden-Tag wie eigentlich branchenüblich. Sonntags und montags bleibt das Restaurant darüber hinaus geschlossen. Unüblich, gleich zu Beginn vor gut eineinhalb Jahren, als er sich selbstständig machte, wurde neben der Luxus-Kaffeemaschine – „Guter Kaffee ist mir wichtig“ – ein Zeiterfassungskonto eingeführt. Jeder Mitarbeiter stempelt sich über eine App ein und aus. Mehrstunden werden in Freizeit abgegolten. Er selbst kannte als Angestellter nur Dienstpläne. Als Arbeitgeber will er attraktiv sein, denn gerade das gute und junge, aber auch zufriedene Team gehört zu seinem Erfolgsrezept. Schon aufgrund seines Alters ist er sehr nah an seinen Mitarbeitern, versteht sie. Der neue Azubi zum Hotelfachmann ist gerade mal 16. In der Gastronomie jemanden unter 18 einzustellen, ist mutig. Der Jugendschutz ist natürlich zu berücksichtigen. „Der [Azubi] ist so wie ich mit 16. Nur im Service. Hat eine klare Vorstellung.“ Das gefällt ihm. Was ihm nicht gefällt, ist gegeneinander zu arbeiten. Wenn jemand charakterlich nicht ins Team passt, müsse man sich trennen.

Egal wie gut die Qualifikation auch sei. Ist schon passiert. Harmonisches Miteinander hat oberste Priorität. Lob hole er sich jeden Abend immer für das ganze Team ab: „Alleine kann ich es nicht stemmen.“ Er ist stolz auf seine Mannschaft.

Letztes Jahr vor Weihnachten hat Jan Diekjobst seinen Ausbilderschein gemacht. Dann ist er auch noch Jugendwart im Köcheclub-Lippe e.V. Will auch noch in den Prüfungsausschuss und wartet gerade auf die Bestätigung durch die IHK. Was er auf jeden Fall will? „Wir wollen die Jugend fördern und fordern.“ So wie es sein väterlicher Freund und Küchenmeister am Felix-Fechenbach-Kolleg Jürgen Rabe oder der DEHOGA Lippe-Chef Holger Lemke machen. Vorbilder. Wie die beiden hat sich der Jungunternehmer definitiv auf die Fahne geschrieben: nicht verwalten, sondern Gas geben und etwas bewegen. Unbedingt. Bezeichnet sich selbst dabei als Sturkopf. Läge in der Familie. „Wir drei Diekjobst-Männer [er, Papa und Opa] sind die größten Sturköpfe der Welt.“ Selbstironie ist ihm sympathischerweise nicht fremd. Aber doch eigentlich genau richtig, wenn man konkrete Ziele hat. Die Parole laute: jetzt erst recht! Und: Menschen, die immer nur den Fokus auf das Negative legen, rumkriteln, sein Konzept und seine Küche nicht mögen – genau die will Jan Diekjobst „...hier auch gar nicht haben“. Klare Worte.

### Ansprüche und Ziele.

Der junge Unternehmer bewegt sich also sternförmig in alle Richtungen: ein Top-Team haben, ein guter Arbeitgeber und Ausbilder sein, herausragend kochen und die Gäste rundum zufriedenstellen. Er will die Esskultur in Lippe anschieben. Lust an Gaumenfreuden wie in Frankreich. Das ist das hehre Ziel. Hierfür ein bisschen mehr Geld ausgeben als die Nachbarn, wäre auch nicht schlecht. Was die Qualität der Speisen anbelangt, heißt die Priorität saisonal-regional kochen in höchster Qualität und Perfektion. „Unser Credo – was wir hier machen – ist gut. Mit vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis.“ Auf keinen Fall für wenig Geld viel bekommen. Das ist dem Ur-Detmolder tatsächlich einfach zu lippisch. Spitzbübisches Lachen. An Selbstbewusstsein und Kritikfähigkeit mangelt es ihm nicht. Denn: „Was wir hier kochen und darbieten, das macht sonst keiner hier in Lippe.“ Diese These führt er mit Leidenschaft aus: „Von der Kreativität, von der Zusammensetzung der Gerichte, teils auch von der Qualität – sind wir einfach alleine. Wir denken komplexer. Wir denken um die Ecke. Wir denken nicht, was ist die einfachste Lösung, sondern was ist überraschend, womit rechnet man nicht.“ Zum Beispiel Jakobsmuscheln mit Kohlrabi und Haselnuss. Eine für ihn perfekte Komposition. Hat er zwar nicht selbst erfunden, aber so etwas will





er den Lippern einfach mal zeigen und sagen, versucht das mal. Überraschend können auch Variationen seines Lieblingsgemüses sein, dem Blumenkohl, das unterschätzte Gemüse. Nur eine einzige Gemüsezutat zu nehmen, sie in viele Komponenten zu verwandeln. Als Salat, ausgebacken, süßsauer, gebraten oder als Püree oder sogar Chips daraus machen. Nichts muss weggeworfen werden. Selbst den Strunk kann man geraspelt roh essen - wie Kohlrabi. Auch dieser Ansatz, diese Kochraffinessen, gehören zu Jan Diekjobst kulinarischem Konzept. Auch das überrascht. Klar sei ihm als Restaurant- und Küchenchef aber auch, dass man die Gäste irgendwo abholen müsse. Über das Persönliche, über gemeinsame Gespräche. Zum kommunikativen Ansatz gehört dabei das Konzept des „Chef's Table“. Heißt, der direkte Blick vom Restaurant in die Küche ist möglich und gewollt. Das gab es zwar schon vor ihm, doch er hat es rein vom Umbau her verfeinert. Die Wärmebrücke zum offen sichtbaren Küchenbereich wurde beseitigt, herunterziehbar Wärmelampen installiert. Der Durchblick zum Küchengeschehen ist jetzt deutlicher. Kommunikation in beide Richtungen. Die Gäste sehen, wie es brodelt, dampft und die Küchenelfen am Werk sind. Umgekehrt riskieren die gerne mal einen Blick auf die Reaktionen der Gäste. Besonders spannend für das Kochteam bei Gerichten, die neu auf der Karte sind. Was sagen die Gesichter der Gäste? Dabei wird im Vorfeld jede kulinarische Neuheit im Menü vom ganzen Team getestet. Aber das sei ja Theorie. Den Gästen soll es ja schmecken. An den Gesichtern könne man durchaus sehen, ob sie mit Leidenschaft und Genuss essen.

Um Abend für Abend von 18.30 bis 21.30 Uhr, dienstags bis samstags, in der Küche zu stehen, in gleichbleibender Qualität zu kochen, da braucht es Grundvoraussetzungen, so wie Jan Diekjobst es von seinem Förderer und Lehrmeister Gottfried Schuster seinerzeit in seiner Lehre im Lippischen Hof in Detmold mitbekommen hat. „Man muss frisch sein im Kopf, mental auf der Höhe, und man muss auch körperlich einfach fit sein.“ Die Bewegungen, die Abläufe, das Zusammenziehen verschiedener Tische. Die

ganze Koordination und Organisation, die entsprechenden Kommandos in der Küche. Als er 2015 in Portugal bei Dieter Koschina gekocht hat, hat er sich die sogar auf portugiesisch beigebracht. Engagement bis in den kleinen Zeh. Alles muss sitzen. Ganz zu schweigen von den detaillierten und umfangreichen Vorbereitungen im Vorfeld. Das sei ein enormer Zeitfaktor. „Beim Essen wäre es schön, wenn man bedenkt, wie viel Zeit und Liebe in einem Gericht steckt.“ Apropos Portugal – hier hat er seine Liebe zu den geschmacklich hervorragenden Tomaten entdeckt. Das Land als Reiseland sowieso.

### Fit sein – Fußball – zuhause sein.

Die Zeiten, in denen Jan Diekjobst aktiv Fußball gespielt hat und eine super Kondition hatte, sind – leider – lange vorbei. Eigentlich seit er in die Lehre gekommen ist. Bis dahin hat er intensiv und engagiert gespielt. Genaugenommen hatte er schon den Spielerpass am Tag der Geburt da er von seinem Vater auf der Pinkelparty im Sporthaus angemeldet wurde. Sein trockener Humor bricht sich Bahn. Man hat sofort Bilder im Kopf. Noch mit Pampers? Sein Jugendverein war der FSV Pivitsheide [ein Detmolder Ortsteil]. Beim SV Eintracht Jerxen-Orbke hat er dann Bezirksliga gespielt, ist dort sogar Westfalenmeister geworden. Seine Position? Er war immer der Sechser, in der Rolle des defensiven Mittelfeldspielers, der „klassische Staubsauger“ vor der Abwehr. Das erzählt er gerne. Mit breitem Grinsen, trauert dieser Zeit aber auch ein wenig hinterher.

Fußball-begeistert ist er immer noch und großer Fan von Arminia Bielefeld, geht auch mal gerne zum Handball: TBV Lemgo versteht sich. Selbst spielen? Nach einem 12- bis 14-Stunden-Tag als Selbständiger, das ginge halt nicht mehr. Außerdem gälte ja die Regel im Fußball: „Wer nicht trainiert, der spielt auch nicht.“ Den Sport vermisst er schon. Mal laufen gehen, wäre nicht schlecht. Aber nach einem langen Arbeitstag ist er einfach froh, nach Hause zu kommen, wohnt bequemerweise fußläufig vom Detmolder Hof entfernt. Und da wartet meist – Gott sei Dank – seine Verlobte Carolin mit Katze Nala und alle Anstrengungen sind vergessen. Sie ist – neben den Eltern – sein größter Rückhalt im Leben. Zuhause auch noch kochen? Eher nein oder nur selten. Vielleicht mal einen Salat – meist vegetarisch oder sogar vegan. Den macht er allerdings gerne selbst frisch an. Pappich darf er nicht sein. Mit dem Fleischkonsum geht der Koch ganz bewusst um – am eigenen Herd nur ganz wenig. Klar bietet sein Restaurant Fleisch- und Fischgerichte an, aber immer in ausgewählter Qualität und vorzugsweise aus der Region. Er weiß, wo es herkommt. Und wenn Fisch auf die Karte kommt, dann ist der extra für Jan's Restaurant geordert worden – niemals aus der Verkaufstheke. Lachs aus Aquakultur geht für den Profi zum Beispiel gar nicht. Und Fisch müsse eine bestimmte „Kalibrierung“ haben. Ganz

spezielle Bestellungen, so etwas klappt über den örtlichen Großmarkt perfekt. Dabei müsse er immer einen konkreten Ansprechpartner haben, will immer wissen, wo kommen der Kaffee, der Gin, die Trüffel her. Auch das ist für ihn Verbundenheit mit der Heimat. Auch das erzählt er gerne seinen Gästen, hat deshalb auch den Ruf eines Geschichten-erzählers.



Carolin hat er vor vier Jahren beim Schlendern mit gemeinsamen Freunden über die Andreasmesse, die lokale Herbstkirmes, kennengelernt. Seitdem sind sie zusammen. Im letzten Jahr haben sie sich in Mailand verlobt, am 15. September, so richtig mit Ring und allem Pipapo. Dass sie miteinander glücklich sind, kann man bei seinen Posts auf Instagram sehen. Das große Ja fanden beide richtig und wichtig, auch wenn sie sich mit dem Heiratstermin keinen Stress machen. Jetzt zu Corona-Zeiten sowieso nicht. Die Vorstellung, seine liebsten Menschen auf der Feier den Ellbogen hinzuhalten, nicht zu umarmen – einfach absurd. Was er und seine Lebensgefährtin sich zwischendurch immer mal wieder gönnen, ist tatsächlich, bei Koch-Kollegen essen zu gehen. Dann fahren sie gerne mal zur „Windmühle“ nach Fissenknick [ins Restaurant von Holger Lemke] oder auch ins schöne Begatal ins gleichnamige Landgasthaus [von Stephan Büker] „Der hat mit Abstand den schönsten Biergarten, den wir hier weit und breit haben.“ Oder einfach mal eine Pizza holen bei „Tilo“ [Tilos Pizzabox in

der Braugasse] Vielleicht an einem Sonntag. Das ist für die beiden ein Ruhetag, eine feste Erholungsmarke im Alltag.

### Kindheit – es muss nicht immer Kaviar sein.

Eines ist vollkommen klar: Was das Kochen anbelangt, hat den kleinen Jan vor allem die Oma mütterlicherseits geprägt. Nach der Schule ging es direkt zu ihr. Jeden Mittag hat Oma Edeltraud frisch gekocht, hat ihn kulinarisch verwöhnt. Die Eltern waren beide berufstätig. Hier hat er auch gesehen, dass man aus wenig viel machen kann, aus Einfachem etwas Tolles. Wenn man so will, hat er am heimischen Herd die Gastronomie kennen gelernt. „Es gab immer was Richtiges, nicht Schokoriegel und Capri-Sonne.“ Dass es auch anders geht, zeigt er Kindern gerne in seiner Restaurantküche. Manchmal hat er mit Oma um die Wette gekocht. In guter Erinnerung hat er ein kleines Kochdesaster. Er wollte ein tolles, cremiges Risotto machen. Dass Brühe selbst schon salzig ist, hatte er irgendwie nicht auf dem Schirm. Heraus kam ein völlig versalzenes Reisgericht. Auch mit ganz viel Butter konnte er den Flop nicht retten. Blöd gelaufen. Auch heute als Profi kann es schon mal sein, dass „so eine blöde Seezunge mal anpappt. Zu wenig Fett.“ Zum Vergnügen der Küchenmannschaft. Einfach drüber lachen. Sie haben sowieso viel Spaß in der Küche. Und aus Fehlern lernt man eben.

Sein Lieblingsgericht aus der Kindheit: Eine Breite-Bandnudeln-Suppe mit darin gekochten Minifrikadellen und ganz viel frischem Gemüse. Das Gericht liebt er bis heute, und da die Oma leider inzwischen verstorben ist, holt er sich die Suppe immer noch gerne von Mama Ute ab. Hat sie ja von Oma gelernt. Überhaupt mag Jan Diekjobst die Alltags-Gerichte seiner Kindheit: „Klassische Erbsensuppe finde ich gut. Also eher einen Erbseneintopf mit Heißwürstchen und Rauchenden.“ Gefolgt von Kartoffelpüree mit Fischstäbchen. „Nichts Kompliziertes, aber immer noch gut. Genau so wie Königsberger Klopse oder Gurkensalat mit Rahm.“ Das könnten sie mittags im Bistro richtig gut machen. „Eine schöne Geschichte.“ An drei Tagen in der Woche, den sogenannten Markttagen, kann man in Jan's Restaurant ein Mittagsmenü genießen. Perfekt und für den kleinen Geldbeutel.

Aber auch die Großeltern väterlicherseits – beide leben noch – spielten für die Persönlichkeitsentwicklung des jungen Ausnahmekochs eine entscheidende Rolle. Warum? Sonntags wurde oft zum Mittag nach Berlebeck [Stadtteil von Detmold] eingeladen. Es gab immer etwas Besonderes, ob eine ganze Gans, einen Braten oder Haxen – gerne auch mal lippischen Pickert oder Grünkohl. Und es gab immer drei Gänge wie im Restaurant. Immer ein Dessert, wie Erdbeeren mit warmem Vanillepudding bedeckt, serviert in Bleikristallschälchen. Aber neben dem offensichtlichen Genuss war das Zugucken beim Kochen, das Probieren,

Nachfragen und Mithelfen genauso wichtig. Das, was Jan Diekjobst als Kind nur gar nicht mochte, war, wenn der Geruch von Kohl sich durchs ganze Haus zog. „Aber so war das eben.“ Was er bis heute aber nicht wirklich mag, sind Innereien. „Nierchen brauche ich tatsächlich nicht. Leber ist in Ordnung. Bin auch kein großer Fan von Blutwurst.“ Allerdings kann sich der Jungunternehmer auf der anderen Seite auch gut daran erinnern, wie er mit den Eltern essen gegangen ist. So mit 12/13 hat er sich mit Papa Lutz gern Scampis bestellt, als Vorspeise brodelnd in einem kleinen Tontöpfchen – damals in der Diele bei Fadil in Heidenoldendorf [Ortsteil von Detmold]. Im Lippischen Hof – noch deutlich vor seiner eigenen Ausbildung dort bei Gotti Schuster –, da waren sie als Familie öfter. Auch jahrelang dort auf dem tollen „Naschmarkt“ im Sommer. Heute sind die Eltern stolz auf seine Karriere und sein Erfolgskonzept mit dem Detmolder Hof. „Nicht so sein wie alle. Die gibt es ja schon. Man muss anders sein.“ Das Ganze basiere einfach auf Arbeit, Fleiß und Liebe. Nicht mehr und nicht weniger. Durchhaltevermögen nicht zu vergessen.

### Sein Werdegang.

Für den 16-Jährigen war klar: bloß keine Schule mehr. Stillsitzen und Auswendiglernen – nichts für ihn. Los ging es – wie schon erwähnt – mit der klassischen Kochausbildung im Lippischen Hof. In der Schulzeit hatte er sowohl im Lippischen, als auch im Detmolder Hof ein Praktikum gemacht. Prägend. Von beiden hatte er eine Zusage. Aber eigentlich wäre er gern sofort nach Hamburg ins Louis C. Jacob gegangen. Aber da hat ihm Mama Ute einen Riegel vorgeschoben. Mit 16 allein in die Großstadt? – Nein, auf gar keinen Fall! Was dann? Wie kam es zur Entscheidung? Das ist eine nette Geschichte: Er hätte mit Mama und Papa auf dem Bett gelegen und jeder habe auf einen Zettel seinen favorisierten Ausbildungsbetrieb geschrieben, in einen Hut geworfen, kräftig gemischt. Und – auf allen drei Zetteln stand Lippischer Hof. So ist das gewesen. In der Lehrzeit hat der ehrgeizige junge Mann dann zwischendurch noch Wettbewerbe gekocht, ist Lippischer Jugendmeister geworden. Er hat zum Beispiel auch auf der Internorga, der internationalen Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Hamburg, in der gläsernen Küche gekocht oder hat als lippischer Teilnehmer in Bonn auf dem Petersberg um die deutsche Jugendmeisterschaft gekocht. Aber Hamburg war nicht aus seinem Kopf. Genau dahin zog es den jungen Mann gleich nach seiner Gesellenprüfung und genau in Hamburg blieb er in zwei Etappen insgesamt fast fünf Jahre. Zunächst in seiner Wunschküche, im Louis C. Jakob, dotiert mit zwei Sternen, als Chef de Partie [Koch- Altgeselle]. Dann, unterbrochen von einer Saison im „Vila Joya“ von Dieter Koschina in Albufeira in Portugal und seiner ersten Drei-Sterne-Erfahrung in „Victor's Fine Dining“ von Christian Bau



an der Mosel, ging es wieder zurück nach Hamburg zum „The Table“ von Kevin Fehling, seine zweite Drei-Sterne-Erfahrung. Das sind summa summarum zehn profunde Ausbildungs- und exzellente Kocherfahrungen, um letztlich wieder da anzukommen, wo alles begann – in Detmold. Der Kreis schloss sich für den leidenschaftlichen Detmolder mit der Übernahme des Detmolder Hofes am 27.03.2019. Denn eines stand für ihn fest: Er wollte nach 10 Jahren nicht wieder angestellt sein. Es gab für allerdings nur drei Optionen – den Detmolder Hof, den Lippischen Hof oder etwas ganz Neues, eine eigene Location, vorzugsweise in der Innenstadt. Das Letztere hätte seinen Rahmen aber total gesprengt. Dass es dann der Detmolder Hof wurde, lag daran, dass die Eigner, die Familie Strate, einen neuen Pächter suchten und an Jan Diekjobst mit der Übernahmeidee herantraten. Sie sprachen miteinander, trautes es dem 24-Jährigen definitiv zu. Die Entscheidung fiel schnell. Er hatte ein Konzept, seine langjährigen Freunde aus Ausbildungszeiten, René Prischmann und Tobias Williams, waren mit an Bord. Sie sind ein eingespieltes Team, passen charakterlich einfach gut zusammen. Einer steht für den anderen ein.

### Die Sache mit dem Stern.

Was jetzt noch kommen könnte? Traum, Vision oder Alptraum? Das wäre ein Stern. Alles gut und schön. Aber Jan Diekjobst kommt es nicht auf persönliche Eitelkeit an. „Man muss als Chef von 16 Mitarbeitern das große Ganze sehen, nicht nur den Eigenanspruch.“ Ein Stern im Michelin bedeute doch immer großen Druck. Den zu erkochen ginge ja noch, den zu halten, das ist oft schwer. Und was, wenn man ihn wieder verliert? Entscheidend wäre dagegen immer, dass das Restaurant regelmäßig und täglich ausgebucht ist. Nicht nur am Wochenende, weil es eventuell einen imageträchtigen Stern hat. In den Köpfen der Gäste sei ganz schnell die Vorstellung, dass ein Stern auch hieße, teuer, teuer. „Ich tausche liebend gern den Stern ein, wenn wir ihn hätten, gegen ein volles Restaurant mit zufriedenen Gästen.“ Auch da ist der Jungunternehmer ganz klar und realistisch, genauso wie sozial verantwortlich für sein Team. Langfristig erfolgreich sein, steht auf seiner Agenda. Qualität und Kontinuität.

Und dann gab es kurz nach der Investition in die Renovierung Anfang 2020 auch noch den Shutdown. Eine große Belastung mit vielen schlaflosen Nächten. Was half, war der Außerhaus-Verkauf, die Gutscheine und die wunderbare Wertschätzung, nicht nur der Stammgäste. Genauso wie die Empfehlungsakquise. Das bestärkte alle. Die Zeit hätten sie auch noch genutzt für die Renovierung der Weinstube. Kein Geld verdienen, stattdessen weiter investieren, das sei schon mutig gewesen. Sie seien aber gut durchgekommen – durch Corona. Zwei Dinge hat er immer wieder, fast täglich, im Kopf. Ratschläge seines Vaters, auch wenn die fast jeder kennt: „Man sieht sich mindestens zweimal im Leben.“ Genau deshalb ist es wichtig, sich immer mit Respekt zu begegnen. Der zweite Rat: „Qualität setzt sich immer durch – immer!“ „Die Frage ist halt nur, wie lange hält man durch? Wie lange brauchen die anderen, zu verstehen.“ Ein Stern würde definitiv ihren Qualitätsanspruch bestätigen und bestärken, denn der hätte immer etwas mit der Qualität auf den Tellern zu tun. Aber nur wegen eines Sterns würden bei Jan Diekjobst nicht gleich die Hauptgerichte um 15 Euro erhöht werden. Sie hätten den gleichen Preis-Leistungs-Anspruch wie jetzt. Das müssten die Gäste allerdings realisieren, gerade die, die sich von einem Stern abschrecken lassen könnten. Jan Diekjobst will Schwellenängste gar nicht erst aufkommen lassen.

### Und dann kam das Fernsehen.

Kochen, kochen, kochen. Mehr Zeit dafür zu haben, statt Verwaltung und Eventplanung. Eventplanung, eigentlich, genau die richtige Aufgabe für seinen Vater. Jan Diekjobst würde sich über diese Konstellation und Entlastung sehr freuen, genauso wie die kleine Auszeit auf Rügen. Eine Woche im September. Auch eine Belohnung für Aus-

zeichnungen wie die im „Schlemmer Atlas“, im „Bib Gourmend“ und ganz aktuell im „Der Feinschmecker“. Die neueste Neuigkeit vor Kurzem: Kabel 1 wandte sich an sie. Für „Mein Lokal, Dein Lokal“. Sie hatten zehn Restaurants angefragt. Die Aufnahmen sind schon im Kasten. Eine Woche hat die Aufzeichnung gedauert. Fünf Kandidaten, davon drei aus Lippe, hatten beim Wettbewerb mitgemacht. Gesendet wird im kommenden Oktober. Das Ergebnis kennt noch keiner. Jan Diekjobst ist gespannt. Drücken wir ihm die Daumen. Der Blick hinter die Fernsehkulissen war schon interessant und extrem aufregend. Gelernt hat er, sich auch mal auf Kollegen einzulassen. „Wenn dir vier Kollegen ein Feedback geben zu deinem Menü, dann stehst du da mit ganz schön wackeligen Beinen.“ Wen er selbst besonders schätzt und für ihn Vorbild aus Unternehmersicht ist, das ist ganz klar Tim Mälzer. Der beste Koch auf der anderen Seite sei Jan Hartwig in München im Bayrischen Hof.

### Was noch fehlt.

Im Grunde kreist bei Jan Diekjobst alles ums Kochen. Ob es der Film „Im Rausch der Sterne“ ist, der von ihm innig geliebte Animationsfilm „Ratatouille“ oder die „Chef's Table“ – Serie auf Netflix. Auch die von ihm sehr geschätzte Dokumentation über das „Noma – Das beste Restaurant der Welt.“ Es geht über René Redzepi, den absoluten Kochprofi und Weltstar der skandinavischen Küche.

Doch – eines gibt es noch in der Kategorie Leidenschaft: seinen Oldtimer, einen Saab 900 Turbo von 1989 in Rot-metallic. Diesen Traum hat er sich erfüllt. Selbst sein Schwiegervater, Autoprofi, war begeistert von dem Zustand dieses Schätzchens. Vielleicht baumelt ja auch mal ein Äffchen am Rückspiegel, so wie das Maskottchen in der Küche. Er mag Affen. Im Bistro schaut den Gästen ein Äffchen am Kerzenständer zu. Und sein ganz persönlicher Genuss: Zur Entspannung gibt es bisweilen einen eisgekühlten süßen Weißwein. Die guten Einfälle kommen ihm aber beim doppeltem Espresso. Eine lieb gewordene Zeremonie aus seiner Zeit in Portugal. Da zieht es ihn immer wieder hin – mit Carolin, dem Glück an seiner Seite.

### 3 Tipps für junge Unternehmer.

- Sich treu und authentisch bleiben. Und (als Koch) viele Erfahrungen sammeln, bevor man sich selbstständig macht.
- Mutig sein und Neues wagen und auch machen.
- Immer jemanden haben, bei dem man sich einen guten Rat holen kann.

Jan Diekjobst – der aufgehende Stern am kulinarischen Himmel über Detmold. Das Gute liegt so nah.

/// Text: Jutta Jelinski