Luisa Jordan hat jetzt einen Platz am Tisch der Jeunes Restaurateurs

Küchenchefin von Jordan’s Untermühle wird Teil des Kulinarik-Netzwerks – Neue Impulse für Küche und Nachwuchs

Ein lang gehegter Wunsch geht in Erfüllung: Luisa Jordan, Küchenchefin im familiengeführten Hotel Jordan’s Untermühle im rheinhessischen Köngernheim, ist seit dem 9. November 2026 Mitglied der Jeunes Restaurateurs Deutschland (JRE). Die Aufnahme erfolgte im Rahmen der Jahreshaupttagung in Neunburg vorm Wald. Mit 31 Jahren ist Luisa Jordan die jüngste der fünf Köchinnen unter den insgesamt 77 Mitgliedern. Wer ihre kulinarische Handschrift kennenlernen möchte, bucht „Lu’s Genussreise“ mit zwei Übernachtungen ab 618 Euro pro Person im Doppelzimmer. Das Arrangement umfasst neben Frühstücksbuffet und Nachmittagsvesper ein tägliches Vier-Gang-Menü am Abend, ergänzt um einen Überraschungsgang und ein korrespondierendes Glas Wein zu jedem Gang. Zudem gibt es persönliche Aufmerksamkeiten bei An- und Abreise. Weitere Informationen unter www.jordans-untermuehle.de.

Der Aufnahme ging ein anspruchsvolles Auswahlverfahren mit persönlichen Empfehlungen und Mystery Checks voraus. Besonders wichtig ist Luisa Jordan die Nachwuchsförderung: An der JRE Genuss-Akademie können Auszubildende der Mitgliedsbetriebe ihre fachlichen Kenntnisse vertiefen. Künftig möchte die junge Küchenchefin Mitarbeitende dorthin entsenden und selbst Schulungen übernehmen. „Ich möchte den Austausch nutzen, um mich persönlich, aber auch mein Team kulinarisch voranzubringen“, erklärt sie.

Luisa leitet seit 2021 das Restaurant „Lu’s Bunter Genuss“ im Vier-Sterne-Superior-Hotel der Familie. Ihre Küche ist überwiegend vegetarisch geprägt und verbindet saisonales Gemüse aus der Region mit internationalen Aromen und überraschenden Kombinationen. Das handwerkliche Fundament legte die Rheinhessin in ihrer Kochausbildung im Schloss Elmau in Oberbayern. Es folgten Stationen im Berliner Sternerestaurant FACIL sowie eine Fortbildung zur Ayurveda-Köchin. „Schon während meiner Ausbildung habe ich davon geträumt, eines Tages zu den Jeunes Restaurateurs zu gehören. Besonders beeindruckt hat mich schon damals der Zusammenhalt unter den Mitgliedern. Dass ich jetzt selbst Teil dieses Netzwerks bin, bedeutet mir unglaublich viel“, sagt sie.

…/2







Einem breiteren Publikum ist Luisa Jordan durch ihre Fernsehauftritte bekannt. In der Amazon-Prime-Serie „Star Kitchen“ überzeugte sie Zwei-Sterne-Koch Tim Raue mit ihrer Pulpo-Kreation, die bis heute zu ihren Signature-Gerichten zählt. Ende 2025 war sie in Tim Mälzers VOX-Format „Mälzers Meisterklasse“ zu sehen, und regelmäßig steht sie als Kochexpertin für die SWR-Sendung „Kaffee oder Tee“ vor der Kamera.

Die Aufnahme fällt in ein besonderes Jahr: 2026 feiert die JRE Deutschland ihr 35-jähriges Bestehen unter dem Motto „Genuss, der weitergeht“. Seit der Gründung der deutschen Sektion 1991 engagiert sich die Vereinigung für die Pflege und Weiterentwicklung der Ess- und Trinkkultur. Ein Anliegen, das auch Luisa Jordan teilt: „Ich wünsche mir einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und mehr Wertschätzung für die Produkte, die täglich auf den Tellern landen. Mit meinem Engagement in der JRE möchte ich dazu einen Beitrag leisten.“

Über Jordan’s Untermühle
Das Wellness- und Genusshotel Jordan’s Untermühle in Köngernheim in Rheinhessen wird seit 2005 von Familie Jordan geführt. Martina und Gerhard Jordan kauften drei historische Fachwerkhäuser und eine Mühle aus dem 17. Jahrhundert, renovierten das Ensemble und ergänzten es um das Spa und moderne Anbauten. Heute leitet Sohn Niclas das Haus mit 42 Doppelzimmern und Suiten im Landhausstil und dem rund 1.000 Quadratmeter großen Herz&Rebe Spa. Feinschmecker werden von Gastgebertochter und Küchenchefin Luisa Jordan im Restaurant Lu’s Bunter Genuss mit aromatisch-kreativen Speisen verwöhnt. Täglich stehen Yoga-Einheiten im Panoramaraum des Wellnessbereichs auf dem Programm; Rad- und Wandertouren durch das Weingebiet starten direkt vor der Tür.

Bildnachweis: Bild 1 Außenansicht © Jordan’s Untermühle / Franz Wüstenberg; Bild 2 Luisa Jordan (Mitte) mit Markus Pape, Andreas Widmann, Oliver Röder, Präsident von JRE Deutschland und Benjamin Maerz (v.l.n.r.) © K1 Kommunikation GmbH; Bild 3 Brioche mit Oktopus, Nussbutter und Staudensellerie © Jordan’s Untermühle

München/Köngernheim, 23. November 2026

Für weitere Informationen:
Melanie Meisersick/Ann-Kathrin Spenkuch
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49 (0)89 1894 7878
meisersick@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Niclas Jordan
Jordan’s Untermühle
Außerhalb 1
55278 Köngernheim, Deutschland
T +49(0)6737 71000
info@jordans-untermuehle.de
www.jordans-untermuehle.de