

WIR STELLEN VOR



Michelin Star Chef*
Gastronom, Hotelier, Kaffeehaus Betreiber,
Ernährungscoach, Food Creator & Podcaster



JAN DIEKJOBST





JAN DIEKJOBST

Das bin ich:

- ❖ Gastronom – Jan`s Restaurant
- ❖ Hotelier – Hotel Detmolder Hof
- ❖ Kaffeehaus Betreiber - Café Elbing - by Jan Diekjobst

- ❖ Seit 4 Jahren ausgezeichnet mit einem Michelin Stern
- ❖ Ausgezeichnet von „Rolling Pin“ als „Top Arbeitgeber
- ❖ Aufgenommen in die Liga „Top Chefs“ – „Rolling Pin“
- ❖ Ernährungsberater des Handball Bundesligisten „TBV Lemgo Lippe“
- ❖ Podcaster – „von Koch bis Fuß“

- ❖ Koch mit kleinen Ritualen !





JAN DIEKJOBST

SOZIALE MEDIEN



@jan_diekjobst

Instagram: 12.200 Follower – Reichweite 190.000 Personen



Jan Diekjobst

Facebook: 2.370 Follower



Jan Diekjobst

YouTube: mit bis zu 45.000 Aufrufen





JAN DIEKJOBST

DIE PERFEKTE VERBINDUNG – JETZT OFFIZIELL



Kulinarik für mehr Punkte

Handball-Bundesligist holt Sterne-Koch



Foto: TBV Lemgo Lippe

**Sterne-Koch
steigt bei Bundesligist ein !**

*Der renommierte Sternekoch
Jan Diekjobst steht dem
Handball-Klub TBV Lemgo
Lippe nun als offizieller
Ernährungsberater zur Seite.*

*Neben der beratenden Funktion
wird das Team von „Jan
Diekjobst“ die Bundesliga-
Mannschaft zukünftig auch bei
Auswärtsfahrten mit
hochwertigen und speziell auf
Leistungssportler abgestimmten
Mahlzeiten versorgen.*

André Schmidt:
Verantwortlicher Redakteur





JAN DIEKJOBST



*“Im vergangenen Jahr waren wir bei verschiedenen Anbietern in ganz Lippe zu Gast. Für mehr Nachhaltigkeit in unserer Großküche wollten wir nicht einfach nur neue Lieferanten finden, sondern die Höfe und Betriebe auch vor Ort besuchen. Außerdem haben wir gemeinsam mit unserem Detmolder Sternekoch **Jan Diekjobst** das Konzept für unser Speisenangebot erweitert und verfeinert. Zusammenfassend kann man sagen: Viel Arbeit und Umdenken für das gesamte Team, aber eine Investition in unsere Umwelt, in die Region und am Ende schmeckt es auch noch gut.”*



„Bar Seven“ by Lui:
TV-Moderator Matthias Opdenhövel holt Detmolder Sternekoch ins Team

Opdenhövel stellt sein Team vor

Der TV-Moderator holt Jan Diekjobst
für seine Bar an Bord.



Mario und Jordi Grammat, Sternekoch Jan Diekjobst und
TV-Moderator Matthias Opdenhövel. Foto: Janet König

Detmold (jk). „Bar Seven“ by Lui steht nun in goldener Schrift auf dem grünmatten Schild an der Bielefelder Straße 7 geschrieben. Kommenden Mittwoch eröffnen Mario und Jordi Grammat hier mit neuem Konzept ihre „Bar Seven“ im ehemaligen Lui. Dazu bekommt das Team ein neues Gesicht.

Gemeint ist ausnahmsweise nicht TV-Moderator und Inhaber Matthias Opdenhövel, der das Gebäude mit seinem Jugendfreund Christian Merwitz aufwendig renoviert hat. Er hat sich seinen Freund und Sternekoch Jan Diekjobst mit an Bord

geholt. Der Chef des Detmolder Hofs wird die neuen Pächter im Hintergrund als „kulinarischer Supervisor“ bei Ideen rund ums Essen und die passenden Getränke unterstützen. „Das wird hier natürlich kein Sterne-Restaurant, aber Jan wird mit seiner Qualität und seinem Wissen eine große Bereicherung sein“, erklärt Opdenhövel.

In der Küche stehen wird der Sternekoch in der „Bar Seven“ nicht. „Die beiden sind hier hauptverantwortlich, ich bin nur da, um mein Wissen bei offenen Fragen zu teilen“, sagt Jan Diekjobst.



JAN DIEKJOBST





JAN DIEKJOBST

LEBENS LAUF / STATIONEN

08/2013 - 03/2015 Louis C. Jacob Hamburg	Commis/Demi/Chef de Partie
04/2015 - 12/2015 Vila Joya Albufeira	Chef de Partie
01/2016 - 12/2016 Victors Fine Dining; Schloss Berg	Chef de Partie
01/2017 - 12/2018 The Table Kevin Fehling	Chef de Partie





JAN DIEKJOBST

Werdegang



Sechs Jahre Wanderschaft – zurück zu den Wurzeln, weiter zu den Sternen

Jan Diekjobst arbeitete mit den Besten, um dann selbst einer der Besten zu werden. 2019 übernahm er im historischen Herzen seiner Heimatstadt Detmold das Hotel „Detmolder Hof“ mit insgesamt 38 Mitarbeitern und eröffnete „Jan`s Restaurant“.

2021 ! nur zwei Jahre später folgte der Michelin-Stern. „Das ist schon ein gutes Gefühl“, sagte er der „Lippischen Landeszeitung“. „Ich habe da immer alles gegeben und es ist toll, etwas zurückzubekommen.“

2023 und 2024 wurde Jan Diekjobst bei der „Rolling Pin Convention“ als „Top Arbeitgeber“ ausgezeichnet und in die Liga der „Top Chefs“ aufgenommen. In seiner kurz bemessenen freien Zeit engagiert er sich sozial. D.h.: Er trägt sein Wissen in Kindergärten und Schulen, berät den Handball-Bundesligisten TBV Lemgo in Sachen gesunder Ernährung. Darüber hinaus gibt er sein immenses gastronomisches und ökotrophologisches Know-how nicht zuletzt in zahlreichen Podcasts weiter.

2024 - Sterne-Koch steigt bei Bundesligist ein ! In Sport Bild wurde es am 16.9.24 offiziell bestätigt.





JAN DIEKJOBST

Detmolder Hof, Restaurant in Detmold



Im Jahr 2019 wagte er den Schritt in die Selbständigkeit. Er Pachtete und eröffnete den Traditionsbetrieb Detmolder Hof, in der gleichnamiger Stadt.

Sein Kredo: Tradition trifft auf Moderne - Einfach lecker kochen

Ein junges Team, Leidenschaft und ein Traditionshaus. All das möchten wir miteinander verbinden. Nach knapp Zehn intensiven Jahren ist es für Mich an der Zeit, in meine geliebte Heimatstadt Detmold zurückzukehren. Dort wo alles begann !

Der kulinarische Kreislauf beginnt in Lippe, gefolgt von Hamburg, der Mosel, bis nach Portugal und schließt nun im Detmolder Hof. Dadurch entstehen unsere einzigartigen Gerichte. Mit meiner leichten, jungen und kreativen Küche erfährt die Definition von Genuss eine ganz eigene Interpretation.





JAN DIEKJOBST

Detmolder Hof, Hotel in Detmold



Im Jahr 2019 wagte er den Schritt in die Selbständigkeit. Er Pachtete und eröffnete den Traditionsbetrieb Detmolder Hof, in der gleichnamiger Stadt.

Im hauseigenen Hotel bietet er eine „Stilvolle Lebensart“

Erleben Sie Gastfreundschaft und kulinarische Exzellenz im Detmolder Hof, Ihrem Zuhause in der historischen Stadt Detmold.

Unser Hotel vereint traditionsreiche Eleganz mit modernem Komfort, um Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten.

Unsere stilvoll eingerichteten Zimmer und Suiten bieten Ihnen höchsten Komfort und eine entspannende Atmosphäre.

Ob Sie geschäftlich oder privat unterwegs sind, im Detmolder Hof finden Sie die perfekte Unterkunft für Ihre Bedürfnisse.





JAN DIEKJOBST

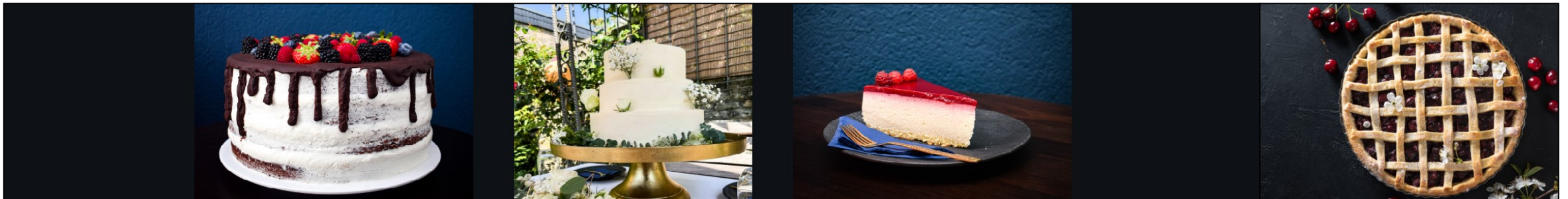
Café Elbing – by Jan Diekjobst



Wir begrüßen Sie im ältesten Café der Stadt.

Im Jahr 2022 eröffnete er nur 5 Gehminuten vom Hotel / Restaurant das Café Elbing.
Echte Café-Kultur in Detmold.

Genießen Sie umgeben vom Rascheln der Zeitungen und dem Geruch von gerösteten Bohnen, einen aromatischen Tee oder Kaffee, bei gutem Wetter im wunderschönen Rosengarten. Neben handgemachten Kuchen- und Tortencreationen aus der hauseigenen Backstube bietet das Café Elbing auch kleine Gaumenfreuden und Frühstück am Wochenende an.





JAN DIEKJOBST

TV-AUFTRITTE

Aus dem sympathisch beschaulichen Detmold mitten in der lippischen Toskana in die Spitzengruppe der deutschen Kochkunst: Der Weg des Jan Diekjobst dürfte klar sein. Am besten lernt man ihn vor Ort im „Hotel Detmolder Hof“ in „Jan’s Restaurant“ kennen.

Die ersten Schritte ins TV und in die Öffentlichkeit macht er 2022 bei „kabel eins“.



Mit „Mein Lokal, Dein Lokal - Der Profi kommt“

<https://www.youtube.com/watch?v=PttVnHNTmbw>

<https://www.youtube.com/watch?v=1TETD28qJMc>

Kochen mit Handball-Ass Tim Sutton vom TBV Lemgo

<https://www.youtube.com/watch?v=M40gW-G98x4>

Seit 2023 startet er mit dem Podcast von Koch bis Fuß:

<https://www.youtube.com/watch?v=BeirST3Mo4c>





GT Great-Talents UG (haftungsbeschränkt)

Die Agentur

Venloer Str. 575 - D-50259 Pulheim

Mail: agentur@great-talents.de

Tel.: +49 2238 4781643

#successismanageable



Daniel Kiefer

Daniel Kiefer