

interview

Etwas Neues beginnt

Thomas Bühner genießt
das Flair der Altstadt –
morgens im Café Lär

➔ Im Juli 2018 wurde die Gastronomiewelt Osnabrücks, aber auch die fernab der Stadt, erschüttert – von einem Tag auf den anderen gab der Inhaber des la vie die Schließung des 3-Sterne-Restaurants bekannt. Seitdem fragen sich viele: Was macht Thomas Bühner? Der Chefkoch des la vie hat dem Restaurant zu internationaler Klasse verholfen. Ein Jahr nach der Schließung treffen wir den Sternekoch zum Frühstück im Café Läer – entspannt und voller Tatendrang.

INTERVIEW **MARIO SCHWEGMANN** | FOTO **TOBIAS SCHWERTMANN**

STADTBLATT: Im Juli ist es ein Jahr her, dass das la vie geschlossen wurde. Wie war die erste Zeit danach?

THOMAS BÜHNER: Sehr intensiv. Die ersten Tage danach bekam ich jeden Tag unzählige E-Mails und WhatsApp-Nachrichten. Alle wollten wissen, wie es weitergeht. Ich erinnere mich noch an einen Donnerstag ein paar Tage nach der Bekanntgabe der Schließung, als ich dachte: Jetzt ist der Sturm vorbei. Da war ich morgens um 8 Uhr in meinem Innenhof und wollte Sport machen, doch ab da hat das Telefon ununterbrochen geklingelt – bis abends um 20 Uhr! Währenddessen hat mich meine Frau mit Frühstück, Mittag oder etwas zu trinken versorgt. Die Schließung war aber keine Tragödie – wenn etwas zu Ende geht, beginnt auch immer etwas Neues. Das habe ich auch unseren Mitarbeitern vermittelt: Sie sollen sich darüber freuen, Teil des la vie gewesen zu sein.

STADTBLATT: Wie haben die Stammgäste reagiert?

THOMAS BÜHNER: Da gab es ein großes Bedauern. Das ist auch ein Punkt, den man hätte anders lösen können: Anstatt die Schließung so kurzfristig bekanntzugeben, hätte ich mir gewünscht, dass es mindestens ein halbes Jahr vor der Schließung stattgefunden hätte. Aus Sicht des Gastes finde ich es schade, dass es keinen richtigen Abschied gab. Das Tantris in München wird sich zum Beispiel verändern – die haben das bereits jetzt für Dezember 2020 angekündigt. So eine Lösung hätte ich mir auch für das la vie gewünscht. Es wären doch viele Gäste noch einmal zu uns gekommen. Es hätte auch wirtschaftlich Sinn gemacht, die Schließung früher anzukündigen – es hätten sich eventuell neue Inhaber für das la vie ergeben.

STADTBLATT: Stehen Sie heute noch in Kontakt mit Ihren Köchen aus dem la vie, verfolgen Sie deren Werdegang?

THOMAS BÜHNER: Ja, ich pflege regelmäßig die Kontakte, und ich telefoniere oft mit den früheren Mitarbeitern. Gerade hat eine Konditorin ihren Meister gemacht und mir Bilder davon geschickt. Ich helfe auch, wenn ich zum Beispiel einen Kontakt zu einem anderen Restaurant herstellen kann.

STADTBLATT: Was haben Sie in dem zurückliegenden Jahr gemacht?

THOMAS BÜHNER: Ich habe viele neue Menschen kennengelernt und bin viel gereist, ich bin zum Beispiel oft in Hongkong, wo ich dann auch als Koch tätig bin – ich plane meine Zukunft. Mir wurden auch Vorschläge unterbreitet, Restaurants in Deutschland zu übernehmen, aber das habe ich

nicht angenommen. Oder in den USA: Mir wurde ein Angebot gemacht: Such dir die Stadt aus, wir bauen dir dort ein Restaurant. Auch das kommt nicht infrage. Was ich allerdings nicht geschafft habe, ist es, mal acht Wochen lang nichts zu tun ...

STADTBLATT: Sie arbeiten auch als Entwickler neuer Gastronomiekonzepte. Können Sie ein Projekt nennen?

THOMAS BÜHNER: In Gütersloh gibt es zum Beispiel den „Schenkenhof“, dort habe ich geholfen, das Restaurant mit an den Start zu bringen. Und ich kümmere mich um die neue Nutzung der Räume des ehemaligen la vie. Da ist aber noch nichts spruchreif! Das sind alles spannende Aufgaben.

„Ich habe viele neue Menschen kennengelernt und bin viel gereist.“

Thomas Bühner

STADTBLATT: Auch als Berater für Lebensmittelkonzerne, die etwas verändern wollen, sind Sie tätig. Wer kommt da mit welchen Anliegen auf Sie zu?

THOMAS BÜHNER: Ich bin schon länger für das Unternehmen Nutricia tätig, das Nahrung herstellt für Menschen mit Schluckbeschwerden. Eine sehr unterrepräsentierte Gruppe, obwohl 7% der Deutschen Schluckbeschwerden haben. Essen hat ja auch mit Lebensfreude zu tun, und ich finde es ein grausames Thema, wenn Menschen nicht mehr richtig schlucken können. Ich helfe dem Unternehmen dabei, die Ernährungsangebote für die Menschen, die es brauchen, zu optimieren.

STADTBLATT: Außerdem kann man Sie als Gastkoch buchen. Werden Sie auch privat gebucht?

THOMAS BÜHNER: Ja, aber vor allem im Ausland. Vor kurzem habe ich für jemanden in Hongkong gekocht, für acht Personen. Das war ein sehr schöner Abend.

Thomas Bühner hat sich ein kleines Frühstück bestellt, mit Rührei und Vollkornbrot. Die Bedienung des Café Läer serviert den Teller – Thomas Bühner schaut mit prüfendem Blick darauf.

STADTBLATT: Wenn Sie selbst essen gehen, ist dann immer der Sternekoch aktiv?

THOMAS BÜHNER: Nein, ich kann Essen sehr gut genießen. Ich esse gerne in Gesellschaft, besonders gerne mit meiner Frau, und ich finde, den größten Grad an Wertschätzung, dem man jemanden entgegen bringen kann, ist Zeit. Und bei einem gemeinsamen Essen kann man viel Zeit miteinander verbringen. Das habe ich auch am la vie immer geschätzt, dass unsere Gäste vier, fünf Stunden Zeit miteinander verbracht haben, während wir für sie gekocht haben. Es gab da allerdings mal eine Geschichte in Holland ...

STADTBLATT: Wo Sie doch als Sternekoch aktiv wurden?

THOMAS BÜHNER: Es war ein gutes Restaurant am Strand, und wir hatten die Vorspeise gegessen und der Service räumt mein Besteck mit ab. Dann kommt der nächste Gang, aber bei mir ohne Besteck. Ich habe dann mehrfach versucht, einen Kellner darauf aufmerksam zu machen, aber es kam niemand an unseren Tisch, obwohl das Restaurant fast leer war. Also habe ich angefangen, mit den Händen zu essen! Dann kam der Chef des Restaurants vorbei und hat mich mit Händen essen gesehen und mir immer noch kein Besteck gegeben. Da bin ich dann etwas direkter geworden. Am Ende habe ich ihm noch gesagt, dass sie nicht auf die Karte schreiben sollen, dass es ein 250g-Steak ist, wenn es nur 150g sind. Da meinte er: „Das können Sie gar nicht beurteilen.“ – Da war ich dann schon genervt. Aber so etwas passiert sehr, sehr selten.

STADTBLATT: Werden wir Sie noch mal als Chefkoch eines Osnabrücker Restaurants erleben?

THOMAS BÜHNER: Man soll nie nie sagen, aber zum jetzigen Zeitpunkt kann ich das mit ziemlicher Sicherheit ausschließen. Aber ich werde in Osnabrück wohnen bleiben. Meine Frau kommt aus Ibbenbüren und ist sehr verbunden mit der Region, und auch ich bin glücklich in Osnabrück. Ich werde also eher von Osnabrück aus in die Welt starten. Zum Beispiel nach New York oder London, wo ich dann spannende Projekte im Bereich Essen betreue oder meine Erfahrung miteinbringe. Ein Freund, aus der Familie Reemtsma, macht in London gerade den „besten Kaffee der Welt“, wie er sagt, und nur ausgewählte Sterne-Restaurants bieten diesen Kaffee an. Solche Ideen finde ich spannend, dies zu begleiten.

STADTBLATT: Zum Schluss bitte drei kurze Antworten. Sommer ist Eiszeit. Welche Sorten bestellen Sie?

THOMAS BÜHNER: Auf alle Fälle Haselnuss-Cookie und andere dunkle Sorten Milcheis. Kein Fruchteis und auf keinen Fall Eis, das blau ist! (lacht)

STADTBLATT: Sommer ist Biergartenzeit. Welches Getränk bestellen Sie?

THOMAS BÜHNER: Ein stilles Wasser. Ich bin kein Biertrinker. Wenn Alkohol, dann einen Wein, einen Gin Tonic oder Campari Soda.

STADTBLATT: Sommer ist Urlaubszeit. Wo erholen Sie sich?

THOMAS BÜHNER: Ich koche demnächst auf einem Event in Portugal, und da werden meine Frau und ich noch ein paar Tage Urlaub dranhängen.