

Interview: Thomas Bühner (54), 3-Sterne-Koch und Chef des Osnabrücker Restaurants La Vie

Teller voller Geschichten

Vor zehn Jahren übernahm Thomas Bühner das La Vie in Osnabrück. Mit der AHGZ spricht er über seinen Weg zum dritten Stern, die deutsche Spitzenküche und seine Funktion als Trainer der Mitarbeiter.

➤ Herr Bühner, als Sie nach Osnabrück kamen, war Norddeutschland in kulinarischer Hinsicht ein Entwicklungsland. Können Sie sich noch an die Situation erinnern, in der Sie die Entscheidung trafen, es hier zu versuchen?

Bühner: Ja, ich war damals im Dortmunder La Table schon länger nicht mehr richtig glücklich und hatte den Tipp bekommen, dass der Inhaber des La Vie, der Manager und Unternehmer Jürgen Großmann, nach einem Spitzenkoch suchte. Als wir das Restaurant besichtigten, waren wir von dem Haus und seinen Möglichkeiten sofort begeistert. Natürlich waren wir wegen des Standortes Osnabrück und der Lage des La Vie mitten im Zentrum der Stadt auch skeptisch. Aber wir haben dennoch noch am selben Abend beschlossen, dass wir hierher kommen.

Im La Table waren Ihre Kochkünste zuvor bereits mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet worden. Hat Herr Großmann eigentlich von Anfang an deutlich gemacht, dass er sich für Osnabrück einen dritten wünscht?

Bühner: Ja, das war der Fall. Das bedeutete für mich damals selbstverständlich eine große Herausforderung. Aber andererseits war damit auch klar, dass Herr Großmann hinter diesem Ziel steht. Wenn es um ein solches Vorhaben geht,



Charme, Herzlichkeit und Wohlfühlambiente bilden den Mittelpunkt moderner Gastlichkeit.

braucht man ja Rückendeckung von allen und jedem. So eine Leistung kann niemals von einer Einzelperson vollbracht werden, sondern nur von einem Team, zu dem der Eigentümer im weiteren Sinne selbstverständlich auch zählt. Insofern waren die Ausgangsbedingungen für mich ideal. Und außerdem hatte das La Vie ja bereits einen Stern. Bevor wir kamen, ging es gewissermaßen um die Stadtmeister-

schaft. Wir wollten das Haus international bekannt machen.

Sie haben den dritten Stern nach fünf Jahren erköcht. Zuvor hat Sie der Michelin aber noch zwei Jahre in der Hoffnungsträger-Warteschleife rotieren lassen. Das muss eine enorme Belastung gewesen sein.

Bühner: Dass ich damals nicht wusste, woran es liegt, dass der Michelin zögert, hat mich schon kirre gemacht. Aber heute denke ich, dass wir den Stern genau zur richtigen Zeit bekommen haben. Ich war zu diesem Zeitpunkt 49 Jahre alt und hatte nicht das Gefühl, ein Spätzünder zu sein. Vielmehr bin ich mit dem Warten gereift und habe dabei auch die innere Ruhe und Gelassenheit entwickelt, um diese Auszeichnung zu tragen und zu verteidigen. Ich mag mir nicht vorstellen, wie es gewesen wäre, wenn ich den dritten Stern mit 35 Jahren bekommen hätte.



Obwohl die deutsche Spitzenküche im internationalen Vergleich technisch wie auch stilistisch Maßstäbe setzt, steht sie in der weltweiten Wahrnehmung hinter Ländern wie



Ziel erreicht: Thomas Bühner hat Osnabrück zu einer kulinarischen Destination gemacht.

Spanien oder Skandinavien zurück. Woran liegt das aus Ihrer Sicht?

Bühner: Eine unserer stärksten Qualitäten bildet zugleich das größte Problem – nämlich unsere Vielfalt. Wenn mich ein Besucher aus Amerika bittet, ihn in Deutschlands bestes Restaurant zu führen, muss ich passen und ihn stattdessen in mindestens fünf oder sechs Restaurants schicken. Köche wie Sven Elverfeld und Joachim Wissler kochen vollkommen anders als Helmut Thieltes und Harald Wohlfahrt, obwohl alle diese Chefs in einer Liga spielen. Das macht es schwierig, die deutsche Spitzenküche im Ausland zu beschreiben. Im Hinblick auf Skandinavien, Spanien oder aktuell auch Südamerika lässt sich die Sache leichter auf den Punkt bringen. In Deutschland muss man immer mehrere Sätze bemühen.

Und wenn Sie nur einen zur Verfügung hätten?

Bühner: Dann würde ich sagen, dass die besten deutschen Köche alle eine sehr ernsthafte Forschung nach optimalen Zubereitungen betreiben und dabei unglaublich viele Techniken beherrschen. Das ist keinesfalls so selbstverständlich, wie es klingt.

Wie würden Sie die aktuellen Herausforderungen an die deutschen Spitzenrestaurants beschreiben?

Bühner: Im Mittelpunkt steht heute genauso wie zur Zeit des deutschen Küchenwunders exzellentes Essen. Aber dieses können wir unseren Gäste nicht mehr in den klassischen Gourmettempeln präsentieren, in denen man sich vor lauter Ehrfurcht nicht traut, laut zu sprechen. Stattdessen müssen Charme, Herzlichkeit und Wohlfühlambiente den Mittelpunkt moderner Gastlichkeit bilden. Ich bin stolz darauf, dass wir so etwas mit der Unterstützung von Herrn Großmann in Osnabrück realisieren können. Weil

wir sehr viele internationale Mitarbeiter und Gäste haben, ist das La Vie in dieser Stadt wie ein Mikrokosmos.

Sie selbst verstehen sich in diesem Kosmos erklärtermaßen nicht als genialischer Chef, sondern als Teamplayer, der die Energien seiner Mitarbeiter katalysiert. So viel Understatement zeigt nicht jeder 3-Sterne-Koch. Bühner: Wenn mich jemand fragt, was ich im La Vie mache, vergleiche ich mich gerne mit einem Fußballtrainer. Meine Mitarbeiter geben an diesem Ort alles und tragen viel Verantwortung. Ich bin darüber sehr glücklich und vergebe mir überhaupt nichts wenn ich sage, dass wir die Küche des Hauses zusammen entwickeln.

Unter den deutschen 3-Sterne-Köchen zählen Sie zu den Avantgardisten, die eine technisch sehr aufwendige und komplexe Küche präsentieren.

Bühner: Mir ist es wichtig, dass der Teller ebenso wie das ganze Menü eine Geschichte erzählt. Aus diesem Grund lassen wir unsere Produkte oft in mehreren Varianten auftreten. Wenn ich ein Blumenkohlröschen auf einem hervorragenden Blumenkohlpüree anrichte und darüber noch rohen Blumenkohl gebe, kann ich von diesem bekannt geglaubten Produkt sehr viel Neues erfahren. Mein Ziel ist es dabei, den unverfälschten Eigengeschmack in seiner ganzen Vielfalt zu zeigen. Dass unsere Gerichte oft über viele Elemente verfügen, heißt also nicht, dass wir auf dem Teller mit unzähligen Produkten arbeiten, sondern vielmehr mit Deklinationen einiger weniger.



Anzeige

Gastronomie managen
Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden

MATTHAES

Gruner · Euchner · von Freyberg **NEU!**

GASTRONOMIE MANAGEN

UMSATZCHANCEN NUTZEN, KOSTENFALLEN MEIDEN

- Handlungsempfehlungen und Impulse für angehende und gestandene Gastgeber anhand des Produktlebenszyklus in der Gastronomie
- Dauerhafter Erfolg durch die richtigen Entscheidungen: Vom Pre-Opening bis zum Relaunch
- Praktische Ratgeber mit Checklisten und Expertentipps

DIREKT BEI UNS BESTELLEN!

+49(0) 34206 / 65-106

www.matthes.de

Kostenloser Versand in Deutschland und Österreich

200 Seiten | Softcover
ISBN 978-3-87515-308-8 | € 32,00



Freier Mitarbeiter
Oliver Stenzel
redaktion@ahgz.de