Ausgerechnet Osnabrück! Thomas Bühner hat die Stadt des Westfälischen Friedens zum Sehnsuchtsziel für Gourmets gemacht. Das Restaurant „la vie“ im Haus Tenge – ein denkmalgeschütztes klassizistisches Gebäude aus dem 18. Jahrhundert vis-à-vis vom Rathaus – ist die ideale Bühne für die produktbetonte Aromenküche des Drei-Sterne-Kochs

DER DIRIGENT DES GENUSSES

DORADE & KAKI

- Marinierte Dorade
- fermentierte Kaki
- Algen
- Kakicreme

FOTOS: LA VIE

FERMENTIERTE KAROTTE & CAMEMBERT

- fermentierte Karotte
- rohe marinierte Karotte
- Karotten-Gel
- Karotten-Eispulver
- Camembert-Eis
- Camembert-Eischips

ZWEIERLEI AAL UND MANDEL

- geräucherter Aal
- gegrillter Aal
- Mandelcreme
- grüne, gesalzene Mandeln
- dehydriertes Eigelb

FOTOS: LA VIE

BISON [KANADISCH] LAUCH, ZWIEBEL, ZITRONE

- Bisonfilet, gebraten
- Miso-Creme
- verbrannter Lauch
- Perlzwiebel
- Zwiebel-Zitronen-Püree
- Zitronen-Crumble
- Petersilienspinat
- Creme von schwarzem und frittiertem Knoblauch
- Kalbsjus

RINDERFILET & TOPINAMBUR

- Rinderfilet amerikanisch
- Pilzerde
- Topinambur roh
- Topinamburpüree
- Topinamburstampf
- Topinamburrosine
- Topinambur in Whisky
- getrocknete & frittierte Topinamburschale

LANGOUSTINE MIT BULGUR

- Langoustine
- Langoustinenkopf-Soße
- Ricotta-Kaffirlimetten-Creme
- Romanesco-Zuchini-Creme
- Tocinowürfel in Mango-Glasage
- Langoustinentatar im Zuchiniravioli
- Estragonmarinade
- Basilikumsamen
- Huhn-Soja-Sauce
- Schweinehaut, frittiert
- Speck- und Spinatpuder
- Gegrillte Gemüse in Tocinoöl
- Kaffirlimettenöl
- Lardomarinade
- Tomaten aufgeschnitten und Tomatenerdbeere
- Bulgurfond
- Bulgur mit Pistou

FOTOS: LA VIE

FOTOS: LA VIE

HUMMER, ROTE BETE, HASELNUSS

- Hummer Sous-vide
- Hummer-Cannelloni
- Hummerfond
- Rote-Bete-Püree
- Rote-Bete-Scheiben (Sous-vide)
- Abalone, gegart
- Forellenkaviar in Rote-Bete-Saft
- Radicchio-Puder
- Radicchio-Marinade
- Haselnuss-Chip
- Haselnussscheiben
- Haselnussschaum
- Georgia Rote-Bete-Scheiben
- Garnitur

Hummer Sous-vide

Hummerkopf eine Minute in kochendes Wasser halten, Scheren- und Schwanzstücke abtrennen. Scheren im Kochwasser sieben Minuten weiter köcheln lassen, anschließend auf Eiswasser erkalten lassen. Schwanz auf kleine Metallbleche setzen, mit etwas Salz und Olivenöl doppelt vakuumieren, bei 70 °C zwölf Minuten im Julabo garen und auf Eis legen.

Hummer-Cannelloni

Schritt 1

4 blaue Zwiebeln, 2 Tomaten

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und bei geringer Hitze confieren (ca. 1,5 Stunden). Tomaten blanchieren, von Haut und Kernen befreien, das reine Fleisch klein schneiden, zu den Zwiebeln geben, eine Stunde mit confieren.

Schritt 2

50 g Zwiebel confiert, 50 g Hummerwürfel, 6 g Seeigel

Alles vermischen und abschmecken (Masse reicht für 12 Personen), mit alten Soja, Chardonnay-Essig, Zitronensaft und Ricotta-Käse abschmecken.

Wan Tan

Blätter in kaltem Wasser einweichen (10 Sekunden) kurz abtrocknen und dann mit der Masse zum Cannelloni rollen, 8 g pro Blatt

Hummerfond

12 Hummerköpfe, 5 Zwiebeln, 4 Lauchstangen, nur das Weiße, 1 Knolle Knoblauch, 300 g Champignons, 6 Tomaten, 200 ml Cognac, 300 ml Wasser, 1 Blatt Komba, 10 g Petersilie

Hummerköpfe in der Pfanne angrillen. Gemüse farbig anrösten, klein geschnittene Tomaten mit anschwitzen. Hummerköpfe dazugeben und mit Cognac ablöschen. Wasser aufgießen und den Rest einlegen. Acht Stunden kochen, passieren und reduzieren.

Rote-Bete-Püree

1,2 kg Rote Bete, 100 g Radicchioherzen

Rote Bete mit Salz in Alufolie einschlagen, zwei Stunden bei 160 °C im Ofen garen. Strunk und Schale entfernen, klein schneiden. Radicchio klein schneiden und mit der Rote Bete mixen, Masse vakuumieren und im Dämpfer 100 °C zirka 30 Minuten dämpfen. Masse mit Salz und Zucker abschmecken, im Thermomix fein mixen und durch ein Sieb streichen.

Rote-Bete-Scheiben

Rote Bete waschen und schälen. Mit der Aufschnittmaschine auf eine Breite von 1 cm schneiden, die Scheiben nebeneinander in einen Vakuumbeutel legen und mit ausreichend Rote-Bete-Saft vakuumieren, alles bei 100 °C für eine Stunden dämpfen. Nach Erkalten mit einem Ring (3 cm Ø) ausstechen. Bis zum Gebrauch in Rote-Bete-Saft legen.

Forellenkaviar

Kaviar waschen und in Rote-Bete-Saft einlegen (braucht 12 Stunden, bis die Färbung perfekt ist).

Radicchio-Puder

Die inneren Herzen des Radicchio in kleine Stücke schneiden und im Trockengerät zwei Tage trocknen. Im Thermomix fein mixen.

Radicchio-Marinade

10 g Chardonnay-Essig, 120 g Olivenöl, 70 g Rote-Bete-Saft, 5 g Sojasoße, 15 g Mirin

Alles mixen und mit Orangen- und Zitronensaft abschmecken. Radicchio in 2 x 2 cm große Stücke schneiden und à la minute marinieren.

Haselnuss-Chip

600 g Wasser, 300 g geröstete Pimonteser Haselnüsse, 150 g Isomalt, 120 g Zucker, 30 g Glucose, 50 ml Haselnussöl, 3 g Xanthan, Salz

Alles bei 70 °C 12 Minuten mixen. Dünn auf eine Silpatmatte streichen und bei 140 °C 45 Minuten backen. Danach unter der Wärmelampe fertig trocknen lassen.

Haselnuss-Scheiben

Haselnüsse in Wasser einlegen (ca. 12 Stunden), kurz trocknen und in dünne Scheiben schneiden. Unter der Wärmelampe trocknen lassen.

Haselnusspraline

250 g Sonnenblumenöl, 175 g geröstete Haselnüsse, 5 g Salz

Alles mixen und die Abalone à la minute marinieren.

Haselnuss-Schaum

170 g braune Butter, 10 g Chardonnay-Essig, 40 g Forellenkaviar, 150 g Hummerfond, 15 g Haselnussöl, 190 ml fettarme Milch (1,5 %)

Alle Zutaten bei 60 °C für etwa fünf Minuten mixen, passieren und mit Salz, Zitronen- und Orangensaft abschmecken. Eventuell mit Hilfe von Lecitin etwas Textur verleihen.

Georgia Rote-Bete-Scheiben

Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden, und mit einem Ausstecher (3 cm ø) ausstechen (leicht mit Olivenöl marinieren und anrichten).

Garnitur

Umobado-Algen, Spitzen von rotem Basilikum (Thai Basilikum), Haselnussöl, Limettensaft, Orangensaft, braune Butter, Läuterzucker, Olivenöl

Brainstorming: 3-Sterne-Koch Thomas Bühner inmitten seines jungen Teams. Zu den Leistungsträgern der 15-köpfigen Weißen Brigade gehören auch Küchenchef Timo Fritsche und Chef-Pâtissier René Frank

„Ich bin Gastgeber und der Trainer der Mannschaft“

Thomas Bühner im *chefs!* Interview über seine Rolle im „la vie“, die Lust auf den Fischposten im Abendservice, die Effekte der zeitweisen Demokratisierung der Menüpreise und einen persönlichen Traum

chefs!: *Was heißt es, auf dem Gipfel des Kocholymps zu stehen und ein hoch dekoriertes Restaurant zu führen – ist das reine Lust oder manchmal auch eine Last?*
Bühner: Wenn man etwas richtig gut machen will, bedeutet das viel Arbeit. Hinzu kommt: Was ich mache, ist in Deutschland sehr personengebunden. Die Gäste erwarten bei ihrem Besuch meine Präsenz im Restaurant. Jeden Abend. Doch ich würde es nicht als Last bezeichnen, der Spaß überwiegt. Erst recht, wenn um 19 Uhr der Service los geht und ich in der Küche auf den Fischposten stehe. Dann stört mich nichts mehr. Kein Telefon, keine E-Mail. Ich genieße es einfach, mit meinem Team zu arbeiten und etwas Tolles auf die Teller zu bringen.
chefs!: *Können Sie die hohen Erwartungen von Gästen, Kritikern und auch Kollegen an Sie, den 3-Sterne-Koch, wirklich ausblenden?*
Bühner: Hohe Auszeichnungen ziehen hohe Erwartungen nach sich. Diese sind aber auch Ansporn, es jeden Tag etwas besser zu machen, nicht nachzulassen und vor allem auch nicht abzuheben.
chefs!: *Gibt es ein Erfolgsgeheimnis des Thomas Bühner?*
Bühner: Ganz klar – das Team. Und damit meine ich das Team in Küche und Service. Wenn mich einer fragt, was ich eigentlich mache, sage ich: Ich bin Gastgeber und der Trainer der Mannschaft. Das bedeutet: Ich bin nicht der beste Vorturner, ich bin auch nicht der Einzige, der alles kann. Es gibt Sachen, die ich noch nie gemacht habe.
chefs!: *Was zum Beispiel?*
Bühner: Zum Beispiel habe ich noch nie Brioches gebacken. Dennoch gibt es im *la vie* hervorragende Brioches, denn ich habe jemanden, der das perfekt kann. Ich muss nicht alles selber tun. Das wäre wie ein Fußballtrainer, der beim Elfmeter auf den Platz läuft, weil er keinem in seiner Mannschaft diese Aufgabe zutraut. Ich habe mir ganz bewusst mein Team aus Spezialisten zusammengestellt. Ich spreche mit meinen Köchen ab, wie ich etwas haben will und dann legen sie los. Wenn jemand unsicher ist, ob das Ergebnis passt, kann er mich jederzeit fragen und dann entscheiden wir gemeinsam.

„An einem Standort wie Osnabrück ist ein hochklassiges Restaurantkonzept wie das *la vie* leider kein Selbstläufer.“

Thomas Bühner, Gastgeber, Restaurant la vie, Osnabrück

chefs!: *Was spornt Sie an, jeden Tag Bestleistung zu bringen?*
Bühner: Der Wunsch, den Gästen ein tolles Erlebnis zu bereiten. Ich genieße das Arbeiten mit dem Team, ich genieße aber auch den Applaus der Gäste. Ich freue mich, wenn sie sich bei uns wohl fühlen. Meine Großeltern hatten eine Gaststätte auf dem Land – das Klappern aus der Küche und die Stimmen aus dem Restaurant fand ich immer toll. Ich mag es, wenn es im *la vie* lebhaft zugeht. Gäste fragen mich manchmal: „Waren wir nicht ein bisschen laut?“ Meine Antwort: „Ich finde es toll, wenn Sie lachen. Sie sollen Spaß haben!“
chefs!: *Das „la vie“ gehört dem Manager und Unternehmer Dr. Jürgen Großmann – Sie sind Geschäftsführer und der kulinarische Taktgeber. Wie präsent ist der Eigentümer?*
Bühner: Er kommt regelmäßig als Gast und ist interessiert daran, was im *la vie* passiert, doch er mischt sich nicht ein, sondern vertraut seinem Management vor Ort. Unser Auftrag bei unserem Start hier im Jahr 2006 war, ein erfolgreiches öffentliches Restaurant aus dem *la vie* zu machen, und das gelang.
chefs!: *Wie wirtschaftlich muss ein Restaurant sein, das einem der reichsten Deutschen gehört?*
Bühner: Es ist großartig, eine solch tolle Plattform für meine Küche zu haben. Doch an einem Standort wie Osnabrück ist ein Restaurant dieser Klasse kein Selbstläufer. Wir müssen jeden Tag hart arbeiten und um Gäste kämpfen; erst recht, weil wir nicht von den Synergien eines Hotels profitieren. Zugegeben, wir haben es mit einem Kultursponsor wie Dr. Jürgen Großmann im Rücken in manchen Punkten leichter als andere Restaurateure. Unsere 30 Mitarbeiter können sicher sein, dass sie am Monatsende ihr Gehalt bekommen. Aber wir müssen verantwortungsvoll wirtschaften und natürlich unser Budget einhalten.
chefs!: *Zur Zeit locken Sie an drei Tagen unter der Woche mit einem 7-Gänge-Menü für 98 Euro. Verkaufen Sie Ihre 3-Sterne-Küche damit nicht unter Wert?*
Bühner: Es ist nicht immer einfach, das Restaurant unter der Woche gut auszulasten. Also haben wir im letzten Jahr mit den 98-Euro-Angebot einen Versuchsballon steigen lassen, und es wurde sehr gut angenommen. Wir haben dadurch viele neue Gäste gewonnen, und es gelingt uns mit dieser zeitweisen Demokratisierung des Menüpreises auch, den einen oder anderen Skeptiker ins Restaurant zu locken und gängige Vorurteile gegenüber Gourmetrestaurants wie z.B. *zu steif, zu kleine Portionen, zu teuer* abzubauen. Das freut mich, und ich mag auch die Gäste, die aufgrund dieses Angebots zu uns kommen. Manche haben lange gespart, um sich dieses Erlebnis hier bei uns leisten zu können. Für sie ist es ein ganz besonderer Abend. Und genau das ist es doch, was wir immer erreichen wollten: den Gästen einen kulinarischen Opernabend zu bieten.
chefs!: *Jetzt ist wieder Saison, und Sie und Ihr Team dürfen zweimal die Woche im großen Küchengarten auf Schloss Ippenburg ernten – was bedeutet Ihnen diese Bezugsquelle?*
Bühner: Dieser einzigartige Garten von Viktoria Freifrau von dem Bussche ist eine große Inspirationsquelle und lässt uns eine ganz neue Dimension von Qualität und Frische kennenlernen. Es ist ein tolles Gefühl, Karotten oder Rote Bete direkt aus der Erde zu ziehen, den Duft einzuatmen und später die Frische zu schmecken. Wenn wir vor Ort auf Entdeckungsreise sind, nehmen wir mit, was gerade erntereif ist: Artischocken, die ganz kleinen Karotten, Borretschblüten und -stiele … Steht genug von einem Produkt zur Verfügung, machen wir gern eine Deklination, z.B. von Topinambur. Bereits ein Klassiker auf der Karte ist unser Petersilienwurzelmüsli: In eine mit Petersilienwurzel aromatisierte Milch kommen frittierte Stückchen von Roter Bete, Karotte, Petersilie, Sellerie und Fenchel.
chefs!: *Die Schätze aus dem Küchengarten sind nur saisonal verfügbar. Welche sonstigen Einflüsse haben Ihren Kochstil über die Jahre verändert und geprägt?*
Bühner: Die Lust, Neues auszuprobieren und immer besser zu werden hat meinen Kochstil über die Jahre sehr geprägt. Im Vordergrund stand und steht jedoch das übergeordnete Ziel, einen wirklich guten Geschmack zu erzeugen. Dazu nutze ich auch neue Techniken, aber meine Küche ist noch immer eine Küche und kein Labor. Es geht mir nicht um Effekthascherei, der Einsatz einer neuen Technik muss in erster Linie Sinn machen. Wenn

Thomas Bühner, 1962 in Riesenbeck geboren, absolvierte seine Kochausbildung in Paderborn. Es folgten Stationen bei Günter Scherrer im Düsseldorfer Hilton, im Landhaus Scherrer in Hamburg, im Restaurant Grand Cru in Lippstadt und im Restaurant Jörg Müller in Westerland/Sylt. 1989 wurde Thomas Bühner Chef de partie bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn, für ihn eine der wichtigsten Stationen: An Harald Wohlfahrt faszinierte ihn die Disziplin und Konstanz, aber auch Bodenständigkeit und Menschlichkeit. 1991 wurde Thomas Bühner Küchenchef im Restaurant La Table in Dortmund. 1996 erkochte er den ersten Michelin-Stern, 1998 folgte der zweite. Seit April 2006 leitet Thomas Bühner gemeinsam mit Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam das „la vie“ in Osnabrück. Das Restaurant ist mit 19 Punkten im Gault Millau und drei Michelin-Sternen sowie Höchstnoten in allen anderen deutschen Restaurantführern ausgezeichnet.

FOTOS: LA VIE

Das stylische Ambiente im Erdgeschoss des „la vie“ wird von warmen Erdtönen und edlen Hölzern bestimmt. Die Wände ziert zeitgenössische Kunst. Ein begehbarer Wein- und Humidorschrank trennt eine kleine Lounge vom Restaurant

ich zum Beispiel Stickstoff einsetze, dann geschieht dies nicht der Show wegen, sondern um den Geschmack, die Konsistenz oder die Textur eines Produkts zu verbessern. Nur ein Beispiel: In unserem Lammgericht mit Süßkartoffel und Grapefruit sorgen kleine, mit Stickstoff gefrostete Perlen aus Grapefruitjus einfach für eine bessere Geschmacksharmonie als pure Fruchtfilets.

chefs!: *Gemüse spielt in Ihrer Küche eine große Rolle. Warum gibt es eigentlich kein vegetarisches Menü auf der Karte?*

Bühner: Wenn es der Gast wünscht, bekommt er bei uns natürlich auch ein vegetarisches Menü. Aber ich bin der Meinung, dass zu einem Essen im Drei-Sterne-Restaurant ein Stück Fleisch oder Fisch einfach dazugehören; da bin ich ganz konservativ. Aber der Gast hat ja die Wahl. Wir bieten mittags und abends zwei Menüs, und man kann die Gänge beliebig tauschen. Es gibt im *la vie* auch keinen Menüzwang oder die Vorgabe, dass tischweise alle dasselbe essen müssen. Ich verstehe ehrlich gesagt nicht, warum manche Kollegen eine solche Strategie fahren und damit ihre Gäste verärgern.

chefs!: *Wie entstehen neue Gerichte für die la vie-Karte?*

Bühner: Wir haben eine Art Entwicklungsküche und auch einen Mitarbeiter, der sich um neue Menübestandteile und Speisen kümmert. Mit ihm spreche ich über neue Ideen für Rezepte und Gerichte. Er erstellt kleine Proben, die wir gemeinsam verkosten und optimieren. So entsteht in einem längeren Prozess Stück für Stück ein neuer Teller.

chefs!: *Ihre bevorzugten Garmethoden sind Sous-vide und Niedertemperatur. Warum?*

Bühner: Hohe Temperaturen zerstören den Geschmack eines Produkts. Je niedriger die Gartemperatur, desto besser bleibt der Eigengeschmack erhalten. Das gelingt beispielsweise auch, wenn man Fisch in Gewürzöl confiert oder Zucchini in Marinade vakuumiert – dann haben sie eine Konsistenz wie gekocht, aber den Geschmack von rohen Zucchini. Und Kirschen, die im Rotationsverdampfer behandelt wurden, sind in der Konsistenz wie gekocht, schmecken aber wie roh.

chefs!: *Für Ihr Gericht „Pur Reh“ haben Sie eine Jus aus dem Fleischsaft des Rehs entwickelt. Wie kamen Sie darauf?*

Bühner: Ich sollte bei einem Foodsymposium einen Vortrag über eine Entwicklung halten, die ich selbst beeinflusst habe. Im Gespräch mit meinen Mitarbeitern bin ich darauf gekommen, dass es keine Soße gibt, die den Eigengeschmack des Produkts nicht verändert. So entstand die Idee, eine Soße nach dem Vorbild einer Beeftea zu machen, also ohne Anrösten der Knochen und Zugabe von Gemüse oder Wein. Die Rehkeule wird zunächst grob durch den Wolf gelassen und dann im Vakuum erhitzt. Dabei tritt der reine Fleischsaft aus, der im Rotationsverdampfer reduziert wird. So entsteht eine Essenz mit dem unverfälschten Rehgeschmack.

chefs!: *Verraten Sie auch, woran Sie aktuell arbeiten?*

Bühner: Natürliche Geschmacksverstärkung ist zurzeit beispielsweise ein Thema – also z.B. Karotten in Karottensaft kochen. Oder Produkte wie Brokkoli, Bohnen oder Blumenkohl beim Garen nicht in Wasser auslaugen zu lassen, sondern alternativ in Öl zu kochen.

chefs!: *Sie sind nicht nur 3-Sterne-Koch, sondern auch Markenbotschafter für die Knorr Professional Range von Unilever Food Solutions. Fürchten Sie nicht um Ihren guten Ruf?*

Bühner: Nein, warum? Natürlich war ich erst einmal skeptisch, als das Angebot kam. Doch ich habe mich gut informiert und zugesagt, weil es sich um klassisch hergestellte Jus und Bouillons handelt, aus denen der Koch etwas Kreatives machen kann. Ich benutze sie in meiner Küche natürlich nicht, empfehle sie aber für Kollegen, die nicht mehr alles selber machen können und nach guten Lösungen suchen.

chefs!: *Sie sind jetzt 30 Jahre im Beruf und haben alles erreicht, was man als Koch erreichen kann. Welchen Traum wollen Sie sich noch erfüllen?*

Bühner: Ich würde gerne reisen und mir unterschiedliche Konzepte in der ganzen Welt anschauen. Sagen Sie mir eine Stadt und ich nenne Ihnen ein Restaurant, wo ich gerne essen würde.

chefs!: *Das hört sich wirklich spannend an. Könnte man daraus nicht auch ein tolles TV-Format machen?*

Bühner: Schreiben Sie es! Das wäre in der Tat mal ein Format, mit dem ich mich identifizieren könnte.

Interview: Sabine Romeis !

„Es gibt hier keinen Menüzwang und auch nicht die Vorgabe, dass tischweise alle Gäste dasselbe Menü essen müssen.“

Thomas Bühner, Gastgeber, Restaurant la vie, Osnabrück

FOTO: LA VIE

WER WIRD PATISSIER DES JAHRES?
DIE FINALISTEN

SAVE THE DATE:
11. OKTOBER 2015, KÖLN - ANUGA
Tickets und Informationen unter www.patissierdesjahres.com

Patissier des Jahres dankt seinen Sponsoren!

Platinsponsor
Rama Cremefine

Sponsoren
anuga
JOBELINE work · fashion · fun
ONE BAR ONE TREE ORIGINAL BEANS
Dawn Creating happiness™

Präsentiert von: Grupo Caterdata | Ludwigstr. 22 | D-79104 Freiburg | Tel. +49 (0) 761- 2 089 890 | info@patissierdesjahres.com

PATISSIER DES JAHRES
CHEFSERVICES ★ The first international chef agency
KOCH DES JAHRES DER WETTBEWERB
KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT chefs!