Neue Zürcher Zeitung

Gastrokritik

Drei Sterne zum Schnäppchentarif

Mit drei Sternen ist Thomas Bühner einer der am höchsten ausgezeichneten Köche Deutschlands. Sein Osnabrücker Restaurant ist auch eines der unkompliziertesten und preiswertesten der Gourmetszene.

von
Wolfgang Fassbender
16.9.2015, 05:00 Uhr
1
Kommentar

Vielleicht ist ja auch der Ort schuld. Thomas Bühner führt sein Restaurant eben nicht in Berlin oder München, weder in Köln noch in Hamburg, sondern in Osnabrück. Also in einer historisch bedeutenden Stadt Westfalens, die ein arg verträumtes Dasein führt. Gourmets reisen auch von weither an, doch der Chef legt Wert darauf, es sich nicht mit den Einheimischen zu verderben. Also mischt er hier Eleganz à la Grossstadt mit fröhlicher Unkompliziertheit. Der uniformierte Wagenmeister ist eher zur ersteren Kategorie zu rechnen, der mit sensationellen dragierten Nüssen gefüllte und zum Abschluss des Essens auf dem Tisch placierte Kaugummiautomat dagegen zur letzteren.

Dazwischen reihen sich allerlei feine, sehr präzise angerichtete und abgeschmeckte Gänge, immer auf der Höhe der Zeit, stets durchdacht und kaum je schockierend. Eine sehr moderne, aber nicht manierierte Form des Kochens, neugierig, aromatisch und unaufdringlich. Günstig sowieso, wenn man als Gast Sonderaktionen nutzt oder mittags kommt. Und selbst das normale Abendmenu kostet weniger als in vielen anderen Toprestaurants dieser Welt.

Drei Sterne, ganz selbstverständlich

Eine Auster, mit Kimchi akzentuiert, zeigte schon die frische, sehr klare, manchmal mit asiatischen Anklängen versehene Küche Bühners. Die Frische war übrigens allen Gängen anzuschmecken – als Zweites dem Taschenkrebs mit Kürbis-Escabeche und Essig-Rosmarin-Eis. Durch die ausgefeilten Texturen werden die einzelnen Aromen unterstützt, durch die genau abgewogenen Temperaturen ebenfalls. Pflanzliche Produkte spielen eine grössere Rolle als anderswo. Blumenkohl und Quinoa zum Beispiel, zusammen mit Zitrone und gebeiztem Loup de Mer in Szene gesetzt. Oder die Rote Bete, im Salzteig gegart, am Tisch präsentiert und dann aus der Hülle geholt. Ein würzig-intensiver Zwischengang, der weiterer Zutaten nicht bedurfte und auch den Kräutersalat hätte entbehren können. Zunächst völlig unauffällig war auch der Kaisergranat mit Bulgur, Ricotta und gegrilltem Gemüse – allerdings passte alles wunderbar zusammen: Würzige, leicht süssliche und rauchige Geschmackseindrücke verbanden sich optimal.

Fleisch kann Bühner auch, und es muss kein Luxusprodukt à la Taube, Rindsfilet oder Stopfleber sein. In meinem Fall war es der Lammnacken, einmal geschmort, einmal offenbar bei niedriger Temperatur rosa gegart. Wiederum eine Frage der Texturen – und mit Süsskartoffel und Weizengras mutig herzhaft eingerahmt.

Süsses vom Star-Patissier

Seinem Dessertspezialisten René Frank gönnt Chef Bühner Freiraum, und der nutzt ihn gern mal für allerlei Spielereien. Die «Fluffy Duck», das Vordessert, kam tatsächlich als quietschgelbe, essbare Mini-Ente: lustig, nicht zu süss, trotzdem Drei-Sterne-Niveau. Das war auch der eigentliche Nachtisch, der aus grüner Tomate, Mascarpone, Pinienkernen und einer Whisky-Emulsion bestand. Die herb-fruchtigen Tomatennoten wurden also einerseits konterkariert, andererseits aufgefangen. Ziemlich originell und sehr erfrischend dazu. Wie die sowohl lustigen als auch auf den Punkt gearbeiteten süssen Happen danach.

Wein – und wie!

Sommelier Sven Oetzel hätte auch zu den letzten Versuchungen des Menus den passenden Wein und das irgendwann zwangsläufig notwendige adäquate

Hotel empfohlen. Die von ihm zusammengestellte Getränkekarte ist aussergewöhnlich budgetschonend kalkuliert; schon für unter 50 Euro bekommt man ausgezeichnete Flaschen aus deutschen oder anderen Anbaugebieten. Prestigetropfen sind vorhanden, aber eindeutig in der Minderheit: Osnabrück ist auch beim Wein nicht München, Berlin, Zürich oder London.

Maître Thayarni Kanagaratnam käme auch dort zurecht, scheint sich aber in der gehobenen Provinz wohl zu fühlen. Ihr Service ist herzlich, ohne nachlässig zu werden – und wenn irgendwann der Chef aus der Küche kommt, muss niemand die Hacken zusammenschlagen. Thomas Bühner ist leger gekleidet und gut gelaunt. Dass er sich nichts mehr beweisen muss, scheint offensichtlich. Nicht von allen Drei-Sterne-Köchen Deutschlands kann man dies sagen.

Ein sehr empfehlenswertes Restaurant, die Küche ist drei Sterne wert. Das Sommermenu kostet (bis zum 1. Oktober) 98 Euro, das grosse Abendmenu wird mit 228 Euro berechnet.

Restaurant La Vie, Krahnstasse 1–2, D-49074 Osnabrück, Tel. +49 541 331150;
www.restaurant-lavie.de
, info@restaurant-lavie.de

Gastrokritik
Ducasse – unvergleichlich

Nirgendwo in London könne man besser essen als im Drei-Sterne-Restaurant «Alain Ducasse at The Dorchester», heisst es. Gut möglich, doch die eigentlichen Attraktionen sind hier nicht die Speisen.

Wolfgang Fassbender
17.6.2015, 03:30

Gastrokritik
Die Nummer 15 der Welt

Angeblich kann man nirgends im deutschsprachigen Raum besser essen als in Wiens Spitzenlokal «Steirereck». Ob der Ruhm dem Küchenchef Heinz Reitbauer zu Kopf gestiegen ist?

10.6.2015, 02:00

Gastrokritik
St. Gallen startet durch

Das «Einstein» hat einen renommierten Küchenchef engagiert, macht aber kaum Reklame. Schade, denn schon jetzt isst man hier besser als in fast allen anderen Restaurants des Kantons.

20.5.2015, 02:00

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.