

EDITION 243

Chefs Hast

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.



K. ERFORT:

LANGOSTINOS

WIBERG:

RAUCHIGE ZEITEN

ANUGA:

CULINARY STAGE

RAUCHLACHS:

PARIEREN&TRANCHIEREN

NESPRESSO:

GEHOBENE ANSPRÜCHE

Pinchensech

SILEX:

S-KLASSE

JORDI ROCA:

DIE SÜSSE KUNST

IN DER IN DER INTERVIEW MIT THOMAS BÜHNER

Pressesendung · Entgelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheidemanns

>

SEIT 2006 BEGRÜSSEN THOMAS BÜHNER UND SEINE RESTAURANTLEITERIN THAYARNI KANAGARATNAM IHRE GÄSTE IM RESTAURANT LA VIE IN OSNABRÜCK, DAS HEUTE MIT DREI MICHELIN STERNEN UND 19 GAULT MILLAU PUNKTEN EINE DER ERSTEN KULINARISCHEN ADRESSEN IN DEUTSCHLAND IST. WAS ES MIT SEINER DREIDIMENSIONALEN AROMENKÜCHE UND DEM KÜCHENGARTEN AUF SICH HAT UND WARUM LIEBE DURCH DEN MAGEN GEHT, VERRIET ER UNS IM INTERVIEW.

Chefs best: Was verbirgt sich unter einer dreidimensionalen Aromenküche?

Thomas Bühner: Wir haben uns vor Jahren überlegt, wie sich unsere Küche mit all ihrer Tiefe und Vielfalt am besten beschreiben lässt. Die Dreidimensionalität umschreibt den Eigengeschmack der verwendeten Produkte und Zutaten, die Zubereitung sowie die Spannbreite unserer Küche.

CB: Für Sie ist der ursprüngliche und reine Geschmack eines Produktes sehr wichtig. Kommen Sie ohne Gewürze aus? **TB:** Ich verwende nicht unbedingt unheimlich viel Pfeffer, aber Gewürze haben natürlich auch in meiner Küche ihre Berechtigung.

CB: Wie verhält sich das Zusammenspiel mit Ihren Lieferanten?

TB: Das ist natürlich, ebenso wie die in unserer Küche verwendeten Produkte, sehr unterschiedlich und vielfältig. Ich denke, man kann eigentlich aus allem etwas machen. Jedes Produkt hat den gleichen Wert, aber nicht den gleichen Preis.

CB: Welche Bedeutung spielen regionale Produkte in Ihrer Küche bzw. lässt sich die benötigte Produktvielfalt einer Drei-Sterneküche überhaupt regional beziehen?

TB: Da wo es Sinn macht auf jeden Fall. Ein Blumenkohl muss aber nicht unbedingt einmal um die Welt fliegen, um auf meinem Teller zu landen. Ich würde mich nicht als den großen Regionalkoch bezeichnen, aber wo es Sinn macht, ist regional gut. In einer Drei-Sterne-Küche lassen sich auch nicht alle Produkte regional beziehen. Bei Fisch wird es in unserer Region zum Beispiel sehr schwierig.

CB: Sie ernten Ihre Kräuter frisch im Kräutergarten von Schloss Ippenburg. Um welche Kräuter und Gemüsesorten handelt es sich hierbei?

TB: Bei dem Kräutergarten bin ich Nutznießer und Profiteur, die Entscheidung was angepflanzt wird trifft alleine Freifrau von dem Bussche. Wir verwenden das, was uns zur Verfügung steht und wenn etwas nicht mehr vorrätig ist, ste-







hen genügend Alternativen im Garten zur Verfügung. Die Gemüse und Kräuter sind so reichlich vorhanden, dass wir immer etwas finden. Wir bezeichnen den Kräutergarten als Gemüse-Paradies und folgen bei der Ernte den Jahreszeiten.

CB: ... ich kann mir vorstellen, das hat Sie schon zum ein oder anderen Gericht inspiriert, oder?

TB: Auf jeden Fall. Das ist mit der größte Vorteil der Gartens, er ist auch eine Inspirationsquelle.

CB: Es heißt Sie haben ein Faible für das Niedertemperaturgaren. Für welche Produkte setzen Sie es ein?

TB: Ich bin nicht der Koch, der 48 Stunden bei 37 Grad gart, aber hohe Temperaturen verändern oder zerstören den Geschmack. Deshalb setze ich auch gerne das Niedertemperaturgaren ein. Ein gutes Beispiel sind Erdbeeren für die Herstellung von Erdbeermarmelade. Sobald diese gekocht sind, schmecken sie nicht mehr nach Erdbeeren. Derzeit gare ich Kirschen für unser Rehgericht. Das geschieht bei 40 Grad. Die Kirschen haben nach Fertigstellung den

Geschmack einer frischen Kirsche, aber die Konsistenz einer gekochten. Fisch gare ich bei 55 Grad. Man kann beim Niedertemperaturgaren aber nicht sagen, dass es immer die bessere Garmethode ist. Hier gibt es so viele Möglichkeiten, die sich nutzen lassen.

CB: Sie sehen Ihre Menüs als Symphonie und nicht als eine Ansammlung unterschiedlicher Gänge. Wie darf man das verstehen?

TB: Wichtig ist, dass die Dinge aufeinander abgestimmt sind und eine Dramaturgie, wie beispielsweise in einer Symphonie oder in einem spannenden Roman, ergeben. Wenn sie nur Gänge servieren, die sehr geschmacksintensiv sind, überfordert das die Gäste. Da muss man zwischendurch auch wieder etwas "leichtes" zur geschmacklichen Entspannung servieren.

CB: Auf was muss der Dirigent dabei besonders achten?

TB: Aus Sicht der Gäste muss ein Erlebnis zustande kommen und es muss ein Eindruck entstehen, der sie auf eine Reise mitnimmt und überrascht. Manch-

mal sind es wirklich die ganz einfachen Sachen, mit denen sich Gäste überraschen lassen, zum Beispiel wenn man ihnen bekannte Produkte serviert, die interessant und spannend zubereitet sind. Wie soll ein Tischgast auch Steinbutt oder Trüffeln messen, wenn er diese vorher noch nie gegessen hat.

CB: Wie setzt sich Ihr Team zusammen und wie wichtig ist für Sie das Zusammenspiel in Küche und im Service?

TB: Ein Gast hat einmal zu mir gesagt: "Routine ist doch ihr größter Feind, oder?" Ich habe ihm geantwortet: "Nein, Routine ist mein bester Freund." Ich vergleiche das Zusammenspiel immer mit einer Fußball-Mannschaft. Die Aufgaben sind verteilt, ein Verteidiger verteidigt und ein Stürmer stürmt. Wir arbeiten immer so, dass die Abläufe gleich verteilt sind. Das ist auch jeden Tag gleich. Um 19 Uhr sind wir servicebereit, das "Mise en Place" ist ge-macht und die Zutaten abgeschmeckt. wir haben insgesamt 14 Mitarbeiter in der Küche und 10 Mitarbeiter im Service, inklusive unseren Aushilfen. Unser Personal ist sehr international besetzt und stammt aus Indien, Korea, Polen, den Niederlanden, Sri Lanka, Vietnam und Griechenland. Bei uns gibt es kein Katz-und-Maus-Spiel. Oft ist es so, dass der Service der schlimmste Feind der Küche ist. Der Service ist bei uns der Steuermann der Küche, denn sie müssen das, was wir machen und zubereiten, dem Gast verkaufen und vor ihm vertreten. Sie müssen uns den Takt vorgeben anhand dessen, was an den Tischen passiert. Sie müssen auch erklärungsbedürftige Dinge ansprechen und auf Fragen der Gäste antworten können.

CB: Sie sind auch Markenbotschafter von Knorr Professional. Wie ordnen Sie Convenience-Produkte in der Gastronomie ein?

TB: Unilever Food Solutions kam auf mich zu mit der Frage, ob ich einmal die Knorr Fonds und Demiglace Basissaucen versuchen und mein Urteil dazu abgeben würde. Ich habe die Produkte ausprobiert und finde sie auch wirklich gut. Dazu stehe ich auch. Sie werden im Prinzip genauso hergestellt, wie das jeder Koch ebenfalls tun würde, nur eben in einem viel größeren Umfang. Was unter Knorr Professional entstanden ist, das sind wirklich gute Produkte und natürlich gibt es Betriebe, die aufgrund ihrer Größe oder Küche solche Basisprodukte verwenden müssen, weil es sich gar nicht anders handhaben lässt. Genau hierfür sind sie perfekt, denn es sind hervorragende Grundprodukte die reichlich Spielraum für die eigene Kreativität bieten.

CB: Gibt es Produkte, die Sie selbst in Ihrer Küche verwenden?

TB: Wir verwenden die Produkte nicht in unserer Küche. Der Anspruch an ein Drei-Sterne-Restaurant ist natürlich, dass man alles selber zubereitet. Aber für einen Event mit 600 Personen würde ich auch auf diese Produkte zurückgreifen.

CB: Was würden Sie als Ihr wichtigstes Küchenutensil bezeichnen?

TB: Liebe, denn wenn sie etwas gerne machen, wird es auch gut. Wenn sie sich samstagsabends Gäste einladen und ihre Frau oder Sie kochen das Essen, das Sie selbst gerne und mit Spaß zubereiten, wird das auch immer gut schmecken.

CB: Wohin geht Ihrer Meinung nach die Reise in der Top-Gastronomie?

TB: Die erfolgreichsten Gastronomen stören sich eigentlich überhaupt nicht an irgendwelchen Trends. Wie gerne geht man doch auch nach zehn Jahren noch zu seinem Lieblings-Italiener um die Ecke und sagt: "Lieber Antonio, ich hätte gerne Dein tolles Vitello tonnato". Das ist doch völlig unabhängig von irgendwelchen Trends. Ich denke, es wird in Zukunft mehr Möglichkeiten geben, gute Produkte und Sorten zu beziehen. Das finde ich eigentlich derzeit am beeindruckendsten.

CB: Was ist das Lieblingsgericht von Thomas Bühner?

TB: Ich esse supergerne Käse und Gemüse, das finde ich unkompliziert. Ansonsten esse ich alles gerne, was andere auch gerne gekocht haben. Wenn ich eingeladen werde und bekomme ein mit Liebe gemachtes Risotto oder eine Linsensuppe, dann ist das absolut in Ordnung. Aber natürlich gehe auch ich gerne gut essen.

CB: Herr Bühner, wir bedanken uns für das Gespräch.

<u>Bild links oben:</u> Thomas Bühner bei der Ernte im Küchengarten von Schloss Ippenburg.

Bild links unten: Mehr als nur ein Hauch aus dem Küchengarten offenbart das Gericht "Petersilienwurzel" von Thomas Bühner.



