Gemüse mit Seele

Schlaraffenland für einen Spitzenkoch: Thomas Bühner kann sich im herrlichen Küchengarten von Schloss Ippenburg bedienen

5000 Quadratmeter Grünzeug: Der Küchengarten von Schloß Ippenburg

VON OLIVER STENZEL

Seit Thomas Bühner das Osnabrücker Restaurant la vie 2006 übernommen hat, profiliert er sich als einer der fortschrittlichsten deutschen Spitzenköche. Dabei widmet er sich auch dem Gemüse mit derselben Kreativität und Präzision wie allen anderen Produkten – ein Anspruch, der bei seinen Kollegen noch nicht so weit verbreitet ist: „Als ich vor Kurzem ein Gastspiel in der Schweiz gegeben habe, sprach der dortige Küchenchef noch vom Deko-Gemüse. Das zeigt, wie viel bei diesem Thema noch zu tun ist."

Ein Grund dafür, dass sich Thomas Bühners Verhältnis zum Gemüse in den vergangenen Jahren weiter intensiviert hat, obwohl er der vegetarischen Küche nicht nahesteht, liegt eine halbe Autostunde von seinem Restaurant entfernt. Der Name Schloss Ippenburg steht für eines der renommiertesten Gartenfestivals Deutschlands. Schlossherrin Viktoria Freifrau von dem Bussche hat in Bad Essen die Gärten ihrer Kindheit wiederauferstehen lassen. Heute zählen neben dem im englischen Cottagestil angelegten Schlossgarten, mehrere Schaugärten, ein Künstlergarten und auch ein Rosarium zu den Attraktionen des Schlosses.

Anlässlich der niedersächsischen Landesgartenschau kam 2010 ein Küchengarten dazu, der mittlerweile eine Fläche von 5000 Quadratmetern einnimmt und in Deutschland konkurrenzlos ist. Vor vier Jahren fragte die Freifrau bei dem Drei-Sternekoch an, ob er ihn vielleicht nutzen wolle. Sie hatte von seiner Leidenschaft für historische Kartoffelsorten gelesen und fand die Idee reizvoll, einem solchen Meister durch ihren Garten streifen zu lassen. Bühner fuhr noch am selben Tag nach Ippenburg, wo er und seine Brigade seitdem nach Belieben „plündern" dürfen. Rund drei Stunden dauert ein Besuch, bevor sich das Team des la vie mit einem Kofferraum voll auf den Rückweg nach Osnabrück macht – und das auch nur, weil die Köche hier lediglich ernten und nicht auch noch pflegen. Das übernimmt nach wie vor die Gärtnerin, die begeistert ist, dass ein Spitzenkoch das Angebot ihrer nach Entwürfen aus dem 18. Jahrhundert gestalteten Anlage zu schätzen weiß.

Einladung in den Küchengarten: Viktoria Freifrau von dem Bussche, Thomas Bühner

Fotos: Schloss Ippenburg (2), la vie

Was reizt einen vielbeschäftigten Chef daran, Produkte, die er sich bequem liefern lassen könnte, selbst zu ernten? „An erster Stelle steht das gute Gefühl", sagt Thomas Bühner und ergänzt, dass dieses unmittelbaren Einfluss auf seine Kreativität habe: „Mir sind schon viele neue Einfälle gekommen, wenn ich ein Gemüse selbst aus der Erde gezogen habe." Insbesondere die Mannigfaltigkeit der Auswertung sei dabei in den Fokus gerückt. „Wenn ich einen Kohlrabi auf dem Markt kaufe, hat der Produzent in der Regel schon seine Blätter entfernt", berichtet der Koch. „Dabei kann man diese genauso wie Spinatblätter zubereiten und damit beispielsweise in einer Kohlrabi-Variation Akzente setzen." Eine besondere Gartenentdeckung hat er auch beim Fenchel gemacht: „Beim jungen Fenchel hat die Knolle eine weitere Wurzel, die wie die letzte Spitze einer Petersilienwurzel aussieht und einen sehr feinen Geschmack entfaltet, wenn man sie in Butter anbrät. So etwas kann man sonst nirgendwo kaufen."

Seit einiger Zeit ist es in der Spitzengastronomie üblich geworden, nicht mehr nur die Filets, sondern ganze Tiere auszuwerten. Durch sein Gartenrecht inspiriert, setzt Thomas Bühner in seiner Küche zusehends auch auf das ganze Gemüse: „Für mich bedeutet dieser Ansatz eine logische Erweiterung der Deklinationsarbeit, die meinen Stil ohnehin maßgeblich prägt. Ich präsentiere meine Produkte gerne in verschiedenen Texturen, beispielsweise roh, gekocht und püriert. Dazu passt es, wenn ich sie auch sonst von allen Seiten zeige, indem ich beim Brokkoli beispielsweise nicht nur die Röschen serviere, sondern auch die Blätter, die Stiele und den Strunk." Der Effekt solcher Gemüsedeklinationen beschränkt sich nicht auf wechselnde Mundgefühle. Vielmehr betreibt Thomas Bühner, der die Forschung nach optimalen Zubereitungen als eine seiner Hauptaufgaben sieht, so regelrechte Charakterstudien seiner Zutaten. In ihrer Summe offenbaren die Variationen des Spitzenkochs stets die Seele eines Produkts.

Für einen solchen Ansatz sei es wichtig, dass der Koch dem Gemüse beim Wachsen zusehen könne: „Die Größe eines Gemüses bestimmt ganz maßgeblich seinen Geschmack", konstatiert Bühner. Durch seine Anbindung an den Küchengarten könne er auch mit unterschiedlichen Reifestadien experimentieren. Auch hierin bestehe ein großer Vorzug der eigenen Gartenarbeit. Natürlich weiß er, dass er mit seinem freien Zugriff auf die rund 500 Obst- und Gemüsesorten des Ippenburger Küchengartens über ein Privileg verfügt, von dem Kollegen wie auch gärtnernde Gourmets nur träumen können. „Aber im Prinzip birgt auch ein kleiner Garten bereits ein großes Potenzial." Darin könne man beispielsweise nicht nur Obst- und Gemüseraritäten züchten, sondern auch ganz einfache Produkte wie Karotten oder Salat: „Wenn man sie dicht setzt, werden sie nicht so groß und entwickeln oft einen besonders zarten Geschmack, über den Lieferware selten verfügt."

Gemüsemüsli

Rezept für 4 Personen von Thomas Bühner, Restaurant la vie, Osnabrück

Zutaten für die Gemüseflakes: 200 g kleine Kartoffeln, 200 g Petersilienwurzel, 1 Fenchelknolle (ca. 150 g), 200 g Karotte, 100 g Sellerie, geschält, 40 g Blattpetersilie, gezupft, nur die Blätter, 10 g Pecannüsse, grob gehackt

Zubereitung: Die Kartoffeln, die Petersilienwurzel und die Karotten schälen. Die Gemüse auf einer Reibe in dünne Scheiben schneiden und getrennt lagern. Den Fenchel und den Sellerie auf leicht geöltem Backpapier verteilen und im 80° C heißen Backofen 60 min trocknen. Die Backofentür sollte einen Spalt geöffnet sein.

Die anderen Gemüse sowie die Blattpetersilie nach und nach in einer Friteuse ausbacken und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Alle Gemüse leicht salzen.

Zutaten für die Milch: 500 g Petersilienwurzeln, 900 g Vollmilch, Salz

Zubereitung: Die Petersilienwurzel waschen und schälen, danach auf einer Reibe in Streifen schneiden und in der Milch aufkochen. Circa 10 Minuten ziehen lassen. Die Petersilienwurzelmilch auskühlen lassen und durch ein Sieb geben. Die fertige Milch abschmecken und kalt stellen.

Anrichten: Die eiskalte Milch in eine Müslischale geben, servieren, und dann die gemischten Gemüseflakes sowie die Nüsse zugeben.

Anzeige
Der Wein + Sekt
BROGSITTER
www.BROGSITTER.de

Restaurantführer

In einer Serie stellt der General-Anzeiger Restaurants, Cafés, Kneipen, Weinlokale und Bars vor.

Zum Böllchen

Weinwirtschaft in Rhöndorf

Gastgeber
Seit April 2009 Anaïs Höffken

Räumlichkeiten
Fachwerkhaus von 1780 mit Biedermeiermöbeln, Gemälden, Antiquitäten und Weinbau-Accessoires. 60 Plätze

Außenbewirtung
Weingarten im Innenhof mit knorriger Linde und 70 Plätzen

Speiseangebot
Tomatensuppe vier Euro, Winzervesper (Schwarzwälder Schinken, Katenrauchwurst, Blut- und Leberwurst, Weinkäse, Brot) 10,50 Euro, Käsebrett mit fünf Sorten, Brot 7,50 Euro

Getränkekarte
20 offene Weine (0,2 l) ab 3,20 Euro und 13 Flaschenweine ab 18 Euro, z. B. Grauburgunder Mosaik vom Weingut Dr. Koehler (Rheinhessen) 18 Euro. Gaffel Kölsch und Bitburger Pils (0,33 l) je 2,30 Euro

Aktionen
Wechselnde Wochenkarte, saisonale Weinempfehlungen

Foto: Horst Müller

Fachwerkhaus mit lauschigem Innenhof: Gastgeberin Anaïs Höffken

Gäste
Einheimische, Familien, Rheinsteig-Wanderer

Besonderheiten
Lesungen, Konzerte, Trödel- und Tinnefmarkt

Philosophie des Hauses
„Urgemütlich und gastfreundlich – von der Kachelofen-Romantik bis zu lauschigen Sommerabenden im verwunschenen Innenhof", sagt Anaïs Höffken.

Öffnungszeiten
Di-Sa 17-24h. So und Mo Ruhetage

Adresse
Rhöndorfer Str. 33,
53604 Bad Honnef-Rhöndorf,
www.zumboellchen.de

Kontakt
Tel. (0 22 24) 43 65

Weinprobe

Mit dem Wein verhält es sich ein bisschen so wie mit der Musik: Alle bewundern Beethoven und Bach, die meisten lauschen aber gern auch mal Helene Fischer. Und genauso gehören Bordeaux und Burgund zu den feinsten Weinen, die es gibt. Aber an einem lauen Sommerabend konsumieren viele lieber etwas einfaches, gefälliges, nichts, über das man ernsthaft nachsinnen oder diskutieren müsste. Ein Spaßwein darf es also sein, der Parra Jiménez Garnacha Rosado bietet genau das und eben nicht mehr: die volle Ladung Tuttifrutti mit Cranberry, Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Er schmeckt frisch, saftig, lecker, unkompliziert. Und wer zwei Eiswürfel ins Glas werfen oder gar etwas Mineralwasser dazugeben möchte: warum nicht? Allenfalls die Brüder Francisco, Javier und Luis Parra könnten sich daran stören, und die sind weit weg – in La Mancha. Mitten in Spanien liegt dieses riesige Weinbaugebiet. Erst in den letzten Jahren tun sich dort kleine Weingüter hervor, die auf Qualität statt Masse setzen. Wie eben Parra, wo auch biologisch gearbeitet wird. Die Bedingungen dafür sind dort die besten: Es ist trocken und warm. Die technischen Voraussetzungen stimmen auch: sehr kühle Vergärung im Stahltank, um Aromen und Frische zu puschen. Kein Wein für die Nachwelt, sondern für hier und heute: Trink und weg. *Caro Maurer*

2014 Parra Jiménez **Garnacha Rosado**, Weingut Parra. Spanien
Preis: 4,59 Euro
Bei Biomarkt Endenich, Endenicher Str. 367-373, 53121 Bonn-Endenich
Tel. (0228) 79 76 93