

THOMAS BÜHNER (53) vor seinem *la vie* in Osnabrück. Der Riesenbecker gilt inzwischen als einer der besten Köche weltweit. Gerade erst wurde er vom Aral Schlemmer-Atlas zum zweiten Mal nach 2004 als Spitzenkoch des Jahres ausgezeichnet

GANZ GROSSE KÜCHE

Als das renommierte britische Magazin *four* seine Liste der zehn besten Köche der Welt veröffentlichte, war auch ein Münsterländer darunter: Thomas Bühner. Der Riesenbecker ist Chef des Osnabrücker Gourmet-Tempels *la vie*, der in der Feinschmeckerszene einen Ruf wie Donnerhall genießt. Ein Besuch.

TEXT: CHRISTOPH WÜLLNER

Die Kulisse ist eindrucksvoll. Mitten in der Osnabrücker Altstadt liegt das *la vie* in einer klassizistischen Villa. Im Eingangsbereich wartet eine edle Sitzgruppe, Glas und gesetzte Töne beherrschen den Raum – Thomas Bühners Reich, auch wenn das *la Vie* nicht ihm gehört, sondern er »nur« als Geschäftsführer wirkt. Ob er nicht den Traum habe, sich einmal selbstständig zu machen? Er grübelt: »Nein, eigentlich überhaupt nicht. Es ist großartig so wie es ist.«

Zeit dafür hätte er ohnehin nicht. Wenn er nicht im *la vie* vor Ort ist, jetzet er durch halb Europa. Diese Woche geht's erst nach Amsterdam, dann nach Berlin, später nach Frankfurt, wo eine Auszeichnung des Aral Schlemmer-Atlas' entgegennimmt als »Spitzenkoch des Jahres«, dann selbst bei einer Gala kochen und nochmal nach Amsterdam, wo er in der Jury eines Wettbewerbs sitzt. »In den Niederlanden bin ich wohl der bekannteste deutsche Koch, wir haben hier entsprechend viele holländische Gäste, was sicher auch der Nähe zur Grenze geschuldet ist.« 35 Gäste haben jeden Abend Platz und lassen sich vom 32-köpfigen Team auf das Exklusivste betreuen und natürlich bekochen.

Dass der 53-jährige Westfale mal einer besten Köche der Welt werden würde, hat sich zwar nicht angedeutet. Aber gut, das wollte er immer werden. »Ich habe geschwankt zwischen Bäcker und Koch, habe meinen Eltern aber immer gesagt: Wenn ich Koch werde, dann will auch ein richtig guter werden.« Seine Ausbildung absolvierte Bühner im Schweizer Haus in Paderborn. Es folgten Stationen bei Günter Scherrer im Düsseldorfer *Hilton*, im *Landhaus Scherrer* in Hamburg sowie im *Restaurant Grand Cru* in Lippstadt und dem *Restaurant Jörg Müller* in Westerland auf Sylt. 1989 ging Bühner schließlich als Chef de Partie zu Harald Wohlfahrt



TEAMARBEIT Insgesamt 32 Mitarbeiter kümmern sich im *la vie* um alles, was die Gäste glücklich macht – vom Service bis zur Küche. Besondere Unterstützung erfährt Bühner Thayarni Kanagaratnam, die Restaurantleiterin

in die *Schwarzwaldstube* nach Baiersbrunn. Beste Voraussetzungen, um 1991 die Position des Küchenchefs im *Restaurant La Table* in Dortmund zu übernehmen. Fünf Jahre später wurde er dort mit dem ersten Michelin Stern ausgezeichnet, 1998 folgte der zweite. Der *Gault Millau* kürte Bühner 2001 zum »Aufsteiger des Jahres« und nur fünf Jahre später zum »Koch des Jahres«. Seit April 2006 leitet Thomas Bühner gemeinsam mit Restaurantleiterin

Thayarni Kanagaratnam das Restaurant *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. Und trotz allem hat Bühner seine westfälische Bodenständigkeit nicht verloren.

»Ich liebe es in Münster über den Wochenmarkt zu gehen, der ist viel



MÜNSTER

MEINE STADT.
MEINE BRILLE.



Der Brillenmacher GmbH
Gremmendorfer Weg 57 | 48167 Münster
Tel. 0251 626534

Fritz Jürgen Gillkötter
Prinzpalmarkt 20 | 48143 Münster
Tel. 0251 44750

Nühlen Augenoptik
Marktallee 35 | 48165 Münster-Hiltrup
Tel. 02501 27720

Augenoptik Hueske + Langner
Rüschhausweg 17 | 48161 Münster
Tel. 0251 1364064

Optik Spiker
Ludgeristr. 72 | 48143 Münster
Tel. 0251 43405

GENIAL
eye:max

DAS BÜGEL
WECHSEL
SYSTEM



schöner als der in Osnabrück. Ohnehin sind Märkte für einen Koch ja ganz wunderbar, denn nirgendwo lässt sich der Wechsel der Jahreszeiten und der Zutaten besser beobachten. « Und wenn daheim für Freunde gekocht wird, dann gibt es keine *la vie*-Küche. »Für mich selbst darf's auch einfach mal Brot und Käse sein. Aber natürlich gehe ich gerne gut essen. Ich mag eigentlich alles, nur gut gemacht muss es sein. Wenn schlecht gekocht wird, ärgert mich das einfach.« In einem Haus in Münster wurde ihm z. B. mal im Herbst zu Rinderbäckchen Zucchini serviert. »Da fragte ich mich schon: Warum machen die das? Warum gibt's nicht einfach Rotkohl?« Gesagt freilich hat er nichts. »Erstens liegt mir Konkurrenzdenken fern und zweites weiß ich ganz genau, wie schwer es manchmal ist richtig gut zu kochen...« **M!**

BÜHNERS TIPPS FÜR'S GUTE KOCHEN

1. Wenn Sie nach Rezept kochen, halten Sie sich dran! Denn das gibt es nicht ohne Grund. Und: Auch Rezepte müssen geübt werden, häufig gelingt es erst beim dritten oder vierten Mal richtig.
2. Nicht zu hohe Temperaturen! Die machen oft viel kaputt. Schmoren Sie die Bratkartoffeln doch mal ganz langsam – das dauert natürlich länger, aber andererseits gewinnen Sie dadurch auch Zeit und müssen nicht ständig daneben stehen und umrühren.
3. Vorbereitungsqualität: Legen Sie sich einen Plan zurecht! Die Reihenfolge ist sehr wichtig, je mehr vorbereitet ist, desto schöner wird der Abend mit Freunden.



Sich selbst beschenken ODER ANDEREN EINE FREUDE MACHEN!

Erhältlich in Buchhandlungen, am Taschenwagen des Wochenmarktes oder einfach online bestellen unter:
www.gutscheinbuch-wochenmarkt-muenster.de



Kabeljau, konfiert (Brandade, Zucchini, Olive & Chabichou)*

1. Kabeljau im Knoblauch-Chili Öl konfiert:

Knoblauch-Chili Öl:

- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Olivenöl (Arbequina)
- 1 Knoblauchknolle halbiert
- 1 Chilischote klein geschnitten
- Schale von 1 Zitrone

Zubereitung:

Kabeljau schuppen, filetieren, entgräten und in Würfel portionieren. P.P. 2 Stücke. Kabeljau in 3%igem Salz-Wassergemisch ca. 2 Stunden einlegen. In einem Topf im Ofen 8 Stunden bei 80°C abgedeckt ziehen lassen. Beim Anrichten Kabeljau ca. 4 Minuten im 55°C heißen Öl konfieren.

2. Apfelschaum

- 500ml Milch (0,3% Fett)
- 50g Cordiofole, gewaschen



*Dieses Rezept entstammt der Sterneküche und ist natürlich nichts für Anfänger. Für ambitionierte Hobbyköche, die es nachkochen möchten, schildern wir es in aller Ausführlichkeit. Ansonsten lohnt sich aber auch der Blick auf einzelne, vielleicht leichtere Elemente des Rezeptes

- 35g Petersilie, gewaschen
- 160g Muschelfond
- 2 Grüne Äpfel, Schale von 2 Zucchini
- 20ml Olivenöl
- 50g Butter
- Salz, Jang Soße »Citrus«
- Lecithine

Zubereitung:

Milch auf 50°C erhitzen. Cordiofole, Petersilie, Muschelfond, Äpfel, Zucchini und Milch im Thermomix 1-2 Minuten auf höchster Stufe mixen. Olivenöl, Butter, Salz und die Jang Soße hinzugeben, abschmecken. Wieder Mixen. Zum Schluss einen Esslöffel Lecithine dazu. Nochmals mixen, durch ein normales sowie ein Beta Sieb passieren. Warm stellen, mit dem Stabmixer aufschäumen.

3. Pil Pil

- Kabeljauhaut
- Wasser
- Knoblauch-Chili Öl
- Feine Würfel von Kalamata Oliven

Zubereitung:

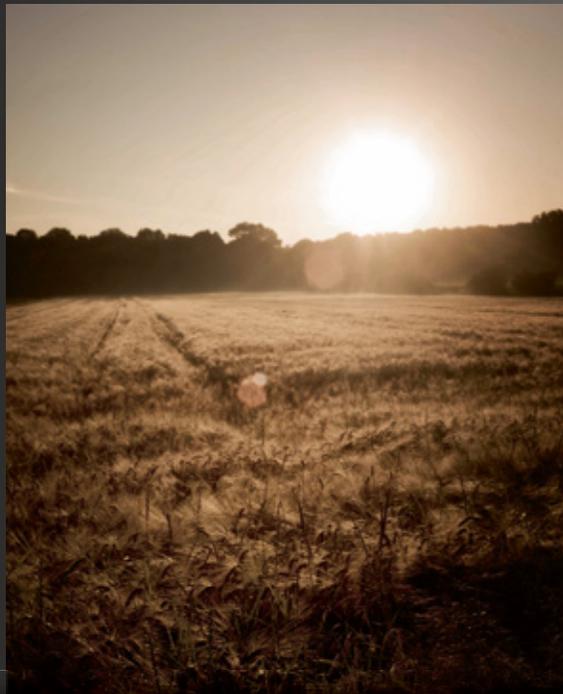
Kabeljauhaut kurz abwaschen, mit Wasser zu gleichen Teilen in einen Topf geben. Den ganzen Tag auf Stufe 1 köcheln lassen, fein durch ein Beta Sieb passieren = Fertiges Kollagen. 200g Kollagen auf 40°C erwärmen, in den Thermomix geben, das Knoblauch-Chili Öl (ca. 120g) einmixen bis Bindung entsteht. Mit Salz und Zitrone abschmecken. Pil Pil auf den Kabeljau schmieren, darauf die Olivenwürfel.

4. Brandade

- 1 Zucchini, geschält
- 2 große fest kochende Kartoffeln, geschält
- 200ml Sahne
- ½ Chilischote mit Kernen
- 1 Knoblauchzehe ohne mittleren Strunk
- 100g Kabeljau

Zubereitung:

Zucchini und Kartoffeln klein schneiden. In abgeschmecktem Salzwasser erst die Kartoffeln weichkochen, dann das gleiche mit den Zucchini. Beides aus dem Wasser nehmen, nochmals aufkochen, Kabeljau einlegen, warten bis sich die



WORLD SPIRITS
WORLD-CLASS DISTILLERY
2015

„Handcrafted“ destilliert.

Das Münsterland: Hier ist die Heimat unseres Lagerkorns. Von hier stammen 100 Prozent seiner Zutaten. Hier wird er nach alter Rezeptur von uns selbst gebrannt.

Die Zutaten: Vom Hof Rülking aus Rhede beziehen wir den wichtigsten Rohstoff: hochwertiger Bio-Weizen. Aus ihm entstehen feinste Malzdestillate für eine sehr runde Alkoholsüße.

Die Herstellung: Wir destillieren unseren Lagerkorn im Pot-Still-Verfahren in Kesseln aus 137-jährigem Kupfer. Danach lassen wir ihn im Barriqueausbau vier Jahre lang reifen.

Münsterländer Lagerkorn – wie ein Grappa, nur von hier. Mehrfach ausgezeichnet und als einziger Korn Deutschlands mit dem Prädikat V.S.O.P.

Mehr erfahren Sie unter www.sassekorn.de

SASSE
feinbrennerei

Segmente öffnen. Zwischenzeit: Sahne aufkochen, abschmecken, Knoblauch & Chili dazu, ca. 2 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln, Zucchini und Fisch mit Schneebeesen stampfen. 1/6tel der Masse mit der Sahne mixen. Sahne-Kartoffel Masse nach und nach vorsichtig per Schaber unter heben, bis man eine stampfartige Konsistenz hat.



5. Zucchini Püree

- 210g Spinatpüree (Pacojet vorbereitet)
- 210g Weißbrot (Ciabatta)
- 45g San Carlos Olivenöl
- 9 Zucchini
- Salz

Zubereitung:

Die Zucchini schälen. Die Schalen blanchieren. Den Rest der Zucchini klein schneiden und auch blanchieren. Beides abschrecken. Alle Zutaten zusammen im Thermomix fein mixen und dann passieren.

6. Olivensticks & Olivenerde

Für Sticks & Erde nehmen wir den gleichen Teig als Basis

- 325g Mehl (Type 550)
- 14g Salz
- 20g Olivenöl
- 160g Ibericoschweinefond
- 30g Sepiatinte
- 35g Oliventapenade
- 5g Hefe

Zubereitung:

Schweinefond auf 35°C erhitzen, Hefe darin auflösen, Oliventapenade, Sepiatinte, Salz dazu. Mehl in Schüssel sieben, Olivenöl dazu, Flüssigkeit auf Mehl passieren. Danach einen Teig herstellen. Diesen 5 Minuten in Bewegung halten, er sollte elastisch sein. Das Ganze unter einem feuchtem Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen. Nochmal kneten, mehliert zw. Backpapier ausrollen:

- Für die Sticks dünne Stangen runterschneiden, im Gärschrank 30 min gehen lassen. Sticks bei 160°C ca. 10-12 Minuten backen.
- Für die Erde den ausgerollten Teig mit Oliventapenade bestreichen, 30 Minuten gehen lassen, im Ofen bei 160°C mindestens 20 Minuten backen, bis er trocken ist.

7. Mini-Zucchini Ringe oder Schalotten Ringe

Zubereitung:

Mini-Zucchini schneiden, mit einem Ring das Innere ausstechen. Blanchieren, anbraten. Die Schalotten im Ganzen bei 160°C ca. 20 min auf grobem Meersalz garen. Pellen, einschneiden, einzelnen Ringe herausziehen. Mit wenig Fett kurz anbraten bis sie eine schöne Röstung erhalten.

8. Mini-Zucchini Streifen

Grapefruit Marinade:

- Saft von 2 Grapefruits
- 1 TL Honig
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Weißer Balsamico
- Zitronenthymian, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Zucchini auf dem Trüffelhobel mitteldünn aufschneiden. Beim Anrichten kurz in der Grapefruit Marinade marinieren.

9. Wakame Chips

Zubereitung:

Wakame im Dehydrator trocknen. Bei 140°C frittieren. Mit Zucker unter dem Salamander karamellisieren.

10. Chabichou Würfel

Den Rand des Chabichou-Käses entfernen und aus dem Inneren feine Würfel schneiden.

11. Knoblauchchips

Zubereitung:

Die Zehen in dünne Scheiben schneiden und kurz blanchieren, trocknen und kurz frittieren.

12. Apfelringe

Zubereitung:

Granny Smith Äpfel auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 2,5 aufschneiden und in einer Marinade aus Grapefruitsaft, Olivenöl und Salz marinieren.

13. Garnitur

Zubereitung:

Pimpinelle und Seesauerampfer mit Olivenöl und Salz marinieren.

SieMatic

LEICHT

kitchenart

by nosthoff-horstmann

Wirklich Gutes wird mit der Zeit noch besser. Gab es bei uns vor fünfzig Jahren schon gute Küchen, so haben sich in der Folge professionelle Beratung und perfekte Montage hinzugesellt. Zu finden in Albachten, wo Marc und Heinrich Nosthoff-Horstmann innenarchitektonische Kompetenz mit Gespür für Bezahlbare verbinden. Das sehen übrigens auch viele Fachmagazine so. **Na dann, auf die nächsten fünfzig!**

Albachtener Str. 5 · Ms-Albachten
T 0 2536.6898 · Mo-Fr 10-18
Sa 10-15 und nach Vereinbarung

www.kitchenart-ms.de



Sehnsucht Finnland

Skandinavische Meisterwerke um 1900 – 18. Oktober 2015 bis 20. März 2016

Hamm:
elephantastisch!

– „Ein Hoch auf Sie!
Danke, dass Sie mit
uns gefeiert haben.“

1965
2015

Jahre
Küchen-
kunst

Herzlichen Dank an alle, die unsere Jubiläums-Open Kitchen Ende September zu einem einmaligen Fest gemacht haben. Besonderen Dank auch an Jan Löchel für die tolle Performance, Titus mit skate aid und alle anderen, die dabei waren.



heineken



Gustav-Lübcke-Museum
Tel: 02381 / 17-5714
www.museum-hamm.de

