

Mutprobe in der Sternekeüche

Adventstürchen-Aktion im La Vie: Kinder mit Thomas Bühner in der Kochschule

Von Jens Lintel

OSNABRÜCK. Jette, Merle, Laila, Eva, Sara und noch fünf weitere Mädchen, die dritte Schulklassen in Osnabrück und Umgebung besuchen, haben seit Samstag einen neuen „Freund“, den sie sogar mit dem Vornamen ansprechen dürfen: Der Mann heißt Thomas, ist Jahrgang 1962 und gehört zu den zehn besten Köchen in Deutschland.

Die Rede ist von Thomas Bühner, dem Chef des Restaurants „La Vie“, der am Samstag bei der NOZ-Adventstürchen-Aktion erneut zehn Kinder in sein Haus eingeladen hatte. Nach der Premiere im Vorjahr wartete diesmal neben einem leckeren Essen ein aufwendig vorbereitetes Programm auf die Kinder, bei dem sie ihre Sinne erproben und gemeinsam mit Bühner kochen durften. Dass zehn Mädchen dabei waren, hat sich zufällig bei der Auslosung ergeben.

In der „Kochschule“ des „La Vie“ wartete ein „Festival der Sinne“ auf die Kinder – ein Parcours mit acht Aufgaben, in denen gerochen, geschmeckt, gehört, gesehen, gefühlt, geschätzt und sogar der Mut erprobt werden musste.

Beim Rundgang erklärte Bühner an allen Stationen



Nicht unbedingt begeistert, aber mutig: Alle Mädchen trauten sich, im La Vie einen Hummer hochzuheben oder zumindest zu berühren. Thomas Bühner bereitete den jungen Gästen ein unvergessliches Erlebnis.

Foto: Jens Lintel

die Aufgaben. Dabei sprach er über viele Ernährungsthemen, die er mit lustigen Beispielen erklärte. Der Drei-Sterne-Koch appellierte an die Mädchen, bloß nicht immer ihre Liebesspeisen zu essen: „Als die Menschen noch in Höhlen gewohnt haben, mussten sich die Kinder auch damit abfinden, dass es Bär gab, wenn der Vater einen aus dem Wald mitgebracht hatte.“

Ihm ging es darum, die Mädchen davon zu überzeugen, Speisen nicht abzulehnen, ohne sie gekostet zu haben. „Bei mir ist es ganz einfach – ich mag alles gerne, aber es hängt natürlich davon ab, ob es lecker zubereitet ist.“ Bühner erzählte, dass er in

Asien schon Frosch gegessen habe. Auch das sei lecker gewesen, nur sei es ungewohnt.

Als Erstes rührten Bühner und die Mädchen den Teig für das Moelleux au Chocolat an, kleine Schokoladenküchlein. Neugierig waren die Mädchen auf den Kartoffelschaum mit Kürbis-Curry-Eis, einen weiteren Gang „ihres“ Menüs. Bühner ließ die Reihenfolge kurzerhand ändern, und im Handumdrehen fanden die Mädchen die Schälchen mit der außergewöhnlichen Mischung aus „heiß“ und „kalt“ vor sich vor. Wie später beim Rinderfilet mit Brokkoli auf Kürbismasse zeigte sich, dass Bühner „angekommen“ war: Nicht alle Mädchen fanden alles le-

cker – aber alle probierten alles aus. Am besten kam das Dessert an.

Auf dem Parcours wurden die Mädchen von Bühner, „La Vie“-Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam und der Köchin Carina Kaiser unterstützt. Die Mutprobe bestand darin, einen Taschenkrebs und einen Hummer zu berühren. Eva war die Erste, die sich traute, dann wagten es alle Mädchen.

Merle wollte von Bühner wissen, warum er Koch geworden sei. „Wollte ich eigentlich gar nicht – sondern das hat sich nur zufällig durch einen Test beim Arbeitsamt ergeben“, sagte Bühner, der weiter meinte, dass die beiden anderen vor-

geschlagenen Berufe, nämlich Bäcker oder Landwirt, eher nichts für ihn gewesen seien. Küchenchef zu sein sei „total cool“, schwärmte er und scherzte weiter: „Ich muss es nur sagen, wenn ich etwas haben will – und schon wird es geholt und steht da, wo ich es hinhaben wollte.“ Aber weil er sich in Wirklichkeit ganz anders aufführt und sogar selber Eiskübel mit Getränken für Gäste schleppt, wenn plötzlich Durst aufkommt, sind jetzt zehn Mädchen schwer begeistert von ihm...

 **Bildergalerie** und Berichte über alle Adventstürchen-Aktionen auf www.noz.de



SERIE

Jeden Tag ein Türchen