

Interview: Thomas Bühner, Küchenchef im 3-Sterne-Restaurant La Vie, Osnabrück

# „Rote Bete ist eine Art Dauerbrenner“

Das Jury-Mitglied beim Koch-des-Jahres-Finale über Trends bei der Produktwahl und den Gartechneiken, die Bedeutung des Wettbewerbs für die Nachwuchsarbeit und die Bedeutung der deutschen Küche.

➤ Herr Bühner, hat mit Stefan Lenz – bei der Jury-Bewertung ja noch eine anonyme Nummer – Ihr persönlicher Favorit das Rennen um den Koch des Jahres 2015 gemacht?

Bühner: Nein, ich hatte keinen persönlichen Favoriten. Vielmehr habe ich drei bis vier Teilnehmer sehr nah beieinander gesehen. Das äußerst knappe Endergebnis hat die Einschätzung ja auch bestätigt.

Der Unterschied zwischen dem Sieger und dem Zweitplatzierten Cornelius Speinle war ein einziger Punkt. Das deutet auch auf ein sehr hohes Gesamtniveau hin, oder?

Bühner: Ja, absolut richtig. Und es spricht auch dafür, dass die Veranstaltung in den vergangenen vier Jahren an Qualität gewonnen hat beziehungsweise sich der deutsche Nachwuchs kontinuierlich weiterentwickelt.

Was haben die Bestplatzierten besser gemacht als ihre Mitbewerber?

Bühner: Sie haben die Qualität in allen Gängen halten können, also von der Vorspeise bis zum Dessert ein Niveau durchgezogen. Die Gerichte waren außerdem technisch hochwertiger und harmonischer im Geschmack.

Haben Sie einen Küchentrend, eine Mode bei Zutaten, Kombinationen oder Kochtechniken festgestellt, oder hatte jeder Kandidat schon seinen eigenen Stil?

Bühner: Ja, es gibt immer wieder Trends und Produkte, die besonders im Vordergrund stehen. Sous-vide etwa ist immer noch populär. Zwei Teilnehmer haben auch Muscheln zum Fleisch kombiniert, und die Rote Bete ist eine Art Dauerbrenner im Produktbereich.

Was hat Ihnen am besten gefallen? Wo gab es Fehler?

Bühner: Am besten hat mir die Kombination aus unterschiedlichen Garmethoden gefallen. Fehler gab es immer dann, wenn ein Teilnehmer die Präsentation vor den Geschmack gestellt hat.

Ist ein Wettbewerb wie Koch des Jahres in der Lage, das Nachwuchsproblem zu lösen?

Bühner: Nein, bedauerlicherweise nicht. Aber er hilft, Aufmerksamkeit für den Beruf zu generieren.

Was muss passieren, damit wieder mehr junge Leute Koch werden wollen?

Bühner: Das Ausbildungsniveau muss steigen, aber auch die Rahmenbedingungen müssen sich verbessern: höhere Löhne, kürzere Arbeitszeiten.

Wagen Sie einen Blick in die Zukunft: Was wird Ihrer Meinung nach der nächste Küchentrend sein?

Bühner: Ich beschäftige mich



Thomas Bühner: „Der Wettbewerb hilft, Aufmerksamkeit für den Beruf zu generieren“.

grundsätzlich nicht mit Trends. Ich bemühe mich vielmehr seit Jahrzehnten darum, mit einer qualitativ hochwertigen Küche zu überzeugen.

Noch immer schauen Kritiker und auch Köche zuerst aufs Ausland. Wann kommt mal ein Küchentrend aus Deutschland?

Bühner: Wenn Sie mich fragen, ist das nicht ganz richtig. Denn unser Trend ist schon seit Jahren das Handwerk und die Genauigkeit, mit der wir arbeiten.



Redakteur  
Bernhard Eck  
b.eck@ahgz.de

Anzeige

Professionelle Spültechnik

**m MEIKO**  
The clean solution

So schön kann Spülen sein