Gartenbegehung im Frühling: Schlossherrin Viktoria Freifrau von dem Bussche mit 3-Sterne-Koch Thomas Bühner Foto: Oliver Stenzel

Echter Gewinn für beide Seiten

Produktqualität So mancher Küchenchef träumt vom eigenen Obst- und Gemüseanbau. Thomas Bühner ist ganz nah dran. Der Osnabrücker 3-Sterne-Koch bezieht viele seiner Zutaten aus einem der größten Küchengärten Deutschlands.

OSNABRÜCK. In einem Restaurant, das Fachleute zu den besten der Welt rechne, kann man naturgemäß viel erleben. Seit Thomas Bühner das Osnabrücker La Vie 2006 übernommen hat, profiliert er sich als einer der fortschrittlichsten deutschen Spitzenköche, dessen Kreationen in Sachen Innovationslust ihresgleichen suchen. Dabei widmet er sich auch dem Gemüse mit derselben Kreativität und Präzision wie allen anderen Produkten – ein Anspruch, der selbst in der Oberliga noch nicht so weit verbreitet ist, wie man meinen könnte. „Als ich vor Kurzem ein Gastspiel in der Schweiz gegeben habe, sprach der dortige Küchenchef noch vom Deko-Gemüse“, erinnert sich der 53-Jährige amüsiert. „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 weder der vegetarischen noch der nordischen Küche nahesteht, liegt eine halbe Autostunde von seinem Restaurant entfernt: Schloss Ippenburg. Das Anwesen in Bad Essen beherbergt seit Ende der Neunzigerjahre eines der renommiertesten Gartenfestivals Deutschlands. Beeindruckt durch das Festival im niederländischen Velsen-Zuid, begann die Schlossherrin Viktoria Freifrau von dem Bussche zu dieser Zeit, in Bad Essen die Gärten ihrer Kindheit wiederauferstehen zu lassen.

Im Rahmen der Landesgartenschau kam 2010 ein Küchengarten dazu, der mittlerweile eine Fläche von 5000 Quadratmetern einnimmt und damit wohl Deutschlands größter ist. Vor vier Jahren fragte die Freifrau bei dem 3-Sterne-Koch an, ob er ihn vielleicht nutzen wolle. Sie hatte von seiner Leidenschaft für historische Kartoffelsorten gelesen und fand die Idee reizvoll, einen solchen Meister durch ihren Garten streifen und so indirekt auch die drei Sterne des La Vie darüber erstrahlen zu lassen. Bühner fuhr noch am selben Tag nach Schloss 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 voller Schätze auf den Heimweg macht.

> „Mir sind schon viele neue Einfälle gekommen, wenn ich ein Gemüse selbst aus der Erde gezogen habe“
>
> Thomas Bühner

Was reizt einen vielbeschäftigten Küchenchef 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 und dann angeschaut 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 Kohlrabivariation 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 zu verwerten. Durch sein Gartenrecht inspiriert, setzt Thomas Bühner in seiner Küche zusehends auch auf 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.“

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 seine Kollegen 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.“

Thomas Bühner ist klar, dass nicht jeder Kollege die Zeit und die Möglichkeit hat, einen eigenen Küchengarten aufzubauen. Aber er hat einen Alternativvorschlag parat: „Wenn ein eigener Garten nicht realisierbar ist, lohnt es sich, bewusst nach einem Produzenten zu suchen, der auf einem Teil seiner Fläche nach den Wünschen des Kochs anbaut. Das kann einen echten Gewinn für beide Seiten bedeuten.“

Oliver Stenzel

DAS REZEPT VON THOMAS BÜHNER

Gemüsemüsli

Gemüseflakes und Nüsse: 200 g kleine Kartoffeln, 200 g Petersilienwurzel, 1 Fenchelknolle, rund 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 Grad Celsius heißen Backofen 60 Min. trocknen. Die Backofentür sollte einen Spalt geöffnet sein. Die anderen Gemüse sowie die Blattpetersilie nach und nach in einer Fritteuse ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Alle Gemüse leicht salzen.

Puristisch: Gemüsemüsli Foto: La Vie

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.

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

Weinjahr 2014 besser als gedacht

Verkostung Profis loben Riesling-Qualität

MAINZ. Die Prädikatsweingüter (VDP) sind bekannt für ihr Spektrum von spritzigen frischen Gutsweinen bis hin zu besten Lagenweinen. Und 2014 entwickelt sich bei Winzern, die ihre Hausaufgaben gemacht haben, zu einem enorm spannenden Jahrgang. Das brachte die VDP-Weinbörse in Mainz an den Tag.

Dort war AHGZ-Experte Heinz Feller überrascht von den Qualitäten in Franken. Franken und Top-Riesling? Wie geht das zusammen? „Wir konnten unsere Trauben schon Mitte September mit einer relativ hohen Reife lesen, sodass der große Regen im Oktober in Franken uns nicht so viele Schwierigkeiten bereitete, wie andernorts“, so Uwe Matheus vom Weingut Wirsching in Iphofen.

„Im Gegensatz zu 2013 sind die Weine zugänglicher, runder und weniger säurebetont. Natürlich ist sie da, die Säure, aber eben reifer und gepufferter“, ergänzt Ulli Mell vom Weingut Bassermann-Jordan in Deidesheim. Ja, auch die Pfalz glänzte mit ihren Riesling-Kreszenzen. Das sei zum Teil auch dem niedrigeren Ertrag geschuldet. In zu vielen Regionen – Mittelrhein, Rheinhessen, Rheingau - war der Sommer verregnet, was sich gerade bei sorgfältig selektierten Qualitätsweinen als Einbuße bei der Erntemenge bemerkbar gemacht hat. Was allerdings in die Flaschen gefüllt wurde, kann sich durchaus sehen lassen – bei ähnlich deutlichen Säurewerten wie 2013, aber meistens mit reiferer Frucht.

Auch in diesem Jahr wollten Hoteliers, Sommeliers, Küchenchefs oder Restaurantleiter herausfinden, wie es um den neuen Jahrgang steht. Christina Fischer, Sommeliere und Weinbuchautorin aus Köln sowie Jürgen Fendt, Chefsommelier im Restaurant Bareiss in Baiersbronn, kamen in Mainz zu folgendem Urteil: „Für mich sind es überraschend starke Silvaner und Rieslinge aus 2014, die mir und sicher auch meinen Gästen Spaß machen“, sagt Fendt. Wir trafen ihn am Stand des Würzburger Weinguts Zum Stein. Ludwig und Sandra Knolls trockene Erste-Lage-Rieslinge „Stein“ und „Innere Leiste“ sind auf der Baiersbronner Weinkarte vertreten. „Die beiden 2014er, die sich jetzt schon unheimlich konzentriert, saftig und herrlich reintönig präsentieren, werden wieder einmal hervorragend zu den Gerichten von Claus-Peter Lumpp passen.“

Auch Christina Fischer fand ihre Erwartungen und Erkenntnisse so mancher Proben bestätigt: „Vor allem die Guts- und Ortweine präsentieren sich super, besser als im Vorjahr und besser als der Ruf, der ihnen vorauseilte.“

Auch der AHGZ-Experte war von der Qualität angetan und punktuell sogar begeistert: Die Weine zeigen Herkunft, es gibt vielerlei Spielarten, für jeden Geschmack ist etwas dabei, und ab sechs Euro gibt es Gutsweine, die ein sehr gutes Geschmackserlebnis bieten. Bei den Ortsweinen kamen zum Teil erstaunlich hochwertige Qualitäten ins Glas (Wehrheim, Fuhrmann-Eymael, Christmann, Mosbacher, Wagner-Stempel, Wirsching, Beurer).

Fazit: Für Liebhaber des Rieslings ist 2014 ein richtig spannendes Jahr. Die Weine sollten sich über viele Jahre hinweg sehr gut entwickeln. *fe*