

Und Hummer sind doch nicht ekelig

Drittklässler im La Vie: Bühner und Team bereiteten Adventstürchen-Kindern einen großen Auftritt

Von Jens Lintel

OSNABRÜCK. Nein, Aioli und Ravioli sind nicht das Gleiche. Aioli ist eine Knoblauchcreme, die in Spanien und anderen Mittelmeerländern zu Brot und Vorspeisen serviert wird. Und Ravioli sind gefüllte Nudeln aus Italien. Mit dieser und vielen weiteren „Verwechslungen“ räumten gestern Thomas Bühner und sein Team vom Restaurant „La Vie“ bei einem Mittagessen mit lauter Drittklässlern auf.

Bühner hatte bei der Adventstürchen-Aktion unserer Zeitung zehn Kinder in sein Restaurant eingeladen. Den Mädchen und Jungen, die wir aus der großen Anzahl von Bewerbungen für dieses Angebot ausgelost haben, wurde ein Mittagsmenü mit sechs Gängen serviert. Anschließend führten Bühner und Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam die Kinder durch das Haus und zeigten ihnen auch die Küche.

Dabei kam die Patisserie –



Lecker und lehrreich: Thomas Bühner und Andreas Müller zeigten den Kindern bei dem Adventstürchen-Besuch im „La Vie“ einen Hummer.

Foto: Swaantje Hehmann

also die Süßspeisen-Abteilung – am besten an, in der gerade Schoko-Lollis für den Abend vorbereitet wurden. Während Pâtisserieserin Anja Giersberg die Kinder einlud, sich zu bedienen, hatte Thomas Bühner leichte Mühe, die Aufmerksamkeit auf die Soßen-Abteilung zu lenken – aber als jeder seinen Lolli hatte, gab sich das wieder. Der Kinder folgten Bühners Erklärungen mit großem Interesse – er hatte ihre Herzen

durch seine offene und freundliche Art im Sturm erobert. Nachdem sie dem berühmten Mann anfangs mit ganz viel Respekt entgegengetreten waren, plauderten sie zum Schluss ganz locker mit ihm und sprachen ihn sogar mit Du an.

Bühner hatte die Kinder zunächst begrüßt und dann mehrfach beim Essen besucht. Er setzte sich jeweils hin, und die Kinder durften ihn mit Fragen löchern, die er

bereitwillig beantwortete. Nachdem sie sich schon zuvor über die ungewöhnlichen Kombinationen von Zutaten gewundert hatten, wollten die Kinder von ihm wissen, wie er auf neue Gerichte kommt und wer sie zuerst probieren darf. Bühner erklärte den Kindern mit ganz vielen spannenden Beispielen, dass letztlich bis auf Gras und giftige Pilze alles, das wächst und lebt, irgendwo auf der Welt im Kochtopf lan-

det. Wenn er etwa bei einer Reise etwas Neues kennenlernen, rege ihn das zu eigenen Gerichten an.

Als Erster probierte er neue Gerichte, dann dürfe Thayarni Kanagaratnam kosten, anschließend stelle er die Gerichte einigen Freunden und Stammgästen und schließlich dem ganzen Team vor. Was er mache, wenn es bei anderen nicht gut ankomme? „Ja, ich lasse auch mit mir reden“, bekannte Bühner.

Auf die Frage, wie er zu seinem Beruf gekommen sei, erklärte der Spitzenkoch, dass der Eignungstest für die Berufswahl nach der Schule den Ausschlag gegeben habe. „Das hat damals bei mir Bäcker, Koch oder Landwirt ergeben. Und da Landwirt nicht infrage kam, habe ich mich für Koch entschieden“, sagte Bühner. Was er am liebsten esse? „Alles, was gut gekocht ist – besonders gerne esse ich Käse.“ Nicht gerne möge er alles, was nicht gut gekocht sei – aber wichtig sei vor allem, erst einmal alles zu probieren, um sich selber ein Urteil erlauben zu können.

In diesem Zusammenhang kam die Rede auf Hummer – als einige der Kinder die Krustentiere mit den langen Scheren nicht kannten, ließ Bühner auf ihren Wunsch ein Exemplar aus der Küche holen. Anfangs waren die Kinder entsetzt – durch Bühners Erklärungen schlugen die

„Igit!“-Bekundungen aber im Handumdrehen in Aufmerksamkeit um, und die Kinder trauten sich sogar, den Hummer zu berühren.

Die Kinder wurden bei dem Besuch im „La Vie“ ganz wie große Gäste behandelt – vom Abnehmen der Jacken über Hilfe beim Zurechtrücken der großen Stühle bis zum Service am Tisch. Mit Steinbutt-Chips, einem Tomatengazpacho mit Pfirsichen, heißem Kartoffelschaum mit einem Kürbis-Curry-Eis, Rinderbäckchen und Bison-Filet mit Broccoli und Schafskäse als Hauptgericht sowie schließlich „Fluffy Duck“ (Orangenschäum, Mangoes mit einem aus einer Eiermasse hergestellten Entchen) und Babyananas mit Koriander und weißer Schokolade wurde ihnen ein tolles Menü serviert. Die Speisen kamen gut an – am besten die süßen Leckereien zum Schluss.

Bühner, Thayarni Kanagaratnam sowie Andreas Müller, Spiros Stamartis und die anderen Service-Mitarbeitern sorgten durch ihre freundliche Ansprache und die aufmerksamen Erklärungen dafür, dass schnell eine ganz muntere Stimmung am Tisch herrschte. Einmal sogar sehr munter – aber da sich die anderen Gäste über den jungen Besuch freuten, war das überhaupt kein „Beinbruch“.



Adventskalender