



# AUF DER JAGD NACH DEM BESTEN AROMA

Der Drei-Sterne-Koch *Thomas Bühner* liebt den reinen und ursprünglichen Geschmack der Produkte und ist ein Fan des Niedertemperaturgarens. Zum zehnjährigen Jubiläum seines Restaurants *la vie* in Osnabrück erlebten die Gäste so manche Überraschung.

Von *Ann-Christin Baßin*

FOTOGRAF: MICHAEL HOLZ



**V**or dem Haus parken zwei schwarze Luxuslimousinen. Zwei junge Männer in Livree stehen Spalier, um die große Schar der Gäste zu begrüßen. Einige der Damen trippeln bereits fröstelnd von einem Bein aufs andere, denn in Cocktailkleid und High Heels hat man an diesem 1. April 2016 wenig Geduld, wenn man bei einstelligen Temperaturen am Eingang warten muss. Drinnen begrüßt Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner (54) nämlich jeden einzelnen seiner knapp 200 Gäste persönlich und lässt ein gemeinsames Erinnerungsfoto machen.

Der Grund: sein Restaurant la vie in der Osnabrücker Altstadt feiert zehnjähriges Jubiläum. Dazu sind Stammgäste, Geschäftspartner, Politiker aber auch Otto Normalverbraucher gekommen. Karten für 360 Euro pro Person gab es im Internet.

Die meisten haben sich fein gemacht, manche kommen aber auch in Pulli, Jeans und Sneakers. Doch allen gemein ist die Freude am Genuss – das sieht und spürt man. Die Stimmung ist gut, alle freuen sich auf die Party.

Ein paar Schritte weiter, an der Treppe, wartet Thayarni Kanagaratnam (44). Sie ist Servicechefin, Restaurantleiterin und die Seele des Hauses. Spätestens nach ihrer warmen Begrüßung fröstelt niemand mehr. Die gebürtige Sri Lankerin wurde mehrfach für ihren herzlichen, perfekten und umsichtigen Service ausgezeichnet. Sie hat das Drei-Sterne-Restaurant 2006 zusammen mit Thomas Bühner aufgebaut und war bis vor vier Jahren seine Lebensgefährtin. Heute sind beide mit anderen Partnern verheiratet, aber

OBERN Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude in der Altstadt von Osnabrück gibt dem Restaurant la vie einen edlen Rahmen

arbeiten weiterhin wunderbar Seite an Seite – ganz die Profis eben. Das soll ihnen erst mal jemand nachmachen!

Mittlerweile sind alle Gäste mit Champagner versorgt und haben sich in dem wunderschönen, klassizistischen Gebäude aus dem 18. Jahrhundert verteilt, deren Räume mit edlen Hölzern und zeitgenössischen Kunstwerken ausgestattet sind.

Für Thomas Bühner ist jetzt der Moment für die offizielle Begrüßung von Bürgermeister und Gästen gekommen. „Ich erinnere mich noch genau, wie Thayarni und ich vor genau zehn Jahren hier standen und hofften, dass unsere Idee von einem eigenen Restaurant erfolgreich ist“, sagt er. Die Umstehenden lachen. Der Westfale gehört zu den drei besten Köchen Deutschlands und hat alle Auszeichnungen erhalten, die es in der Welt der hohen Kochkunst gibt: Die Auszeichnung mit 3 Michelin-Sternen sechs Jahre in Folge, 19 Punkte im Gault Millau, dazu jede Menge Löffel, Mützen und Pfannen. Dabei ist er aber ganz bodenständig geblieben, und das macht seine Persönlichkeit aus. Er bedankt sich ausdrücklich bei seinen langjährigen Weggefährten und vor allem bei seinen Mitarbeitern aus acht Nationen, ohne die dieser Erfolg nicht möglich gewesen wäre. Er sieht sich eher als Trainer einer Mannschaft und nicht als alleiniger Star. „Die Kunst ist, die Stärken eines Mitarbeiters zu erkennen und zu fördern. Von seinen Schwächen habe ich nichts“, wird er uns später erklären, als wir nach seinem Erfolgsrezept fragen. „Die meisten Menschen schauen nur auf die Schwächen der anderen. Vor allem Führungskräfte umgeben sich häufig mit schwächeren Leuten, um sich



## THOMAS BÜHNER

selber aufzuwerten. Ich habe schon immer gesagt, ich bin am liebsten der Schlechteste in der Küche. Denn dann habe ich keine Probleme. Wenn ich der Beste in der Küche bin, habe ich nur Probleme. Küche bedeutet Teamspirit. Das Team besteht nicht aus elf Stars, also elf Maradonas, sondern ich brauche auch jemanden der den Müll rausträgt oder das Personalessen kocht. Und so versuche ich stets, ein gutes Team zusammenzustellen und für jeden die richtige Position zu finden. Auch die Köche und der Service gehören zusammen. Beide sind gleich wichtig für einen gelungenen Abend.“

Thomas Bühner lädt alle Jubiläums-Gäste dazu ein, bei dieser Open-House-Party einmal hinter die Kulissen zu blicken und alle Räume zu besuchen, um Mitarbeiter kennenzulernen, die man normalerweise nicht sieht. „Fragen Sie, holen Sie sich Tipps, essen Sie!“, fordert er auf.

An verschiedenen Food- und Getränkestationen wird das Beste aus zehn Jahren la vie Küche präsentiert. Darunter typische Klassiker wie Taubenbrust in exotischem Sud oder Steinbutt mit Petersilien-Infusion. Inspirationen für ihre Küche holten sich Bühner und seine Mitarbeiter in den vergangenen Jahren in Singapur, Korea, Hongkong, Macau, Australien, Nordamerika, Spanien und Kasachstan. Sie repräsentierten das la vie im Ausland und sammelten neue Erfahrungen. Die zahlreichen Eindrücke und Erlebnisse flossen dann in neue Gerichte ein.

„Meine Eltern hatten kein Geld, wir sind zum Beispiel nie in den Urlaub gefahren und niemals essen gegangen“, erzählt Thomas Bühner. „Doch meine beiden Geschwister

UNTEN Das Restaurant ist gemütlich und modern eingerichtet

und ich sind so behütet groß geworden, wie man es sich nur wünschen kann. Meine Mutter hat jeden Mittag frisch und gesund gekocht, obwohl sie nicht gerade eine begnadete Köchin war!“

Nach der Schule wusste Thomas Bühner nicht, was er lernen sollte, daher machte er einen Eignungstest beim Arbeitsamt. Danach standen drei Berufe zur Wahl: Bäcker, Koch oder Landwirt. Wie es ausgefallen ist, wissen wir. Damals hat er zu seinen Eltern gesagt: „Wenn ich schon Koch werden muss, dann aber ein sehr guter!“

Nach der Ausbildung im Schweizer Haus in Paderborn baute er seine Fähigkeiten bei Günter Scherrer im Hilton Düsseldorf aus. Danach folgten das Hamburger Landhaus Scherrer, das Grand Cru in Lippstadt sowie das Restaurant Jörg Müller auf Sylt. 1989 wechselte er als Chef de Partie zu Harald Wohlfahrt in das Restaurant Schwarzwaldstube nach Baiersbrunn. 1991 übernahm Thomas Bühner die Verantwortung als Küchenchef im La Table in Dortmund. Nur fünf Jahre später erkochte er dort den ersten Michelin-Stern.

Patron Bühner hat zu seinem Jubiläum auch Lieferanten eingeladen, die ihn bei der Bewirtung seiner Gäste unterstützen: ausgewählte Winzer, zwei Bartender, die kreative Cocktails mixen, Ralf Bos, der sensationelle Austern mit Yuzu-Perlen aufischt. Die Herren von Imperial Caviar sind mit einer 1,8kg Originaldose feinsten Auslese Kaviars vertreten. Fleischexperte Wolfgang Otto steht selbst am Herd der Kochschulküche und serviert köstliche Wagyu-Burger sowie flache Rippe mit exotischem Gemüse.



## THOMAS BÜHNER



OBEN Souschef Hewan Jung beim Anrichten (links) und Thomas Bühner gibt den Gerichten den letzten Schliff (rechts)

Der Höhepunkt ist für die meisten Besucher jedoch im obersten Stockwerk, direkt unterm Dach, zu finden: Dort lädt Bernard Antony aus dem Elsass dazu ein, seine große Auswahl an französischen Rohmilch-Käsespezialitäten mit rustikalem Landbrot und vollmundigem Rotwein zu verkosten. Es soll der beste Käse der Welt sein. Der Andrang der Gourmets spricht für sich.

Für Erika und Manfred Lenz ist dies der kommunikativste Ort im ganzen Haus. Das Ehepaar lebte 40 Jahre in Brüssel, wo es viele gute Restaurants gibt. Nun, als Rentner, zogen die beiden zurück in ihre alte Heimat. „Herr Bühner ist wirklich ein großer Gewinn für unsere Stadt Osnabrück“, schwärmt Erika Lenz. „Statt nach Hamburg ins Ballett zu fahren, gönnen wir uns lieber so ein Event!“ Auch an den Kochkursen des la vie hat die Dame schon teilgenommen. „Ich wollte unsere Freunde anschließend auch mal so richtig verwöhnen. Essen ist Leben. Essen ist eine Symphonie.“

Im oberen Stockwerk spielt DJ Joe Lounge-Musik, im Nebenraum verblüfft ein Künstler mit seinen Zaubertricks. Derweil machen lauter Tablett mit kleinen Köstlichkeiten die Runde. Das Nobel-Restaurant, das sonst nur 40 Gäste fasst, lädt zu einem „Flying Buffet“ ein. Anders ist der Service an diesem Abend auch nicht zu schaffen. Es gibt Joghurtschaum mit Rote Bete, Dorade gebeizt, Tatar vom Rind, Zanderfilet, Hummer mit Roter Bete und Haselnussschaum, Trüffelravioli, Taubenbrust, Lammrücken, Virunga Schokolade, Rhabarber confiert ... Manche Kellner schaffen nur zwei Schritte durch die Küchentür – schon ist ihr Tablett wieder leer! Bis tief

in die Nacht hinein werden immer wieder neue, noch verführerischere Kreationen gereicht. Herrlich, wie im Schlaraffenland! Es macht Spaß, Küchenchef Timo Fritsche, Souschef Hewan Jung, dem neuen Chef-Pâtissier Roman Aster und dem Rest der Küchenbrigade über die Schulter zu schauen und zu naschen. Ja, so macht man Menschen glücklich!

In seiner Freizeit widmet sich der Maître de Cuisine gern seinem 4.000 Quadratmeter großen Garten außerhalb von Osnabrück. Hier pflanzt er unter anderem Gemüse und Kräuter an. „Gehen Sie mal in so einen Garten, reißen Sie ein Bund Rote Bete aus und riechen daran. Wenn Ihnen dann nichts einfällt, ist aber Holland in Not.“ Für den Meister ist das In-der-Erde-wühlen Entspannung pur. Ansonsten trifft er sich mit seinem 18-jährigen Sohn oder geht mit seinem Hund Taiga spazieren.

Dass bei ihm die Großen der Welt wie Tony Blair ein- und ausgehen, beeindruckt Bühner wenig. „Ich freue mich viel mehr über ein Ehepaar, das sich den Besuch bei uns zusammengespart hat und zum Beispiel zum 25. Hochzeitstag ein tolles Essen genießen möchte. Bei solchen Begegnungen bekomme ich Gänsehaut.“

Wer die große Party verpasst hat, muss nicht traurig sein, denn es bleibt das ganze Jahr über spannend, wenn Thomas Bühner gemeinsam mit renommierten Kochfreunden aus der ganzen Welt, wie Vicky Lau aus Hongkong, Andreas Caminada aus der Schweiz, Björn Frantzén aus Stockholm und Jonnie Boer aus den Niederlanden speziell kreierte 8-Gänge-Menüs zubereitet. ■



**HUMMER „LOTUS STYLE“,  
PICKLED CHAMPIGNONS,  
ALGENJUS**



**SCHOLLE 48°C,  
MANDARINEN-  
TAGLIATELLE, NAM PLA  
WAN**





**TAUBE, BBQ, SURF & TURF**

**AAL GERÄUCHERT &  
GEGRILLT, KORINTHEN,  
MANDELCREME, EIGELB**

**SCALE  
28%**

Sie finden Thomas Bühners komplette Rezepte unter [www.four-magazine.com/chefs/thomas-buehner](http://www.four-magazine.com/chefs/thomas-buehner)

