

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Schon oft haben wir und andere Medien es thematisiert. Die Spitzengastronomie ist zu kompliziert, zu unverständlich für den Gast geworden. Ihr Weg muss zurück zur Einfachheit führen. Aber ist das wirklich ein Weg zurück oder führt er geradewegs nach vorn?



Vor zehneinhalb Jahren packte Thomas Bühner im Dortmunder La Table seine sieben Sachen nebst Team und Speisekarte und siedelte über nach Osnabrück in das Restaurant "la vie". Zunächst habe man einfach so weiter gemacht wie in Dortmund, erklärt Bühner. Einen Stil könne man

nicht abstreifen wie eine Jacke. So zogen mit der Küche auch die beiden Michelinsterne direkt mit um in die Gourmet-Enklave. Das war seinerzeit eine Sensation. Der Küchenstil: modern-französisch mit asiatischen Anklängen. Wie beim "Reh im Sud exotischer Aromen", das, einer evolutionären Entwicklung unterzogen, auch heute noch auf der Karte auftaucht. Bemerkenswert auch das 2003 entwickelte Gericht "Saté von Langoustine mit Kürbispüree und Zitronengras" oder "Geröstetes Steinbuttfilet mit Pak Choi und Ingwer". Hier zeigte Bühner, dass er gehörig Erfahrungen im Umgang mit damals ungewöhnlichen Aromen gesammelt hatte und verstand, diese mit einem klassischen Produktportfolio auf das Vortrefflichste zu kombinieren. So weit so gut.

Um das Jahr 2008/2009 verblüffte er mit ersten avantgardistischen Kreationen, die ihn zweifelnd in die Liga der internationalen Spitzenchefs katapultierten. So ein "Salat" aus gefrorenem Eisbergsalatextrakt mit Balsamico und Himbeere. Für einen Auftritt auf der Gastronomika 2008 in San Sebastian entwickelte er einen Rehsaft für, na klar, ein Rehgericht, vor der Erkenntnis, dass es eigentlich keine Sauce gibt, besser gab, die den Eigengeschmack eines Produkts unterstützt, sondern nur solche, die es verändern. Wir widmeten ihm daher unseren ersten Artikel der Avantgarde-Serie von Jürgen Dollase. War es Strategie, auf den gerade ins Rollen kommenden Avantgarde-Express aufzuspringen? (In dieser Zeit bahnte sich die Zepterübergabe von Ferran Adrià an René Redzepi, Massimo Bottura und Andoni Luis Aduriz an.) "Nein, es war die Experimentierfreude, das Ausschöpfen von Möglichkeiten, weiterkommen, nicht stehenbleiben", so Thomas Bühner.

Eine tragende Säule in Bühners Kompositionen war immer das Thema Deklination. Man wollte zeigen, welche geschmacklichen Dimensionen ein Produkt in unterschiedlichen Zubereitungen bieten kann.

Gerade bei Gemüse kamen dabei auch Teile zum Einsatz, die sonst auf dem Kompost gelandet wären. Stiele, Stängel, Blätter.

Im Zuge der weiteren Entwicklung rüstete Bühner, wie viele andere deutsche Kollegen auch, auf dem Teller tüchtig auf. Was waren die Beweggründe? Wollten die Deutschen krampfhaft mehr internationale Anerkennung? Ging es um den Wettstreit der Vorherrschaft im eigenen Land? Nein. Zumindest bei Bühner ging es um ungezügeltere Kreativität. "Wir wollten alles zeigen, was wir können", so der Chef heute. Zudem eröffnete der gewaltige Gemüsegarten von Schloss Ippenburg neue Möglichkeiten und stieß ein Tor in eine ganz neue Ideenwelt auf. Das "la vie" erhielt in dieser Zeit das Recht, sich dort exklusiv an den teils seltenen Feldfrüchten zu bedienen. Mag sein, dass auch das ehrgeizige Streben nach dem dritten Stern, der partout nicht kommen wollte, eine Rolle spielte. Noch präziser werden, noch mehr zeigen. Noch weiter, höher, schneller. Dieser Weg führte, auch wenn 2011 mit dem dritten Stern etwas Ruhe einkehrte, zu einem Punkt, an dem der normale Gast überfordert war, die vielschichtige Elementik auf dem Teller nicht mehr verstand. Bei jedem Bissen ein anderes Geschmackserlebnis, das versteht ein Jürgen Dollase, aber nicht jedermann. An diesem Punkt angelangt, handelte Bühner. Ende 2015 wurden die Menüs dann komplett überdacht. Die Begriffe "Tradition et Qualité" (adaptiert aus der Mitgliedschaft in dieser Vereinigung) und "Le Grand Chef" (von Relais & Châteaux) waren für die beiden Menüs schon gesetzt. Nun ordnete das Team ihnen die Attribute "Klassiker der Kochkunst und des la vie" und "Innovation und Avantgarde" für das zweite größere Menü zu. Mit einem speziell angebotenen Gourmet-Lunch fährt das la vie mittlerweile preisaggressive Aktionen. Zum einen, um die ruhigeren Tage von Dienstag bis Donnerstag zu beleben, zum anderen, um neue Kunden an die Spitzenküche heranzuführen. Was gut funktioniert. Statt 168 Euro kostet das Menü leicht abgespeckt dann nur 98 Euro. Die einzelnen Gerichte wurden schlanker und einfacher. Nicht, dass mit weniger Aufwand gekocht würde, aber die Küche konzentriert sich nun auf weniger Elemente auf dem Teller, erklärt Thomas Bühner. Teils zeigen sich aktuelle Gänge sogar puristisch wie die ganze Taube mit Koriander und Wacholder geräuchert, die auf zwei unterschiedlichen Saucen liegt. Sieht einfach aus. Ist

BEWEGTES LEBEN

10 JAHRE LA VIE. THOMAS BÜHNER UND DIE EVOLUTION.



Thomas Bühner mit Gastköchin Vicky Lau aus Hongkong.

es aber nicht, wenn man auf die Rezepte schaut. Dies sei keine mutwillige Veränderung, sondern eine evolutionäre Entwicklung, die dem Welttrend entspreche. Bühners Weg zum schlichten Gericht ist klar ein logischer Weg nach vorn. Keine Rückbesinnung. Auch wenn einige wenige Gäste den Tellern mit den vielen Punkten nachtrauern, so wird der neue schlanke Stil von den meisten begrüßt. Zumal jeder Gang noch typisch Bühner ist. "Für den, der regelmäßig kommt, ist die Evolution ersichtlich", so Thomas Bühner "Wer einmal im Jahr erscheint, glaubt an eine Revolution. – Wenn du willst, dass alles bleibt wie es ist, musst du jeden Tag etwas verändern", philosophiert der Chef, "so ist man sicher, dass der Weg weitergeht." Eine neue Entwicklung aus diesem Jahr ist die "Tasty Kitchen", dort eingerichtet, wo einst das Bistro Steinwerk und später ein Teil der Kochschule untergebracht war. Beeindruckt von Björn Frantzens Konzepten setzt Bühner hier Gäste gemeinsam an einen großen Tisch und schweißst sie sozial zusammen. Das Besteck steht in der Mitte des Tisches und so sind

Bitten um einem Löffel oder Messer und Gabel erste Türöffner für ein Gespräch. Es gibt hier gutes Essen. Sehr gutes Essen, aber einfacher, nichts von der Restaurantkarte. Zubereitet von Chef Tobias Pietzsch, dem Tasty Man.

16 Jahre arbeitete Thomas Bühner mit Thayarni Kanagaratnam zusammen. Davon waren sie zwölf Jahre ein Paar. Solange, bis sie merkten, dass sie zusammen nicht mehr glücklich waren. In diesem Jahr schied Thayarni aus und Nadja Siebert übernahm ihre Rolle als Gastgeberin im Restaurant. Sowohl Thomas als auch Thayarni, heute Garthoff, sind, so sagen sie, glücklich verheiratet.

Thomas Bühner ist jemand der "rausgeht", seine Ideen und die Botschaft der deutschen Küche in die Welt hinausträgt. Als Gastkoch, auf Festivals und Kongressen. Anlässlich des zehnjährigen Jubiläums holte er sich namhafte Gastköche und -köchinnen nach Osnabrück. Tanja Grandits, Gert de Mangeleer, Jonnie Boer, Björn Frantzen oder Vicky Lau. Diese Eventreihe wird auch 2017 fortgesetzt. So am 28. Oktober 2017 mit Andoni Luis Aduriz. Save the Date.



JAKOBSMUSCHEL, HASELNUSS, UGLI

THOMAS BÜHNER



Haselnussmilch: 1 Teil Haselnüsse, geröstet • 2 Teile Wasser • **Haselnussbasis:** 200 g Haselnüsse, geröstet • 130 g Geflügelfond • 100 g Haselnussmilch • 30 g Weißbrot, geröstet • **Haselnusschip:** 250 g weißer Zucker • 100 g Wasser • 35 g flüssige Glukose • 100 g Glukosepulver • 100 g Isomalt • 195 g Haselnusspulver • **Haselnusscreme:** Haselnussbasis • Haselnussmilch • Salz • **Haselnussöl:** 450 g Haselnussöl • 100 g Haselnüsse, geröstet • **Haselnussuppe:** 100 g rote Zwiebel • 10 g Knoblauch • 240 g Mini-Gurke, geschält und entwässert • 600 g Haselnüsse, geröstet • 800 g Wasser • 760 g Honigtomaten • 66 g Piquillo, in Wasser vakuumiert und entkernt • Salz • **Haselnusspraline:** 200 g Haselnussmilch • 20 g Eigelb • 1,2 g Iota • 2 g Salz • 1 Blatt Gelatine • **Nuttycreme:** 330 g Haselnussbasis • 120 g Süßkartoffel • 70 g Kirschtomaten • 30 g rote Zwiebel • 100 g Haselnussmilch • 170 g Olivenöl • 50 g Jang Vinaigrette • 11 g Knoblauch • 40 g Piquillo, getrocknete rote Chili in Wasser eingelegt • **Jakobsmuschelsalz:** 1 Teil Jakobsmuschelbärte • 1 Teil Salz • **Jakobsmuschel:** 4 Jakobsmuscheln • **Uglisaftmarinade für Frisee:** 250 g Uglisaft • 1,3 g Xanthan • **Frisee:** Frisee • Goldblüten • **Uglifilet:** 1 frische Ugli • **Grüner Spargel:** Grüner Spargel • Mini-Grüner-Spargel

Haselnussmilch: Haselnüsse im Ofen bei ca. 200° C 15–20 Minuten goldbraun rösten. Dann mit der doppelten Menge Wasser im Thermomix fein mixen. Vakuumieren und für 2 Tage infusieren lassen.

Haselnussbasis: Haselnüsse und Weißbrot mit Haselnussmilch und Geflügelfond vermengen und in einen Pacojetbecher geben und frieren. Die Masse 5–6 Mal durchlassen bis sie cremefin ist. Als Basis für Nuttycreme und Haselnusscreme verwenden.

Haselnusschip: Wasser, flüssige Glukose und Zucker in einem Topf auf 160° C erhitzen. Keine Farbe annehmen lassen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, die Masse auf eine Silpatmatte streichen und auskühlen lassen. Anschließend 200 g der Masse mit Glukosepulver und Isomalt im Thermomix zu feinem Puder verarbeiten. 350 g von diesem Puder mit Haselnusspulver mischen und gleichmäßig auf eine Silpatmatte sieben. Die Matte in den Ofen geben und die Chips bei 205° C ca. 3 Minuten backen.

Haselnusscreme: Haselnussbasis mit etwas Haselnussmilch im Thermomix zu einem glatten Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.

Haselnussöl: Haselnussöl und geröstete Haselnüsse im Thermomix fein mixen.

Haselnussuppe: Rote Zwiebel in grobe Stücke schneiden (nur das Rote verwenden). Mit Knoblauch, Mini-Gurke, gerösteten Haselnüssen, Wasser, Honigtomaten und Piquillo vermengen und im Thermomix zu einer gazpachoähnlichen Masse verarbeiten. In ein Passiertuch geben und im Kühlhaus für einen Tag

abhängen lassen. Das Passiertuch noch einmal gut ausdrücken, die Suppe nochmals passieren und mit wenig Salz abschmecken.

Haselnusspraline: Haselnussmilch, Eigelb, Salz und Iota in einen Messbecher geben und kurz mit einem Stabmixer anmixen. Dann im Thermomix ca. 1 Minute auf 80° C mixen. Die aufgelöste Gelatine hinzufügen und die Masse in passende Förmchen gießen. Für 8 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren 20 Minuten im Schockfroster gefrieren.

Nuttycreme: Zwiebel und Knoblauch im Ofen auf Alufolie goldgelb anrösten. Kirschtomaten auf einer Silpatmatte im Ofen bei 160° C für 40 Minuten trocknen. Süßkartoffeln kurz waschen und mit der Schale auf dem Green Egg garen. Das Fruchtmark herausnehmen und abkühlen lassen. Piquillo ohne Kerne in feine Streifen schneiden. Haselnussbasis, Süßkartoffelmark, Kirschtomaten, Zwiebel, Haselnussmilch, Piquillo und Knoblauch in den Thermomix geben und mixen. Nach und nach etwas Jang Vinaigrette und Olivenöl zugeben. Wenn die gewünschte Textur erreicht ist, die Masse durch ein Sieb streichen und leicht mit Salz abschmecken.

Jakobsmuschelsalz: Jakobsmuschelbärte gut durchwaschen und kurz im kochenden Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Für 2 Tage im Trockenofen trocknen. Dann mit Salz im Thermomix zu Pulver verarbeiten und durch ein Spitzsieb geben.

Jakobsmuschel: Geputzte Jakobsmuschelmuskeln scharf von allen Seiten anbraten bis diese in der Mitte noch glasig sind. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Jakobsmuschelsalz würzen und aufschneiden.

Uglisaftmarinade für Frisee: Uglisaft in einen Messbecher geben und das Xanthan einmischen. Die Marinade sollte eine halbflüssige Konsistenz aufweisen. Mit dem Vakuumierer überschüssige Luft entziehen.

Frisee: Frisee waschen, abtropfen lassen und mit der Uglimarinade beträufeln. Den Salat zum einen auf die gebratene Jakobsmuschel geben und zum anderen auf die kleinen Spargelspitzen in der Schale. Mit Goldblüten dekorieren.

Uglifilet: Ugli schälen und in Filets schneiden. Die Reste ausdrücken und die Filets darin bis zur Verwendung einlegen. Die Filets abtropfen lassen und jeweils ein Filet neben die gebratene Jakobsmuschel auf den Teller legen.

Grüner Spargel: Beide Spargelsorten schälen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die großen Stangen in 3 Teile schneiden, die kleinen halbieren und in 2 cm lange Stücke schneiden. Beide Sorten mit Haselnussöl und Jakobsmuschelsalz würzen. Die großen Spargelstücke auf den Teller zur Jakobsmuschel geben und die kleinen Spitzen in die Schale auf die Haselnusspraline.

SPARGEL WEISS, TINTENFISCH, IMPERIAL KAVIAR, CARBONARA STYLE

THOMAS BÜHNER

Kalmarfond: 3 frische Kalmare • 3 Kohlrabi • Räuchermehl • **Kalmarstreifen:** frische Kalmare, geputzt und gefroren • **Spargelcreme:** 300 g weißer Spargel • Olivenöl • Xanthan • **Spargelstreifen:** weißer Spargel • Olivenöl Arbequina • **Mini-Spargel im Tempurateig:** 48 g Wasser • 28 g Mehl • Eiswasser • Sonnenblumenöl • **Außerdem:** Spanische Chorizo • feine kleine Erbsen • Schnittlauch • Merlotessig • 6,5 g Imperial Kaviar • weiße Kornblüten

Kalmarfond: Kohlrabi schälen und auf der Aufschnittmaschine (Stufe 10) schneiden. Kalmare mit Küchenpapier säubern und Innereien, Augen und Gebiss entfernen. Dünn aufschneiden und auf die Kohlrabi-scheiben in einen Gastronormeinsatz geben. Kalmar und Kohlrabi zusammen im Räucherofen für 1,5 Stunden räuchern. Dabei alle 30 Minuten das Räuchermehl erneuern und bei jedem Mal die Temperatur erhöhen. Gestartet wird bei 80° C, dann 100° C und zum Schluss 120° C. Nach den 1,5 Stunden den Fond durch ein Tuch passieren und in Flaschen füllen. Kohlrabi und Kalmar werden nicht weiter verwendet, da der Kalmar sehr zäh wird und beides den ganzen Geschmack an den Fond abgegeben hat. **Kalmarstreifen:** Kalmar mit Küchenpapier säubern und Innereien, Augen und Gebiss entfernen. Die Kalmartuben übereinanderschichten und in Frischhaltefolie einpacken. Einfrieren und je nach Bedarf auf Stufe 1 auf der Aufschnittmaschine schneiden. Vor dem Anrichten in etwas Kalmarfond garen. **Spargelcreme:** Spargel schälen, von Kopf und Stiel befreien, fein schneiden und vakuumieren. Bei 100° C für 10 Minuten dämpfen und sofort in Eiswasser erkalten lassen. 140 g Spargelmasse im Thermomix mit 0,7 g Xanthan mixen, 5 g Olivenöl zugeben und mit Salz abschmecken. Durch ein Sieb passieren und in eine Spritzflasche füllen.

Spargelstreifen: Spargel schälen und auf der Aufschnittmaschine bei Stufe 1,5 längs aufschneiden. Sofort mit einer halben Zitrone in Eiswasser legen. Zum Servieren für 30 Sekunden in kochendes Salzwasser geben.

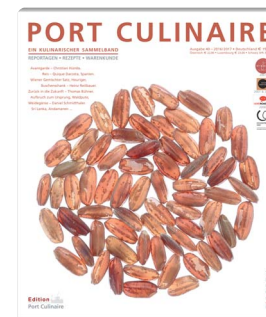
Mini-Spargel in Tempurateig: Eine kleine Schüssel in Eis stellen und das Wasser einfüllen. Dann mithilfe von zwei Stäbchen das Mehl langsam einrühren. Wenn dabei kleine Klumpen entstehen ist das gewünscht. Mini-Spargel schälen und in 5,5 cm lange Stücke schneiden. In den Tempurateig tunken und 30 Sekunden in 150° C heißem Sonnenblumenöl fritrieren. Herausnehmen und dann noch einmal in 175° C heißem Sonnenblumenöl für 30 Sekunden kross fritrieren. Abtropfen lassen, salzen und auf einen Glasdeckel auf etwas Spargelcreme setzen und separat servieren.

Die Erbsen aus den Schoten pulen und die kleinsten beiseite stellen. Zum Servieren für 10 Sekunden im kochenden Spargelwasser blanchieren.

Die Chorizo schälen und auf Stufe 2 auf der Aufschnittmaschine schneiden, dann fein würfeln und kalt stellen.

Anrichten: Chorizowürfel und Erbsen auf den Teller geben und mit der Spargelcreme bedecken. Die Kalmarstreifen auf der Spargelcreme platzieren. Die Spargelstreifen für 30 Sekunden in kochendes Salzwasser geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und dann wie Tagliatelle gedreht auf den gegarten Kalmar setzen. Darauf 5 g Imperial Kaviar und Kornblüten geben.

Im Glas: 10 g Kalmarfond einfüllen. Spargelcreme mit einer kleinen Spritzflasche spiralförmig einspritzen, so dass eine gedrehte Nudel entsteht, darauf fein geschnittenen Schnittlauch streuen und drei Tropfen Merlotessig zugeben. Mit 1,5 g Imperial Kaviar servieren.



Artikel aus Port Culinaire FORTY
www.port-culinaire.de

