# Panorama

## Magazin zum Wochenende

**Amerikas stille Epidemie**

Gesellschaft: In den USA wütet die Drogenkrise so schlimm wie nie zuvor

**Der Duft aus der Kindheit**

Leben: Waffeln schmecken nach Wärme, Behaglichkeit – und nach Omas Küche

**Musikalisches Mastermind**

Interview: Christopher von Deylen überschreitet den Äquator der Wagnisse

**Spitzenkoch Thomas Bühner über Drei-Sterne-Küche und das Aus seines Restaurants**

# „Zum Mut gezwungen“

Der Michelin hat 2021 zehn deutsche Restaurants mit drei Sternen ausgezeichnet. Jahrzehntelang gehörte Thomas Bühner zur Topliga der Sterneköche – bis sein Mäzen das Osnabrücker Restaurant von heute auf morgen schloss. Eine Geschichte über Last und Lust der Spitzengastronomie.

**Von Annegret Schwegmann**

**Zwölf Jahre lang war das sein Alltag:** Thomas Bühner in der Küche des „La Vie“. Foto: Michael Holz

Sehr wahrscheinlich, dass Thomas Bühner in den vergangenen Monaten so gründlich wie nie zuvor über sein Leben nachgedacht hat. Was will ich wirklich? Was war bislang gut – und was nicht? „Wenn man es genau betrachtet, bin ich zum Mut gezwungen worden“, sagt er und macht das, wozu er bis zu seinem ganz persönlichen Schicksalstag im Sommer 2018 selten Zeit gehabt hat: morgens um 10 Uhr einen Holzscheit im Kamin nachlegen, dessen blauweiße Kacheln so typisch für das Ackerbürgerhaus in Osnabrück sind, das er gekauft, renoviert und in einem gekonnten Stilbruch aus Alt und Neu möbliert hat. Nachher an den Schreibtisch gehen und Menüs mit dem Chefkoch in Taiwan besprechen, den er für einen asiatischen Kunden angeheuert hat, Termine für Kochevents und Restaurantberatungen vereinbaren. Dazwischen mit dem Gast aus dem Münsterland über sein Leben, die Sterneküche und den 15. Juli 2018 sprechen, „den schlimmsten Tag meines Lebens“.

> “ Wenn ich 18-Jährige sehe, die in einem Club am Strand Champagner bestellen – das ist dekadent.
>
> Thomas Bühner

Bis zu diesem Tag erschien Bühners Karriere so, als stände ein Bilderbuch Pate. Der Mann aus Riesenbeck hatte sich durch zähe Arbeit den Ruf eines Spitzenkochs verdient. Als die Unternehmensgruppe Georgsmarienhütte sein Restaurant „La Vie“ in Osnabrück schloss, befand es sich auf einem Niveau, das nur noch mit Mühe hätte übertroffen werden können. Konstante Drei-Sterne-Bewertungen von Michelin, 19 von 20 möglichen Punkten von Gault & Millau, Gäste, die auf Europareisen einen Zwischenstopp in Osnabrück einlegten, weil sie das genießen wollten, was Bühner offenbar so gut wie kaum einem anderen Deutschen gelang. Die Gastrobranche schwärmte von seiner „Aromenküche“. Der 59-Jährige lächelt, wenn er daran denkt: „Sie schmecken würzige Süße, und wenn Sie dann darauf beißen, kommt etwas ganz Neues hinzu.“ Es war das Leben, von dem er – wenn auch vage – schon als Kochlehrling geträumt hatte.

**Modernes Ambiente:** Thomas Bühner in seiner Privatküche. Das Kochen übernimmt dort seine Frau. Foto: Annegret Schwegmann

Dieser 15. Juli 2018 – er muss entsetzlich für ihn gewesen sein. Vier Wochen zuvor hatte ihm sein Mäzen eröffnet, das Restaurant endgültig an diesem Tage schließen zu wollen. Die Begründung blieb vage und schien nichts mit der Güte des Lokals zu tun zu haben. Der 15. Juli war unverrückbar. „Ich durfte nicht darüber sprechen“, sagt Bühner. In wachen Nächten malte er sich aus, wie er seinem Team die Nachricht vermitteln sollte. Die Kopfbilder, die dabei entstanden, troffen vor Schwärze. Und dann, am Mittag des 15. Julis, stand er vor seinen 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und musste ihnen eröffnen, dass sie am nächsten Tag keinen Job mehr haben würden. „Das war schrecklich.“ Von diesem Tag hat er sich bis heute nicht erholt. Vermutlich wird ihm das nie gelingen.

In den Tagen nach dem Aus für das „La Vie“ berichteten Zeitungen international über das auch in der Spitzengastronomie erstaunlich schroffe Ende einer Erfolgsgeschichte. Und viele Leser, die noch nie einen Fuß in eines dieser exquisiten Lokale gesetzt haben, dürfte weniger die Entscheidung des Mäzens als vielmehr die Tatsache verblüfft haben, dass ein mit Preisen hochdekoriertes Restaurant nicht rentabel ist. Dass es solvente Gönner braucht. Wie ist das möglich?

Thomas Bühner verlässt seinen Platz am Kamin und holt aus seiner in moderne orangefarbene Lackoptik gehaltenen Küche eine Flasche Mineralwasser. Und während er das macht, kräuselt sich unwillkürlich seine Stirn. „Wie ist das möglich?“ Er und andere Drei-Sterne-Köche haben diese Frage Dutzende Male beantwortet und trotzdem das Gefühl, bislang stets gegen Wände gesprochen zu haben. Wieso werden in Deutschland unrentable Spitzenrestaurants geführt? Eine solche Frage, findet Bühner, könne nur ein Deutscher stellen.

„Bei Emanuel Macron steht der Koch im Range eines Botschafters“, sagt der 59-Jährige. Und in Deutschland … „Von Angela Merkel weiß man, dass sie gerne Kartoffelsuppe isst.“ Helmut Kohls frühere Saumagen-Präferenz taugt auch nicht als Beleg für feine Gaumengenüsse. „Wir haben ein verklemmtes Verhältnis zum Essen, zu der Frage, sich etwas ganz Besonderes zu gönnen.“ Ein Pulli dürfe 300 Euro kosten – ein Essen nicht einmal einen Bruchteil davon. Trotzdem: Weshalb ist Spitzenküche selten profitabel? „Es sind vor allen Dingen die Personalkosten“, erklärt Bühner, der im „La Vie“ 30 Gäste im Eins-zu-eins-Schlüssel von 30 Mitarbeitern verwöhnen ließ. In der Küche beschäftigte er 15 Köche. Hinzu kommen hervorragende Produkte, Immobilien … Bühner gönnte sich und seinen Gästen den Luxus von zwei Menüs zur Auswahl. 240 Euro hat das große Menü des Osnabrückers gekostet, die günstigste Flasche Wein bot Bühner für 36 Euro an. „Herumgesprochen hat sich aber nur das Extrem – die 9000 Euro für den teueresten Wein aus den 1920er Jahren.“ Dekadenz? Dekadent findet er etwas ganz anderes: „Wenn ich 18-Jährige sehe, die in einem Club am Strand Champagner bestellen – das ist dekadent.“

Vergangenheit. Nach vorne schauen. In Südfrankreich bahnt sich eine interessante Kooperation an, in Taiwan soll ein weiteres Restaurant entstehen. Und Events bringen ihn an Orte der Welt, die er schon immer sehen wollte. „La Vie“ – das Leben hat mehr als eine Facette.