

Thomas Bühner im Duell gegen Tim Mälzer

Osnabrücker Sternekoch hat sich gestern in der TV-Sendung „Kitchen Impossible“ mit dem „Küchenbullen“ gemessen

Stefanie Hiekmann

Der Osnabrücker Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner ist am Sonntagabend in der reichweitenstärksten Vox-Sendung „Kitchen Impossible“ gegen Tim Mälzer angetreten. Wie hat sich der frühere „La Vie“-Patron im Duell mit dem „Küchenbullen“ geschlagen?

„Man munkelt, dass du zu den besten Köchen des Landes gehörst“, sagt Mälzer in den ersten Sendeminuten zu Bühner. „Das stimmt nicht“, entgegnet der mit einem verschmitzten Lächeln und korrigiert: „der Welt“. Damit ist das Match eröffnet, und in Mälzers Gesichtsausdruck spiegelt sich der Spielstand: Es steht 1:0 für den Osnabrücker.

Für Menschen, die „Kitchen Impossible“ nicht kennen, mag Bühners Replik arrogant klingen. Aber die verbalen Muskelspiele zwischen Mälzer und seinen Kontrahenten gehören zum Konzept der Sendung. Kleine Brötchen backt hier aus Prinzip niemand. Zitat Mälzer: „Ich bin eine Lichtgestalt, das kann man ganz deutlich sagen.“ Doch Bühner holt ihn zurück auf den Boden, indem er knochentrocken analysiert: „Für den Tim wird es ganz wichtig sein, dass er jetzt mal etwas macht, das er sonst nicht macht: den Ball flach halten.“

So funktioniert „Kitchen Impossible“

Bei „Kitchen Impossible“ schicken sich zwei Köche – einer davon ist seit Staffel vier stets Tim Mälzer – gegenseitig in jeweils zwei verschiedene Länder, um dort ein bestimmtes Gericht verkosten und anschließend ohne Zuhilfenahme eines Rezeptes in der Küche des Originalkochs vor laufender Kamera nachzukochen.

Es geht darum, Zutaten, Kochtechniken und Kniffe

herauszuschmecken und das Gericht möglichst originalgetreu umzusetzen. Eine Jury, die aus Menschen besteht, deren Lieblingsgericht gerade nachgekocht wird, bewertet, wie gut der Versuch gelungen ist. Am Ende steht ein Sieger fest. Und der heißt tatsächlich meistens Tim Mälzer, wie der wohl prominenteste deutsche TV-Koch nicht müde wird zu betonen.

Mälzers leichter Spott über Osnabrück

Für seinen Kontrahenten hat der Hamburger dabei durchaus Lob parat, er würzt es aber sogleich mit einer Prise Spott über dessen Wahlheimat. Bühner sei „das Fundament der deutschen Spitzen-gastronomie“, hebt Mälzer an, „einer der ganz Großen, die wir haben“. Dann die Begründung: „Er hat Osnabrück zu kulinarischem Weltruf verholfen – und das ist jetzt nicht die einfachste Aufgabe, die man sich stellt.“

Bühners erstes Reiseziel ist Zürich. Nach ein paar Drehsequenzen in einem Museum – Bühner ist leidenschaftlicher Kunstkenner und -sammler – geht es ins Restaurant „Gül“. Das weiß Bühner aber zunächst nicht, denn die Gerichte, die er nachkochen muss, werden ihm an einem anderen Ort präsentiert, dem ältesten Gasthaus Zürichs. Rein vom Geschmack und unter dem Eindruck der Umgebung ordnet Bühner die drei Gerichte dann auch erst einmal der modernen Schweizer Küche zu. Doch das traditionelle Züricher Ambiente trägt: Es geht kulinarisch in die Türkei. Alle drei Teller, die ihm vorgesetzt werden, sind orientalisches inspiriert und stammen aus dem angesagten Restaurant „Gül“.

Elif Oskan ist der Name der jungen Gastronomin, auf die Thomas Bühner trifft. Sie gehört zu den aufstrebenden jungen Köchinnen der Schweiz und ist zudem preis-



Spitzenköche unter sich: Tim Mälzer (links) im Gespräch mit Thomas Bühner, gegen den er in der achten Staffel von „Kitchen Impossible“ angetreten ist. Foto: RTL/Endemol Shine/Florian Schuchmann

gekrönte Patissière. Neben einem orientalisch inspirierten Eiersalat mit frischen Kräutern und viel frischem Sauerampfer ist ein gegrilltes und gewürztes Hähnchen-Gericht mit Tomaten-Joghurt-Sauce dabei sowie von Hand geformte Getreide-Köfte aus Bulgur, Paprika und Gewürzen.

Rein optisch kommt Bühner verblüffend nah an das Original heran, geschmacklich erkennen die Juroren allerdings einige kleine Unterschiede, zum Beispiel hat der Osnabrücker Hähnchenbrust statt Hähnchenkeule verarbeitet. Schließlich kassiert er 4,9 von 10 möglichen Punkten. Für „Kitchen Impossible“-Verhältnisse ein durchaus achtbares, wenn auch nicht überragendes Ergebnis, das Bühner bei der Bekanntgabe trotzdem erfreut. Er sei stolz auf sich, sagt er.

Tim Mälzer schickt seinen Kontrahenten außerdem nach Vietnam. Tatsächlich ein asiatisches Land, in dem Bühner noch nicht gewesen ist – und das will etwas hei-

ßen. Denn seit der Schließung des „la vie“ in der Osnabrücker Altstadt ist die kulinarische Welt Asiens Bühners neues Zuhause geworden und beherbergt bald sogar ein neues „la vie“, das der Spitzenkoch im Frühjahr in Taipei eröffnen wird.

Wer Bühner ein wenig kennt, der sieht es in den Szenen auf den Straßen von Ho Chi Minh-Stadt schnell: Hier fühlt er sich wohl. Das Gewusel, die feuchte Hitze und der Lärm sind für ihn nichts Fremdes. Doch dann führt der Weg nicht etwa in ein Sternerrestaurant, sondern in eine einfache Garküche. Dort soll Bühner die vietnamesische Suppe Bún Chả Ghe nachkochen, die Zutaten wie Schweinefüße, Garnelenfrikadellen, bunte Krebse und Heupilze enthält.

Bühner packt es an – unter widrigen Umständen

Als der 60-Jährige feststellt, dass es in dem Gebäude keine richtige Küche gibt, sondern nur ein paar Töpfe und Schüsseln und einen einfa-

chen Gaskocher, der auf dem Boden eines engen Flures steht, hadert er zunächst sichtlich mit der Aufgabe.

Doch dann krepelt er entschlossen die Ärmel hoch und macht sich ans Werk – und für den Zuschauer ist es beeindruckend zu sehen, wie Bühner unter widrigen Umständen eine Suppe kreiert, die dem Original nicht nur nachkommt, sondern es sogar fast einholt. Tim Mälzer mag es ihm nicht zugetraut haben, aber der Drei-Sterne-Koch stellt unter Beweis, dass seine kulinarische Meisterschaft nicht an eine Hightech-Küche und viele helfende Hände gebunden ist.

Szenen wie diese zeigen, worauf es bei „Kitchen Impossible“ neben den amüsanten verbalen Scharmützeln ankommt: um den Umgang mit Herausforderungen, um die Fähigkeit zu improvisieren und um das eigene Können, das erst richtig deutlich wird, wenn die gewohnten Wege versperrt sind. Bühner gelingt das in Vietnam in beeindruckender Weise. Starke 7,4 Punkte sind sein Lohn.

Mälzer ist zwischenzeitlich nach Marbella gereist, hat für die Kamera mit dem ihm eigenen Mut zur Peinlichkeit im Trainingslager der deutschen Fußball-Nationalmannschaft Sport getrieben und das umfangreiche Wellness-Angebot genossen. Ganz nebenbei nimmt natürlich auch er an einer Koch-Challenge teil: Er bekocht eine Jury, die unter anderem aus Joshua Kimmich, Jonathan Tah und David Raum besteht, mit einer der Lieblings-speisen der Nationalkicker: Gnocchi mit Tomatensauce und Suzuk-Wurst, normalerweise zubereitet von Teamkoch Anton Schmaus. Zum Nachschmecken muss noch ein gesunder Energieriegel mit Schokotopping gezaubert werden. Das gelingt Mälzer nur so halbwegs. 5,6 Punkte gibt es von den Fußballprofis.

Im Sternerrestaurant: Pasta aus der Schweineblase

Seine zweite Reise führt den Hamburger Gastronomen an den Gardasee ins Spitzenrestaurant „Lido“, wo Bühner

bereits mehrfach zu Gast war. Die Aufgabe des „Küchenbullen“: Pasta „Cacio e Pepe“, also Pasta mit Pecorino und Pfeffer. Allerdings soll er die Pasta nicht im Topf oder in der Pfanne kochen, sondern nach einem jahrtausendealten Prinzip in einer Schweineblase. „Kitchen Impossible“ ist eben keine reine Kochshow, sondern auch eine Reiseendung, in der Kulinarik, Kultur und Länder-traditionen zusammenspielen und unterhaltsam ein Format bilden.

Und wer hat am Ende gewonnen?

Bleibt noch die Frage aller Fragen: Wer hat gewonnen?

Thomas Bühner macht am Ende das Rennen. Durch seine extrem beeindruckende Leistung in Vietnam erreicht er trotz des durchschnittlichen Ergebnisses in der Schweiz eine Gesamtpunktzahl von 12,3 von 20 möglichen Punkten. Für „Kitchen Impossible“-Verhältnisse ein starker Wert. Auch Mälzer schneidet mit 11,7 Punkten durchaus gut ab, liegt aber das entscheidende Quäntchen zurück.

Viermal hatte Tim Mälzer seinen Osnabrücker Kollegen in den vergangenen Jahren gefragt, ob er nicht mal bei „Kitchen Impossible“ mitmachen würde. Bühner sagte dreimal ab. Dass er sich schließlich doch auf die Herausforderung einließ, bereut er nicht. Ganz im Gegenteil: „Ich würde jederzeit wieder mitmachen. Eine wirklich tolle Erfahrung!“

Und wer die Sendung kennt, kann sich vorstellen, dass es tatsächlich eines Tages eine Revanche geben wird. Der amüsante Lautsprecher Tim Mälzer und der schlagfertige und selbstsichere Thomas Bühner – das war in der gegenwärtigen achten Staffel des Formats bislang das Konkurrenten-Duo, das am besten funktioniert hat.

Wohin gehen die 30 000 Euro?

Osnabrücker Secondhand-Laden Edelkreis erwirtschaftet Rekordspende

Bernhard Brockhaus

OSNABRÜCK Im Edelkreis in der Hasestraße 39/40 herrschte ausgelassene Stimmung. Nach Abschluss des Geschäftsjahres feierten die ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen einen Rekord-erlös. Dabei sah es zwischenzeitlich mal alles andere als rosig aus.

Nachhaltig und verantwortungsbewusst genießen – so lautet das Konzept von Edelkreis Osnabrück. Das Projekt der evangelischen Diakonie betreibt ein Bekleidungs-geschäft, das sich auf hochwertige Mode spezialisiert hat. Darüber hinaus werden auch Porzellan, Schmuck und Bücher angeboten. Das Besondere dabei: Nahezu alle Artikel sind aus zweiter Hand und gespendet. Zudem werden sämtliche Erlöse nach Abzug der Kosten an Diakonie-Projekte in Osnabrück vergeben. Das Geschäft besteht seit 2018 und wird mittlerweile von 66



Eine Rekordspende erwirtschaftete das karitative Geschäft Edelkreis an der Hasestraße in Osnabrück. Foto: Bernhard Brockhaus

ehrenamtlichen Mitarbeitern unter der Leitung von Eva Lodde geführt, die als Projektleitung als einzige hauptamtlich bei der Diakonie beschäftigt ist.

Wie alle im Einzelhandel hat die Corona-Zeit auch den Edelkreis vor gewaltigen Herausforderungen gestellt. „Durch die Schließung und Umsatzeinbrüche im letzten Jahr konnten wir leider keine Spende übergeben.“

Umso mehr freut sich das gesamte Team über das er-

folgreiche letzte Jahr. „Am Ende ist ein schönes Ergebnis, dass es funktioniert“, berichtet Lodde. 30 000 Euro kann das Projekt nach Abzug der Kosten dieses Jahr übergeben. Mit einer solchen Summe hatte selbst die Projektleitung nicht gerechnet. Drei soziale Projekte der Diakonie profitieren nun von der Rekordsumme. 7500 Euro gehen an den Betreuungverein der Diakonie und 13 500 Euro an die Energieschuldenberatung. Stell-

vertretend dafür nahmen Geschäftsführer Axel Winter und die Verantwortlichen Elke Eilers sowie Jeannette Beste die Spende an. Die restlichen 9000 Euro nahm Ulrike Senses für das Projekt Naturkraft entgegen, in dem gemeinsam mit Menschen mit Arbeitslosengeld-II-Bezug eine Schrebergartenfläche bewirtschaftet wird.

Loddes Blick geht auch in die Zukunft. Auf ehrenamtliches Engagement und auf Sachspenden sei das Projekt angewiesen, denn anders als im normalen Einzelhandel könne man schließlich nicht einfach neue Ware nachordern. Daher schließt Lodde mit einem Appell: Wer Interesse daran habe, sich zu engagieren, oder Artikel zum Verkauf spenden möchte, solle während der Öffnungszeiten ins Geschäft kommen oder sich über das Kontaktformular auf der Website des Projektes unter www.edelkreis.de melden.

KURZ UND BÜNDIG

Vorstellung des Misereor-Hungertuches. Das diesjährige Misereor-Hungertuch wird heute um 18 Uhr öffentlich in der Franziskuskirche, Bassumer Str. 38, in Osnabrück aufgehängt. Es steht unter dem Titel „Was ist uns heilig?“. Das Kunstwerk von Emeka Udemba befasst sich mit den Krisen unserer Tage. Als Collage aus vielen Schichten ausgerissener Zeitungsschnipsel hat der Künstler etwas Neues komponiert. Emeka Udemba kommt aus Nigeria und lebt heute in Freiburg. Der Hintergrund des Künstlers und des Kunstwerkes wird in einem kurzen Film erläutert.

LiteraTour Nord: Preis für Aydemir

Die Schriftstellerin Fatma Aydemir erhält den von der VGH-Stiftung ausgelobten Preis der LiteraTour Nord 2023. Mit dieser Entscheidung würdigen Jury und Stifterin die Autorin für ihr bisheriges Werk, insbesondere für ihren zuletzt erschienenen Roman „Dschinns“. Mit ihrem ungewöhnlich genauen Blick für Details hat Fatma Aydemir mit der Geschichte der Familie Yilmaz im Deutschland der 1990er-Jahre einen noch lange gültigen wie zeitgenössischen Gesellschaftsroman geschaffen. Ihre erste Lesung als Preisträgerin findet in Osnabrück morgen um 19 Uhr in der Schlossaula der Universität statt. Alle Informationen zum

der Sakristei des Domes gezeigt wurden, wirklich Karl dem Großen gehört haben können. Treffpunkt im Forum am Dom, Domhof 12. Der Eintritt ist frei. Klapphocker werden zur Verfügung gestellt. Weitere Infos unter Telefon 0541 318481.

Neue Schwimmkurse der DLRG-Ortsgruppe

Die Ortsgruppe Osnabrück der Deutschen Lebens-Rettungs-Gesellschaft (DLRG) hat ihre neuen Kinderschwimmkurse für die kommenden zwei Jahre geplant. Die Kurse sind ab sofort buchbar. Sie sind zu finden auf der Internetseite der DLRG: osnabrueck.dlrg.de unter Mitmachen/Training.

Scheitern als Chance

Im Pfarrheim St. Joseph, Miquelstraße 25, Osnabrück organisiert das Team „Einfach Christ sein – ökumenisch – kritisch – anders“ morgen um 19 Uhr einen ökumenischen Informations- und Gesprächsabend zum Scheitern und Neubeginn. Scheitern ist enttäuschend. Scheitern stellt infrage und lässt uns zweifeln. Doch Scheitern birgt auch Chancen. Jedem Fallen kann ein Neubeginn folgen. Darum geht es an diesem Abend mit Katrin Brinkmann, Pastoralreferentin und Coach DGfC.