

Krustentier mit traditionellem Twist: Königskrabbe und Lebkuchen



„Der Papa ist hier bekannter als Ronaldo“

Mit dem La Vie in Osnabrück hat er Gourmetgeschichte geschrieben: Thomas Bühner ist einer der besten Köche Deutschlands. Jetzt, im Alter von 60 Jahren, wagt er seinen Neustart in Taiwan, wo er auf der Straße nach Selfies gefragt wird.



Eine Variation aus Blaubeere, Kerbel und Limette.

VON ANJA WASSERBÄCH

BERLIN. Wenn Thomas Bühner den Zug vom Flughafen Taipeh nach Kaoshiung nimmt, der trotz selber Streckenlänge mit 1,35 Stunden schneller ist als jener von Osnabrück nach Berlin, kommt es regelmäßig vor, dass er nach Selfies gefragt wird. Thomas Bühner, dunkelblonde Haare und Perlenbänder am Handgelenk, ist ein bekannter Koch in Deutschland. Aber in Taiwan? Da ist Bühner ein Superstar.

Wie es kam, dass er auf der Straße erkannt wird, dass die Leute auf Instagram durchdrehen, sobald er im taiwanischen Taipeh ankommt, kann er sich selbst nicht so richtig erklären. Thomas Bühner ist 60 Jahre alt – ein Alter, in dem andere von früherer Altersteilzeit träumen. Nach vielen Jahren als Gastkoch und kulinarischer Berater eröffnet er im April sein Restaurant La Vie by Thomas Bühner in einem Einkaufszentrum in Taipeh.

Bühner ist in anderen Teilen der Welt wahnsinnig populär. „Ich wundere mich da selbst“, sagt er. In Neu-Delhi am Flughafen wird er nach Autogrammen gefragt, im türkischen Gaziantep, gut 70 Kilometer von der syrischen Grenze entfernt, wird er erkannt und auf Deutsch angesprochen. Als er mit

seinem Sohn in Hongkong unterwegs war, rief der Nachwuchs perplex zu Hause an: „Der Papa ist hier bekannter als Ronaldo.“

Wer so viele Jahre am Herd stand, ist meist auch körperlich schon reif für Golfplatz und Kur. Sein Geheimrezept? „Keine Zigaretten, keine Drogen und wenig Alkohol“, sagt Thomas Bühner beim Gespräch in Berlin. Sein Hauptwohnsitz und Lebensmittelpunkt ist nach wie vor Osnabrück. Eine Stadt, die erst durch ihn und das legendäre Restaurant La Vie auf der kulinarischen Landkarte auftauchte. Es

gleich fast einem Wunder, dass es Bühner geschafft hat, in einer Stadt ohne Flughafen oder ICE-Anbindung drei Michelin-Sterne zu erkochen und internationale Gourmets nach Niedersachsen zu locken. Im Jahr 2018 muss das La Vie in Osnabrück schließen, weil dem Geschäftsführer und Küchenchef Bühner durch seine Geldgeber, das Stahlunternehmen Georgsmarienhütte, der Herd abgeschaltet wird. Nach zwölf Jahren, sechs davon mit

drei Sternen dekoriert, ist Schluss. Für Bühner ein Einschnitt, aber auch ein Neuanfang. Auch das ist es, was Thomas Bühner auszeichnet, dieses Positiv-in-die-Zukunft-blicken-und-sich-nicht-Grämen: Weiter geht es immer!

Aufgewachsen ist Bühner keineswegs mit dem silbernen Löffel: Seine Kindheit schmeckte nach Karotten-Möhren-Eintopf und Apfel-Pfannkuchen. „Meine Mutter war keine begnadete Köchin“, sagt Bühner und hofft, dass sie – weit über 90 Jahre alt – den Artikel nicht lesen wird. Er erinnert sich an eine schöne Anekdote, als er schon lange ein angesehener Koch war und seine Mutter am Herd stand

und Schnitzel briet. „Nimm sie raus, die sind schon tot“, sagte er. Dann drehte sie sich um und meinte nur nonchalant: „Du kannst ein guter Koch sein, aber die müssen nun mal durch sein.“

Die Eltern wollten, dass er etwas Geschichtes lernt. Bühner aber wollte Koch werden – und zwar ein sehr guter. Eine seiner wichtigsten Stationen war als Chef de Partie in der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn unter Harald Wohlfahrt. Als er Küchenchef im La Table in Dortmund wurde, urteilte der „Gault & Millau“ 1993: „Eine Bitte an Thomas Bühner: Verhunzen Sie nicht weiter die tollen Produkte.“ Ein Wahnsinnsverriss.

Bühner aber machte weiter – und wurde besser. Im La Vie in Osnabrück schaffte er es, drei Sterne zu erkochen. Es ist die höchste Auszeichnung, die man vom Michelin bekommen kann. Wie aber hält man jene? „Wenn ich das wüsste, würde ich ein Buch darüber schreiben“, sagt Bühner und lacht. Doch, schiebt er hinterher, einen guten Koch mache „dieses altmodische Wort Disziplin aus“. Und: „Man muss gut beobachten können, die richtige Schlüsse daraus ziehen und teamfähig sein“, so Bühner. Viele gingen durch seine Schule in Osnabrück, etwa René Frank, der inzwischen das hochgelobte, mit zwei Sternen dekorierte Dessertrestaurant Coda Bar in Berlin führt.

Nach dem Ende des La Vie freute sich Bühner über eine neue, ungewohnte Unabhängigkeit, kochte überall auf der Welt. Thomas Bühner, der einige Monate in Quarantänehotels in Asien verbrachte, hat sich in das Land und die Menschen verliebt. Und umgekehrt: Thomas Bühner wird dort wie ein Star gefeiert. Zuerst plante er ein Restaurant in Hongkong, was an den Protesten in China scheiterte. Von 2019 an war er in Taiwan als Berater tätig, nun eröffnet im April sein erstes eigenes Restaurant seit vier Jahren. In einer großen Shoppingmall mit

Eislaufbahn, High-End-Luxus-Läden, Foodcourt, Kunstgalerie und eben dem La Vie by Thomas Bühner.

„Dass Gourmetrestaurants in Einkaufszentren eröffnen, ist in Asien und Amerika gang und gäbe“, sagt Bühner. In Deutschland kennt man das nur aus dem Engelhorn in Mannheim, wo im Opus V zwei Sterne über der Quadratestadt schweben. „Es ergibt ja auch Sinn, mit einem Restaurant dorthin zu gehen, wo die Menschen sind – nämlich ins Einkaufszentrum“, so Bühner, dessen neues Restaurant von seinem Partner Genesis La Vie betrieben wird. Die Asiaten, sagt er, hätten Interesse an deutscher Kultur, an Musik und Dichtern, aber eben auch an Kulinarik. „Essen gehen hat dort einen hohen Stellenwert“, sagt er. Die 2,2-Millionen-Einwohner-Stadt Taipeh – vergleichbar mit Hamburg – hat 31 Sternerestaurants. Sein Restaurant soll europäische Küche nach Taiwan bringen – aber eben nicht mit europäischen Produkten. Es wäre ja regelrechter Schwachsinn den Steinbutt aus der Bretagne oder Gänseleber aus dem Perigon einzuführen. Bühler schwärmt stattdessen vom Kaviar aus Japan, denn „der beste Spargel ist ja nicht der aus Schwetzingen, sondern eben der frischeste“.

31

Sternerestaurants gibt es im taiwanesischen Taipeh. In der im Norden gelegenen Metropole leben inzwischen 2,2 Millionen Menschen.

In Taipeh wird er auch die klassische Küche aus dem La Vie anbieten und ins Jahr 2023 transferiert. Bekannt wurde Bühner durch Kreationen wie Reh im Sud exotischer Aromen, die Taube mit einem Hauch von Wacholdernadeln oder Kartoffelschaum mit Kürbis-Curry-Eis. „Die wird es immer wieder geben. Fanta 4 können ja auch nicht auftreten, ohne ‚Troy‘ zu spielen“, sagt er. Bühner hat noch eine kindliche Freude, etwas Neues zu machen. „Leben ist aktiv.“ Natürlich wird er nicht mehr den ganzen Tag am Herd stehen. Küchenchef wird Xavier Yeung, der bereits bei Joël Robuchon und Richard Ekkebus Erfahrungen sammelte. Bühner freut sich auf die neue Aufgabe, auf das Unterwegssein. Er nimmt den Zug zurück nach Osnabrück. Ein Selfie will hier niemand von ihm.



Meer trifft Frucht: Kaki und Gambas



Thomas Bühner freut sich auf neue Herausforderungen in Taiwan.

Fotos: T. Schwertmann, Michael Holz (3)

Ex-Generalvikar Sturm bereut Wechsel zu Alt-Katholiken nicht

Für Experten war es ein Paukenschlag: Ein ranghoher Geistlicher tritt aus der katholischen Kirche aus – und einer anderen bei.

SINGEN/SPEYER. Mehr als ein halbes Jahr nach seinem spektakulären Austritt aus der römisch-katholischen Kirche bereut der frühere Speyerer Generalvikar Andreas Sturm den Wechsel zur alt-katholischen Kirche nicht. „Ich bin sehr herzlich empfangen worden“, sagt der jetzige Pfarrer in Singen und Sauldorf im Kreis Konstanz. Er sehe aber am neuen Wirkungsort nicht sich und seine Geschichte im Zentrum. „Schwerpunkt ist, den Gemeindeaufbau voranzutreiben.“ Daneben führe er viele Gespräche mit Menschen, die unglücklich seien in der römisch-katholischen Kirche. „Da schenken mir viele ein unglaublich großes Vertrauen.“

Der damals ranghohe Geistliche Sturm hatte seinen Schritt im Frühjahr vergangenen Jahres öffentlich gemacht und in einem Buch mit dem Titel „Ich muss raus aus dieser

Kirche“ begründet. Die alt-katholische Kirche ist ebenfalls eine katholische Kirche, aber unabhängig von Rom. Allen Priestern steht die Ehe offen, Frauen sind in allen Bereichen den Männern gleichgestellt. Er habe keine Zuversicht mehr in die Reformfähigkeit der römisch-katholischen Kirche, hatte der 48-jährige damals betont – und etwa auf die schleppende Aufarbeitung des Missbrauchsskandals, das lähmende Innenleben der Institution Kirche und die Sehnsucht nach einer Familie verwiesen. Sturms Entscheidung erschütterte damals das Bistum in der pfälzischen Domstadt Speyer.

An seinen Gründen habe sich nichts geändert, sagt Sturm. „Die deutschen Bischöfe haben mehrfach betont, sie wollen gegen-

über Rom mutiger sein. Aber wo kann ich diese Tapferkeit denn sehen?“ Stets werde auf das „Schreckgespenst Kirchenspaltung“ verwiesen. „Das will ich erst einmal sehen. Ich glaube, wenn man nichts tut, will man es am Ende nicht. Die Vorschläge sind alles nur schöne bunte Luftballons.“ Die deutsche Kirche sollte „weg von ihrer passiven Haltung und nicht immer warten, bis Rom etwas erlaubt“, kritisiert Sturm. Am Bodensee habe er mehr Zeit für Seelsorge als in Speyer, etwa für Hausbesuche. „Das schätze ich sehr. Man fährt schnell, wo der Schuh drückt, das gefällt mir gut.“ Er kenne mittlerweile fast alle, mit denen er den Gottesdienst

feiere. „Unsere kleine Kirche wirkt schon mit 30, 40 Menschen voll. Das sind natürlich andere Zahlen, als ich sie im Dom gewohnt war, aber auch ganz schön.“

Er vermisse den Unesco-geschützten Dom in Speyer als „großes spirituelles Kraft-



Andreas Sturm ist seit 1. August 2022 Pfarrer und Seelsorger der alt-katholischen Gemeinden Singen und Sauldorf. Foto: dpa/Verlag Herder

zentrum“, räumt Sturm ein. „Das hat mich immer sehr fasziniert.“ Auch die enge Arbeit in Teams im Bistum fand er toll. „Hier bin ich ein Stück weit Einzelkämpfer. Da fehlt mir ab und zu jemand, mit dem ich Dinge durchdiskutieren kann.“ Mit manchen Menschen in Speyer habe er weiterhin Kontakt. „Andere sind tief enttäuscht von meinem Schritt, das weiß ich. Ich kann nur hoffen, dass man mich nach der Lektüre des Buches besser versteht.“

Nach seinem Wechsel muss Sturm in Bonn ein Masterstudium der alt-katholischen Theologie absolvieren. „Es wird zwar viel anerkannt aus meiner Zeit in der römisch-katholischen Kirche, aber da werden noch einmal Dinge anders gesehen“, sagt Sturm. Er lerne viel über Judaismus, anglikanische und orthodoxe Kirchen. „Das hatte ich so vorher nicht.“ 2023 werde sein erstes ganzes Jahr in Singen. „Vor mir war der Posten elf Monate lang unbesetzt. Da gibt es viel aufzubauen.“

dpa