

Unser Mann in Taipeh

Thomas Bühner sorgte einst in Osnabrück für kulinarischen Hochgenuss. Jetzt bringt er ihn nach Fernost.

Von Katharina Pfannkuch

Im Nordosten von Taipeh liegt die Jingye Road. Shoppingcenter, Hotels und Restaurants säumen die breite Straße, am nördlichen Ende liegt ein großer Kinokomplex, hinter dem ein Riesenrad emporragt. Knapp 100 Meter entfernt befindet sich die Noke Mall, ein neues Luxus-Einkaufszentrum. Hier empfängt seit Ende April Thomas Bühner seine Gäste. Ein Sternekoch in einer Mall? „Viele Deutsche und Europäer finden das ungewöhnlich. In Amerika, Asien und im Nahen Osten aber ist das total üblich“, sagt Bühner. Auch aus ganz pragmatischen Gründen; es sei etwa immer für Parkplätze gesorgt. Hochklassige Adressen wie die Noke Mall locken zudem eine anspruchsvolle Klientel. Aus Bühners Sicht verläuft dieser Effekt aber andersherum: „Wir sind das Zupferd und sorgen für internationale Aufmerksamkeit, wie sie die Mall sonst nicht bekäme.“

Dank Bühners unaufgeregt-westfälischer Art und seiner leisen Stimme klingt ein solcher, durchaus selbstbewusster Satz wie die nüchterne Feststellung eines Menschen, der es nicht nötig hat, nach Aufmerksamkeit zu schreien. Auch in der Küche schreit Bühner wenig. Das bejubelte auf Social Media Anfang des Jahres ein großes Fernsehpublikum, als er in Tim Mälzers „Kitchen Impossible“ auftrat. Neben seiner Kochkunst, die ihm einst drei Sterne einbrachte, begeistert Bühner mit einem Mix aus souveräner Gelassenheit, trockenem Humor und fast entwandener Bescheidenheit. Als Mälzer-Kontrahent, Gastkoch, Redner und Berater von Restaurants weltweit. Und als Namensgeber des „La Vie by Thomas Bühner“ in Taiwans Hauptstadt.

Das Konzept hat der 61-Jährige mit seinem hiesigen Geschäftspartner Ray Wu erarbeitet, die Karte mit seinem aus Hongkong stammenden Küchenchef Xavier Yeung entwickelt. Das Personal schult Bühner persönlich vor Ort – und gibt dem Ganzen nicht nur seinen eigenen, sondern auch jenen Namen, mit dem er international bekannt wurde.

Sein Dreisternrestaurant „La Vie“ in Osnabrück feierte zwölf Jahre lang Erfolg – bis zur überraschenden Schließung am 15. Juli 2018. Bühners Blick wird ernst, wenn er über „den schwersten Tag meines Lebens“ spricht. Aber: Ohne diese Erfahrung hätte er danach wohl weder in so vielen Küchen auf der ganzen Welt gekocht noch vor zwei Jahren Ray Wu kennengelernt, aus dessen Idee das „La Vie by Thomas Bühner“ entstand. „Der



So etwas serviert Thomas Bühner an seiner neuen Wirkungsstätte: Bouillabaisse, Jakobsmuschel, Seeigel

Fotos La Vie Taipeh

Name soll mein Commitment ausdrücken“, sagt Bühner: Aus der Ferne Rezepte schicken und, falls mal etwas schiefeht, die Verantwortung auf das Küchenteam schieben, das sei nicht sein Stil.

Und was ist der kulinarische Stil seines neuen Restaurants mit Platz für 28 Gäste? Europäische Küche und Klassiker aus dem Osnabrücker „La Vie“ treffen auf regionale Produkte, heißt es in einer Pressemitteilung. „Klar, regional“ sagt jeder“, so Bühner, „aber warum sollte ich in Taiwan Steinbutt aus Frankreich und Brokkoli aus Italien zubereiten? Produkte werden nicht besser, wenn sie einmal um die Welt fliegen.“ Gerichte wie japanischer Kama-Toro zu weißem Spargel und Sauce Paloise sollen den taiwanischen Geschmack treffen.

Die Leidenschaft für Gastronomie ist groß in Taiwan. Auch, weil es – wenn man nicht gerade in ein Sternrestaurant geht – günstiger ist, auswärts zu essen, als zu Hause zu kochen. Allein in Taipeh

gibt es 31 Restaurants mit einem Stern und mehr; in direkter Nachbarschaft zu Bühners „La Vie“ liegen das „Raw“ und das „Tairroir“, beide haben je zwei Sterne. Bühner beflügelt diese Nähe: „Es gibt keine bessere Situation! Sie zeigt, dass auch gehobene Gastronomie eine Rolle im Leben der Menschen spielt.“ Auf die Frage, ob seine neuen Nachbarn das genauso sehen, entgegnet er mit westfälischer Gelassenheit: „Ist mir egal.“ Er gehe auf seine Kollegen zu: „Ich mache daraus keine Konkurrenz.“

Auch das Verhältnis zu seinem Küchenchef Xavier Yeung sei ein kollegiales. Mehr noch: „Gerade bei regionalen Zutaten weiß er vieles einfach besser als ich.“ Etwa, dass japanischer Kameda eine Alternative für Rotbarbe sein könnte. Wo auch immer er kocht, Bühner ist lernwillig. Wenn er erzählt, wie in Indien Kokosnüsse ausgehöhlt werden und Chai gemacht wird oder wie ihm in China ein Küchenchef einen Kochkurs gab, gerät

er geradezu ins Schwärmen: „Ich finde das toll, so was mal zu sehen!“

Ein Projekt wie in Taipeh funktioniert sowieso nur mit Vertrauen in das Können anderer: „Ist die Mannschaft auf dem Platz, muss ich sie spielen lassen. Beim Elfmetern geht der Trainer ja auch nicht auf Feld und sagt: ‚Lass mich mal.‘“ Ohne dieses Vertrauen müsste er selbst in der Küche stehen – und dauerhaft nach Taipeh ziehen. Das aber stehe aktuell nicht zur Debatte, viel zu gerne komme er nach jeder Reise zurück nach Osnabrück, wo er mit seiner Frau lebt. „Sie hat viel Verständnis, wenn ich lange unterwegs bin, ist aber in der Gegend sehr verwurzelt. Und ich habe ganz und gar keine Motivation, herauszufinden, was sie unglücklich macht.“

Glücklich sollen auch seine Gäste sein. Auf ein internationales Publikum hoffe er, überhaupt auf mehr Touristen im Land: „Wenn ich Bekannten erzähle, dass ich nach Taiwan fliege, fragen manche, was ich denn schon wieder in Thailand mache.“ Taiwan werde meist nur durch negative Nachrichten wie jene über die Spannungen mit China wahrgenommen. Die Berichterstattung sei zu einseitig. Für einen Moment ist es vorbei mit der Bühner'schen Ruhe: „Einmal hieß es im Radio, dass man hier auf den Straßen die Angst der Menschen spüre. Ich bin sonst gar nicht so mitteilbar, war aber kurz davor, da anzurufen und zu sagen: In all der Zeit habe ich diese Angst noch nie gespürt.“

Bühner fühlt sich wohl in Taipeh – hat er hier womöglich den Ausgangspunkt für weitere Dependancen gefunden? „Ich weiß noch nicht, ob und wie sich die Idee vervielfältigen lässt. Ausschließen kann ich es nicht.“ Nur eines schließt er definitiv aus: einen baldigen Ruhestand. Das liegt offenbar in der Familie, seine Mutter habe noch mit 85 gearbeitet, so Bühner: „Ich habe Lust, noch lange weiterzumachen.“



„Er weiß vieles besser als ich.“: Bühner (rechts) mit seinem Küchenchef Xavier Yeung

HIER SPRICHT DER GAST



Gutes und weniger Gutes im Gewölbe

Im „Kornhauskeller“ in Bern trifft der Gast auf eine puristische, schlichte Küche und sehr gute Weine.

Von Jürgen Dollase

Der berühmte „Kornhauskeller“ in Bern ist das wohl bekannteste und am meisten frequentierte Restaurant in Bern. Das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert mit dem riesigen, von 1896 bis 1898 als Festlokal gestalteten Gewölbekeller liegt nur wenige Schritte vom ebenfalls berühmten Uhrturm und den insgesamt sechs Kilometer langen Laubengängen mit ihren außergewöhnlich vielfältigen Geschäften und Restaurants entfernt.

Und weil der Gast sich das natürlich alles ansieht, muss er erst einmal eine kleine Anmerkung zu den Restaurantpreisen bei unseren Nachbarn machen: Es ist alles etwas teurer als bei uns – egal ob es sich um kleine Bistros, populäre Länderküchen oder größere Restaurants handelt.

Den Anfang im „Kornhauskeller“ macht das „Schweizer Rindertatar – hauchdünn aufgeschchnittener Berner Blitz, Rapsöl“ (kleine Portion 28 CHF). Es gibt einen einfach angerichteten Teller mit leicht angeröstetem Brot, einem puristischen, leicht scharfen Tatar, einigen Spänen von der lokalen Hartkäsesorte oben auf, ein paar Kapern und rohen, gehackten Zwiebeln an der Seite. Alles schmeckt sauber und klar, vom Käse würden dickere Späne vielleicht eine bessere Wirkung entfalten, und die Zwiebeln sollte man nicht zu intensiv einsetzen. Alles in allem also wenig auffällig.

Das gilt allerdings nicht für den überraschend dazu servierten und exzellent passenden 2018er Bricco dell'Uccellone, einen sehr schön voll und abgerundet schmeckenden italienischen Klassiker, der – wie häufiger in der Schweiz zu finden – nicht so teuer wie das Essen ist.

Bei der „Schweizer Seefischsuppe – Schweizer Fischfilets, Safran, Fenchel, Dill, Pernod, mit Knoblauchbrot“ (18 CHF) geht es überraschend elegant zu, weil man auf eine klare, nicht gebundene Brühe setzt, die dann natürlich die Fische besser zur Geltung kommen lässt. Es schmeckt exakt nach den angegebenen Zutaten. Die

Fischfiletstücke haben eine gute Frische; das Brot ist nach Art einer Rouille aromatisiert (einer sämigen Soße, die die traditionelle Beilage der Bouillabaisse, aber auch anderer südfranzösischer Fischgerichte ist) und gefällt durch die zurückhaltende Knoblauchnote. Mit einem 2021er Regaleali Leone begleitet der sehr aufmerksame und immer detailliert erklärende Service gut, aber nicht so spektakulär wie beim Tatar.

Dann kommt ein deutlicher Schnitt. Beide Hauptgerichte, auf die man in dem schnell vollständig besetzten Restaurant auch etwas länger warten muss, haben ihre enttäuschenden Momente. Da ist zuerst aus der Abteilung „Urchiges“ (Urwüchsiges) ein „Cordon Bleu vom Aartaler Durocschwein – Berner Bergkäse, Landrauschinken, Berner Frites mit Kräutersalz“ (42 CHF). Es klingt bodenständig-schwungvoll, hat aber erst einmal eine klare Imbissstufen-Optik. Das mit Käse und Schinken gefüllte Schweinefleisch wird als paniertes, längliches Gebilde serviert. Man schneidet an, und der Käse läuft aus. Das ist so gedacht und schmeckt im Prinzip nicht schlecht, erinnert aber trotzdem – vor allem wegen der eher unauffälligen Pommes frites daneben – an eine sehr schlichte Küche.

Auch der Vergleich zu einem anderen panierten Klassiker, dem Wiener Schnitzel, ist da nicht weit. Den gibt es an anderer Stelle manchmal durchaus überzeugend – mit feinsten Garung, soufflierender, nicht zu dunkler und

1x Hermetz m. 0,5l	6,00	8,00
1x Barolo Batasiolo 1d	11,00	11,00
1x Merlot Btasca 1d	9,50	9,50
1x Leone Blend 1d	8,00	8,00
1x BRICO	15,00	15,00
1x Schweizer Seefischs	18,00	18,00
1x Cordon Bleu	42,00	42,00
1x Duo vom Lamm	52,00	52,00
2x Espresso	5,00	10,00
kleine Portion		
1x Rindstatar	28,00	28,00

nicht zu fettiger Panierung und besten Proportionen, also nicht wie hier.

Ein weiterer Hauptgang kommt aus der Abteilung Kornhaus-Lieblinge und hat den Titel „Duo vom Lamm – Lammracks und geschmorter Lammschulter mit Wildkräuterkruste und Weissweinsorotto“ (52 CHF). Es gibt ein Bild auf der Website des Hauses, das wesentlich überzeugender aussieht als das servierte Gericht. Das Hauptproblem ist der Umgang mit dem Lammfleisch; der Rücken ist grenzwertig knapp gegart, und die geschmorten Lammschulter wirkt recht trocken. Beides deutet darauf hin, dass die Küche mit dem plötzlichen Ansturm von Gästen überfordert sein könnte. Das ist auch deshalb schade, weil die grundsätzlichen geschmacklichen Perspektiven der Komposition gar nicht schlecht sind.

Ein kleiner Trost ist wieder der Wein, ein 2018er Barolo von Beni di Batasiolo/Turin, der den guten Eindruck der Weinbegleitung abrundet.

Man findet im „Kornhauskeller“ also Gutes und nicht so Gutes, aber immerhin in einem spektakulären Ambiente.

Restaurant und Bar „Kornhauskeller“, Kornhausplatz 18, CH - 3011 Bern, +41/31/27 72 72, www.kornhaus-bern.ch; geöffnet Mo-Sa 11.30-14.30 Uhr und 17.30-23.30 Uhr; Vorspeisen ca. 12-28 CHF; Hauptgerichte 28-56 CHF.



Mutter des Wickelkleides: Erfunden wurde das Modell nicht erst in den Siebzigern von Diane von Fürstenberg, aber die New Yorker Designerin hat es als „wrap dress“ (hier 1975) erfolgreich vermarktet. Foto Getty

Wenn ich auf der Suche nach einem neuen Kleid bin, verlasse ich die Läden meistens mit hängenden Schultern. Schuld daran ist gelegentlich, dass ich Teile allein deshalb zurückhänge, weil ihnen für meinen Geschmack ein Markenemblem oder eine unauffällige Schnalle zu viel angeht. Vor allem aber liegt es an meiner Figur.

Keine Sorge, ich will nicht rumjammern, ich meine das ganz praktisch: Zwischen meinem Ober- und meinem Unterkörper liegen zwei bis drei Kleidergrößen – und die Modeindustrie will von Frauen wie mir selten etwas wissen. In verspielten Sommerkleidern hat meine Hüfte ausreichend Platz, aber meine Taille versinkt in viel Stoff. In Etuikleidern stimmt obenrum alles, aber meine Beine und mein Po ziehen den Stoff unverwundbar weit auseinander. Am wenigstens passen mir lange Kleider, die gerade und locker am Körper herunterfallen sollen. Meine Beine stoppen dieses Vorhaben, was dazu führt, dass der Stoff um meinen Bauch ungefüllte Falten wirft. Nehme ich dann eine Größe größer, sind die Schultern überschritten.

Es hat gedauert, aber in dieser Misere gibt es inzwischen einen Lichtblick: das Wickelkleid. Entdeckt habe ich es im vergangenen Sommer, mittlerweile bin ich mehr als begeistert. Kompliziert ist das Wickelkleid nur am Anfang. Das Band der einen Seite des Kleides muss in ein Loch auf der anderen Seite

MODEERSCHENUNG



Gewickelt passt's am besten

Ein gut sitzendes Kleid zu finden ist schwer. Eines aber stellt keine Ansprüche. Von Kim Maurus

geführt werden, während man es am besten schon trägt. Dann werden die Bänder um den Körper gebunden, so eng man will, das Kleid überlappt sich vorne, Schleife an der Seite, fertig. Vor Kurzem habe ich mir ein Wickelkleid für eine Hochzeit besorgt. Als ich es anzog, fühlte ich mich wie ein Kind, das tagelang nichts anderes tragen möchte als die neuen coolen Glitzerschuhe. Vor allem war das Gefühl weg, dass mir sowieso nichts von der Stange passt. Ein Triumph, all den realitätsfernen Kleidergrößen zum Trotz. Endlich!

Dem Wickelkleid ist es egal, dass meine Hüfte deutlich breiter ist als meine Taille. Es betont den schmalsten Punkt meines Körpers, der Stoff darunter fällt locker. Wickelkleider gibt es für alle Anlässe zu jedem Preis: aus Leinen fürs Büro, mit Mustern oder halb durchsichtig für den Strand bis hin zu Modellen aus glänzenden Stoffen für den Abend. Der Schnitt gibt nichts vor und verzeiht alles. Wenn sich mein Magen dehnt, weil das Essen zu gut war, kann ich es einfach lockerer schnüren. Es sitzt wahnsinnig bequem, nirgends muss ich zupfen, höchstens ab und an mal den Ausschnitt aus dem sich überlappenden Stoff zurück in eine symmetrische Form befördern. Nur am Ende eines Tages scheitert meine Konzentration an diesem Stück persönlicher Freiheit: Beim Ausziehen stolpere ich stets zuverlässig über eines der Bänder, das noch zur Hälfte im Kleid steckt.

Man fühlt sich wie ein Kind, das tagelang nichts anderes tragen möchte: Dieses Wickelkleid hat unsere Autorin in diesem Sommer für eine Hochzeit gekauft. Foto Lucas Bäuml

