

## INTERVIEW THOMAS BÜHNER

## „Multikulti macht eine Stadt charmant“

Der Sternekoch pendelt bald zwischen Osnabrück, Taipeh und Düsseldorf. Worauf er sich besonders freut.

**DÜSSELDORF** Thomas Bühner ist tiefenentspannt, als wir uns zum Interview in einem Meetingraum der Metro zusammensetzen – ein Sternekoch mit trockenem westfälischem Humor. Anfang 2025 will er auf dem Metro-Campus ein Fine-Dining-Restaurant eröffnen. Er ist damit das Zuggpferd der hochfliegenden gastronomischen Pläne des Großhandelskonzerns unterhält. Von seinem Erfolg hängt ein Stück weit ab, ob der neue Gastro-Hub, den die Metro AG an der Grenze zwischen Flingern und Grafental plant, tatsächlich erreicht, was sich auch der Oberbürgermeister erhofft: nicht nur dem Stadtteil neue Impulse zu geben, sondern Düsseldorf gastronomisch auf eine neue Ebene zu heben. Neben seinem neuen Restaurant in Taipeh wird Bühner dann eines in Düsseldorf betreiben – und dabei in Osnabrück seinen Lebensmittelpunkt behalten.

*Wann haben Sie das erste Mal kulinarischen Kontakt mit Asien gehabt?*

**THOMAS BÜHNER** Das war Anfang der 90er Jahre, da bin ich nach Bangkok geflogen. Das war so eine geführte Reise für Gastronomen. Das war mind-blowing. All das, was man heute in Bangkok sieht – ich war letzte Woche erst dort –, war da noch nicht da. Die Luftverschmutzung war enorm. Es roch überall nach Fisch. Die Armut war bedrückend. Aber der kommende Boom war damals schon zu spüren.

*Wer war Thomas Bühner damals?*

**BÜHNER** 1991 war ich gerade Küchenchef im Restaurant La Table in Dortmund geworden und eigentlich noch ein No Name.

*Und was haben Sie von Bangkok erwartet?*

**BÜHNER** Ich wusste gar nichts von der Welt. Ich habe dann einen Kochkurs im Mandarin Oriental gemacht und war total geflasht. Von den Aromen, von den Produkten, von der Küche.

*Viele Köche sagen, dass Asien sie das Kochen neu entdecken lässt.*

**BÜHNER** Essen und Kochen hat dort einen ganz anderen Stellenwert. Wenn man in Taipeh auf der Straße steht, ist mindestens jedes fünfte Haus ein Restaurant. Man trifft sich dort eben eher nicht zu Hause, son-

dern in der Gastronomie. Und Essen gliedert den Tag. Es ist nicht nur die Befriedigung des Grundbedürfnisses Hunger. Und was ich auch toll finde, ist der Respekt vor dem Produkt. Vom Tier wird alles gegessen. Sie finden auf dem Markt auch die Hühnerfüße oder den Hahnenkamm, Hoden, Haut, Blut, Knochen, Nieren, Leber. Die Keule ist genauso gut wie die Brust.

*Aus Respekt oder schlicht aus wirtschaftlicher Notwendigkeit?*

**BÜHNER** Wenn ich nicht die Notwendigkeit verspüre, ein Produkt hundertprozentig zu verwerten, ist das für mich das erste Zeichen von Luxus. Es wird in der westlichen Welt zu wenig gewertschätzt, finde ich, was für ein Aufwand betrieben werden muss, damit ich überhaupt ein Kilo Fleisch habe.

*Es gab dieses Bewusstsein ja jahrhundertlang auch in Europa – aber jetzt müssen wir nach Asien fahren, um es uns wieder in Erinnerung zu rufen.*

**BÜHNER** Da geht das zumindest, ja.

*Aber es gibt doch bestimmt auch Teile vom Huhn, die auch Sie nicht unbedingt jeden Tag auf dem Teller haben müssen.*

**BÜHNER** Ich bin wirklich fest davon überzeugt, dass Sie jedes Produkt auf dieser Erde gut zubereiten können. Wenn Sie es nicht mögen, ist es vielleicht schlecht zubereitet. Das heißt aber noch nichts. Mein Vater mochte keinen Rosenkohl, aber das heißt ja nicht, dass das kein tolles Gemüse ist.

*Also ist die Herausforderung für einen Koch, einem Rosenkohl-Hasser Rosenkohl schmackhaft zu machen?*

**BÜHNER** Ja, aber dafür muss der Esser ein bisschen offen sein. Und das sind ja viele Leute im Bezug auf Essen nicht, weil es eben die Notwendigkeit nicht gibt. Sie sind gewohnt, dass sie nur das essen müssen, was sie gerne mögen.

*Essen ist Sozialisation. Viele Deutsche mögen keinen Tofu – es sei denn, er ist bis zur Unkenntlichkeit bearbeitet. Mariniert, paniert, frittiert.*

**BÜHNER** Das Gleiche könnte man aber auch über ein Hühnerfleisch sagen.

*Naja, die meisten könnten sich wahrscheinlich auf ein gekochtes, gesalzenes Hühnerfleisch einigen. Aber bevor der Hahnenkamm schmeckt, muss er vielleicht doch eine größere Metamorphose durchlaufen. Die Frage ist dann: Ergibt das kulinarisch noch Sinn?*

**BÜHNER** Ja, es ist gerade ein komischer Trend, Produkte bis zur Unkenntlichkeit zu verändern. Wenn ich an die ganzen Fleischersatz-Produkte denke, die nichts mit dem Original zu tun haben...

*Gibt es da irgendwas, was Sie überzeugt?*

**BÜHNER** Nein. Das sind Produkte, die vor einigen Jahren für einen handfesten Lebensmittelskandal gesorgt hätten. Denken Sie an Ana-



Sternekoch Thomas Bühner will in einem Jahr auf dem Metro-Campus ein Restaurant eröffnen.

FOTO: LA VIE BY THOMAS BÜHNER

log-Schinken und Analog-Käse. Und heute stehen sie zu überhöhten Preisen im Regal. Essen, das hochgradig industriell verarbeitet ist, das reichlich Bindemittel und Aromastoffen enthält. Ich weiß gar nicht, wie das gesund sein kann.

*Es gibt diese Produkte, weil viele von uns das Bewusstsein entwickelt haben, dass es aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen gut wäre, weniger Fleisch zu essen. Aber gleichzeitig können wir uns nicht daran gewöhnen, einen Teller ohne ein Stück Fleisch vor uns zu haben. Wenn wir aber wiederum nach Asien gucken, stellen wir fest: Eine Mahlzeit kann auch einfach eine Schüssel Reis mit ein bisschen Kimchi sein.*

**BÜHNER** Ja. In Indien könnte ich Veganer werden. Ich würde aber auch gerne mal an die Zeit vor 30, 40 Jah-

ren erinnern. Da gab es den Sonntagsbraten. Den gab es am Sonntag und nicht am Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag.

*Aktuell betreiben Sie mit dem La Vie by Thomas Bühner ein Restaurant in einer Mall in Taipeh. Was verbinden Sie kulinarisch mit Taiwan?*

**BÜHNER** Wir waren mal im Süden von Taipeh in einem Street-Food-Restaurant. Die haben Austern in Sojasaße gemacht. Das war göttlich. Auf der Insel Taiwan spielen Meeresfrüchte eine ganz andere Rolle als hier. Austern sind dort ein eher gewöhnliches Produkt, aber dort waren sie eben total lecker zubereitet. Da geht mir das Herz auf.

*Und jetzt kehren Sie kulinarisch auch noch nach Düsseldorf zurück, wo Sie in jungen Jahren schon mal*

*gearbeitet haben. Sie arbeiten an einem Restaurantkonzept, das am Standort der Metro entstehen soll. Wie gehen Sie da ran?*

**BÜHNER** Wir haben jetzt fünf Monate Zeit, uns wirklich tiefe Gedanken dazu zu machen. Es beginnt mit der Philosophie: Was will ich sein? Wofür will ich stehen? Wie will ich es machen? Dann kommen die Architektur und das Design dazu und dann wird es langsam ein Thomas-Bühner-Restaurant. Ich bin keine 18 mehr – ich habe eine Geschichte zu erzählen. Zur Philosophie für das neue Restaurant wird mit Sicherheit auch gehören, dass wir mal zurückblicken – zum Beispiel auf die Klassiker. Wenn die Toten Hosen beim Konzert nicht ihre größten Hits spielen, enttäuschen sie die Fans. Aber wenn dann nicht auch was Neues dazu kommt, war es auch nur eine Rückschau.

*Auf welchen Klassiker freuen Sie sich da besonders?*

**BÜHNER** Kartoffel-Schaum mit Kürbis-Curry-Eis. Das habe ich letzte Woche in Taipeh noch gemacht. Das ist das Gericht, das mich mindestens die letzten 15 Jahre immer begleitet hat. Ich weiß gar nicht, wann wir das das erste Mal gemacht haben. Es ist so einfach, so schlicht, so schön und doch so ergreifend. Und ich glaube, tolle Küche zeichnet sich nicht unbedingt dadurch aus, dass sie die Menschen verstört, sondern dass sie zwischendurch auch mal was abliefern, was einfach zu verstehen ist, was jeden mitnimmt. Ein Menü muss aus meiner Sicht eine Geschichte erzählen. Eine gute Geschichte enthält Spannendes, Aufregendes, aber auch Entspannendes, Erklärendes. Das wollen wir im Restaurant auch machen.

*Was assoziieren Sie mit Düsseldorf?*

**BÜHNER** Die Stadt ist international, mit dem Flughafen und den Messen. Sie ist aus meiner Sicht nach München sicherlich die Stadt, die das meiste Potenzial hat, was Kaufkraft und Weiterentwicklung angeht. Ich finde Städte am Wasser toll. Und am Standort der Metro sind wir nicht mittendrin, aber wir haben zumindest auch kein Parkplatzproblem.

*Spielt bei Ihren Überlegungen eine Rolle, dass es hier eine große asiatische Community gibt?*

**BÜHNER** Ja, Multikulti macht eine Stadt charmant.

*Es kann aber passieren, dass internationale Gäste vom deutschen Koch Thomas Bühner in Düsseldorf urdeutsche Gerichte erwarten, während die Deutschen wissen wollen, was Sie in Taipeh und Bangkok gelernt haben. Wäre das ein Problem für Sie?*

**BÜHNER** Auch im La Vie in Osnabrück haben alle gesagt: Irgendwie ist das asiatisch. Und ich habe das gar nicht verstanden. Am Ende muss es dem Gast schmecken und ein tolles Erlebnis sein. Überraschen, aber auch mitnehmen. Und dann funktioniert das schon.

HELENE PAWLITZKI FÜHRTE DAS GESPRÄCH

## Weniger Demonstranten als angemeldet

**DÜSSELDORF** (rö) Rund 300 Menschen haben am Samstagnachmittag in der Innenstadt für ein freies Palästina demonstriert. Die Anmelder waren zuvor von rund 1000 Teilnehmenden ausgegangen. Auf dem Zugweg von der Friedrich-Ebert-Straße bis zur Corneliusstraße kamen die Demonstranten auch an der Ost-/Ecke Stresemannstraße vorbei, wo eine Handvoll Pro-Israel-Demonstranten Parolen skandierten, die mit Buh-Rufen und Pfiffen aus dem Zug beantwortet wurden. Die Polizei musste die Demonstranten voreinander abschirmen.

Bis zum Ende des Aufmarschs an der Corneliusstraße gegen 16.40 Uhr war die Teilnehmerzahl auf nach Polizeiangaben auf rund 600 Menschen gewachsen. Wegen eines möglicherweise beleidigenden Plakats wurde eine Strafanzeige geschrieben, die nun von der Staatsanwaltschaft geprüft wird. Im Großteil und Ganzen aber war die Polizei zufrieden mit dem Ablauf, es habe auch bei den Demonstranten eine entspannte Stimmung geherrscht, sagte ein Sprecher.

## Wie man Gasthörer werden kann

**DÜSSELDORF** (RP) Eine Gasthörerschaft, also eine Teilnahme an wissenschaftlichen Lehrveranstaltungen der Heinrich-Heine-Universität ohne Prüfungen, steht allen offen, die Freude an Weiterbildung haben. Sie ist an keinerlei Zugangskriterien wie Abitur oder Altersgrenze gebunden. Alles Wissenswerte können Interessierte am Mittwoch, 6. März, um 11 Uhr im Haus der Universität erfahren. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

## IHR THEMA?

**Darüber sollten wir mal berichten? Sagen Sie es uns!**

✉ duesseldorf@rheinische-post.de

☎ 0211 505-2361

📠 RP Düsseldorf

📧 rp-online.de/messenger

FAX 0211 505-2294

## Zentralredaktion

Tel.: 0211 505-2880

E-Mail: redaktionssekretariat

@rheinische-post.de

## Leserservice

(Abonnement, Urlaubs- und Zustellservice)

Tel.: 0211 505-1111

Online: www.rp-online.de/leserservice

E-Mail: leserservice

@rheinische-post.de

## Anzeigenservice

Tel.: 0211 505-2222

Online: www.anzeigen.rp-online.de

E-Mail: medienberatung

@rheinische-post.de

## Anzeige

**In einer Teilaufgabe mit Prospekten von:**

**holzleitner**  
**ROSSMANN**  
Mein Drogeriemarkt

Die Prospekte finden Sie auch online unter [weekli.de](#)

## Düsseldorf wächst weiter – aber nicht überall

Den Zuwachs machen hauptsächlich Zugezogene aus. Doch einige Stadtbezirke schrumpfen.

**DÜSSELDORF** (veke) Düsseldorf wächst immer weiter: Zum 31. Dezember 2023 waren in der Stadt 655.717 Personen mit Hauptwohnsitz gemeldet und damit fast 2500 Personen mehr als im Vorjahr. Grund für dieses Wachstum sind die Zuzüge in die Landeshauptstadt. Fast 44.000 Personen sind im vergangenen Jahr nach Düsseldorf gezogen, deutlich mehr als in den Pandemie-jahren. Im Vergleich zu 2022 sind es aber deutlich weniger Zugezogene (minus 7000). In diesem Jahr zog es

wegen des russischen Angriffs auf die Ukraine noch mehr Menschen in die Stadt.

Zugleich hat Düsseldorf im vergangenen Jahr 40.000 Fortzüge verzeichnet, etwa 500 weniger als im Vorjahr. Der sogenannte Wanderungssaldo, also die Differenz von Zu- und Fortzügen, war im Jahr 2023 insgesamt positiv und lag bei einem Plus von fast 3800 Personen.

Die „natürliche Bevölkerungsbe-wegung“ hingegen zeigt ein Minus von rund 1200 Personen auf. Das

heißt, es sind mehr Menschen in Düsseldorf gestorben, als geboren wurden. Rund 5500 Geburten gab es 2023, mehr als 700 weniger als im Vorjahr. Zugleich wurden etwa 6700 Sterbefälle registriert.

Doch das Wachstum verteilt sich nicht gleichmäßig – einige Stadtbezirke wachsen, andere schrumpfen. So ist etwa der Stadtbezirk 3 mit mehr als 1800 Zuzügen am stärksten gewachsen. Die meisten zog es nach Bilk (+ 659), Friedrichstadt (+ 476) und Oberbilk (+ 443). Ein starkes

Wachstum verzeichnete auch der Stadtbezirk 1 (+1253), insbesondere die Stadtmitte mit fast 850 Zuzügen. Die Bevölkerungszahl gestiegen ist ebenfalls im Stadtbezirk 2, also Flingern und Düsseldorf (+ 430), und im Stadtbezirk 6, hier vor allem Unter-rath und Rath (+ 494).

Andere Bezirke schrumpfen trotz des Gesamtanstiegs. Der Stadtbezirk 5 im Düsseldorfer Norden etwa weist ein Minus von 165 Personen auf. Hinzu kommt, dass in allen Stadtteilen dieses Bezirks mehr

Menschen gestorben sind, als geboren wurden (insgesamt - 189). Im Stadtbezirk 7 im Osten der Stadt liegt der Saldo bei minus 137. Und auch dort gab es mehr Todesfälle als Geburten (- 176).

Das gilt auch für den Düsseldorfer Süden, im Stadtbezirk 9, dort ist das Verhältnis von Geburten zu Todesfällen besonders auffällig. In den Stadtteilen rund um Wersten und Urdenbach kamen 768 Kinder zur Welt, während 1114 Personen starben – ein Minus von 346.