

Osnabrücker „la vie“ kocht auf der Erfolgsflamme

von Beate Böbl, IHK / Falk Hassenpflug, IHK

Thomas Bühner fragt freundlich, ob er den Gault Millau und den Guide Michelin für das Titelfoto festhalten solle. Ja, gerne. Weil er noch Mittagsgäste verabschiedet, bleiben die Feinschmecker-Führer später beiseite und kommt eine Kerze von nebenan aus der Tourist-Info mit auf das Bild. Wer genau hinschaut, erkennt das Rathaus des Westfälischen Friedens. Es macht Osnabrück seit 500 Jahren weit über seine Stadtgrenzen hinaus bekannt. Seit sechs Jahren verhält es sich ebenso mit dem Restaurant „la vie“.

„Dekoratives Durcheinander“ titelte die Neue Osnabrücker Zeitung just auf der Weltspiegel-Seite und zitierte damit aus dem als gefürchtet geltenden Gault Millau. Der katapultierte den Küchenchef des „la vie“ jedoch mit diesen Worten an die Spitze der niedersächsischen Gastronomie, verteilte 19 von 20 Punkten. Während es auf den Tellern fulminant zugeht, wirkt der Empfangsbereich des Hauses dezent. Es gibt dunkle Sessel an gedämpftem Licht. Der junge Mann, der im Flur mit einem leichten Fußtritt gegen einen Schalter eine Türöffnung zum Personalbereich aktiviert, könnte René Frank gewesen sein, „Pâtissier des Jahres“ im Gault Millau 2013.

__ Herr Bühner, im Vorjahr erhielten Sie den dritten von drei möglichen Sternen. Gerade gab es neue Superlative. Wenn wir es so sagen dürften: Sie verstehen es, den Erfolg am Kochen zu halten...

... wer nicht mehr erreichen will, der erreicht auch nicht mehr. Deshalb gibt es bei allen Prämierungen immer noch Luft nach oben. 2012 war für uns ein echt gutes Jahr. Unsere Gäste waren mit uns zufrieden, Mitarbeiter wurden ausgezeichnet. Und Sie müssen bedenken, Leistung wird

bei uns nicht in DIN gemessen. Es zählen Herzlichkeit, Charme und Gastfreundlichkeit. Das alles zusammen muss stimmen.

__ Sie sagen selbst, Ihre Top-Leute seien ein Gewinn für Osnabrück. Wie steht es um Fachkräfte und Bewerbungen?

Wir bekommen ohne Ende Bewerbungen. Aus der ganzen Welt. Toll ist zum Beispiel, dass ich vor zwei Wochen in Südkorea gekocht habe. Seitdem habe ich allein drei Bewerbungen von dort erhalten und weitere aus Japan. Es ist aber oft schwierig, internationalem Personal einen Arbeitsplatz zu geben. Es müssen dafür viele bürokratische Hürden überwunden werden.

__ Verraten Sie uns, woher Ihre Mitarbeiter stammen?

Zum Beispiel aus Frankreich, Spanien, Griechenland, Indien, Litauen, Sri Lanka oder Südkorea. Und die meisten sind relativ lange bei uns. Viele für mehrere Jahre. Für mich ist es schön, in so einem jungen, internationalen Team zu arbeiten. Übrigens hatten wir für die Küche, seit wir hier sind, noch nie eine Bewerbung aus Osnabrück.

__ Woran kann das liegen?

An der Hemmschwelle gegenüber unserem Haus vielleicht? Oder es wird gedacht, unsere Erwartungen seien viel zu hoch? Dabei übernimmt bei uns niemand Dienstbotenaufgaben, sondern jeder eine Gastgeberrolle. Hier werden auch nicht mit eiskalter Hand Teller angereicht.

__ Drei Sterne, das übersetzt der Guide Michelin mit „Eine der besten Küchen – eine Reise wert“. Wie erleben Sie das Ausgehverhalten aus der Region?

Gäste kommen aus der ganzen Welt, eigens, um bei uns zu essen. Aber unser



Angebot extra für Hochzeitsgäste beim Osnabrücker Standesamt – drei Gänge für 49 Euro, und später mit drei Sternen für 69 Euro – haben wir eingestellt, weil die Nachfrage fehlte. Dabei isst man für den Preis kaum beim Italiener. Oder anders: Ich selbst kaufe zum Beispiel gerne bei Werkzeuge Hollfeld, einem wunderschönen Geschäft hier in der Krahnstraße, in dem ich sogar einzelne Schrauben bekommen kann. Da kann ich mich später nicht beschweren, dass es insgesamt immer weniger solcher besonderen Orte gibt.

__ Einige Ihrer Kollegen sind in TV-Sendungen unterwegs. Wäre das auch etwas für Sie?

Bisher habe ich noch kein Format gesehen, das mir gefällt. Immer geht es nur um schnell, billig und einfalllos. Wenn ich aber 14 Stunden arbeite für das, was wir hier gemeinsam schaffen, dann nicht, um es in 20 Minuten wegzuschmeißen. Sollte es einmal um Qualitätswissen gehen und echte Erklärungen, wäre ich sofort dabei.

Über den Hype, der um die TV-Köche gemacht wird, kann Thomas Bühner im Übrigen nur lächeln: Denn, sei auch nur

Willkommen im 3-Sterne-Restaurant: Rufen Sie am besten vorher kurz durch!

3-Sterne-Koch Thomas Bühner: Sein „la vie“ in der Osnabrücker Altstadt ist seit sechs Jahren Ziel für Gourmets aus aller Welt.

Es gibt Orte, die sind für Nutzer viel komplexer als ein 3-Sterne-Restaurant. Bahnhöfe zum Beispiel. Oder Bibliotheken. Doch während wir uns dort souverän bewegen, löst ein Gourmet-Tempel Unsicherheit aus. Und das, wo es doch einem Glücktreffer gleichkommt, einen solchen in Osnabrücks Stadtmitte zu wissen. Wir haben Thomas Bühner gefragt, wie „Essen gehen“ im „la vie“ funktioniert. Wussten Sie, dass jeder Gast eine signierte Speisekarte bekommt?

__ Wie bestelle ich einen Tisch bei Ihnen?

Das muss aus unserer Sicht das einfachste sein. Deshalb können Sie direkt anrufen unter 0541 331150 oder im Internet vorbestellen unter info@restaurant-lavie.de

__ Gibt es eine lange Warteliste?

Obwohl uns viele Reservierungen erreichen und es eine Warteliste gibt, haben wir immer wieder auch kurzfristig Plätze. Grundvoraussetzung ist natürlich, man fragt bei uns nach. Dann bestehen gute Chancen.

__ Bekomme ich im „la vie“ eine Speisekarte?

Ja. Bei uns gibt es in der Regel immer zwei Menüs, bei denen die Gänge aber auch kombiniert und getauscht werden können, so dass dann ein individuelles Menü entsteht.

__ Darf ich nach Preisen fragen?

Gerne. Unser Gourmet-Lunch kostet 89 Euro, die Abendmenüs 168 Euro und

198 Euro. Zu finden sind diese Preise und die unserer „Geschmacksschule“, bei der wir zum Beispiel ein Pralinenseminar mit René Frank (s. S. 8, d. Red.) anbieten, auch auf unserer Internetseite.

__ Angenommen, ich kenne mich nicht gut mit Wein aus – was passiert?

Unser Sommelier Sven Oetzel spricht zu jedem Essen eine Weinempfehlung aus, die man auch glasweise bestellen kann.

__ Wird der Tisch so eingedeckt sein, dass ich mich komisch fühle, wenn ich gar nicht alle Gänge essen möchte?

Nein, ganz im Gegenteil. Es gibt einen Satz der heißt: Je höher die Serviette und je breiter das Besteck, umso schlechter das Restaurant. Bei uns steht Wasser auf dem Tisch und es gibt eine Serviette. Ansonsten decken wir ein, was benötigt wird. Auf diese Weise fassen wir Besteck auch so wenig wie möglich an. Die weißen Handschuhe, die wir dafür verwenden, dienen übrigens nur der Hygiene.

__ Werden wir Sie im Lokal sehen?

Wenn ich da bin: Ja. Aber erst, wenn alle Hauptgänge serviert sind. Ansonsten könnte es passieren, dass ich mich an einem Tisch unterhalte, und ein anderer auf das Essen wartet. Am Ende bekommt jeder Gast eine Speisekarte, auf der sein Menü steht, und die ich unterschreibe. Fehlt die Unterschrift, war ich an diesem Tag auch nicht in der Stadt. (bö) ■

einer davon irgendwo anwesend, gäbe es stets ein riesiges Medienangebot. Anders kürzlich in Berlin, wo sich erstmals alle zehn deutschen 3-Sterne-Köche trafen, aber das Presseinteresse sehr überschaubar blieb.

Zum Ende des Gespräches erzählt der 50-Jährige, gebürtig aus Riesenbeck, noch von einer Einladung zum „Cook Tank“ in Köln, eine Denkfabrik für Spitzenköche, die aktuell die Themen „Fermentierung, Farbenspiel und Food Pairing“ auf ihre Agenda hob. „Mit dem Titel kann ich zwar nicht allzuviel anfangen, aber die Inhalte sind interessant“, sagt Bühner. Deshalb fährt er an den Rhein, wird dort vorstellen, was es so noch nicht gab: Ein Menü ohne Farbe. Es wird nach Seezunge Müllerinnen Art schmecken. Vorbereitet haben sie es im „la vie“, wo Gerichte schon seit langem auch gezielt entwickelt werden. „Trends entstehen nämlich kaum noch zufällig“, erklärt Thomas Bühner, wobei man von Trends allein ohnehin nicht leben könne. Wertvoller seien neue Möglichkeiten, die sich bieten. Eine der besten Möglichkeiten der vergangenen Monate? „Auf Schloss Ippenburg im Küchengarten von Freifrau von dem Bussche zu wildern!“ ■

So sieht es aus: Blick in einen der Restaurträume.

