

Frankfurter Allgemeine Zeitung, 14.06.2008

Geschmackssache

Aus der Haut gebaut

Der in Osnabrück kochende Thomas Bühner ist ein Protagonist des aktuellen deutschen Küchenwunders. Er beherrscht Klassik wie Moderne gleichermaßen.

Langsam, aber sicher verändern sich in der Spitze der deutschen Restaurants die Gewichte. Köche, die sich in der hohen Qualität des Handwerks kaum unterscheiden, wird man in Zukunft sehr viel stärker als bisher auf ihre Individualität, ihren Einfallsreichtum und auch daraufhin prüfen, ob sie die Rezeption ihrer Arbeit in sensorischer und auch assoziativer Hinsicht bedacht haben. Handwerk allein garantiert bestenfalls in Teilaspekten eine ästhetisch bedeutsame Qualität - und zwar dann, wenn es seine Grenzen neu bestimmt. Moderne Kochkunst dagegen baut zwar auf perfektem Handwerk auf, geht dann aber wesentlich weiter.

Zum allergrößten Vergnügen vieler Beobachter finden sich Vertreter dieser modernen Kochkunst mehr und mehr in Deutschland. Eine führende Rolle hat dabei Thomas Bühner inne, der sich nach seinem Umzug vom "La Table" in Dortmund zum "La Vie" in Osnabrück noch einmal erheblich weiterentwickeln konnte. Zu dieser Entwicklung gehören eine etwas größere Distanz zu euroasiatischen Aromen und sodann die überragende, weil sensorisch erweiterte Beherrschung des Handwerks, die heute seinen Hauptgerichten - wie etwa einem unglaublich präzise gearbeiteten "Strudel von Lammrücken mit Cremolatawürze, Bärlauch und Olivencoulis" - völlig neue Brillanz verleiht. Vor allem aber findet sich bei Bühner eine zeitgenössische Küche par excellence, in der Elemente der Molekularküche ebenso Platz finden wie überzeugende Ergebnisse einer neuen, von klassischen Klischees völlig befreiten Aromen-Ästhetik.

Das alles wird auch noch in einem spannenden Ablauf präsentiert, bei dem nach einer ersten Strecke von interessanten Miniaturen auch noch jeder Menügang eine Kleinigkeit zur Einstimmung zugeordnet bekommt. Unter den Miniaturen zu Beginn nehmen die "Currylinsen mit Joghurt" eine besondere Position ein, weil es mutig ist, eine solche ebenso puristische wie purifizierende Komposition zu präsentieren. In zwei Gefäßen gibt es einmal Linsen mit einer Linsen-Air, im anderen einen leicht säuerlichen Joghurt mit kleinen Gurkenwürfeln. Der ausgetüftelte Wechsel zwischen den scharfen Linsen und der kalten Säure und Frische wirkt wie ein reines Geschmackserlebnis, das von jedem assoziativen Ballast befreit ist.

Es folgen unter anderem "Karamellisierte Cannelloni vom Taschenkrebs mit Passionsfrucht und Ingwermarinade" (vorab dazu gibt es "Gebackene Kokosmilch", ein leicht süßer Cracker mit einem Spiel von Süße und Röstaromen). Das Raffinement dieser Komposition ist bestechend. Die "Cannelloni" sind aus karamellisierter Milchkraut und haben eine mit vielen Mikroelementen subtil abgeschmeckte Krustentierfüllung. Dazu kommt eine kleine Taschenkrebspraline mit hauchdünnen Kataifi-Fäden, etwas Kräuter und eine prächtig tiefe und ausgewogene Ingwermarinade, die Bühners ganze Erfahrung mit dem südasiatischen Frucht-Säure-Gewürz-Spiel zeigt. Die Milchkraut (zu deren Erzeugung man Milch erwärmt und die entstehende Haut immer wieder abschöpft, bis man eine Schicht von nutzbarer Dicke hat) findet auch als Teig bei der "Ravioli von bretonischer Langustine mit Gurken-Wasabi-Coulis" Verwendung.

Auch hier ist sie eine wohlbedachte Alternative zu üblicher Pasta, die wegen ihrer andersartigen Sensorik keine so feine Vermischung mit der fast rohen Langustine ermöglicht. Aber das ist nicht alles: Bühner treibt außerdem den Gurken mit dem ideal getroffenen Schnittpunkt zum Wasabi-Aroma jegliche Trivialität aus und ergänzt die Komposition mit Giersch- und Taubnesselblättern. Natürlich sind diese Pflanzen kein Ausbund an Aroma - dazu sind sie hier auch überhaupt nicht eingesetzt. Sie bringen Chlorophyll und etwas von der typischen Textur leicht dickerer Blätter, und genau das schmeckt in diesem Zusammenhang hochfein.

Beim Steinbutt mit Kalbsfondnudeln und Muscheln zeigt Bühner auf, wie ein typisches Element der Molekularküche wirkt, wenn es in einem klassisch-guten Zusammenhang steht. Unter dem Fisch liegt eine Geleespirale, die sich in einer angegossenen warmen Brühe langsam auflöst und dabei in spannender Weise den Fleischanteil am Aroma in der Brühe langsam erhöht. Kombiniert wird dies mit einem Steinbuttstück bester Güte und Garung. Diese Kombination aus klassischem Produktverständnis, zeitgenössisch perfektionierter Garung und modernem sensorischen Verständnis ist hervorragend - und abermals eine Stufe höher als bei anderen.

Bei gleicher Fischqualität wird auch das "Makrelenfilet im Sud von Röstzwiebeln mit Olivenstaub" zu einem ähnlich guten Beispiel. Es zeigt sich, dass man bei einer textuellen Variation der Realien ein weitaus größeres Instrumentarium zur Verfügung hat, um so schwierige Aromen wie das der Makrele verfeinernd zu begleiten. Für das Produkt bedeutet dies ganz einfach eine erhebliche Aufwertung, die ohne Olivenpulver oder das interessante Gespinst aus mit Methylzellulose gebundenem und getrocknetem Austernwasser obenauf nicht möglich wäre.

In einem anderen Falle ist es ein geradezu reinrassiger Klassiker wie die "Geschmorte Kartoffel mit Gänseleber und Perigord-Trüffel in Eisauce", der durch textuelle Umorganisation eine ungeahnt moderne, sofort überzeugende Form bekommt. Es klingt klassisch süffig bis schwer, erscheint hier aber wegen Trüffel-Air, Gänseleberschaum, hauchfeinen krossen Plättchen und anderen Dingen wie entmaterialisiert. Das Aroma bleibt vollständig erhalten, aber jede Schwere verschwindet. Ganz nebenbei hat sich übrigens im "La Vie" auch die Patisserie zu adäquaten Höhen entwickelt. Mit Kreationen wie der "Variation von der Haselnuss mit Muscovadozucker und weißem Kaffee-Eis", die sensorisch vollständig durchgearbeitet sind, hat sie das gleiche großartige Niveau erreicht, das Thomas Bühner zu einem der ganz Großen macht.

JÜRGEN DOLLASE

Alle Rechte vorbehalten. (c) F.A.Z. GmbH, Frankfurt am Main