



Suche

Buchbestellung

Kochberatung

Service

Wein

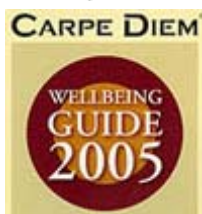
Kontakt

Impressum



GO!

Ort|Name|Gastgeber

NEU NEXT-DOOR SUCHE
Geographische
Suche
 CHRISTIAN VERLAG
Bücher für Genießer


OSNABRÜCK

Bremen 121 - Hannover 140

LA VIE


[Route/Karte](#)

Thayarni Kanagaratnam

49074, Krahnstr. 1-2

Tel. (05 41) 33 11 50

www.restaurant-lavie.de

Geschlossen: Mittags, Sonntag, Montag

Menü 74/118, **à la carte** 45/88res. | @ |  |  |  |

Die 19 Punkte, die sich Thomas Bühner in der Dortmunder Spielbank erkochte, stehen hier selbstverständlich erst einmal in symbolischen Klammern. Denn auch ein so grandioser Küchenchef wie unser "Koch des Jahres" 2006 wird selbst dann, wenn er mit seinem gesamten Team umziehen und seine neue Wirkungsstätte dank der Generosität des in gutes Essen und besten Wein geradezu vernarrten Stahlunternehmers und Hausherrn Dr. Jürgen Grossmann selbst einrichten konnte, die eine oder andere Startschwierigkeit haben – und sie gewiss problemlos meistern.

Bühner und (Service-) Partnerin Thayarni Kanagaratnam empfangen ihre Gäste in einer klassizistischen Villa der historischen Altstadt: im Parterre eine Lounge für Aperitif und Zigarre sowie Weinschrank und zeitgeistiges Restaurant mit dunklem Eichenboden, ginsengfarbenen Wänden und hellen Sandtönen, in der Beletage ein historisch geprägter Raum mit goldfarbenen Volants und warmen Farben. Man fühlt sich hier ungleich willkommener als im Rahmen der Dortmunder Spielbankgeschäftigkeit.

Die Karriere von Thomas Bühner ist sowohl Lehrstück für alle, die ihm nacheifern wollen, als auch Spiegelbild der kulinarischen Entwicklung im Deutschland der letzten 20 Jahre. Ein Aufenthalt bei Harald Wohlfahrt, aus dessen Talentschmiede zahlreiche gegenwärtige Top-Köche hervorgingen, stand auch am Anfang von Bühners Laufbahn. Sich eitel mit Wohlfahrt-Federn zu schmücken, wäre ihm indes nie in den Sinn gekommen. Genausowenig fiel er freilich als Senkrechtstarter auf. Wir entdeckten ihn in Dortmund als

jungen Koch des Luxus und der Moden, der mit dem Riesenhaufen Geld im Rücken (die Bank gewinnt ja immer) mühelos zu einem der größten Trüffelwerfer der Nation hätte werden können – aber nicht zu dem Granden des deutschen Küchenwunders, den wir heute preisen.

Für Bühner, der den weniger bequemen Weg wählte und sich auch von harscher Kritik nicht entmutigen ließ, begann eine brutale Ochsentour nach oben: fast jedes Jahr ein hart erkämpftes Pünktchen mehr. Er zeigte sich lernfähig wie kaum ein zweiter: Bald wusste er zu unterscheiden zwischen bloßen Zuckungen des Zeitgeistes und zukunftsweisender Modernität, zwischen unverbindlichem Querwelteinkochen und wahrer kosmopolitischer Kulinarik, die nur dann in die Ferne schweift, wenn dies einer überlegenen Genussgestaltung dient.

Vor einigen Jahren nannten wir Thomas Bühner den vielleicht glücklichsten Koch des Landes. Erstens weil er, anders als mancher Kollege, nicht jeden Euro dreimal umzudrehen brauchte. Zweitens aber, weil Bühner nach einer privaten Trennung, die in seiner Branche leider noch öfter droht als anderswo, in der aus Sri Lanka gebürtigen Thayarni Kanagaratnam nicht nur eine reizende Gefährtin fand, sondern auch eine herausragende Restaurantchefin, die liebenswürdig und humorvoll durch den Abend geleitet.

Glücklich sein kann Bühner mit nicht geringerem Recht auch über die zweite Power-Frau, die ihm beruflich zur Seite steht: Westfalens ungekrönte Weinkönigin Susanne Spies, deren phänomenale Kellerschätze mittlerweile die 1000 Sorten überschritten, zählt zu den kenntnisreichsten und einfühlsamsten Sommeliers hierzulande, ohne die alle Tafelfreuden unvollkommen wären.

Sie werden derzeit republikweit nur sehr selten und nur ganz knapp überboten. Mit wohlgereiften, formvollendeten Gerichten, die internationalen Maßstäben genügen, ist Bühner auf der Höhe seiner Kunst. Wachen Geistes beachtet er aktuelle Trends, ohne ihnen hektisch hinterherzuhecheln, doch wenn es gilt, einem Produkt oder Rezept sein Maximum zu entlocken, sprengt er alle Schranken.

Schon die Appetithäppchen verheißen Grandioses für die zu erwartende Speisenfolge: Mit Ingweräpfeln gratinierte Auster, Joghurtschaum im Joghurtkrokant, Thunfisch an Kokosgelee, Sellerie auf Mokkaschaum kitzeln den Gaumen nicht nur, sondern trainieren ihn solange, bis er eine zum Cappuccino geschäumte Gazpacho zu würdigen weiß, die einer sauer eingelegten Rotbarbe begegnet – diese spannende Konfrontation von Schärfe und Säure lässt uns lange nicht los, zumal sie in einem bizarren, aber nicht unangemessenen Tässchen stattfindet.

Danach sind wir eingestimmt auf Kompositionen, die mal klassisch, mal innovativ anmuten und die man anders, aber nicht besser machen kann, etwa das Tatar vom kanadischen Bison mit Avocadocrème und Imperial-Kaviar, den gegrillten Loup de mer auf Kartoffelstampf und Limonen/Oliven-Coulis, die mild geräucherte Makrele in Verjus de Périgord (dazu mit Ananas gefüllte Fenchelravioli – ein atemberaubendes Aromenspiel!), das geschmorte Kalbsbäckchen mit

Trüffelpolenta und Sherryrahm oder das gegrillte Lammrückenfilet nebst Bries und Ragout von der Schulter mit Auberginenkaviar und einem interessanten Würzhintergrund aus Bärlauch und Curry.

Nach wie vor dürfen wir zwischen den Gängen über neckisch dargereichte Petitessen schmunzeln, ein Nichts von Espuma wegpusten oder uns mit heißer Nadel ein Sößchen in den Mund spritzen, um etwas Corail herunterzuspülen. Auch wenn wir uns in diesem Rahmen regelmäßig auf eine kleine Gemüsekreation freuen (immer vor dem Hauptgericht), haben wir doch entschieden, derartige Intermezzi als Bühners ironischen Kommentar zur neokatalanischen Küche zu interpretieren und darum nicht allzu ernst zu nehmen.

Anders verhält es sich mit der Neigung des Meisters, Gelee-Texturen zu verwenden, die uns aus derselben Ecke überschwemmen. Bühner zählt zu den wenigen deutschen Köchen, die dergleichen überzeugend einsetzen können. Deshalb begrüßen wir das tandoorigewürzte Rotbarbenfilet mit einem Hauch Bouillabaisse, das durch ein Türmchen von Calamaretti, Kirschtomaten und Tomatengelee sehr gewinnt. Bühners oft zu Würfeln geformte Gelees sind intensiv-aromatisch und vermögen eine Zubereitung zu prägen – so auch der zu Gelee erstarrte Trüffelsud, der den gerösteten Steinbutt auf Petersilienwurzelpüree beeinflusst oder das estragonwürzige Gelee, das sich wie eine Tellersülze ausbreitet und über sich zuerst eine Melonenscheibe, darauf ein flauschiges Langustinentatar und ganz oben noch reichlich Kaviar duldet – wem es gelingt, alles auf einmal aufzugabeln, der hört im Munde himmlische Akkorde erklingen.

Das Glanzlicht dieses Genres liefert Bühner jedoch mit seiner Lasagne vom bretonischen Hummer in leichter Koriandervelouté: Die Lasagneblätter, die das geschmeidig gegarte Krustentier streicheln, sind dünn wie Pergament und transparent wie Glas, aber nicht aus Nudelteig, sondern wiederum aus Tomatengelee – und optisch wie aromatisch von hinreißendem Effekt.

Beim Schwärmen wollen wir auch die dezent orientalisch gefärbten Gerichte nicht vergessen, z.B. den Rehbockrücken mit seiner (köstlichen) Leber in der Pastilla (einer knusprigen Teigtasche), Apfelgelee sowie Sauce Tahin (deren feiner Nußton herrlich mit Wild und Apfel einhergeht) oder seinen entfernten Verwandten, den im Sud exoti-scher Aromen geschmorten Rehbockrücken mit Spitzkohl, längst ein Hausklassiker wie die mild geräucherte Taubenbrust in Curryjus, die wir immer wieder essen könnten.

Um Thomas Bühners Ehrgeiz weiter anzustacheln, preisen wir als unseren absoluten Favoriten Deutschlands schönsten Risotto – gerührt mit grünen Mandeln (dazu ein ingeniöser Milchschaum: man assoziiert Mandelmilch) und von Schinken und Fenchel apart aromatisiert. Die Calamaretti, die sich mit transalpiner Sprezzatura auf seinen Körnern räkeln, beneiden wir ein bisschen – auch wir möchten gleich so selig versinken können ...

Nach Verzehr diverser Parmesan-Tartes, zartbitterer Schokoladenkrapfen mit Banane und Kakaobohneneis, eines Parfaits von Apfelbananen mit Kokoskrokantröllchen und Kalamansi-Coulis

(von einer asiatischen Zitrusfrucht), sehr filigraner Variationen von der Pattaya Mango mit einem belebenden Kakaobohnen/Erdbeer-Cappuccino sowie viel zu vieler Petits fours und Trüffelpralinen hatten wir letzthin keine Wünsche mehr – bis auf den einen: Thomas Bühner als Koch des Jahres 2006 zu ehren und weiter zu motivieren.

[Veranstaltungen](#)

[Bewertung](#)

[Leserbrief](#)

