

# Mit allen Sinnen genießen

**In der Geschmacksschule des Osnabrücker Sterne-Kochs Thomas Bühner wird neben Häckseln, Braten und Pochieren auch das Schmecken trainiert. Sensorik hat Konjunktur in der zeitgenössischen Gourmet-Küche.**

Von Hanno Parmentier

Fotos Pablo Castagnola/Anzenberger

WOLFGANG SCHMID schnalzt genussvoll mit der Zunge. Der „Lachs mit blanchiertem Lauch und Forellenkaviar“ mundet dem Hobbykoch aus Rheine ganz außerordentlich. Schmid, im Alltag Produktmanager eines Chemie-Unternehmens, ist ganz baff über die ungewöhnlichen Geschmackssensationen, die das doch gar nicht so spektakuläre Gericht ihm verschafft. Das fängt schon mit dem Fisch an. Thomas

Bühner, Chefkoch des mit zwei Michelin-Sternen dekorierten Gourmet-Restaurants „la vie“ in Osnabrück, hat die Lachsfilets zusammen mit flüssiger Butter, einigen Basilikumblättern und ein wenig Himalajasalz („schmeckt unvergleichlich besser als gewöhnliches Haushaltssalz“) in Folie gepackt und sie 30 Minuten lang bei einer Temperatur von 52 Grad dampfgegart. Chemiker Wolfgang Schmid und auch Horst Selbach, Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Lemgo, notieren sich akribisch Garzeit und -temperatur.

Verblüfft vom Ergebnis dieser besonders schonenden Zubereitung sind auch die übrigen Teilnehmer des Kochkurses „Fleisch und Fische schonend garen“: Sie können die ungewohnte Zartheit ebenso wie die Geschmacksintensität, die das schonende Dampfbad den



**Kochkurs im Gourmet-Restaurant „la vie“:**  
Neben Fingerfertigkeit lernen die Teilnehmer auch professionelles Riechen, Fühlen und Schmecken.

Lachsfilets verliehen hat, gar nicht genug loben. Beim Essen sorgt dann vor allem der Forellenkaviar für eine mit Heiterkeit gemischte Genießerfreude. Die kleinen Bläschen, mal mit einem Stück Lachs, mal mit einer Gabel Lauch in den Mund geschoben, zerplatzen während des Kauens nach und nach. Und dabei verändern sie das Geschmackserlebnis gleich auf zweierlei Weise. Ihr Eigengeschmack verbindet sich in wechselnder Intensität mit Fisch oder Lauch – und: Die kleinen Explosionen beim Knacken des Kaviars beleben das Ess-Erlebnis auf unmittelbar körperliche Art und Weise: Da geht etwas vor im Mund.

Schmecken zu können – das ist im Gegensatz zum landläufigen Glauben keine angeborene Fähigkeit. Für viele Menschen ist die Entscheidung, etwas „lecker“ oder „nicht so lecker“ zu finden, der Gipfel ihres kulinarischen Urteilsvermögens. Was bei der Beurteilung von Weinen häufig bereits zum guten (Party-)Ton gehört („angenehme Note von Stachelbeeren“ oder „Veilchenbukett mit einem leichten Holzton“), ist beim engagierten Futtern ein unbekanntes Terrain. Kein Wunder: „In kaum einem Bereich der Kultur ist die Sprache so



**Schonendes Garen:** Thomas Bühner (links) zaubert gemeinsam mit einem Jungkoch Lachsfilet mit Basilikum.  
**Feine Kochkunst:** Geschmacksschüler und Chemiker Wolfgang Schmid (rechts) genießt das Genießen.



**„Viele Menschen haben vergessen,  
 wie frische Lebensmittel  
 überhaupt schmecken.“**

unterentwickelt wie beim Beschreiben von Geschmack und den Eindrücken beim Essen“, schreibt der namhafte Restaurantkritiker Jürgen Dollase in seinem wegweisenden Buch „Geschmacksschule“.

Auch verloren gegangenes Wissen trübt die Genussfähigkeit. Weil immer häufiger industriell vorgefertigte Lebensmittel unseren Ernährungsalltag bestimmen, haben viele Menschen vergessen, wie frische Lebensmittel guter oder außerordentlicher Qualität überhaupt schmecken. Nicht zuletzt hat sich das Verständnis von dem, was Geschmack denn eigentlich sein soll, verändert. „Der Begriff Geschmack“, sagt Dollase auch, „gilt ... für die komplette Wahrnehmung mit dem Mund, also inklusive der mechanischen Wahrnehmung („Textur“) und der Wahrnehmung der Temperatur.“

Thomas Bühner ist einer der wichtigsten Verfechter dieser neuen Vorstellung vom Schmecken – der Forellenkaviar lässt grüßen. Keine Frage: In der „Geschmacksschule“ des Osnabrücker Gourmet-Restaurants „la vie“ wird ganz normal, wenn auch auf hohem Niveau, gekocht. Dennoch unterscheidet sich, was der dekorierte

Spitzenkoch Bühner mit seinen Eleven während des – in diesem Fall vierstündigen – Seminars anstellt, deutlich vom Inhalt eines herkömmlichen Kochkurses. In der Schulküche wird nur nebenbei geschnibbelt, entgrätet oder portioniert. Wichtiger sind Lernerfolge bei der Beurteilung der verwendeten Lebensmittel und neue Erfahrungen dabei, wie Lebensmittel – in diesem Fall Fleisch oder Fisch – so zubereitet werden können, dass sich ihr ureigener Geschmack optimal entfalten kann. Wie schmeckt ein Rinderfilet?

**Zumutung für ein Stück Fleisch**

Thomas Bühner macht die Probe aufs Exempel. Er nimmt – wie es jeder Laienkoch tun würde (und wie es offenbar bei so manchem Profi im Restaurant Usus ist) – ein ordentliches Stück Fleisch aus dem Kühlschrank, würzt es und wirft es in die Pfanne, in der sich die Butter bereits heftig kräuselt. So kennen wir das. Wir kennen aber auch das Resultat: Außen ist das Fleisch von einer dicken, dunklen Kruste umgeben. Unmittelbar darunter ist das Fleisch grau, um zum Kern hin eine immer rötlichere Färbung anzunehmen.

Die Kursteilnehmer sind nicht wirklich überrascht, so ähnlich sehen die Filets bei ihnen zu Hause auch aus. Im Übrigen schmeckt das Fleisch nicht schlecht – in einem Restaurant der Mittelklasse würde das Filet nicht einmal unangenehm auffallen.

Trotzdem, Thomas Bühner winkt ab. „Was haben wir diesem Stück Fleisch nur zugemutet“, sagt er. „Eigentlich müssten wir es streicheln, ganz vorsichtig mit ihm umgehen.“ Wolfgang Schmid runzelt die Stirn. „Das heißt?“, fragt der Chemiker ratlos. Der Sterne-Koch deutet auf ein weiteres rohes Filet, das auf der Arbeitsfläche auf fachgerechte Behandlung wartet. „Das liegt da schon seit zwei Stunden“, sagt Bühner. „Statt der frostigen sechs Grad aus dem Kühlschrank hat es jetzt Raumtemperatur.“ Sparkassen-Chef Selbach grummelt: „Ob es mit sechs oder 20 Grad ins 200 Grad heiße Fett kommt – das kann doch keinen Unterschied machen.“ Bühner nickt: „Kommt es ja auch nicht.“ Stattdessen pinselt er die Filetscheibe mit flüssiger Butter ein, legt sie auf einen Teller und stellt diesen in den auf Umluft geschalteten und auf 100 Grad vorgeheizten Backofen. „Jetzt warten wir erst einmal ab“, sagt Bühner und greift zu einer Einwegspritze, die den diskreten Charme einer Arztpraxis verbreitet. An der Reihe ist nämlich jetzt „Steinbuttfilet mit Petersilieninfusion“.

### Sensorisches Potenzial entlocken

Bühner will seinen Schülern an einem weiteren Beispiel zeigen, wie Lebensmitteln, deren Geschmack wir genau zu kennen glauben, erst durch die Zubereitung ihr wahres sensorisches Potenzial entlockt wird. Bühner hatte schon vor Kursbeginn einige Bund Petersilie bis zur vollkommenen Flüssigkeit püriert und den Saft durch ein Tuch gegeben. Nun zieht er die Petersilieninfusion auf die Spritze und impft den Fisch damit. Die Filets werden gesalzen und mit einigen Esslöffeln Extraktöl in einem Vakuumbbeutel fest verschlossen. Für knapp zehn Minuten kommen die deutlich grün gefärbten Steinbuttfilets in ein 53 Grad warmes Wasserbad.

Mittlerweile sind knapp 30 Minuten vergangen. Thomas Bühner holt das Rinderfilet, dessen Existenz wir Kursteilnehmer beinahe vergessen hatten, aus dem Backofen und stellt es zum Ausruhen in einen Wärmeschrank. Erst nach weiteren acht bis zehn Minuten kommt es zum Finale: Das bereits fertig gegarte Fleisch kommt nun („endlich“ – denken wir Schüler) doch in eine Pfanne, wird dort aber nur ganz knapp von allen

Seiten angebraten. „Ein bisschen Kruste muss schon sein“, sagt Thomas Bühner. Wir probieren das auf so alternative Weise zubereitete Filet. Schon die Optik ist perfekt. Das aufgeschnittene Fleisch ist vom Kern bis zum Rand einheitlich rosa; die Kruste ist hauchdünn. Beim Kosten verschlägt es dann den Teilnehmern erst recht die Sprache: Einen solch kernig-aromatischen Eigengeschmack von Rindfleisch haben sie noch nicht erlebt. Das Ah und Oh wiederholt sich, als wir einige Zeit später die fertigen Steinbuttfilets, angerichtet mit einem Tandoori-Kartoffelpüree, probieren. Erst jetzt erschließt sich dem einen oder anderen, warum Steinbutt zu den in Gourmet-Restaurants gern verwendeten Edelfischen gehört.

Die Stunden sind in der Schulküche wie im Flug vergangen. Erst gegen Ende fällt den Teilnehmern auf, dass sie mehr zugehört als selbst angepackt haben. Ein Manko? Offenbar nicht. „Die Geschmacksvielfalt, die wir heute Abend erleben durften, kann ich noch gar nicht fassen“, sagt Chemiker Wolfgang Schmid. Sterne-Koch Bühner ist auch ganz zufrieden. Beim Riesling, den wir zum Steinbutt trinken, sagt er: „Über den Wein, der eine Speise optimal zum Sprechen bringt, reden alle. Über die Sensorik beim Essen reden die wenigsten. Das will ich ändern.“

## Schmecken lernen

Die Geschmacksschule im Restaurant „la vie“ in Osnabrück bietet ein vielseitiges Programm: Neulinge besuchen die „**Grundschule des guten Geschmacks**“ (jeweils 17 bis 20 Uhr, Preis pro Person 110 Euro). Die „**Weiterführende Geschmacksschule**“ (jeweils 19 bis 23 Uhr, Preis pro Person 130 Euro) macht „Kochinteressierte und Mutige mit geringen Vorkenntnissen“ mit verschiedenen Garmethoden für unterschiedliche Produkte vertraut. In der „**Geschmacks-Meisterklasse**“ vermittelt Thomas Bühner den letzten Schliff für Qualitätsdenken und Sensorik. Inklusiv begleitender Getränke, Rezeptmappe, Schürze, Foto-CD sowie anschließendem 4-Gänge-Menü pro Person 315 Euro.

[www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de)

## Impressum

**Herausgeber** MLP Finanzdienstleistungen AG  
Alte Heerstraße 40, 69168 Wiesloch,  
Telefon 06222/3 08 83 10, Telefax 06222/3 08 11 31, [www.mlp.de](http://www.mlp.de)  
**Projektleitung** Christian Maertin  
**Chefredakteurin** Melanie Contoli  
**Redaktion** Heidelweg 11, 50999 Köln  
Telefon 0221/34 80 38-11, Telefax 0221/34 80 38-41  
E-Mail [info@redaktionforum.de](mailto:info@redaktionforum.de)  
**Autoren** Raimund Diefenbach, Judith-Maria Gillies, Ernst Harnischer, Markus Jähmig, Micaela Kiener-Stuck, Lasse Maiß, Christoph Mulitze, Sabine Olschner, Hanno Parmentier, Martina Petersen, Iris Quirin, Steffi Sammet, Heike Sinkel, Ulrich Stucker, Karena Wagner, Dr. Markus Weber, Anne Wiktorin, Johannes Zenner  
**Design** independent Medien-Design, Widenmayerstraße 16, 80538 München, Telefon 089/29 00 15-0  
**Art Direction** Horst Moser  
**Chef vom Dienst** Christa Löberbauer

**Projektleitung Grafik** Marta Olesniewicz  
**Grafik** Franziska Misselwitz, Anne Wichmann, Ling Xu  
**Bildredaktion** Silvia Béres, Susanne Nips, Michelle Otto  
**Anzeigen** Signum Communication Werbeagentur GmbH,  
Diana Hentschel, Lange Rötterstraße 11, 68167 Mannheim  
Telefon 0621/33 974-155, Telefax 0621/33 974-333  
E-Mail [hentschel@signum-web.de](mailto:hentschel@signum-web.de)  
**Adressänderungen**  
Elke Reimann, Telefon 06222/3 08 24 63,  
Telefax 06222/3 08 84 21  
E-Mail [elke.reimann@mlp.de](mailto:elke.reimann@mlp.de)  
**Produktion** Christian Kitzmüller, München  
**Druck** Vogel Druck und Medienservice GmbH & Co. KG, Höchberg  
**Druckauflage** 452.360  
**Erscheinungsweise** Dreimal pro Jahr  
**Bezugspreis** 4 Euro pro Ausgabe. Für MLP-Kunden kostenfrei.

**Urheberrecht** Mit Annahme des Manuskripts zur Publikation erwirbt der Herausgeber das ausschließliche Nutzungsrecht, das die Erstellung von Fort- und Sonderdrucken, auch für andere Auftraggeber, die Übersetzung in andere Sprachen, die Erteilung von Abdruckgenehmigungen für Teile, Abbildungen oder die gesamte Arbeit an andere Verlage sowie Nachdrucke in Zeitschriften des eigenen Verlags, die fotomechanische sowie elektronische Vervielfältigung und die Wiederverwendung von Abbildungen umfasst. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ohne Zustimmung des Herausgebers, auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme ist unzulässig.

[www.mlp-forum.de](http://www.mlp-forum.de)