



La Vie

Da er sie eronnen hat, verzichtet Thomas Bühner nun auch als Erster auf die Mode gewordenen kleinen aromatischen und thematischen Einstimmungen auf den nächsten Gang. Das mögen manche Gäste bedauern, wir finden es angenehm, weil der Service nicht mehr so omnipräsent im Saal und am Tisch ist. Allen, denen nun etwas fehlt, bleibt der Trost, dass Bühner sein großes Menü um einen Gang erweiterte, ohne den Preis (168 €) zu erhöhen, und noch mehr Appetizer zum Aperitif reicht. Außerdem lenkt Thayarni Kanagaratnam durch modische Eleganz und charmante Attitüde als Restaurantchefin und Gastgeberin von allem ab.

Gleichwohl entgeht einem nicht: Viele Gerichte bieten eine noch größere Vielfalt an Produkten und somit auch an Aromen, die stimmig und perfekt sind – aber vom Gast auch höhere Konzentration auf noch komplexere Geschmackserlebnisse fordern. Doch dabei steigt ja auch die Freude über Bühners reine Harmonielehre auf jedem Teller.

Kaum hat man Platz genommen, kommt ein junger Mann mit einem Tablett voller wohlgeordneter leerer Austernschalen, um die dazwischen liegenden knackig frischen Austernblätter anzubieten. Sie gehen einem richtig auf die Geschmacksnerven.

Wenn dann als Amuse-bouche aufgeschnittene Wassermelone kommt, auf der unterschiedliche Wildkräuterblüten, Pinienkerne und etwas fein geraspelter Parmesan liegen, stutzt man über den vermeintlichen Sinn dieses Arrangements, bis sich erschließt, wie das behutsame Räuchern der Melone ein bemerkenswert feines und harmonisches Gesamtgeschmackserlebnis bewirkt. Ähnlich erstaunlich danach das leicht angeräucherte Tatar vom Skrei mit Litschigelee, zartem geeisten Mandelschaum und Algen in Tempurateig.

Der bei Niedrigtemperatur gegarte Loup de mer ist fast bis zur Unübersichtlichkeit umrahmt von perfekten Pulpostücken, Kohlrabivariationen (mariniert, gegrillt, würzige Creme), Yuzu-Creme und Jus aus Eisenkrauttee – man weiß nicht, worüber man mehr staunen soll: über die geschmackliche Harmonie des komplexen Gerichts oder die Aromen, die Bühner dem simplen Kohlrabi abgewinnt. Auch die bretonische Rotbarbe ist bei reduzierter Temperatur gegart, in einem traumhaften Sud mit einem betörenden Potpourri von Gewürznuancen.

In dem wird sie auch, mit einer Milchhaut bedeckt, serviert, begleitet von köstlichster Fenchelcreme und rohem, sehr fein geraspelttem jungen Fenchel.

Die Langoustine in einer anmutigen Kruste aus gemahlenem Kroepoek umschmeicheln milder Kokosschaum, geraspelte Kokosstücke und unaufdringlich ingwergeprägter Sud – eine kulinarische Vollendung.

Was Bühner mit Kohlrabi konnte, kann er beim butterzarten Reh auch mit Blumenkohl, den er als Püree, als Couscous nur aus den Blüten, Schaum, gebraten und, wahrlich verblüffend, als Strunk in Tempurateig vom schlichten Kohl zum ergreifenden Gemüse verwandelt. Nicht minder erstaunlich ist als Käsegang die Liaison aus Sauerrahmeis (als Kugel auf marinierten) Feigen und (darüber geraspelt) Brebis aus den Pyrenäen. Ein Mix aus Bröckchen geeisten Holunderblütensuds und angefrorenen Himbeerstücken leitet mit à part servierter Litschi auf dünner gelierter Himbeerscheibe zu den Hauptdesserts über.

Zunächst eine golfballgroße Kugel aus geeister Himbeerpüree-Schale und aromastarker Erdbeermousse-Füllung mit Waldmeister-Tapioka, in die – welch gelungene Überraschung! – Gurkenstückchen eingebunden sind. Danach ein aus Tanariva Lactée gebildeter Reifen, den flüssige helle Schokolade füllt. Diese handwerkliche Meisterleistung avancierte durch marinierte, hälftig durchgeschnittene Kirschen mit Quinoa-Streusel und Meersalz sowie karamellisierten Quinoa zu einer der süßesten Sünden der Saison.

Auch dies Vergnügen wird noch sinnlicher durch den von Sommelier Sven Oetzel gewählten Wein, weißen Crémant d'Alsace „Grand C“. Höchst treffsicher begleiten seine Weinempfehlungen die Menüs, arrivierten Winzern gleichermaßen zugetan wie noch unbekanntem Talenten. Äußerst engagiert, freundlich und fachkundig berät er jeden Gast, der sich nicht in die breit gefächerte exzellente Weinkarte vertiefen mag. Er ist einer der rar gewordenen Spezies, die dem Gast Gutes tun will, statt sich mit missionarischem Eifer wichtigzutun.

Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam ist nach wie vor gegenüber ihr bekannten und vertrauten Gästen die Liebenswürdigkeit in Person, sehr aufmerksam und gesprächig. Ihr Serviceteam wirkt weniger zeremoniell und trägt ein neues, sehr zum Ambiente des Hauses passendes Outfit. Anthrazit ist die vorrangige Farbe.

Restaurantbewertung aus GAULT MILLAU Deutschland 2012.



Höchstnote für die weltbesten Restaurants

Restaurant La Vie

Küchenchef: Thomas Bühner

49074 Osnabrück, Krahnstr. 1-2