

Von Stefanie Hickmann

OSNABRÜCK. Wie wäre es, wenn einer der angesehensten Köche der Welt mit einem Kantinenkoch gemeinsam am Herd steht? Was würde passieren, wenn sie ihre Rollen tauschen – der Sternekoch übernimmt die Gemeinschaftsverpflegung, und der Kantinenkoch wagt sich an kleinste, aber feinste Portionen, die in der Sterne-Küche auf den Tisch kommen? Wir haben Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner und den Kantinenchef der Kreishaus-Kantine, Dietrich Lampe, im La Vie zusammengeführt.

Dietrich Lampe ist selten aufgeregt. Doch heute ist er es. Zusammen mit seiner Frau Kerstin steht er in der Krahnstraße vor dem La Vie und raucht eine Zigarette. Schnell noch eine zweite, so viel Zeit muss sein. Seit über 14 Jahren leitet Lampe das Kreishaus-Restaurant, in dem zur Mittagszeit 600 bis 800 Essen aus der Küche gehen. „Man kennt sich hier in Osnabrück“, sagt Lampe. Er und all die anderen Köche in Stadt und Landkreis Osnabrück. In regelmäßigen Abständen gebe es auch gemeinsame Treffen, zu denen die Köche sich sehen und austauschen. Doch das heutige Treffen sei eines der anderen Kategorie. „Thomas Bühner ist bei unseren Köche-Treffen natürlich nicht dabei“, bemerkt Lampe. Natürlich, weil er in einer anderen Liga kocht. Natürlich, weil seine Gäste zum Großteil nicht aus Osnabrück und Umgebung kommen, sondern international einfliegen, um ein einziges Abendessen zu genießen. Natürlich, weil Bühner ein Weltstar ist.

„Ich habe ihm meine Erfindung vorgeführt“

Dietrich Lampe, Kantinenchef

In den 14 Jahren, die er nun schon in Osnabrück arbeitet, habe er selbst noch nicht einmal bei Bühner gegessen, sagt Lampe. Kennen gelernt habe er den Meisterkoch aber durchaus schon mal: „Ich habe ihm meine Erfindung vorgeführt“, erzählt Lampe, der 2009 „Meister Lampes warme Teller“, ein Tellerwärmesystem für die Catering-Branche, entwickelt hat. Ein Set habe er Bühner damals geschenkt – „sogar individuell



Über die Schulter schaut Kantinenchef Dietrich Lampe Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner.

Sterneküche trifft Kantinenküche

Zwei Köche tauschen sich aus

für ihn bestickt“. Selbstverständlich habe sich der Sterne-Koch gefreut. Einziger Haken: Die Teller, die im La Vie aus der Küche gehen, sind alles andere als Massenware. Ergo passen sie auch nicht unter ein massentaugliches Wärmesystem, das für die Cateringbranche gemacht ist. Mal quadratisch, mal eckig, mal rund, mal oval – Bühners Teller sind so individuell, wie das, was er darauf anrichtet. Sehr wohl landet Meister Lampe aber mit seinen Tellerwärmern in der Cateringbranche einen Tref-

fer: Sein Kundentamm sei mittlerweile international. „Ich bin sehr zufrieden.“ Zurück zur Krahnstraße. Die letzte Zigarette ist geraucht. Auf zum Kollegen-Treffen. Wie das Pro-

gramm des heutigen Nachmittags aussieht, steht noch gar nicht fest. Ein gemeinsames Kochen, gemeinsames Telleranrichten oder einfach nur ein Gespräch mit einem Rundgang durchs Haus? Lampe wusste es im Vorfeld genauso wenig, wie alle anderen Beteiligten, denn man wollte das Treffen der beiden Köche einfach mal auf sich zukommen lassen. Lampes Blutdruck und sein Adrenalinpiegel stellten sich vorsorglich auf das Aufregendste ein: gemeinsam mit Thomas Bühner am Herd zu stehen.

In Kochjacke begrüßt der Sterne-Koch die Runde. Und nichts da: Jetzt erst mal Schweigen im Walde. Dietrich Lampe blüht auf. Die Fragen sprudeln nur so aus ihm heraus: „Wie viele Plätze haben Sie hier?“, „Wie viele Mitarbeiter arbeiten im La Vie?“, „Wann beginnt ihr Arbeitstag?“. Die Räume werden inspiziert, dazu ein bisschen Small Talk, und schon befinden die Kollegen sich in einem regen Dialog. Die Chemie scheint zu stimmen. Und für Lampe wird ganz offensichtlich klar, dass auch seine Kollegen aus der Sterne-Liga nur mit Wasser kochen – jedenfalls meistens. Beide bringen den jeweils anderen mit Erzählungen aus dem Berufsalltag zum Staunen.

Kein Wunder: Denn die Unterschiede, die zwischen der Drei-Sterne-Küche in der Krahnstraße und der Kantinen-Küche am Schölerberg bestehen und gerade benannt werden, sind riesig. 600 bis 800 Essen verlassen zur Mittagszeit Lampes Küche. Kommen noch Tagungen, Grünkohl- oder Spargelessen am Abend hinzu, sind

es schnell mal 1000 Essen, die Lampe und sein Team am Tag zubereiten. Thomas Bühner begnügt sich mit knappen fünf Prozent davon. Denn mit rund 45 Gästen ist das La Vie voll besetzt. Und während Lampes Kunden zum Großteil direkt aus Stadt und Landkreis Osnabrück kommen, sind es bei Bühner „höchstens zehn Prozent“. Neben Gästen aus der weiteren Region (Umkreis von rund 150 bis 200 Kilometern) kämen auch immer wieder Gäste, die aus ganz Deutschland und immer öfter auch

„Letzte Woche hatte ich ein Ehepaar aus Brasilien hier“

Thomas Bühner, Drei-Sterne-Koch

aus dem Ausland anreisen. Tatsächlich seien die Gäste im La Vie parallel zum dritten Stern, den Bühner bekommen hat, immer internationaler geworden: „Letzte Woche hatte ich ein Ehepaar aus Brasilien hier.“ Und sie waren tatsächlich „nur“ wegen ihm in Osnabrück: „Das La Vie war das einzige Drei-Sterne-Restaurant, das sie noch nicht besucht hatten.“ Drei Sterne sind eben Weltklasse – Champions League.

14 Mitarbeiter kümmern sich zusammen mit Thomas Bühner um die Gäste. 14 Mitarbeiter für bis zu 45 Gäste. Dietrich Lampe hat dem ein Team von acht Mitarbeitern entgegenzusetzen: Vier Gesellen und vier Azubis kümmern sich in seiner Kantine darum, dass bis zu 1000 Teller am Tag die Küche verlassen. „Wahnsinn“, ist folglich Bühners Spontan-Reaktion. „Ich habe da wirklich großen Respekt vor!“ Aber für ihn wäre der Bereich Gemeinschaftsverpflegung

überhaupt gar nichts: All die Vorgaben, Temperaturführung und nicht zuletzt die beachtliche Masse: „Das stelle ich mir extrem schwierig vor, vor allem für Schüler“, sagt Bühner. Lampe nickt und gibt seinem Kollegen recht: „Wir haben bereits eine Schülerkantine gehabt.“ Früher, bevor er die Kreishaus-Kantine übernommen hat. Es sei tatsächlich schwer gewesen, es allen recht zu machen: Kindern, Eltern und Lehrern. Was ihm rückblickend jedoch sehr gut gefallen hat, sind die Kochkurse, die er mit den Schülern gemacht hat. Nicht selten hätten Kinder in diesen Kursen ganz neue Gemüsesorten kennengelernt. „Wir haben damit dann gemeinsam Speisen zubereitet, und die Schüler haben gemerkt, dass es schmeckt und auch gesund ist.“

An dieser Stelle möchte der Kantinen-Koch auch mit einem verbreiteten Märchen aufräumen: „Wenn ich höre, das beliebteste Kantinen-Essen sei Currywurst mit Pommes, dann kriege ich einen Hals!“ Schon ein Blick in seinen Wochenplan beweist das Gegenteil: Salat

mit einer warmen Beilage gibt es jeden Tag am Buffet. Zwei weitere Hauptgerichte, wie Hähnchenbrustfilet mit einer Möhren-Ingwer-Soße oder Tilapiafilet mit einer Kräuter-Wermut-Soße standen vor Kurzem an einem Montag auf der Speisekarte.

Natürlich könnte Thomas Bühner diese Speisen auch zubereiten, wenn man ihn darum bitten würde. Doch ohne jemandem zu nahe treten zu wollen, meint er: Es sei eben nicht so einfach, mal eben in der Sterne-Küche die Rollen zu tauschen. Denn so

ein mariniertes Loup de Mer mit Limequat, Avocado, Couscous und Schwertmuschel, garniert auf einem länglichen Vorspeisen-Teller, (kurz „Lou“) ist eben nicht so einfach mal aus dem Ärmel zu schütteln. Für Dietrich Lampe gibt es jetzt also einerseits Entwarnung, denn er muss sich nicht neben Bühner am Herd beweisen. Doch ganz ohne gemeinsamen Praxistest wäre es ja auch langweilig gewesen. Insofern läuft es perfekt: Denn jetzt steht Dietrich Lampe mit Thomas Bühner am Herd – nur dass sie nicht kochen, sondern „nur“ anrichten. Gemeinsam mit Garde Manager Marcel Skibba (kümmert sich um das Anrichten der Teller) ordnen Bühner und Lampe die Vorspeise „Lou“ an. Hier eine Messerspitze davon, dort ein Teelöffelchen hiervon. Das Ganze wirkt wie eine Szene aus dem Miniaturtheater.

Obwohl er jetzt Gelegenheit hätte, bei einem echten Sterne-Gericht mit anzupacken, hält sich der Kantinenkoch zurück. Er nutzt die Situation, um zu beobachten, wie Skibba und Bühner das kulinarische Schauspiel auf dem Teller zelebrieren. Und es ist tatsächlich ein Meisterwerk – was auch die anschließende Kostprobe beweist. Knapp fünf Minuten hat das Anrichten einer einzigen Vorspeise gedauert. „Bei Ihnen dauert das dann wahrscheinlich fünf Sekunden“, meint Bühner und erntet ein Lächeln seines Kollegen: „Kommt hin, aber nur, wenn wir langsam machen.“

Die Schlagzahl in der Kantinen-Küche ist eine andere. Das sieht Thomas Bühner auch am nächsten Tag, an dem er Dietrich Lampe im Kreishaus-Restaurant be-

„Wenn ein Gericht besonders gut geht, kochen wir eben nach“

Dietrich Lampe, Koch im Kreishaus

sucht. In der Küche steht der Sternekoch plötzlich neben einem Schneebesen, halb so groß wie er selbst. Lampes Kollegen haben damit gerade Kräuterquark gerührt. Einen Gang weiter brutzeln die Schnitzel. „Wenn ein Gericht mittags besonders gut geht, kochen wir eben nach“, erklärt Lampe. Ab morgens um 6.30 Uhr klappern bei ihm die Teller, Pfannen und Löffel. Bühner fängt knapp vier Stunden später an. Dafür geht sein Tag auch meistens bis tief in die Nacht. „Ich habe eine Regel“, sagt der Sternekoch. „Egal, wie toll die Gäste sind, um 1.30 Uhr gehe ich nach Hause.“

Auf die Frage, ob sie nicht mal ihren Arbeitsplatz tauschen möchten, antworten beide Köche, noch bevor die Frage beendet ist: Der eine, Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner, sagt, er würde schreiend rausrennen, wenn man ihm sagen würde, er müsse einen Tag die Gemeinschaftsverpflegung in der Kreishaus-Kantine übernehmen. Und der andere, Kantinen-Chef Dietrich Lampe, möchte sich so einen Tausch noch nicht mal anmaßen. „Das würde im Chaos enden“, verspricht er. Ein Kennenlernen war schön. Doch beide bleiben ihren Herden treu.

