

Kulinarische Welturaufführung

Bühner kocht auf Berlinale – Doku über französischen Gastro-Weltstar Alain Ducasse

hiek **OSNABRÜCK/BERLIN.** Seit mittlerweile zwölf Jahren findet im Rahmenprogramm der Berlinale das „Kulinarische Kino“ statt: Passend zu neuen kulinarischen Spiel- oder Dokumentarfilmen kocht ein Spitzenkoch mit seinem Team ein Menü für 220 Gäste im Spiegelzelt am Potsdamer Platz. In diesem Jahr ist erstmals der Osnabrücker Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner dabei.

Mit acht Köchen aus seinem „La Vie“-Team wird Bühner nach Berlin reisen, um am Montag, 19. Februar, im Spiegelzelt ein Vier-Gänge-Menü passend zur Filmpremiere des Dokumentarfilms „La quête d’Alain Ducasse“ (Die Mission des Alain Ducasse) zu kochen. Zwei Jahre wurde der französische Kulinarik-Weltstar Alain Ducasse von Filmemacher Gilles de Maistre begleitet, um seinem kulinarischen, ideen- und innovationsgetriebenen Leben ein Bild zu geben.

„Wir kochen keine Rezepte aus dem Film nach, wir lassen uns einfach nur davon inspirieren“, betont Bühner. Tatsächlich hat das Menü eine klare und sehr typische Handschrift: „La Vie“-Klassiker wie Kartoffelschaum mit



Alain Ducasse gehört zu den berühmtesten Köchen der Gegenwart. In seinen Restaurants vereint er 18 Michelin-Sterne.

Foto: Outside Films/Pathé Production/Joudour Films/Someci/Pierre Monetta

Curry-Eis sind genauso dabei wie passend zum Film entwickelte Gänge, zum Beispiel eine Tarte vom Räucheraal mit Roter Bete und Imperial-Kaviar. Das „schwarze Gold“ kommt ins Spiel, weil mehrere Minuten des eineinhalbstündigen Films einem Besuch von Alain Ducasse in einer Kaviar-Produktion gewidmet sind – nicht etwa im Iran oder Russland, sondern in der Nähe von Singapur, wo die wertvollen Fischeier nach original iranischer Methode gewonnen werden.

Ducasse gilt als einer der bekanntesten Spitzenköche und Gastro-Unternehmer der Gegenwart. Mit insgesamt 18 Michelin-Sternen, die auf seine diversen Res-

taurants auf dem ganzen Globus verteilt sind, genießt der Ritter der französischen Ehrenlegion in der kulinarischen Welt ein beachtliches Renommee. Unter anderem betreibt der 61-Jährige das „Jules Verne“ in der zweiten Etage des Pariser Eiffelturms. Eine wichtige Rolle in der Maistres Film spielt die Neueröffnung des Ducasse-Restaurants „Ore“ im Pavillon Dufour des Schlosses von Versailles.

Ducasse selbst wird am 19. Februar in Berlin dabei sein, wenn der Film über ihn Weltpremiere feiert und das Osnabrücker Team rund um Thomas Bühner und Küchenchef Timo Fritsche mit Unterstützung des Catering-

Unternehmens Oliver Rüsche aus Attendorf das davon inspirierte Menü zubereitet.

Insgesamt finden während des „Kulinarischen Kinos“ fünf verschiedene Filmpremierer mit anschließendem Menü eines Spitzenkochs statt. Durch das Programm führt Madeleine Jakits, Chefredakteurin des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“. Wer bei der Uraufführung des Ducasse-Films dabei sein möchte, zahlt inklusive Menü einschließlich Wein und Wasser 95 Euro.

Übrigens: Bereits am Tag vorher geht im Rahmen des „Kulinarischen Kinos“ die im Umfeld der Universität Osnabrück entstandene wissenschaftliche Kochshow „t hoch 3“ erstmals außerhalb der Friedenstadt über die Bühne. Neben Thomas Bühner sind erneut der Lebensmittelphysiker Thomas Vilgis (Mainz) und der Ernährungsmediziner Thomas Ellrott (Göttingen) dabei. „t hoch 3“-Shows in weiteren Städten sollen folgen.

Karten für die Berlinale und damit auch das „Kulinarische Kino“ gibt es ab 12. Februar, 10 Uhr, unter anderem im Internet auf berlinale.de.