

Kochkurs beim La-Vie-Chef

Thomas Bühner zeigt Azubis im Tasty Kitchen Rezepte

rei **OSNABRÜCK**. Einblick in die Kochkunst von La-Vie-Chef Thomas Bühner bekamen Teilnehmer der Bildungsinitiative „Zukunft Bilden“ bei einem Kurs im Tasty Kitchen in Osnabrück. Sie lernten ungewöhnliche Rezepte kennen, die sie selbst nachkochen können.

„Riechen Sie mal“, fordert Thomas Bühner die Kursteilnehmer auf. Mehrere junge Auszubildende beugen sich über das halbrunde Etwas im Vakuumbbeutel und schnuppern daran, ziehen sich dann aber wieder ratlos zurück. „Heu“, stellt Maren Kiepsieker fest, die bei der Nosta Group eine Umschulung zur Speditionskauffrau macht.

Sie hat recht. Ein im Heu gegarter Sellerie liegt in der Küche des zum La Vie gehörenden Restaurants Tasty Kitchen. Restaurantchef

Thomas Bühner hat ihn mit Heu, Geflügelfond und Olivenöl gegart und schneidet ihn nun in kleine Stücke. Viele greifen neugierig, manche auch zögerlich nach dem



So schmeckt Rote-Bete-Gazpacho: Chefkoch Thomas Bühner zeigt Azubis, wie es geht.

Foto: David Ebener

kleinen Stück und probieren. Ja, das schmeckt.

Neun Auszubildende haben dank der Bildungsinitiative „Zukunft Bilden“ einen Nachmittag lang Einblick in die Kochkunst Thomas Bühners erhalten. Der Drei-Sterne-Koch zeigte ihnen Rezepte, die nicht alltäglich, aber leicht zu Hause nachzumachen sind. So kamen die Teilnehmer etwa auf den Geschmack von Kartoffel-Tandoori-Püree, Rote-Bete-Gazpacho und Zimt-Tomatensuppe.

Zum Einstieg warb Bühner erst einmal für den Wert guter Ernährung. „Lebensmittel sind das, was das Wort sagt: Mittel zum Leben“, erklärte er. Es könne ein halbes Leben gut gehen, wenn ein Mensch sich schlecht ernähre. Essen hänge auch mit Erfolg zusammen. „Wenn sie eines Tages Sparkassenvorstand sind, können Sie mit Geschäftspartnern nicht zu McDonald’s gehen“, sagte er an eine junge Auszubildende der Sparkasse gewandt.

Was uns schmeckt, sei da-

bei von der Gewohnheit abhängig. Sie habe vor Kurzem doch gezögert, Zungenragout zu essen, berichtet etwa eine Teilnehmerin. „Und was ist mit Milch, dem Drüsensaft von einem Tier?“, fragte Thomas Bühner. Was schmeckt, ist zeitlich und kulturell bedingt. Früher sei die Maikäfersuppe in jedem Kochbuch ein selbstverständliches Gericht gewesen.

In Kochschürzen gekleidet, ging es für die neun Azubis schließlich in die Küche, wo sie Tomaten und anderes Ge-

müse schnitten und verschiedene Gerichte testeten. Nudeln ließ Bühner zusammen mit Parmesan und Sahne im Vakuumbbeutel kochen. Das ist nicht nur einfach, sondern die Pasta saugt den Geschmack der Sauce so auch intensiver auf. Überhaupt ermutigte der Spitzenkoch dazu, auch mal querzudenken. Nur so entstehe Neues.

Den Teil für die süßen Speisen übernahm Roman Aster, Chefpatissier im La Vie. Nachspeisen zuzubereiten sei eine Kunst für sich, so Thomas

Zukunft Bilden

„Zukunft Bilden“ ist eine **Bildungsinitiative** für Auszubildende, die von Firmen und Institutionen aus der Region unterstützt wird. Ein Jahr lang bekommen die Teilnehmer Zugang zur gedruckten und/oder digitalen Zeitung und erhalten die Chance, ihr **Allgemeinwissen** zu verbessern. Dies können sie beim zweiwöchentlichen **Zeitungsquiz** unter Beweis stellen und tolle Preise gewinnen. Vielfältige Begleitveranstaltungen vervollständigen das Konzept. Weitere Informationen zur Initiative gibt es bei Luisa Gröninger unter Tel. 05 41/310-243 oder per Mail an l.groeninger@noz.de.

**ZUKUNFT
BILDEN**
DIE BILDUNGSINITIATIVE DER REGION

SERIE
**Zukunft
bilden**

Bühner. „Wenn ich das mache, ist immer alles voller Schokolade“, erklärte er. Roman Aster machte mit den Kursteilnehmern Moelleux au chocolat und Tarte Tatin – und ließ die Azubis kräftig mitschnibeln und -rühren.

In den Restaurantführern liegt das La Vie stets ganz weit vorne. Auch unter den Kursteilnehmern fiel das Urteil sehr gut aus. „Atemberaubend“, sagt Elias Aufderhaar, der bei der Nosta Group zum Speditionskaufmann ausgebildet wird.