

BERUF

Schuften – und zwar rund um die Uhr

Wie wird man Drei-Sterne-Koch? Thomas Bühner aus Osnabrück hat da ein Rezept VON INGE AHRENS

Carpaccio von geräucherter Melone, Parmesancreme, Balsamico und Wildkräutern. Königskrabbe mit Huhn, Sot-l'y-laisse (was so viel heißt wie: Nur der Dumme lässt es liegen), lauwarmes Ei und Haut, Kürbis und Creme, Algen, Süßkartoffel ...«, so und noch mehr zitiert der *Guide Michelin 2012* die Speisenfolge im La Vie, dem Restaurant, in dem Thomas Bühner kocht. Der wurde in diesem Jahr von dem Hotel- und Restaurantführer als einer von insgesamt neun deutschen Küchenchefs mit dem dritten Stern für seine Küchenleistung in dem Osnabrücker Restaurant ausgezeichnet.

Mehr Sterne kann man nicht erringen. Thomas Bühner ist jetzt im Olymp der Köche. Der Mann hat sein Lebensziel erreicht. »Wenn ich es mit demselben Ehrgeiz betrieben hätte, schweineereich zu werden, hätte ich das vielleicht auch geschafft«, frohlet er. Jetzt muss erst mal wieder Ruhe in seine Küchenbrigade einkehren. Schließlich haben alle 14 Köche mit ihm an einem Strang gezogen und das ersehnte Ziel erkämpft. »Also nicht gleich ans nächste denken.«

Das La Vie im niedersächsischen Osnabrück liegt mitten in der Altstadt in einem der properen historischen Gebäude. Jeder Osnabrücker kennt das Haus Tenge, auch wenn nicht jeder sich einen Besuch im Gourmettempel leisten kann. Vor der Tür steht ein Wagenmeister in schmucker Uniform und reißt den Schlag auf oder die Tür zum Foyer. Drinnen im klassizistischen Ambiente empfängt Bühners Frau Thayarni Kanagaratnam die Gäste. Die schöne Sri Lankerin ist für den Service verantwortlich. Thomas Bühner und sie sind die Gastgeber. Sie kennen ihre Kunden. »Früher war das anders«, erinnert sich Bühner. Der Koch blieb im Hintergrund. »Es wurde gegessen, was auf den Tisch kam. Heute gehe ich auf meine Gäste ein. Köche sind keine Dienstboten mehr.«

Geboren im Dörfchen Riesenbeck, nur 40 Kilometer südwestlich von Osnabrück gelegen, und aufgewachsen in Paderborn, machte er wie viele seiner Generation nach Schulende einen Eignungstest beim Arbeitsamt. Koch oder Bäcker, darauf lief es hinaus. »Bäcker wollte ich nicht sein, da muss man zu früh aufstehen. Auf Koch wäre ich allerdings auch nicht gekommen. Ich hab zu Hause ja nicht mal in der Küche geholfen.« Noch heute klingt ihm der Spruch im Ohr: »Wer Koch wird, hat immer was zu essen.« Nachdem Bühner zwei Jahre die Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft besucht hatte, begann er mit 18 Jahren eine Lehre im Schweizer Haus, das als bestes Restaurant Paderborns galt. »Da gab's schon mal was mit dem Gummiwaschel, wenn die Schalen für die Schneckenbutter nicht richtig ausgeputzt waren«, erinnert er sich. »Nach zweieinhalb Jahren war ich Geselle und Commis de Cuisine (Jungkoch). Gelernt hatte ich nichts, nur dass man Reis in der Mikrowelle heiß macht.«

Zum Glück machte Thomas Bühner im Laufe seiner Ausbildung noch bessere Erfahrungen, wie zum Beispiel bei Günter Scherrer (»ein Gott in

Weiß») im Düsseldorfer Hotel Hilton, im Hamburger Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann, im Restaurant Grand Cru in Lippstadt bei Johannes Meyer, bei Jörg Müller auf Sylt und in der Bayersbrunner Schwarzwaldstube von Harald Wohlfahrt. Und er machte seinen Meister. Um Küchenchef zu sein, muss man eigentlich kein Meister werden. »Ich wollte aber vorbereitet sein auf das, was noch kommen könnte«, sagt Bühner.

Während seiner Zeit im Restaurant La Table in Dortmund, wo er von 1991 bis 2006 als Küchenchef arbeitete, errang er erst einen und dann einen zweiten Stern. Dort traf er auch seine Frau. Beide sind seit 2006 im Restaurant La Vie, das dem RWE-Manager und Unternehmer Jürgen Großmann gehört, der als einer der reichsten Männer Deutschlands gilt. Der hält Thomas Bühner finanziell den Rücken frei, sodass dieser Zeit hat, sich mit seinem Team voll und ganz der Erringung höherer Weihen zu widmen.

Ein Küchenchef auf Bühners Niveau schuftet rund um die Uhr. »Der ganze Mensch wird gefordert«, sagt der. »Da gibt's kein liebloses Vor-sich-hin-Köcheln.« Das La Vie hat mittags und abends geöffnet. Antreten morgens. Um 14 Uhr ist die tägliche Lagebesprechung. Da geht's um Reklamationen, wenn es sie gab, und darum, was besonders gelungen war. Alle bereiten sich auf die Gäste vor, die reserviert haben: auch auf Allergiker, Veganer und was es sonst noch gibt. Thomas Bühners Wunschgast genießt das, was er für ihn zubereitet. »Ein Maler lässt sich schließlich auch nicht die Farben vorschreiben, mit denen er sein Bild malt.« Bei aller Routine, gleichbleibender Qualität und Perfektion – Thomas Bühner sieht sich auch als Künstler.

Das Kochen im Fernsehen ist für ihn »Heckmeck«. Im La Vie gibt's keinen Drehplan, sondern Routine. »Man muss nicht sein Leben lang Kräuter hacken, aber ab und zu eben schon.« Kräuter, essbare Blüten und Gemüse findet Thomas Bühner auch ein ums andere Mal im Ippenburger Küchengarten und lässt sich von der

Vielfalt der Geschmäcker und Aromen der dort wachsenden Pflanzen inspirieren. Die Schlossherin Victoria von dem Bussche im Osnabrücker Land hat den Sternkoch eingeladen, wann immer er will, in ihren Anpflanzungen zu »wildern«.

Das Meiste besteht aus Vorbereitung. Bühner weiß, dass mancher Neuling die Arbeit unterschätzt und denkt, er stünde nach zwei Stunden am Herd und brutzle. »Kochen ist Mannschaftssport. Jeder hat seine Aufgabe.« Wer sich dafür entscheidet, solle schon zu Beginn wissen, wo er am Ende seiner Ausbildung tätig sein möchte: als Chef für Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen oder Altenheimen oder als kreativer Kopf eines Restaurants.

Purer Segen oder hoher Preis? Manche halten dem Druck nicht stand und verzichten auf die Auszeichnung. Was erntet der, der Koch werden möchte? Wer sich voll und ganz für den Beruf als Restaurantkoch im oberen Segment entscheidet, hat auf jeden Fall einen Fulltime-Job. Ohne Disziplin und Menschenführung geht da gar nichts. »Ich bin kein Schreihals,



Thomas Bühner, der sich auch als Künstler versteht, in der Küche des La Vie

aber einer muss das sagen haben«, findet Bühner. Der Küchenchef ist der Dirigent. Sonst herrscht Chaos im Team. Wie die Stimmung in der Küche ist, das hängt vom Chef ab. Thomas Bühner bringt sich jeden Morgen auf seinem Crosstrainer in Schwung. »Das beiße ich mir von meinem Schlaf ab.« Von 10 Uhr an bis in die Nacht wird er im Restaurant sein.

Nicht nur für Thomas Bühners Partnerschaft, sondern für jede Beziehung ist das eine Rundumbelastung. »Thayarni und ich sehen uns 23 Stunden am Tag, und die zählen wie Hundejahre«, seufzt er. Privat oder beruflich, wer zieht da noch die Grenzen? Berufsanfängern empfiehlt Bühner, erst mal der Freundin Tschüs zu sagen. Die Freizeit bleibt, aber »das Zeitfenster verschiebt sich«. Wenn die Freunde um 23 Uhr in die Disco gehen, kann der Koch erst von 2 Uhr an dabei sein. Da passen zwei Leben oft nicht zusammen. Dafür könne ein Koch in der ganzen Welt arbeiten und habe überall Freunde. Das sagt ausgerechnet Thomas Bühner, einer, der ausschließlich in Deutschland Karriere machte

und erst heute von Krakau bis Seoul mit der Küche des La Vie unterwegs auf Festivals und anderen Events ist.

»Ich hab alles genossen«, freut sich Thomas Bühner, der bei allem Erfolg mit den Füßen auf der Erde geblieben ist. Für mich war mein beruflicher Weg die große Welt. Ich arbeite mit jungen Menschen. Das ist ein grandioses Gefühl.« Was bleibt, sei das schlechte Gewissen, für die Lebensmenschen immer zu wenig Zeit zu haben. Wer erfolgreich sei, zahle eben einen Preis, bekäme aber auch viel zurück. »Heute kann ich sagen, ich habe auch an weniger guten Orten was gelernt.«

Der Kartoffelschaum mit dem Kürbis-Curry-Eis schmeckt jedenfalls köstlich. So zart ist der Schmelz! Das Eis bildet mondrote Schlieren auf der Oberfläche. Das ist der Lohn: helle Begeisterung. Die Erwartungen seiner Gäste beflügeln den Mann: »Sie sind mein Ansporn.«

www.zeit.de/audio

DAS ZITAT

Marlene Dietrich sagt:

Die Freunde, die man um vier Uhr morgens anrufen kann, die zählen

Der Coach erklärt:

Kann es sein, dass Ihr Netzwerk einen typischen Fehler aufweist? Dass es aus guten Bekannten und Arbeitskollegen besteht, womöglich sogar aus Freunden, die Sie morgens um vier anrufen könnten (wie Marlene Dietrich es sagt)?

Was daran falsch ist? Die meisten dieser Menschen bewegen sich im selben Dunstkreis wie Sie und schauen aus derselben Perspektive auf die Welt. Was ihnen auffällt, haben Sie oft schon längst bemerkt. Was sie hören, ist oft schon an Ihre Ohren gedrungen – zum Beispiel der Tipp, dass in der Tochterfirma eine Stelle frei wird, um die sich jetzt dreißig Tipp-Empfänger balgen. Nicht einmal die Denkanstöße dieser Menschen werden immer nützlich, weil neu für Sie sein – schließlich bevorzugen wir Freunde, die auf derselben Wellenlänge funken.

Gutes Networking sprengt diese Enge: Statt immer wieder dieselbe Wellenlänge abzuhearschen, sollten Sie gezielt neue Sender empfangen, über Ihren direkten Bekanntenkreis hinaus. Vielleicht weiß der Bekannte einer Bekannten eines Bekannten, dass am anderen Ende Deutschlands, wo er wohnt, gerade Ihr Traumjob frei wird. Vielleicht kann Ihnen der Schwager der Stiefmutter eines Arbeitskollegen eine Tür in einer Branche öffnen, die Sie bislang nicht auf dem Zettel hatten. Beides, die abgelegene Region und die abseitige Branche, wären in Ihrem direkten Netzwerk, das Ihre Ist-Situation spiegelt, oft nicht vertreten.

Gutes Networking funktioniert wie Billard: Sie spielen einen Ball gegen die Bande, von dort wird er an die nächste Bande geleitet und so weiter, bis er irgendwann ins Loch trifft. Je gezielter Sie diese indirekten Kontakte nutzen, desto erfolgreicher werden Sie sein: das hat der Soziologe Mark Granovetter schon vor Jahrzehnten nachgewiesen.

Um einen Job zu finden, sollten Sie die Menschen Ihres direkten Netzwerkes bitten, im eigenen Bekanntenkreis herumzufragen und die Anfrage dort weitergeben zu lassen. Wenn Sie zehn Menschen ansprechen, jeder spricht weitere zehn an, und dieser Vorgang wiederholt sich erneut, dann haben Sie tausend Job-Scouts für sich im Einsatz, weit über den Tellerrand Ihres ursprünglichen Netzwerkes hinaus.

Die neuen, indirekten Kontakte sind die effektivsten, weil sie Ihnen neue, überraschende Perspektiven öffnen können: in Branchen, an die Sie nicht gedacht haben, und in Regionen, die nicht auf Ihrem Radar waren. Wer beim Networking über Bande spielt, locht schneller ein. MARTIN WEHRE

Das neue Buch unseres Autors heißt »Ich arbeite in einem Irrenhaus« (Econ)

TIPPS UND TERMINE

Nur für Schülerinnen

»Nora« heißt ein einwöchiger Crashkurs, der naturwissenschaftlich interessierten Abiturientinnen Einblick in die Zukunftstechnologie Nano eröffnet. 32 Schülerinnen können vom 30. Oktober bis 5. November an der Uni Halle-Wittenberg das neue Berufsfeld kennenlernen und an zukunftsweisenden Laborprojekten arbeiten. Weitere Informationen unter www.nano4women.com

Ohne Abi ins Management

Von Herbst an bietet die SFT Schule für Tourismus Berlin erstmals den »Geprüften Tourismusfachwirt« an. Fachkräfte der Tourismusbranche können den Abschluss ohne Abitur berufsbegleitend oder im Vollzeitunterricht erwerben. Die neue Qualifizierung eignet sich besonders für Mitarbeiter aus der Tourismus- und Reisebranche mit Berufserfahrung, aber auch aus anderen Berufsfeldern, und sogar ohne Berufsausbildung ist der Einstieg möglich. Der Abschluss ermöglicht, auch ohne Hochschulstudium ins mittlere Management einzustiegen. Die berufsbegleitende 18-monatige Ausbildung beginnt am 14. September. Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.schule-tourismus.de

CHANCEN KOMPAKT

Runter von der Schleimspur!

Querdenker sind erfolgreicher als Angepasste, sagt der Psychologe und Karriereberater Christoph Burger

Erfolgreich sein, ohne sich zu verbiegen.

Geht das? Ja. Einschleimen lohnt sich auf die Dauer einfach nicht. Unternehmen suchen Charakterköpfe und originelle Ideen. Anstatt nur ihre Aufgaben abzuarbeiten, bringen Querdenker neue Impulse. Was will man auch mit austauschbaren Abziehbildern?

Man muss also ein Rebell sein, um Erfolg zu haben?

So radikal würde ich das nicht formulieren. Aber um auf dem Arbeitsmarkt zu bestehen, braucht man Persönlichkeit. Und um die zu entwickeln, helfen drei Dinge: anecken, auf die Schnauze fallen und rumhängen.

Rumhängen? Das müssen Sie mir erklären.

Es ist so: Der Charakter muss reifen. Wer im Schnelldurchlauf durch Schule und Uni hetzt, hat keine Zeit, seine Persönlichkeit zu entwickeln. Ich zum Beispiel habe nach dem Abitur ein Orientie-

rungsjahr eingelegt: gejobbt, Musik gemacht, für Amnesty International gearbeitet. Danach wusste ich, was ich will. Für eine erfolgreiche Karriere sind Reisen, soziales Engagement und Langeweile die wichtigsten Voraussetzungen. Denn gerade in ein paar Stunden der Langeweile entstehen doch oft die besten Ideen.

Und die Lücken im Lebenslauf?

Die muss man nur gut erklären können. Wenn jemand beispielsweise nach dem Abitur ein Jahr in Australien war, sollte er im Bewerbungsgespräch sagen, was er dort über sich und seine Ziele gelernt hat. Das wollen Unternehmen unbedingt hören. **Nach dem Motto, ich muss mich nur verkaufen können?**

Nein. Menschen sollten sich nicht als Produkt verstehen. Aber in den vergangenen Jahren haben die Unternehmen genau das erreicht. Sie haben mit ihren Ausschreibungen vorgegeben, was sie wollen: perfekte Englischkenntnisse, Praktika während des

Studiums, gute Noten. Jetzt beschwerten sich plötzlich viele Firmen, dass sie gar keine individuellen Persönlichkeiten mehr finden. Das ist im Grunde paradox.

Muss man sich denn nicht auch anpassen am Arbeitsplatz?

Doch, auf jeden Fall. Das hat aber nichts mit Einschleimen zu tun. Jedes Unternehmen hat hierarchische Strukturen. Eine gute Zusammenarbeit kann dort nur funktionieren, wenn die Mitarbeiter im Normalfall das tun, was der Chef sagt. Ich muss aber dem Chef deswegen nicht auf dem Schoß sitzen.

Als Lehrbeauftragter an der Universität Mannheim leiten Sie Seminare zum Thema Karriere. Was raten Sie Ihren Studenten für den Jobeinstieg?

Sie sollten sich vor allem klar werden, welche Stärken und Schwächen sie haben, um dann einen passenden Karriereweg einschlagen zu können.

Ein Beispiel?

Meine Schwäche ist zum Beispiel: Ich bin zuweilen unbeherrscht. Privat flippe ich dann aus, im Beruf bin ich zu laut oder zu direkt und einfach nicht diplomatisch. Deshalb mache ich Karriereberatung speziell für Leute, denen es ähnlich geht. Ich kann mich besser in ihre Probleme einfinden, weil ich selber so bin. Bei den eigenen Schwächen ist vor allem Ehrlichkeit angesagt. Man sollte sich negative Charakterzüge eingestehen, aber es bringt nichts, sich diese streng zu verbieten. Ecken und Kanten eines Menschen fördern schließlich seine Kreativität und sind letztendlich viel besser für ein Unternehmen als Arbeitnehmer, die immer nur reibungslos gehorchen.

Christoph Burger, 45, veröffentlichte vor Kurzem den Ratgeber »Karriere ohne Schleimspur« im Linde-Verlag.

Interview: LAURA CWIERTNIA