

## LEBEN &amp; LEIDENSCHAFT

VON STEFANIE HIEKMANN

**OSNABRÜCK.** Beide sind Köche. Doch ihr Arbeitsalltag könnte kaum unterschiedlicher aussehen: Thomas Bühner, Chefkoch des Drei-Sterne-Restaurants „La Vie“, und Dietrich Lampe, Chefkoch der Osnabrücker Kreishaus-Kantine, leiten beide ein Restaurant. Dem einen gehört eines der angesehensten Häuser der Welt, der andere führt seit 14 Jahren eine Kantine, die für viele Osnabrücker zur festen Institution geworden ist. Im Gespräch mit „Die Wirtenschaft“ tauschen sich die beiden über ihren Berufsalltag aus.

**Volles Haus.** Das haben beide fast jeden Tag. Wobei „voll“ jeweils individuell definiert werden sollte: 600 bis 800 Essen gehen bei Kantinenkoch Dietrich Lampe täglich aus der Küche. „Hinzu kommen oft noch Tagungen und unsere traditionellen Grünkohl- und Spargel-Essen“, bemerkt der Kantinenchef. Firmen, Verbände und andere Gruppen aus Osnabrück und Umgebung mieten sich ins Kreishaus ein, die Kantine kümmert sich auch bei solchen Gästen um die Verpflegung. 1000 Teller am Tag sind für Dietrich Lampe und sein Team dann keine Seltenheit. Das „La Vie“ von Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner begnügt sich mit weniger als fünf Prozent davon: Denn mit 45 Gästen ist das Luxus-Restaurant in der Altstadt voll besetzt. „Wahnsinn!“, ist Bühners Spontanreaktion auf die Masse von 600 bis 800 Essen, die Lampe allein zum Mittagstisch aus der Küche schickt. Jedoch seien nur ein Teil dieser Kunden tatsächlich Kreishaus-Mitarbeiter: „Wir haben viele Externe, die täglich zu uns kommen“, sagt Lampe. Sowohl Berufstätige anderer Osnabrücker Unternehmen, die selbst keine Kantine haben, wie auch Privatleute – vor allem Rentner und Alleinlebende. Thomas Bühner kann im Gegensatz von Gästen berichten, die extra für ein Abendessen aus Brasilien einfliegen: „Das „La Vie“ war das einzige Drei-Sterne-Restaurant, das sie noch nicht besucht hatten“, erzählt Bühner über das südamerikanische Ehepaar, das erst vor wenigen Wochen bei ihm zu Gast gewesen ist. Tatsächlich gebe es diese Art von Fernbesuchen immer öfter, seit er mit dem dritten Stern ausgezeichnet worden ist, bestätigt Bühner. Kein Wunder: Drei Sterne bedeuten Champions League.

**Arbeitszeiten.** Um genau 6.30 Uhr fangen die Kochlöffel, Teller und Töpfe in der Kreishaus-Kantine an zu klappern. Und wer glaubt, bis neun oder zehn Uhr herrsche erst mal die ruhige Kaffee-Phase, der hat sich getäuscht: „Wir brauchen die Zeit, um alles für den Mittagstisch vorzubereiten“, erklärt Lampe. Liegen noch Abendveranstaltungen an, werden auch diese bereits zu Teilen am Vormittag in Angriff genommen. Drei verschiedene Hauptgerichte plus Beilagen, Eintopf, Salatbuffet und Desserts kommen in der Kreishaus-Kantine jeden Tag frisch auf den Tisch. Richtig rund geht es, wenn die hungrigen Kunden vor der Theke stehen und bestellen: „Wenn ein Gericht dann besonders gefragt ist, kochen wir eben nach“, sagt Lampe. Und das muss schnell gehen. Wann sich sein Arbeitstag dem Ende neigt, sei sehr variabel: „Wenn abends noch Veranstaltungen im Kreishaus stattfinden, wird es unter Umständen Nacht. Es gibt aber auch Tage, an denen gegen Nachmittag irgendwann Feierabend ist.“



Köche aus Leidenschaft sind sie beide, im Alltag aber arbeiten sie in unterschiedlichen Welten: Kantinenkoch Dietrich Lampe (links) und Sternekoch Thomas Bühner.

Fotos: Gert Westdorp

## Profis aus verschiedenen Welten

Ein Beruf, zwei Extreme – Sternekoch Thomas Bühner und Kantinenkoch Dietrich Lampe

Das kann Thomas Bühner kategorisch ausschließen. Denn bei ihm ist der Abend Hauptgeschäftszeit. Vormittags zwischen neun und zehn Uhr beginnt der in Riesenbeck geborene Sterne-Koch seinen Arbeitstag. An zwei Tagen hat das Restaurant mittags geöffnet, ansonsten füllen auch hier Vorbereitungen für den Abend den Tag. Hinzu kommen noch unterschiedlichste andere Termine, die ein Leben als Drei-Sterne-Koch mit sich bringt. „Vor Kurzem war ich auf einem Kongress in Südkorea“, berichtet Bühner. Kurz danach ging es noch zu Terminen nach München und auf die Insel Sylt. Was übrigens auch bedeutet, dass die Wochenenden zum Großteil für Besuche im Ausland, für Termine in anderen Sterne-Restaurants, für Kongresse und weitere Veranstaltungen draufgehen. Womit der 49-Jährige jedoch sehr gut leben kann: „Ich war in den vergangenen Monaten in Dubai, in Libanon, in Polen, in Korea – das sind so viele spannende Sachen, die man da sieht und erlebt. Da kann ich nur sagen: Pfeif aufs Wochenende!“ Der Koch liebt seinen Job, das hört man nicht nur, das sieht man auch, wenn er spricht. Zurück zu seinem „normalen“ Arbeitstag in Osnabrück: Vor Mitternacht sei der Tag eigentlich nie zu Ende. In der Regel eher später. „Wobei ich eine feste Regel habe“, bemerkt Bühner: „Egal, wie toll die Gäste sind – um 1.30 Uhr gehe ich nach Hause!“ Schließlich geht es gegen neun Uhr auch wieder von Neuen los.

**Menschen in der Küche.** Wieder sind es Zahlen, mit denen die beiden Köche sich gegenseitig zum Staunen bringen. Denn auf die Frage, wie viele Angestellte bei ihnen arbeiten, folgen wieder völlig verschiedene Antworten – die ganz besonders interessant werden, wenn

man die zu bewirtenden Gäste berücksichtigt. Acht Arbeitskräfte kümmern sich in der Kreishaus-Kantine um die Beköstigung der Kunden. „Vier Gesellen und vier Auszubildende“, sagt Lampe. Das macht 125 Essen, die jeder Angestellte im Schnitt für das Mittag- und Abendgeschäft zubereitet. Thomas Bühner hat dem 14 Angestellte entgegenzusetzen. Das macht gut drei Essen pro Mitarbeiter. „Nein, gar keine Auszubildenden“, bestätigt Bühner auf Nachfrage. Ein kleines Beispiel verdeutlicht dazu auch sehr gut, warum das Kapitel „Auszubildende“ ein sehr schwieriges für das „La Vie“ wäre: „Ein fertig ausgebildeter Koch würde schon ein halbes Jahr brauchen, bis er hier ansatzweise drin ist“, sagt Bühner. Jeder Mitarbeiter hat seine eigene Aufgabe, die er im Gefüge des „La Vie“ mit höchsten Qualitätsansprüchen zu erfüllen hat. Sich selbst sehe er da übrigens in erster Linie als „Trainer der Mannschaft“, sagt Bühner.

„Tauschen? Dann würde ich schreiend rauslaufen.“

**Kunden und Gäste.** Vielleicht ist es schon aufgefallen: Mal ist hier von „Kunden“, mal von „Gästen“ die Rede. Dahinter verbirgt sich kein unüberlegter Gebrauch von scheinbaren Synonymen, sondern der unterschiedliche Sprachgebrauch, der in der Kreishaus-Kantine auf der einen und im „La Vie“ auf der anderen Seite herrscht. „Zu unseren Kunden gehören vor allem Osnabrücker, aber längst nicht nur Kreishaus-Mitarbeiter“, sagt Dietrich Lampe. „Seit dem dritten Stern sind die Gäste immer internationaler“, sagt Thomas Bühner. Der eine redet von Kunden, der eine von Gästen. Auch das verdeutlicht die Unterschiede zwischen Sterne- und Kantinenküche. Beide wollen, dass es den Menschen schmeckt. Doch auch hier spielen wieder völlig verschiedene Dimensionen rein: „Mir ist bewusst, dass es Leute gibt, die lange Zeit darauf hinsparen, sich einen Abend im „La Vie“ zu gönnen“, weiß Bühner. Spontan erinnert er sich an einen kleinen Jungen, der sich zu seinem zehnten Geburtstag ein Essen im „La Vie“ gewünscht und auch bekommen hat. So etwas mache ihm dann immer wieder seine Verantwortung bewusst, die er bereits mit einem einzigen der 45 Abendessen habe, das er aus der Küche schickt. Für die Gäste sei es nicht irgendein Abendessen, sondern das Abendessen, für das sie möglicherweise auf einen Urlaub oder etwas anderes Großes verzichten müssen.

Natürlich hat auch Kantinenchef Lampe Verantwortung für das Essen seiner Kunden. Doch schon Masse und Preis geben hier eine andere Hausnummer vor. „Wir geben uns auch große Mühe, unseren Kunden immer wieder etwas Neues zu präsentieren – und das schätzen sie auch“, weiß Lampe. Doch nichtsdestotrotz ist ein Essen im Kreis-

haus-Restaurant natürlich nicht mit einem Endessen im „La Vie“ zu vergleichen: Anspruch ist hier nicht Anspruch oder um den Vergleich von Äpfel und Birnen zu bemühen: Hier wird auf völlig verschiedenen Ebenen gekocht. Mit unterschiedlichen Ansprüchen in der Küche und mit unterschiedlichen Erwartungen seitens der Kunden.

**Lieblingessen.** Welche Vorlieben hat man auf dem Teller, wenn man selbst in der Lage ist, sich jedes erdenkliche Gericht selbst zu kochen? Dietrich Lampe ist bei die-

ser Frage wesentlich schneller als sein Kollege Thomas Bühner. „Ich esse sehr gern Miesmuscheln und Lamm in allen Variationen“, sagt Lampe. Als Kind war es das Jägerschnitzel mit Pommes, für das er alles stehen und liegen gelassen hat. Das esse er zwar jetzt auch noch gern, doch inzwischen darf es für ihn auch etwas Feineres sein. „Gern auch mit einem passenden Glas Wein“, sagt der Kantinenchef. Worauf er sehr gut verzichten könnte, sei Matjes. Thomas Bühner tut sich immer noch schwer, sich auf ein konkretes Lieblingsgericht festzulegen. Er esse fast alles gern – „sofern es gut gemacht ist!“. Als Kind sei es der Apfelauflauf seiner Mutter gewesen, den er geliebt hat. Wenn er heute mal faul sei, dann stehe ein Stück guter Rohmilchkäse hoch im Kurs. Was bei ihm gar nicht auf den Tisch kommen muss: Bier, Fischaugen, 1000-jährige Eier und Ameisen. Alles wurde ihm bereits serviert. Bier ist Geschmacksache, aber die drei letztgenannten Lebensmittel machten in seinen Augen auch schlichtweg keinen Sinn: „Ameisen schmecken wie Kerne von Himbeeren – warum sollte man die essen?“

**Experiment.** „Was wäre, wenn Sie einen Tag mit Herrn Lampe den Arbeitsplatz tauschen sollten?“, fragen wir den Sternekoch. „Dann würde ich schreiend rauslaufen“, antwortet dieser spontan, aber mit großer Gewissheit und fügt hinzu: „Ganz ehrlich, ich könnte es gar nicht!“ Gemeinschaftsverpflegung, wie Dietrich Lampe sie seit über 15 Jahren in der Kreishaus-Kantine leitet und durchführt, sei ein völlig anderes Kapitel, als die Sterne-Gastronomie. „Ich habe großen Respekt davor, für mich wäre es aber absolut gar nicht“, stellt Bühner klar. Und auch Lampe verspricht: Würde er einen Tag das Zepter im „La Vie“ in die Hand nehmen, „würde es ganz sicher im Chaos enden“, meint er und lacht. „Man mag es sich zudem aber auch gar nicht anmaßen, mit jemandem wie Herrn Bühner zu tauschen“, sagt Lampe. Respekt von beiden Seiten steht also ganz klar zwischen den beiden Fronten Sterne- und Kantinenküche. Und vielleicht bleiben die beiden Köche genau deshalb am liebsten hinter ihrem eigenen Herd. Sicher ist sicher.



Bei Dietrich Lampe gehen täglich zwischen 600 und 800 Essen aus der Küche.