



# THOMAS BÜHNER LA VIE - DEVETI NJEMACKKI ADUT

Sve do nedavno restoranska karta Njemačke bila je posve neobična: jug zemlje bio je prepun lokala označenih najvišim ocjenama vodiča Michelin i Gault Millau, dok je sjever brojio samo tri restorana iz gornjeg doma spomenutih vodiča. No, onda su 2006., naoko niotkud, u Osnabrücku odjednom zasjale dvije Michelinove zvjezdice, što je naznačilo polako buđenje sjevera... piše **Velimir Cindrić**



**R**ano je poslijepodne u jednoj restoranskoj kuhinji i oko četiri tanjura okupljena je omanja skupina znatiželjnika koji zajednički kušaju jela. U prva dva nalazi se *carpaccio* od tune s kokosom, đumbirom i *curryjem*, a u druga dva iverak s otopinom lista peršina i *tandoori* pireom od krumpira.

Skupina je nedugo prije s velikim zanimanjem promatrala spravljanje potonjeg jela. U filete ribe najprije je špricom injektirana otopina lista peršina, a potom su oni termički tretirani *sous vide* (u vakumu) na 55 stupnjeva Celzijusa. Posebnim postupkom iz kosti ribe ekstrahirano je ulje, izmiješano s maslinovim uljem i mješavinom začina za *tandoori* te time začinjen pire od krumpira.

- Mislim da je to najbolji način pripreme ribe. Ona tako dobije vrlo blagi okus peršina, a spravljanjem na niskoj temperaturi s njom se ne dogodi gotovo ništa. Postane topla, nije više sirova i ima okus potpuno svježe ribe. Zajedno s *tandoori* pireom, na tanjuru imamo vrlo različite stvari, ali koje se savršeno nadopunjuju. Osim igre aroma, posebnu pozornost obratite teksturama i temperaturama jela, jer je to jako važno za cijeli doživljaj i savršen je trening za izoštravanje osjeta - govori okupljenima Thomas Bühner.

Kuhinja o kojoj je riječ nalazi se u njemačkome Osnabrücku, a prizor koji promatramo zapravo je čaj koji se naziva *Geschmacksschule* (Škola okusa). Radi se o samo jednom od nekoliko koje nudi La vie, restoran s koji je početkom studenoga uknjižio maksimalnu treću Michelinovu zvjezdicu i koje vodi

RESTORAN LA VIE NALAZI SE U SREDIŠTU STAROG OSNABRÜCKA. KLASICISTIČKA FASADA KRIJE ELEGANTNI PROSTOR SMIRENIH TONOVA I MODERNISTIČKIH SLIKA, KONTRAST ŠTO SJAJNO KORESPONDIRA S BÜHNEROVIM JELIMA

Thomas Bühner, jedan od najboljih njemačkih *chefova* srednje generacije. Tečajevi imaju širok raspon - od tri razine kulinarških vještina, pa do specijaliziranih seminara, poput „Vino i sir“ ili „Čokoladni tartuffi“.

Ako ste se začudili da se tako dobro ocijenjen restoran i jedan od vodećih njemačkih *chefova* nalaze u Osnabrücku, usred takve gastro pustopoljine kakva je sjeverna Njemačka, niste jedini. No, jednako tako ste i u zabludi, odnosno u zaostatku. Naime, sve do 2006. restoranska karta Njemačke bila je posve neobična i površnome promatraču, jer je jug zemlje bio prepun lokala označenih najvišim ocjenama vodiča Michelin i Gault Millau, dok je sjever, u području iznad Dortmundunda, brojio samo tri restorana iz gornjeg doma spomenutih vodiča. No, onda su 2006., naoko niotkud, u Osnabrücku odjednom zasjale dvije Michelinove zvjezdice, što je naznačilo polako buđenje sjevera. Naravno, sve nije bilo nimalo slučajno, jer je Thomas Bühner već bio itekako poznat inspektorima

*Iako je Bühner u La vie počeo oprezno, nadovezujući se na svoj repertoar iz La Tablea, restoran je već nakon prve godine osvojio dvije Michelinove zvjezdice i 19 bodova u vodiču Gault Millau*



gastro vodiča, proslavivši se s dvije zvjezdice i 19 bodova u restoranu La Table u Casino Hohensyburgu nedaleko Dortmundunda.

- To je bio restoran u jednom od najvećih europskih kasina. Prvi put sam radio kao šef kuhinje i mislim da sam napravio dobar posao. Imao sam otvorene ruke i ta sloboda čovjeku nevjerojatno otvori vidike. Mislim da tajna uspjeha i počiva na tome da radite isključivo ono što želite i volite, a ne nešto što vam nameću drugi, bilo poslodavci ili trenutno vladajući trendovi. Tamo sam radio 15 godina i svake je godine restoran bio sve bolji. Trebalo mi je puno vremena. Znaite, neki ljudi osvoje dvije Michelinove zvjezdice u godinu i pol, ali ja sam od onih koji stalno napreduju i pomalo ubrzavaju - objašnjava 49-godišnji Thomas Bühner.

**TAKTIKOM DIZEL MOTORA**, Thomas je od 2000. osvajao titule *chefa* godine u svim njemačkim gastro vodičima, a 2006. godinu dočekao je s dvije Michelinove zvjezdice, titulom *chefa* godine i 19 bodova vodiča Gault Millau, priznanja koja su automatski prenesena u njegov vlastiti restoran La vie, koji je iste godine otvorio u Osnabrücku. Iz La Tablea je otišao na vrhuncu, kao šef gotovo potpuno definirana stila. Već sam pogled na njegovu kuhinju prepunu *high-tech* opreme, ali i plamenika za *wokove* i ploča za *tepanyaki*, otkrivaju podosta o njegovoj kuhinji koja znalački isprepliće klasične francu-



JELA THOMASA BÜHNERA, TIPIČNO ZA VEDETE „NOVE NJEMAČKE KUHINJE“, KOMBINIRAJU SKLAD OKUSA, TEHNIČKU VJEŠTINU I MODERNITET. GOSTE IZNENAĐUJU KOMPLEKSNE KOMBINACIJE SKRIVENE IZA JEDNOSTAVNIH NAZIVA: GUSJA JETRA ©, JAKOBOVE KAPICE ©, ZAČINJENI KAKAOVAC ©, FILE IVERKA ©

ske tehnike i novu tehnologiju, ali jednako tako i vješto kombinira klasičnu francusku i mediteransku kuhinju, s dobrom dozom azijskih okusa, pa se slobodno može nazvati kozmopolitskom.

- Mislim da je to dobra riječ. Svoj stil bih sam teško opisao, ali mogu ponoviti ono što govore moji gosti, a to je da moja jela najviše vole zbog toga što u svakome od njih mogu prepoznati čiste okuse. Ako neko jelo ima u sebi pet elemenata, jasno možete osjetiti okus svakoga od njih. Kombiniram klasiku, Mediteran i Aziju, ali mislim da je to posve logično u doba kada se svi služe internetom i kada ljudi putuju cijelim svijetom. Uostalom, zašto bih morao rabiti njemačku rajčicu, ako ona nije dobra? Naravno da iz okolice Osnabrücka uzimam lokalne proizvode iznimne kvalitete, ali tu nema vrhunske govedine ni ribe, pa to moram tražiti drugdje. Isto tako, sve se mijenja i zavisno od sezone, pa je moj jelovnik ujesen pun crvenog kupusa i divljači, čime je moja kuhinja bliska njemačkoj tradiciji. U druga doba, ona može, recimo, poprimiti više azijskih utjecaja, ali to većini ljudi danas uopće više nije nešto strano. Opet, i meso jelena kombiniramo s korijanderom i češnjakom, tako da ni to nije nešto autentično lokalno, ali niti azijsko. I srnetinu spravljamo s egzotičnim začinskim travama, sojom, đumbirom i limunskom travom. No, kad gost to jede, nema dojam nečeg čudnog, nepoznatog, jer dominira prepoznatljiv okus srnetine - objašnjava primjere svoga stila Bühner.

Iako je Thomas u kuhanje ušao ponajviše zbog toga što nakon završene škole nije znao što želi, jednom kad je zaronio u taj poziv nije razmišljao ni o čemu drugom.

- Roditeljima sam rekao: ako ću biti kuhar, bit ću prokleta dobar kuhar - nasmijat će se.

Svoj desetogodišnji pripravnički staž dovršio je 1989. u čuvenom Schwarzwaldstubeu, restoranu Haralda Wohlfahrta, najboljeg njemačkog *chefa* tog doba, kod kojeg je usavršio dotad već svladane klasične francuske tehnike.

- Do tog trenutka već sam prošao restorane s Michelinovim zvjezdicama, pripremao bankete za 1200 ljudi u hotelskom restoranu i naučio puno od iskusnih *chefova*. No, onda sam došao u Schwarzwaldstube, Wohlfahrtov gurmanski hram, koji je u to vrijeme čekao treću Michelinovu zvjezdicu i radio poput dobro podmazana stroja. Tamo



sam kuhao s najboljim namirnicama koje sam ikada vidio. Od Wohlfahrta sam, prije svega, naučio što je to disciplina u kuhinji i kako poštivati namirnice - kaže Thomas.

Iako mu je, nakon uspjeha koje je postigao u La Tableu, nuđeno vođenje restorana u Münchenu i Berlinu, Bühner tvrdi da o tome nije ni razmišljao, jer ne voli velike gradove, kao i zato što je, nakon 25 godina provedenih u tuđim restoranima, poželio vlastiti posao.

- U Berlinu mi je ponuđeno mjesto voditelja svih restorana u čuvenom hotelu Adlon, ali sam odbio, jer nisam menadžer, već kuhar. Jednostavno, želim biti u kuhinji. Onda nam je ponuđen prostor u Osnabrücku. Otišli smo ga pogledati, i odmah vidjeli da je to ono što tražimo. Otvorili smo La vie i - isplatilo se - zaključuje Thomas.

Iako je Bühner u La vie počeo oprezno, nadovezujući se na svoj repertoar iz La Tablea, restoran je već nakon prve godine osvojio dvije Michelinove zvjezdice i 19 bodova u vodiču Gault Millau, čime je potvrdio ocjene iz prethodnog restorana. To je bilo sasvim očekivano, jer je Thomas u svoj restoran poveo i cjelokupnu kuhinjsku ekipu iz La Tablea.

- Potvrda ocjena dala mi je hrabrosti da brže krenem u smjeru kojim sam već išao. Ipak, stil ne mijenjate odjednom, već se radi o razvoju. To radite malo po malo, jer inače riskirate odjednom izgubiti vjerne goste, one koji vas prate godinama. No, tijekom

SA SUPRUGOM THAYARNI KANAGARATNAM, DANAS JEDNIM OD VODEĆIH NJEMAČKIH ŠEFOVA SALE. THAYARNI TVRDI DA GOST MORA IMATI OSJEĆAJ KAO DA IH THOMAS I ONA UGOŠĆUJU U VLASTITU DOMU



prve tri godine sva su se jela izmijenila - kaže Bühner.

**KUHINJA THOMASA BÜHNERA** uspješno kombinira sklad okusa, tehničku vještinu i modernitet, pa se time uklapa u nazore vodećih *chefova* „nove njemačke kuhinje“, onih koji su se osobenim stilom uspješno emancipirali od francuske tradicije, vješto se služeći njenim tehnikama u posve novom kontekstu i usklađujući ih s novim tehnologijama. Takav pristup podrazumijeva potpuno slobodno razmišljanje bez strogih granica.

- Jedino ograničenje koje si postavljam jest uvjet da se gostu jelo mora svidjeti. Mislim da je jako važno ne izgubiti kontakt s gostom, jer onda počinjete raditi nešto autistično. I sam tu nekad hodam po jako tankom ledu. Recimo, radim slane deserte, kao što su marinirane rajčice sa šumskim jagodama. Jedan od mojih pred-deserata, primjerice, sadrži gljive, što može zbuniti gosta, ali mu ipak sve postaje jasno kad sti-

*Žličica dimljene ikre lososa najavila je jelo nazvano „Škampji, pire od algi i dim“, u kojem dim, kao moderni element, nije bio samo jeftini efekt, već je blagom aromom odredio ton čitavog jela*

gne prvi desert. Moram priznati da gostima nekada nije nimalo lako. No, na kraju večeri, sve zajedno mora im se svidjeti. Nisam umjetnik koji može raditi što god hoće, sviđalo se to nekom ili ne - kaže Thomas.

Bühner u većini svojih jela ne bježi ni od „molekularnih“ tehnika, pa rado kuha na niskim temperaturama, jer se tako zadržava karakteristični okus namirnice. S druge strane, objašnjava nam kako, kad radi *chutney* od manga i miješa ga s ananasom, jako pazi na koliko velike komadiće reže ananas. Ako su premali, kaže, dobit će samo slatkoću, dok će veći dati finu kiselost koja će se jako dobro spajati sa slatkoćom manga i ljutim začинима.

- Zvuči banalno, ali i to je za mene znatnost u kuhinji. Jako je važno sve ono što je u kulinarstvo donio Ferran Adrià, ali siguran sam da se čovjek ne može baviti samo time, jer nakon nekog vremena gostima postane dosadan - tvrdi Thomas.

Bühnerova supruga, Thayarni Kanaga-

## VEDETE NOVE NJEMAČKE KUHINJE

Njemačka se s devet restorana s maksimalne tri zvjezdice, nalazi na drugom mjestu Michelinove europske ljestvice, odmah iza Francuske. Među voditeljima kuhinja tih najtrofejnih restorana izdvaja se petorka iz srednje generacije njemačkih *chefova*, koja se odmakla od klasične francuske kuhinje i koja se nalazi na čelu „nove njemačke kuhinje“:



**Juan Amador (r.1968.) - Amesa, Mannheim**

U futuristički dizajniranom restoranu (ovoga se ljeta preselio iz restorana Amador u Langenu), *chef* švapsko-katalonskog podrijetla predstavlja svoju vrlo osobenu i inovativnu kuhinju, koju krase nenametljiva elegancija. **Tipično jelo:** sočni i bogati tapasi, iberijski pršut začinjjen cimetom, češnjakom i *duxellesom* (reducirana pasta od prženih gljiva, luka, šalota i začinskog bilja). Degustacijski meni: 139-209 eura.

**Christian Bau (r.1971.) - Victor's (Hotel Schloss Berg), Nennig an der Mosel (Saarbrücken)**

Talentirani *chef*, koji je godinama postupno modernizirao svoju kuhinju i koji danas u visoko doradenom stilu vješto rabi azijske okuse i najnovije tehnike. U restoranu nedaleko granice s Luksemburgom predstavlja kuhinju prepoznatljiva rukopisa,



BAU



**Sven Elverfeld (r.1968.) - Aqua (Ritz-Carlton), Wolfsburg**

Nakon izučena slastičarskog zanata, Elverfeld ostvaruje svoje snove igrajući se teksturama i neobičnim kombinacijama okusa u avangardnoj kuhinji koja lokalna jela i klasike ponovo otkriva na dekonstruktivistički način. Restoran na 25. mjestu San Pellegrinove liste najboljih svjetskih restorana. **Tipično jelo:** kolač od gusje jetre s malinama i tasmanijskim paprom. Degustacijski meni: 125-195 eura.

**Klaus Erfort (r.1972.) - Gästehaus Erfort, Saarbrücken**

Iznimno talentiran *chef* koji se ne mora skrivati iza umaka s bogatih okusa da bi kreirao sjajno jelo. U njegovoj kuhinji



WISSLER



**Joachim Wissler (r.1963.) - Vendome (Grandhotel Schloss Bensberg), okolica Kölna**

Ponajbolji njemački *chef* u ponajboljem njemačkom restoranu. Najistaknutiji predstavnik „nove njemačke kuhinje“ tu predstavlja svoju intelektualnu mješavinu klasike, kreativnosti i moderniteta. Trenutno najbolje plasirani restoran na San Pellegrinovoju listi najboljih svjetskih restorana (21.). **Tipično jelo:** Snijeg od gusjih jetara s popečkom od badema, tartufa i jabuke. Degustacijski meni: 150-245 eura.



ELVERFELD

# Thomas Bühner

NASTAVAK SA STR. 97

ratnam, koja je s njim radila u La Tableu i još 2003. osvojila titulu *Njemački maître d' godine*, danas kotira kao jedan od vodećih šefova sale, s vrlo osobenim pristupom tome poslu. Dok suprug kreira koncept kuhinje, ona se brine o unikatnom ugođaju koji pruža La vie.

- Doživljaj gosta zahtijeva puno više od onoga na tanjuru. Traži ugodan boravak i zabavu, ako treba i od sedam navečer do jedan ujutro. Naša je zamisao da kad posjećujete La vie, morate imati isti osjećaj kao da vas Thomas i ja ugošćujemo u našem domu, da se od srca radujemo vašem dolasku i da smo učinili sve da vam ugodimo. Morate imati dojam da mi živimo u restoranu, što je donekle i točno - nasmijala se na ovo posljednje Thayarni.

Da se radi o jedinstvenom doživljaju uvjerali smo se i sami. Kad u središtu starog grada u Osnabrücku gost, pokraj livriranog portira, uđe u palaču čija se fasada nalazi na

popisu zaštićenih spomenika kulture, ulazi u svijet finog umjetničkog zanatstva 18. stoljeća. No, već iza predvorja dočekuje ga elegantni *lounge* u kojem će mu biti posluženi šampanjac i četiri slijeda manjih zalogaja. U glavnu salu gost ulazi kroz atraktivnu komoru u kojoj se čuvaju vina. S druge strane dočekuje ga prostorija smirenog tamnoga poda i zidova u tonovima pijeska, koje krasi modernističke slike, kontrast što sjajno korespondira s Bühnerovim jelima.

Gostu su u La vie na raspolaganju dva degustacijska menija - kraći od 4-5 i dulji od 6-7 slijedova. Jela na njima mijenjaju se svakodnevno. Radi se o interpretacijama sezonskih i lokalnih klasika u kombinaciji s posve originalnim Bühnerovim jelima. I jedan i drugi meni uključuju manja jela između pojedinih slijedova, koja imaju zadaću pripremiti nepce za dolazeći slijed. Radi se o Thomasovom zaštitnom znaku, gdje se, primjerice, prije nekog mediteranskog jela, posluži međujelo s maslinovim uljem ili, pak, prepeličje jaje s đumbirovim uljem, kao uvod u *carpaccia* tune s kokosom, curryjem i đumbirom. Zajedno sa

zalogajima uz šampanjac, *amuse bouche*, nekoliko degustacijskih žlica prije predjela i malim tanjurima između slijedova, broj ukupno kušanoga popne se i na 24 različite stvari, sve pomno osmišljeno da se gost ne prejede, a da seokusima zabavlja i po četiri sata.


**NAŠ DEGUSTACIJSKI MENI** tako je, nakon uvodnog *mousse*a od gusje jetre s granitom od limuna, nastavljen rakovima meke ljuške s mariniranim mangom i ananasom, dok je poveznicu između ta dva jela činio mali tanjur s hrustavo prženim jastogom i želeom od limuna (limun iz prvog slijeda i rak iz drugog). Zalogaj pohane kreme od bakalara poslužen je kao uvod u drugi riblji slijed, blago pečeni (55°C) kotlet divljeg lososa s uljem od vanilije i ciklom.

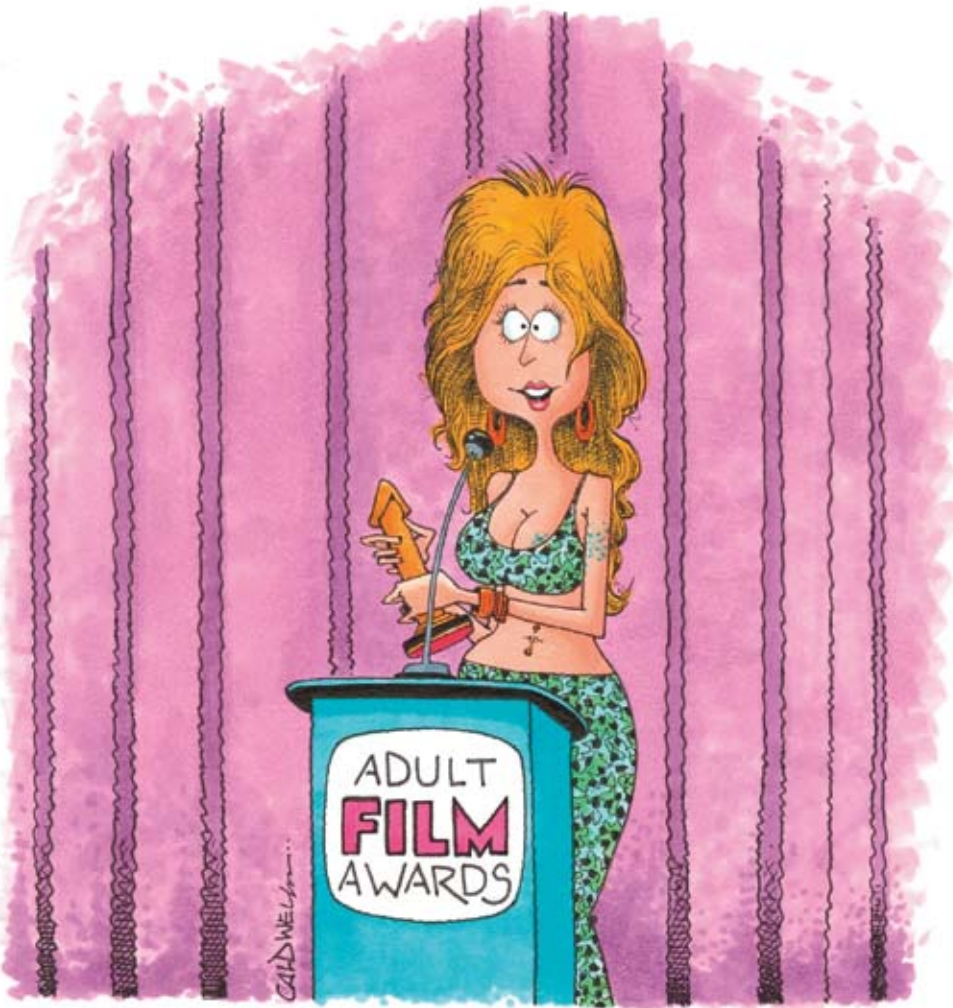
Žličica dimljene ikre lososa najavila je jelo nazvano „Škampi, pire od algi i dim“, u kojem dim, kao moderni element, nije bio samo jeftini efekt, već je blagom aromom odredio ton čitavog jela. Prvo glavno jelo - „Janjetina od glave do repa“ (brizla, plečka, hrbat i rep) - bilo je spravljeno *sous vide* i posluženo s „molekularnim“ prilozima (hrustavi „tartuf“ od kukuruza i pileće kožiće, hrustava kuglica od „janjeće tapioke“ i hrustavi janjeći temeljac), sve povezano miso kremom.

Drugo glavno jelo - srnetina s egzotičnim temeljcem od slatko-kiselog umaka od soje, anisa i cimeta - bilo je potpuno spravljeno u temeljcu zagrijanom na 62 stupnja, čime se postigla nevjerojatna mekoća mesa i gdje su začini samo pojačali karakteristični okus srnetine.

Sličan tretman imao je i niz deserata, koji je započeo s četiri manja pred-deserta slankasto-slatkih okusa, a kulminirao Bühnerovom osvježavajućom interpretacijom Escoffierova klasika *Peach Melba* (ledeni *mousse* od breskve sa želeom od maline).

Budući da je La vie sada ovjenčan s tri Michelinove zvjezdice i 19 bodova Gault Millaua, restoran je napokon dosegao sam njemački vrh. Do sada Osnabrück, sa svojih 160.000 stanovnika, nije bio dovoljan da bi se popunio restoran tog kalibra. No, treća zvjezdica neminovno će privući i goste iz svih krajeva Njemačke, iz cijele Europe, pa i iz svijeta.

- I prije ovog priznanja dolazilo je sve više gostiju iz Japana, Danske, Finske, Nizozemske, Belgije, Švicarske, Francuske, Izraela, Rusije, Perua, Čilea, Kine... Naravno da sad priželjkujemo i 19,5 bodova Gault Millaua (vodič za 2012. izaći će ovih dana). No, mislim da nije toliko važno biti najbolji restoran u gradu i među najboljima u zemlji, koliko je bitno da se on sviđi svima koji ga posjete. To je moj prvi zadatak - zaključuje Thomas Bühner. 



“Posebno bih se htjela zahvaliti svom prvom susjedu koji mi je stalno dovikivao da se toliko glasno seksam da bih se trebala okušati u pornićima.”