

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-915 055 01

Fax: +49 (0)3212-315 6278

Email: [rs@die-schneiderei-berlin.de](mailto:rs@die-schneiderei-berlin.de)

Web: [www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de)

## **Von der Profiküche in den Schlossgarten und zurück: Der Osnabrücker Sternekoch Thomas Bühner erntet die Zutaten für seine Kreationen frisch im Küchengarten von Schloss Ippenburg**

Osnabrück im Juni 2016 (rs). Seine strahlend weiße Küchenjacke blitzt zwischen üppigen Dahlien, Sonnenblumen, Gladiolen und Ringelblumen hervor und bahnt sich ihren Weg, vorbei an Kohlrabi und Rote Bete, Mangold und Kartoffeln, bis hin zu den Artischocken. Dort bleibt Sternekoch Thomas Bühner voller Erfurcht stehen – denn die ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammenden Pflanzen haben es ihm besonders angetan. Bühner befindet sich in „seinem“ Küchengarten, einem rund 3700 Quadratmeter großen Areal, das zum historischen Schloss Ippenburg in Bad Essen gehört und von ihm und seinen Mitarbeitern in der la vie Küche nur noch als „Gemüse-Paradies“ bezeichnet wird. Seit 2011 hat der mit drei Michelin Sternen und 19 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnete Küchenchef freien Zugang zum Küchengarten von Viktoria Freifrau von dem Bussche und damit unbeschränkten Zugriff auf erntefrisches Gemüse, eine Vielzahl von Kräutern und essbare Blüten. Für den Sternekoch ein wahres Geschenk, denn er versucht bereits seit Jahren, so viele Lebensmittel wie möglich in der Region zu kaufen. Bisher standen jedoch hauptsächlich Milch, Eier, Ziegenjoghurt und Lamm auf seiner Einkaufsliste.

Mindestens zwei bis drei Mal in der Woche fährt Thomas Bühner daher mit einem seiner Mitarbeiter nach Bad Essen, um in dem riesigen Garten frische Produkte für sein Restaurant zu ernten. Dabei entdeckt er bei jedem Besuch fast immer eine neue Pflanze. Denn Freifrau von dem Bussche hat mehr als 500 verschiedene Pflanzen in Felder von sechs Metern Breite und über zwanzig Metern Länge nach dem Prinzip der Mischkultur angebaut. Zwischen den Kartoffeln tummeln sich beispielsweise dicke Bohnen, Kohlrabi, Kümmel, Spinat und Ringelblumen. Und im Gurkenbeet geben sich Fenchel, Koriander, Rote Beete, Sellerie und Zwiebeln ein Stelldichein. Thomas Bühner liebt neben den Artischocken insbesondere die Vielfalt der Kartoffeln. Mehr als 20 verschiedene Sorten hat Viktoria von dem Bussche gepflanzt – absolute Lieblingssorte der Schlossbesitzerin und des Sternekochs ist die tief violette „Vitelotte“, eine französische Trüffelkartoffel. Aber auch die „Rosa Tannenzapfen“ – eine als Delikatesse bekannte, alte Kartoffelsorte, hat es den beiden Frischefanatikern angetan.

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-915 055 01

Fax: +49 (0)3212-315 6278

Email: [rs@die-schneiderei-berlin.de](mailto:rs@die-schneiderei-berlin.de)

Web: [www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de)

Entstanden ist der Küchengarten 2010 im Rahmen der Landesgartenschau Bad Essen auf Basis alter Pläne aus dem Jahr 1723. Seit Anfang 2011 bepflanzte Viktoria von dem Bussche den Garten nun selbst. Dabei war der sympathischen Freifrau von Anfang an die Üppigkeit, Vielfalt und Nähe zur Natur wichtig – in ihrem Küchengarten wird daher alles biologisch angebaut. Und genau das ist wahrscheinlich auch der Grund dafür, dass die Früchte des Gartens nicht nur den Gästen des Restaurants la vie und der Familie von dem Bussche so gut schmecken, sondern auch den im Garten lebenden Enten und Hasen. Nur die Nilgänse lassen sich inzwischen von der wuchtigen Bruchsteinmauer aus dem frühen 15. Jahrhundert abschrecken, die das gesamte Areal umgibt.

Kennen gelernt haben sich die Gartenkünstlerin und der Küchenchef übrigens Anfang 2011 auf Initiative von Viktoria von dem Bussche. Sie hatte in der Zeitung gelesen, dass Thomas Bühner besonders gerne mit alten Kartoffelsorten arbeitet und den Sternekoch kurzerhand mit einer kleinen Auswahl aus ihrem Garten besucht. Seitdem verbringt Thomas Bühner immer mehr Zeit im Küchengarten des Schloss Ippenburg und verwendet fast ausschließlich selbst geerntete Gemüse und Kräuter für seine Gerichte. Darüber hinaus lässt er sich immer wieder von den Aromen und Farben inspirieren, um neue Gerichte zu kreieren. Für seine „Ailerons vom Perlhuhn“ verwendet Bühner beispielsweise Artischocken, Kerne von Dicken Bohnen, Bohnenkraut, Bohnen- und Bortzschblüten, Spinat, Mangold, Karotten und Zwiebeln aus dem Garten von Schloss Ippenburg. Die „Langoustine mit Rauch“ vereint sich hingegen mit gelben und grünen Zucchini, Zucchini Blüten, grünen Tomaten, Kernen von roten Tomaten, Perlzwiebeln, Basilikum, Kapuzinerkresse und –blüten.

Viktoria von dem Bussche freut sich über die Zusammenarbeit mit dem renommierten Sternekoch: „Ich beschäftige mich nun seit über 30 Jahren mit den Gärten von Schloss Ippenburg, baue jedoch erst seit 2011 Gemüse, Kräuter und mehr in unserem Küchengarten an. Dank der engen Zusammenarbeit mit Thomas Bühner und der positiven Resonanz seiner Gäste, werden wir das Angebot sukzessive um Obst erweitern und dann auch Feigen, Aprikosen und Pfirsiche anbauen. Für mich ist die Gestaltung des Küchengartens eine Form der Kunst und gleichzeitig die Bewahrung der Natur. Ich freue mich, dass ich mit meiner Kunst eine andere Form der Kunst erzeuge, nämlich die auf dem Teller, und davon Feinschmecker aus der ganzen Welt profitieren.“



Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-915 055 01

Fax: +49 (0)3212-315 6278

Email: [rs@die-schneiderei-berlin.de](mailto:rs@die-schneiderei-berlin.de)

Web: [www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de)

## **Schloss Ippenburg**

Seit mehr als 600 Jahren ist Schloss Ippenburg im Besitz der Familie von dem Bussche-Ippenburg. Das jetzige Schloss, ein neugotischer Bau von beeindruckender Größe mit 100 Zimmern und noch mehr Fenstern, wird von drei Generationen bewohnt. 300 Hektar Acker und 330 Hektar Wald gehören zum Betrieb, den Philip Freiherr von dem Bussche gemeinsam mit seiner Frau Viktoria von dem Bussche bewirtschaftet. Viktoria von dem Bussche ist auf einem Landgut in der Lüneburger Heide aufgewachsen und hatte nur ein Ziel vor Augen, als sie vor 30 Jahren mit der Arbeit im Ippenburger Schlossgarten begann: Die Bauerngärten ihrer Kindheit sollten rund um das kolossale, steinerne Schloss wieder auferstehen. Seitdem hat die Garten-Autodidaktin jedes Jahr unzählige Akeleien, Klatschmohne, Iris, Phloxe, Lupinen, Narzissen und Tulpen gesät, gesteckt und gesetzt, Rosen beschnitten, Beete und Rabatten geplant und gepflegt – und dabei einen einmaligen Erfahrungsschatz gesammelt. Seit 1998 veranstaltet Sie jährlich im Sommer auf der Ippenburg mit „Gartenlust und Landvergnügen“ das größte Gartenfestival in Deutschland. Weitere Informationen sind unter [www.ippenburg.de](http://www.ippenburg.de) zu finden.