

Helmut an de Meulen

Vorsitzender pro Ruhrgebiet e.V.

(Es gilt das gesprochene Wort)

Laudatio zur Ehrung von Berthold Bühler,

So bescheiden Sie auch sind, Herr Bühler: Sie haben es verdient! Ganz ohne Frage haben Sie dem Ruhrgebiet genau jene Portion gastronomisches Selbstbewusstsein eingebläht, die der Region deutschlandweit kulinarische Beachtung eingebracht hat.

Durch Ihr jahrzehntelanges Engagement für gastronomische Leistung auf höchstem Niveau haben Sie die Metropole Ruhr für Besucher, Gäste und Geschäftsreisende attraktiver gemacht. Mit Ihrer Leidenschaft für Perfektion und Qualität in Küche und Service verleihen Sie der Region überregionale Strahlkraft auf der Landkarte der besten Restaurants Deutschlands. Sie sind ein herausragender Botschafter des Ruhrgebiets!

Ich freue mich sehr, Ihnen im Namen des gesamten Vorstands von pro Ruhrgebiet zur Ehrenauszeichnung „Bürger des Ruhrgebiets 2012“ zu gratulieren und Ihnen sagen zu können: Wir haben Sie aus großer Überzeugung und einstimmig als „Bürger des Ruhrgebiets 2012“ ausgewählt. Pro Ruhrgebiet steht seit nunmehr 31 Jahren in der Tradition, sich für die Modernisierung der Region, für Innovationsförderung, Imageverbesserung und Standortaufwertung zu engagieren. Spitzengastronomie ist fürwahr ein wichtiger Standort- und Imagefaktor für diese Region. Als Kulturmetropole sind wir geachtet, als Metropole leidenschaftlicher Fußballbegeisterung berühmt, als Wissensmetropole anerkannt, Genuss-Metropole zu werden, liegt durchaus nicht in allzu weiter Ferne - das Ehrengespalt der Köche hat soeben beeindruckend gezeigt, was das Ruhrgebiet kulinarisch zu bieten hat.

Das Ruhrgebiet ist nicht nur in Currywurst Spitze, wir können auch Michelinsterne: Sie, sehr geehrter Herr Bühler, haben den Beweis dafür gleich doppelt erbracht: 1984 griffen Sie erstmals nach den begehrten Sternen und erkochten für sich, Ihr Team und die Region den ersten Michelinsterne, 1989 kam der zweite Stern dazu.

Diese Sterne bringen die Region zum Leuchten: Nicht nur vor Ort, im eigenen Restaurant, der „Residence“ in Essen, werden Maßstäbe gesetzt. Galt es, die Staats- und Regierungschefs sowie die Außenminister anlässlich des EU-Gipfels zu bekochen oder den Empfang der englischen Königin in Düsseldorf ausrichten zu dürfen, Bühler und sein Team aus dem Ruhrgebiet waren und sind gefragt – in und weit über die Metropole Ruhr hinaus.

Dass Sie einmal von der englischen Queen ein königliches Lächeln geschenkt bekommen würden oder es zu Ihren Aufgaben gehören würde, Sir Cliff Richard an seinem Geburtstag kulinarisch zu begleiten oder gar für Jacques Chirac zum Bierautomaten zu spurten, all das konnten sie nicht ahnen, als Sie den Berufsweg des Kochs einschlugen.

Küchenchef werden zu wollen, das war schon zu Beginn Ihrer Ausbildung Ihr großer Traum. Dieses ehrgeizige Ziel rückte aber zunächst in weite Ferne. Die Delikatesse Ihres Lehrherrn war Schildkrötensuppe, aufgewärmt wurde sie, indem man die Dose auf den Herd stellte. Noch heute schütteln Sie ungläubig den Kopf, wenn Sie sich an diese Zeit erinnern und resümieren: „In meiner Ausbildung zum Koch habe ich manches gelernt, aber nicht zu kochen.“

Direkt nach Ihrer Ausbildung gingen Sie, wie die meisten ambitionierten Jungköche dieser Zeit, in die Schweiz. Endlich gab es viel zu lernen, täglich 14 Stunden mit Leidenschaft am Herd! Für den ehrgeizigen BB genau das richtige, aber längst nicht genug.

Reiselust, Fernweh und Neugier auf die weite Welt lockten sie – nicht ahnend, was es bedeutet, dauerhaft seekrank zu sein, aufs Schiff, als Chef de Partie auf die MS Rotterdam. Sie benötigen Ihre gesamte Willenskraft, die permanente Übelkeit zu überstehen, aber natürlich hielten Sie durch. Alle späteren Angebote, Sie als Gastkoch an Bord eines Luxusliners zu locken, sind – so ist zu hören - gescheitert.

Damals an Bord stoßen Sie beim Lesen erstmals auf die „Nouvelle Cuisine“, Sie verschlingen die Berichte von Klaus Besser im „Esprit Journal“ und spüren, dass die kulinarische Welt gerade dabei ist, sich dramatisch zu verändern – und dass Sie mit von der Partie sein wollen und werden.

Von da an ging es Schlag auf Schlag: Sie wählen den Weg durch die amerikanische Konzernhotellerie: Hilton, Intercontinental und Sheraton hießen Ihre Arbeitgeber. Als Souschef bei Günter Scherrer im Düsseldorfer Hilton waren Sie für 1000 Personen Veranstaltungen im großen Ballsaal ebenso verantwortlich wie für das Hofgarten Restaurant und Sie konnten kulinarisch kreativ am Aufbau des Hotel Restaurants „San Francisco“ mitwirken, das zum Inlokal der in Deutschland erwachenden Feinschmeckerszene wurde – die Stars auf den Tellern hießen damals „Lachs in Sauerampfersoße“ und Hechtklößchen“.

Und endlich: Ihre erste Stelle als Küchenchef führt Sie 1980 ins Ruhrgebiet, ins neu eröffnete Sheraton nach Essen. (Übrigens – das muss an dieser Stelle eingefügt werden: Klaus Besser, dessen Berichte über die Nouvelle Cuisine Sie elektrisiert und fasziniert hatten, war Chefredakteur der in Essen erscheinenden NRZ und Chefredakteur des DGB Blattes „Welt der Arbeit“, bevor er in den 1970er Jahren zu einem der bekanntesten Gastronomiekritiker Deutschlands wurde.)

Kaum im Sheraton angekommen, gewinnen Sie unter allen Sheraton Küchenchefs weltweit den Wettbewerb „Chef of the Year“. Sie rücken ins Rampenlicht. Der amerikanische Konzern schickt Sie auf Kochtournee durch Amerika, von einem Fernsehauftritt zum nächsten - und das lange bevor hierzulande in medienwirksamen TV Shows geköchelt, gemixt, gewürzt und geschnetzelt wird, was die Küche hergibt. Diese Art von „im Rampenlicht stehen“, ist so gar nicht Ihr Ding, Ausflüge in die TV-Medienwelt stehen seither nicht mehr auf Ihrer Agenda, zuviel Ablenkung von Ihrer eigentlichen Profession.

Zurück in Essen werden die Management- und Verwaltungsaufgaben im Sheraton immer umfangreicher, am Herd stehen Sie – zu Ihrem Bedauern – immer seltener. In dieser Phase erreicht Sie 1983 das Angebot, Küchenchef der Residence in Essen-Kettwig zu werden. Sie verliebten sich auf Anhieb in die Jugendstil Villa und nehmen das Angebot an mit dem klaren Ziel, wirtschaftlich erfolgreich den ersten Michelinsterne zu erkochen. Mit Feuereifer gehen Sie ans Werk, entsenden Ihre Mitarbeiter auf Wettbewerbe, diese erringen Titel wie „Stadtmeister der Köche“ oder werden „Deutscher Lachsmeister“ usw. Der Einsatz lohnt: tatsächlich geht schon nach einem Jahr ein Michelinsterne über der Residence auf. Da sind Sie bereits Pächter der Residence, fünf Jahre später Eigentümer.

Sie wissen, dass ausgezeichnete Küche und souveräner Service unabdingbar zusammengehören, dass Spitzengastronomie harte Arbeit ist, und zwar täglich. Ihr oberstes Credo: „Respekt“! Respekt, nicht nur dem Gast gegenüber, sondern vor allem untereinander im Team. Sie sind stolz darauf, dass Residence Gespräche vor und hinter den Kulissen „radiofähig“ sind. Das ist eine Lehre aus Ihren eigenen Lehr- und Wanderjahren: Es scheint sie also tatsächlich zu geben, die launischen und despotischen Chefs am Herd. Auch Sie, Herr Bühler, haben sie erlebt und dieses Erleben für sich positiv gewendet: Kreativität, Leistungs- und Verantwortungsbereitschaft brauchen ein gutes Klima, das war Ihnen sehr früh mehr als klar geworden.

Niemals verlangen Sie von Ihren Mitarbeitern mehr als Sie selbst zu leisten bereit sind. Sie stellen sich nicht in den Mittelpunkt, dennoch sind Sie immer mittendrin. Niemals überheblich, niemals abgehoben. Ihre Arbeitsweise hinterlässt Spuren. Aus Ihrem Haus sind Dutzende erfolgreicher Küchenchefs und weitere „Sterne“ für die Region und darüber hinaus hervorgegangen. Auch darauf können Sie stolz sein. Die Förderung junger Menschen liegt Ihnen am Herzen.

Getrieben von Leidenschaft, Motivation und Hingabe, stets Vorbild, immer an- und zupackend, passen Sie so gar nicht in das Bild eines exaltierten Starkochs. Sie sind sich – salopp formuliert – für keine Arbeit zu schade, durch und durch diensleistungsorientiert, stets

„zur Stelle“, wenn's darauf ankommt, jeden Abend in der Residence vor Ort. Heute Abend sind Sie hier – und Ihr ganzes Team - die Residence bleibt geschlossen.

Berthold Bühler: Pionier der Spitzengastronomie an der Ruhr. Pioniere, das sind Menschen, die sich auf unbekanntes Terrain wagen, Neues ankurbeln, eine Bewegung lostreten, die die schwere Anfangs- und Aufbauarbeit leisten ohne den Ausgang des Unterfangens zu kennen. So kennen Sie das, genau so haben Sie es gemacht.

Und was zeichnet einen Pionier aus? Leidenschaft, Neugier, Risikobereitschaft, Ausdauer. All das trifft auf Sie zu: Manche nennen Sie hartnäckig. Stellen sich Probleme, suchen Sie nach „Pack-Enden“ für Lösungen, dann wird umgesetzt, effektiv und unaufgeregt.

So sind die Menschen an der Ruhr! Und obwohl Sie vom Bodensee stammen, empfinden Sie eine große Liebe zu unserer Region, Sie bekennen sich zum Ruhrgebiet als Ihrer Heimat. Hier wollen sie gestalten und erfolgreich sein. Gerade 60 geworden, wollen Sie nochmals durchstarten: Zwei Sterne plus lautet die aktuelle Losung für die Residence. Pionier eben.

Als Sie von der Auszeichnung als Bürger des Ruhrgebiets erfuhren, zeigten Sie zunächst keinerlei Reaktion, dann sagten Sie leise – mehr zu sich selbst – das ist ein richtiges Gänsehautgefühl. Es war, als hätte es Ihnen ein bisschen die Sprache verschlagen. Mit keinem Wort haben Sie über sich, über Ihre Verdienste geredet, oder wortreich das soeben Gehörte kommentiert, Sie haben vielmehr still in Ihr Inneres gelächelt.

Diese Reaktion ist ebenso typisch für Sie wie sympathisch. Jegliche Art von Pathos ist Ihnen fremd, Sie bevorzugen die kleinen Gesten. Wen können Sie, womit überraschen, wem, wie eine Freude machen? Ihre Überraschungen kommen dann ohne Ankündigung, auf leisen Sohlen, ohne Worte, allenfalls feinsinnig kommentiert. An der Freude, die Sie auslösen, nehmen Sie nicht persönlich teil, allenfalls beobachten Sie diese aus der Ferne. Verehrter, lieber Herr Bühler, heute ist ein Rückzug „Backstage“ für Sie nicht möglich, ausnahmsweise stehen Sie im Mittelpunkt, Sie werden geehrt für Ihre herausragenden Leistungen in und für die Region. Fast drei Jahrzehnte sind Sie mit der Résidence konsequent Ihren Weg gegangen, ein Weg, der sicher nicht immer einfach war. Zumal Ihr Engagement volles Risiko bedeutete. Sie hatten und haben kein Mäzen im Hintergrund – wie so viele Ihrer erfolgreichen Kollegen - und das macht ihr gastronomisches Lebenswerk noch bedeutsamer. Möge die Ehrenauszeichnung „Bürger des Ruhrgebiets 2012“ für Sie und Ihr Team große Motivation sein und Ihnen eine kleine leise Freude bereiten.

Ein herzliches „Glück Auf“ dem neuen „Bürger des Ruhrgebiets“.