Bühner – Ellrott – Vilgis

sind »T hoch 3«

Kochen – Esskultur – Wissenschaft

CookUOS e.V.

Präsentiert

Bühner - Ellrott - Vilgis

Gemeinsam sind sie »T hoch 3«

Kochen – Esskultur – Wissenschaft

Kontaktinfo

CookUOS e.V.
Stand Oktober 2019
thoch3@cookuos-ev.de

Das Menü

Bühner – Ellrott - Vilgis 2
Kontaktinfo 2
Das Menü 3
Vorwort 4
Kurze Fakten 5
Der Überblick 6
Essen, Genuss und Nachhaltigkeit 6
Das Ziel 7
Das Format 8
Das Team 9
Der Koch – Thomas Bühner 10
Der Arzt – Thomas Ellrott 11
Der Physiker – Thomas Vilgis 12
Der Moderator – Thomas Koch 13
Der Koordinator – Uwe Neumann 14
Der Ausblick 15
Die T-Times 16
Die Presse 17
2018-III 18
2018-II 19
2018-I 20
2017-II 21
2017-I 22
2016 23
2015 - 2014 24
Der Verein 25
Der Kontakt 26
Die Bildquellen 26
Notizen 27

Vorwort

Kurze Fakten

Das Format »T hoch 3« transportiert wesentliche kulturelle und gesellschaftliche Werte auf eine sehr attraktive Art in die Gesellschaft, Unternehmen und in die Fachdisziplinen.

»T hoch 3« betrachtet tagesaktuell Themen jeweils aus der Perspektive

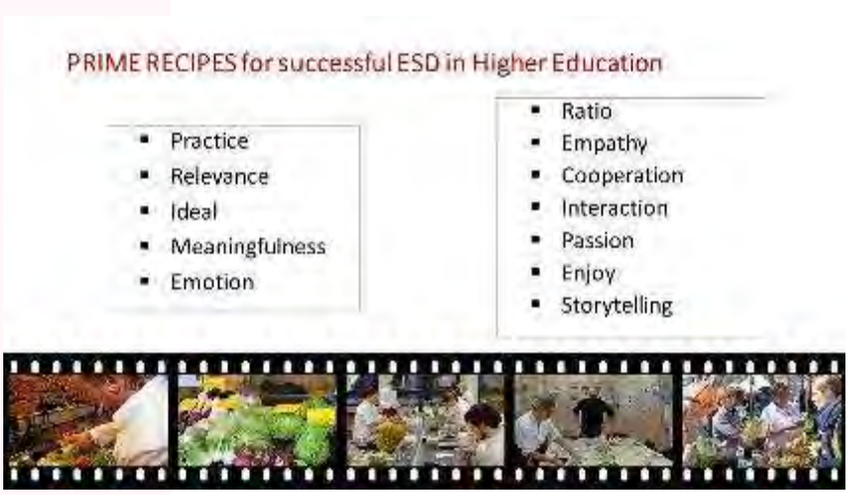
- der Medizin
- der Physik und Chemie
- der Sterneküche

»T hoch 3« steht für:

- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Wertvolle Vielfalt und Nachhaltigkeit
- Freude am Kochen mit regionalen Produkten
- Genussvolle Ernährungsbildung
- Bedeutung einer Ernährung für Alle von Morgen
- Innovation und sachorientierter Dialog

»T hoch 3« bietet:

- International renommierte Experten ihres Faches
- Mehrjährige Erfahrung Im Team oder als Key-Note Speaker
- Wissenschaftlich fundierten Hintergrund
- Wissenschaftskommunikation mit Genuss, Freude und Passion
- Hohe Sichtbarkeit in den Medien
- Bildungsvermittlung ohne den erhobenen Zeigefinger
- Maßgeschneiderte Konzepte als Rahmenprogramm oder Signaturveranstaltung
- Einbindung in ein international anerkanntes und preisgekröntes Portfolio



Der Überblick

»T hoch 3« ist aus »Thomas & Thomas, der Vorlesung mit Genuss« entstanden, welche am 10. Februar 2014 an der Universität Osnabrück debütierte.

Dabei erwies es sich als Glücksfall, dass die Akteure sowohl den gleichen Vornamen als auch eine gemeinsame Passion, das Kochen, haben. Der Koch Thomas Bühner, der die Wissenschaft und deren Erkenntnisse für seine Profession und deren Weiterentwicklung nutzt, die Wissenschaftler Thomas Ellrott und Thomas Vilgis, für die das Kochen und der Umgang mit Lebensmitteln Gegenstände ihrer wissenschaftlichen Forschung sind.

Ziel der Vorlesung war es, zum Semesterabschluss, Wissenschaftlern, Studenten und der Öffentlichkeit, die Themen des seminarbegleitenden Kochkurses aus dem CookUOS-Portfolio zu präsentieren. Die Zusammenhänge von Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit sollen spannend und unterhaltsam aber zugleich mit soliden wissenschaftlich Fakten in einen genussvollen Rahmen gebracht werden. Die Freude am Kochen und Essen, die kulturelle Bedeutung und die Motivierung der Zuhörer stehen im Vordergrund – nicht der erhobene Zeigefinger oder der alleinige Unterhaltungswert. Als weiteres Alleinstellungsmerkmal von »T hoch 3« ist die Skalierbarkeit auf die unterschiedlichsten Zielgruppen zu nennen. Ganz gleich ob im populärwissenschaftlichen Stil oder tief in die Fachdisziplinen eintauchend, Das Programm wird maßgeschneidert auf die jeweiligen Teilnehmer und Ziele zugeschnitten. Die Veranstaltung ist in die Bereiche Wissenschaftskommunikation und Theorie-Praxis Transfer einzuordnen.

Essen, Genuss und Nachhaltigkeit

Keine andere Aktivität des täglichen Lebens biet et so viele Anknüpfungspunkte in Sachen Nachhaltigkeit als das Kochen. Ernährung ist ein komplexer Prozess, der alle globalen Nachhaltigkeitsziele (engl. Sustainable Development Goals SDG's) abbildet. Kochen und Essen mit Genuss schaffen Raum für Reflexion und Diskurs der Nachhaltigkeitsdebatte über das Querschnittsthema Ernährung. Es nährt Hoffnung auf eine bessere Welt statt Angst vor der Zukunft.

Das Bühnenprogramm regt, bestenfalls bei kleinen Kostproben oder am gedeckten Tisch bei einer gemeinsamen Mahlzeit, zu Gesprächen an. Nachhaltigkeitskultur wird sinnlich erlebbar. Kultur und kulturelle Bildung fördern aber nicht nur das Reden über Nachhaltigkeit, sondern motivieren vielmehr dazu, selbst nachhaltiger zu Handeln.

Das was an Kochtechniken und Rezepten gezeigt wird hat Vorbildcharakter und ist leicht nachmachbar. Anders als der bei der inszenierten Vorstellung von delikaten, komplexen Menü-Kompositionen fördert »T hoch 3« die Lust der Zuschauer, sich über einfache Rezepte wieder aktiv an das Kochen heranzuwagen. Was liegt also näher, Wissen über das Kochen, zu vermitteln? Ganz im Sinne von *Küche – Kochen – Kompetenz!*

Das Ziel

Nicht schon wieder eine Kochshow, mögen Sie jetzt denken. Keine Sorge wir können Sie beruhigen!

»T hoch 3« ist keinesfalls im Stil von den vielen Kochshows im Fernsehen. Unser Ziel ist es bei den Zuschauern den Aha! - Effekt und Emotionen auszulösen. Bei den vielen bisherigen Formaten überwiegen Unterhaltungswert und reine Show. Dabei treten oftmals die eigentliche Intention – den Zuschauer anzuregen selbst zu kochen, oder für eine genussvolle und abwechslungsreiche Ernährung zu begeistern – in den Hintergrund. Die Ergebnisse von wissenschaftlichen Studien zeichnen ein eindeutiges Bild: Trotz eines enormen Angebotes an täglichen Kochsendungen, nimmt die Zahl der Haushalte und Personen, die selber kochen oder gemeinsame Mahlzeiten in der Familie einnehmen, stetig ab.

„Kochen mit Freude und Genuss, schafft Freiräume und Wohlergehen“

Als Teil des CookUOS-Portfolios wurde »T hoch 3« dazu entwickelt, Wissenschaftlern, Studenten und der Öffentlichkeit, aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse mit einfachen, kulinarischen Botschaften, verständlich und motivierend zu kommunizieren.

Die Veranstaltungen greift aktuelle Fragen der Ernährung auf. Durch den Perspektivwechsel aus Sicht der Küche, der Medizin und den Naturwissenschaften werden die Zuschauer dazu befähigt, die Vielzahl an Ernährungsratschlägen oder Ernährungsstilen kritisch zu hinterfragen. Statt Essen „to go“ oder „fast“ werden die Vorteile und Vorzüge von selber kochen mit frischen Zutaten und die vollständige Verwertung von Lebensmitteln vorgeführt. Die weitergehende Betrachtung des Kochens aus kulturhistorischer und soziologischer Sicht rundet den interdisziplinären Bezugsrahmen ab. Durch Kochen und Genuss sollen Freiräume im effizienzgesteuerten Alltag aufgezeigt werden. Durch einfache, umsetzbare Rezepte wird ein achtsamer, kommunikativer Lebensstil mit positiven Auswirkungen auf das körperliche und seelische Wohlergehen vorgelebt.

Den Themen Kochen und Tischkultur als kulturelles Erbe, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung, oder alternative Nahrungsquellen und der sachlichen Auseinandersetzung mit Fragen der Massentierhaltung werden ein besonderer Stellenwert beigemessen. Das Konsumverhalten der Verbraucher wird kritisch hinterfragt, z.B. bei der der Verwendung regionaler, saisonaler Produkte. Wertschätzung von Lebensmitteln und die kulturelle und soziale Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten sind Kernanliegen von »T hoch 3«.

Den Wert der Lebensmittel durch den wertschätzenden Umgang mit ihnen kann man am besten über das Kochen und Essen und dem gemeinsamen Mahl erfahren und kommunizieren. Das Kochen als einer der größten kulturellen Errungenschaften der Menschheit bestimmt seit der Entdeckung und Beherrschbarkeit des Feuers die Werthaftigkeit der verwendeten Lebensmittel hin zu den zubereiteten Mahlzeiten. Gleichwohl liegt im Kochen die Chance, die aus tradierten Verhaltensweisen entstandene Geringschätzung des Essens, einer neuen Ethik der Ernährung näher zu bringen.

Das Format

„Es gibt keine Rollen, nur einen Ablauf“

Wer glaubt, Wissenschaft wäre ein langweiliges und trockenes Thema, der sollte es nicht versäumen, einmal bei der Veranstaltung »T hoch 3« zugegen zu sein und sich vom Gegenteil überzeugen. Dass Wissenschaft nämlich humorvoll, spannend und sogar schmackhaft sein kann, das beweisen drei Herren, die auf ihrem jeweiligen Gebiet in der absoluten Top-Liga zuhause sind: Küchenchef Thomas Bühner aus dem Restaurant la vie (3 Michelin Sterne, 19 Gault&Millau Punkte), der Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Universität Göttingen, PD Dr. med. Thomas Ellrott, sowie Prof. Dr. Thomas Vilgis, Arbeitsgruppenleiter des Max-Planck-Instituts für Polymerforschung an der Universität Mainz. Der vierte Thomas, Thomas Koch, Leiter der Kulturredaktion des SWR 2, führt die drei Protagonisten und das Publikum sicher und stets mit zurückhaltendem Charme durch das Programm.

Bei Deutschlands erster wissenschaftlicher Kochshow wagen die drei Thomasse, deren identischer Vorname der Show auch ihren Namen gab, einen Exkurs in tagesaktuelle Fragen rund um Kochen, Kultur und Wissenschaft. Dabei diskutieren sie aus der Sicht ihres Fachgebietes basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Mit Thomas Bühner auf dem Podium bleibt es natürlich nicht aus, dass auf der Bühne auch gekocht wird. Der Osnabrücker Spitzenkoch zeigt den Zuschauern, wie z.B. aus einem verbrannten Spitzkohl am Ende ein wirklich schmackhaftes Gericht wird. Im Dialog mit Thomas Vilgis und Thomas Ellrott wird nachvollziehbar gezeigt, wie eine jahrtausendalte Verfahrenstechnologie, die Fermentation von Lebensmitteln, unser aller Tag begleitet – beispielsweise beim Kaffee trinken oder Brot backen. Ganz im Sinne von Nachhaltigkeit sind die Akteure sich darüber einig, dass man wirklich aus allen Teilen eines Produktes, sei es ein Blumenkohl oder ein Huhn, Köstlichkeiten zubereiten kann.

Die drei Protagonisten sind dabei nie belehrend oder agieren mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern setzen auf Vorbildfunktion und Genuss. Das kommt bei den Zuschauern an. Sie können unmittelbar etwas mit nach Hause in die eigene Küche nehmen. Auf der Bühne geht es deshalb aber nicht langweilig vor. Spannend, lehrreich und unterhaltsam zugleich zieht sich der „Rote Faden“ bzw. das „Grüne Garn“ durch das Programm.

Die Thomasse sind dabei ein eingespieltes Team und lassen Spielraum für Situationskomik und Humor zu, ohne aber in Beliebigkeit und Überheblichkeit zu driften. Eben keine reine Unterhaltungs-Show, sondern Edutainment mit Witz, Charme und Souveränität. Die Bandbreite dieser Wissenschaftskommunikation geht zielgruppenspezifisch von populärwissenschaftlich bis hin zu detaillierten Exkursen in die Fachwissenschaften.

Vielfalt statt Ernährungsideologie und maßvoller Genuss an Stelle von Verzicht und Verteufelung lautet das Credo von »T hoch 3«.

Das Team

Seit 2014 gibt es dieses einzigartige und überaus erfolgreiche Format einer wissenschaftlichen Koch-Show. Edutainment als Mix aus Wissenschafts-kommunikation und Unterhaltung.

Dieser Erfolg zeigt, dass das Ganze mehr ist als die Summe der Einzelteile. Diese Emergenz ist das Ergebnis einer gewachsenen, respektvollen und konstruktiven Zusammenarbeit von Menschen mit unterschiedlichen beruflichen Wegen. Allen gemeinsam ist jedoch, die Vision, als Team eine innovative Ernährungskommunikation und kulturelle Bildung mit wissenschaftlich fundiertem Hintergrundwissen zu etablieren. Allen sind die Wertschätzung und Vielfalt der Lebensmittel, der verantwortungsvolle Umgang mit ihnen und die Freude am Kochen sowie der Genuss einer gemeinsamen Mahlzeit eine Herzensangelegenheit.

Alleine schon auf Grund der Tatsache, dass die Tätigkeitsorte der einzelnen Akteure quer über Deutschland verteilt sind und auf Grund der international anerkannten Expertise alle einen dicht gefüllten Terminkalender haben, bedarf es einer guten und gezielten Zusammenarbeit. Diese kann nur dann erfolgreich gelingen, wenn untereinander offen und schnörkellos kommuniziert wird.

In den letzten fünf Jahren ist daraus ein Projekt unter Freunden entstanden. Ohne permanente räumliche Nähe ist die Nutzung aller modernen Kommunikationskanäle und -medien unerlässlich. Aber auch eine Art zentrale Anlaufstelle. Diese ist räumlich zweifelsohne, bedingt durch die Nähe von CookUOS und Thomas Bühner, Osnabrück.

3* Chef de Cuisine
Thomas Bühner
Koch

PD Dr. med.
Thomas Ellrott
Arzt

Prof. Dr. rer. nat.
Thomas Vilgis
Physiker

Dipl. Volkswirt
Thomas Koch
Moderator

BNE-Pädagoge
Uwe Neumann
Koordinator

„Das Ganze ist mehr als die Summe der Einzelteile“

Jeder einzelne im Team hat eine Kernfunktion die jedoch stets mit den anderen Bereichen eng verzahnt ist. Zunächst bespricht das Team den thematischen Rahmen. Dieser wird in der Folge aus professioneller Sicht der einzelnen Akteure hinterfragt und mit Ideen gefüllt. Es entsteht ein gemeinsames Drehbuch, aber kein Script für die Bühne. In weiteren Sitzungen und Telefonkonferenzen entsteht das wechselnde thematische Setup.

Thomas Bühner ist verantwortlich für die Vermittlung der praktischen Bezüge und spiegelt die wissenschaftlichen Hintergründe durch seine Erfahrungen und Umsetzungen in der Küche und Sternegastronomie. Thomas Ellrott erarbeitet gemeinsam mit den Protagonisten und den Zuschauern, passend zu aktuellen Ernährungstrends, den ernährungspsychologischen Bedingungsrahmen. Thomas Vilgis bringt die Themen aus Sicht der Naturwissenschaften und der Evolution auf den Boden der Rolle der Moleküle. Thomas Koch kommt seit 2017 die Rolle als ordnendes Element und erdende Stimme zu, die souverän den roten Faden im Auge hat und die Aufmerksamkeit des Publikums schärft. Uwe Neumann ist kreative Integrationsfigur und der Ideengeber im Hintergrund. Er konzipiert und koordiniert die Veranstaltungen und organisiert den Ablauf.

Der Koch – Thomas Bühner

„Alle Lebensmittel (Mittel zum Leben) haben den selben Wert"

Jahrgang 1962, 3* Chef de Cuisine, zählt seit mehr als 20 Jahren zur Liga der deutschen Spitzenköche. Der in Riesenbeck geborene Sohn einer Hausfrau und eines kaufmännischen Angestellten hat seine ersten Erfahrungen in der Gastronomie im großelterlichen Betrieb gemacht: Dort gab es zur Begrüßung immer eine Scheibe frisches Graubrot mit Butter und westfälischem Schinken, während am späten Abend das Klappern der Küche und das Stimmgewirr der Kneipe als Gute-Nacht-Kulisse diente. Und dennoch wusste der junge Bühner lange nicht, wie es nach der Schule beruflich weitergehen sollte. Während sich sein Zwillingsbruder der Tischlerei zuwandte, schaffte bei ihm ein Eignungstest des Arbeitsamtes Klarheit: Koch, Bäcker oder Landwirt standen zur Auswahl. Die Entscheidung fiel auf den Beruf des Kochs und schon damals verkündete Bühner seinen Eltern: *„Wenn ich schon Koch werde, dann werde ich aber auch ein guter"* – ein Grundsatz, an dem er bis heute festhält.

Seine Ausbildung absolvierte Bühner im Schweizer Haus in Paderborn. Es folgten Stationen bei Günter Scherrer im Düsseldorfer Hilton, im Landhaus Scherrer in Hamburg sowie im Restaurant Grand Cru in Lippstadt und dem Restaurant Jörg Müller in Westerland auf Sylt.

1989 ging Bühner schließlich als Chef de Partie zu Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube nach Baiersbronn. Für ihn eine der wichtigsten Stationen, denn bei Wohlfahrt faszinierte ihn neben der für seinen Beruf unabdingbaren Disziplin und Konstanz vor allen Dingen die Bodenständigkeit und Menschlichkeit, die der Patron seinen Mitarbeitern tagtäglich vorlebte. Beste Voraussetzungen, um 1991 die Position des Küchenchefs im Restaurant La Table in Dortmund zu übernehmen. Fünf Jahre später wurde er dort mit dem ersten Michelin Stern ausgezeichnet, 1998 folgte der zweite.

Der Gault Millau kürte Bühner 2001 zum „Aufsteiger des Jahres" und nur fünf Jahre später zum „Koch des Jahres". Seit April 2006 bis Juli 2018 leitete Thomas Bühner das Restaurant la vie in Osnabrück. Seit dem Jahr 2009 ist Thomas Bühner ein „Grand Chef" bei Relais & Chateaux. Darüber hinaus war das la vie seit Anfang 2010 ein Mitglied der „Les Grandes Tables du Monde". Das Restaurant wurde mit 19 Punkten im Gault Millau und drei Michelin Sternen sowie Höchstnoten in allen anderen deutschen Restaurantführern ausgezeichnet. 2017 erhielt er den Chef's Trophy Award. Thomas Bühner steht dem von der UNESCO ausgezeichneten Projekt CookUOS seit 2011 als Schirmherr und Mentor zur Seite.

Anschrift:

Marienstraße 17
49074 Osnabrück

Weitere Informationen:
Homepage Thomas Bühner und Restaurant la vie:
»http://thomasbuehner.de

Der Arzt – Thomas Ellrott

„Essen ist (k)eine Ersatzreligion“

Jahrgang 1966, PD Dr. med., leitet seit 2007 das Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/ Universitätsmedizin.

Sein zentrales Arbeitsgebiet ist die interdisziplinäre Erforschung der vielfältigen Determinanten des menschlichen Essverhaltens. Im Mittelpunkt steht die ernährungspsychologische Kernfrage „Warum essen Menschen anders als sie sich ernähren sollten?“. Dabei erforscht er auch die Hintergründe boomender Ernährungsstile, wie paleo, vegan oder clean eating.

Die Prävention und Therapie von Adipositas mit den vielfältigen Begleiterkrankungen ist der klinische Arbeitsschwerpunkt. Ein neuer Aspekt ist das Forschungsfeld Food Addiction (suchtartiges Essverhalten).

In Zusammenarbeit mit Kantar TNS (vormals Infratest TNS) und dem Nestlé Zukunftsforum ist in jüngster Zeit die Erarbeitung von Zukunfts-Szenarien der Ernährung als weiteres Forschungsgebiet hinzugekommen. Dazu gehört auch die Erforschung von gegenwärtigen gesellschaftlichen Veränderungen und deren Einfluss auf die Ernährung.

Thomas Ellrott ist zudem wissenschaftlicher Leiter der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE, Bonn), Sektion Niedersachsen, Kuratoriumsmitglied der Heinz-Lohmann-Stiftung (Rechterfeld), Vorstandsmitglied der Plattform Ernährung und Bewegung (Berlin) sowie Beiratsmitglied im Nestlé Zukunftsforum (Frankfurt). In der Wissenschafts-Kochshow »T hoch 3« engagiert er sich für eine verständliche und motivierende Kommunikation aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse.

2010 erhielt Thomas Ellrott den Wissenschaftspreis des Verbandes für Ernährung und Diätetik (VFED, Aachen). 2013 - 2017 wurde er regelmäßig von Focus Gesundheit als Top-Mediziner im Fach Ernährungsmedizin in Deutschland ausgezeichnet.

Anschrift:

Institut für Ernährungspsychologie
an der Georg-August-Universität Göttingen
Universitätsmedizin
Humboldtallee 32
37073 Göttingen

Weitere Informationen:
Homepage IfE:
»http://ernaehrungspsychologie.org

Der Physiker – Thomas Vilgis

„Entscheidend ist immer das Molekül"

Jahrgang 1955, Prof. Dr. rer. nat., forscht auf dem Gebiet der weichen Materie (engl. Soft Matter). Er leitet seit 1985 am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz die Arbeitsgruppe für analytische Theorie weicher Materie. Dort führt er zudem eine Gruppe „Soft Matter Food Physics", die physikalische Aspekte des Essens inklusive Zutaten und Zubereitung erforscht. Darunter fällt z. B. das Fließverhalten (Rheologie) von Teigen, die Struktur und Eigenschaften von Fettspeicherpartikeln (Oleosome) oder das physikalische Verhalten von Hydrokolloiden. Er ist außerdem Professor für Theoretische Physik an der Universität Mainz.

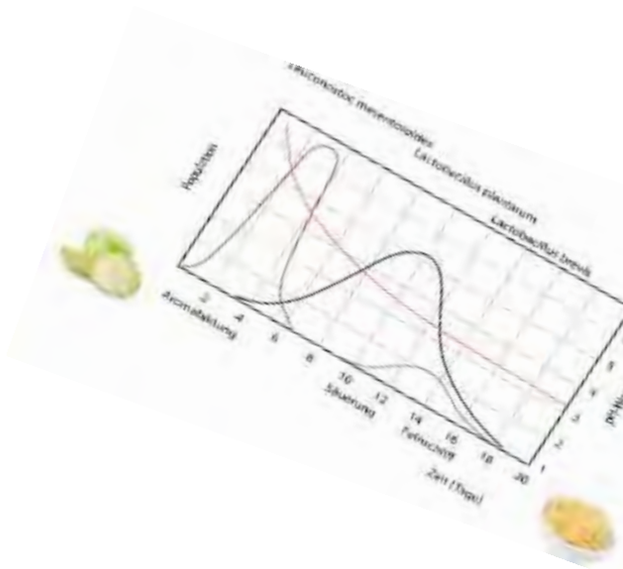
Nach Seiner Promotion 1984 war er als Postdoktorand am Cavendish Laboratorium, Cambridge, UK bei Sir Samuel Edwards tätig und habilitierte 1990 an der Universität Mainz. Dorthin wurde er auch 1996 als Professor für Theoretische Physik berufen. Seit 1988 war er Gastwissenschaftler am Imperial College in London, von 1999 bis 2000 dann Directeur de Recherche au Laboratoire Européen Associé, am Institut Charles Sadron, in Strasbourg, Frankreich.

Thomas Vilgis publiziert zudem auch populärwissenschaftliche Bücher und Artikel über die Themen Lebensmittel, Kochen, Kochtechniken und Genuss. Er schreibt Kolumnen z.B. in "Physik in unserer Zeit" und ist Mitherausgeber der interdisziplinären Zeitschrift Journal Culinaire - Kultur und Wissenschaft des Essens. Thomas Vilgis ist als Experte Gast in zahlreichen Radio- und Fernsehsendungen. Seit 2016 ist Vilgis in der wöchentlichen Radiokolumne Gastrojet im Programm SWR2 Der Samstagnachmittag, zu Themen und Kultur und Wissenschaft des Essens, zu hören. Für das Buch Aroma – die Kunst des Würzens verlieh die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) die nur für außergewöhnliche Werke vorbehaltene höchste Auszeichnung "Goldene Feder".

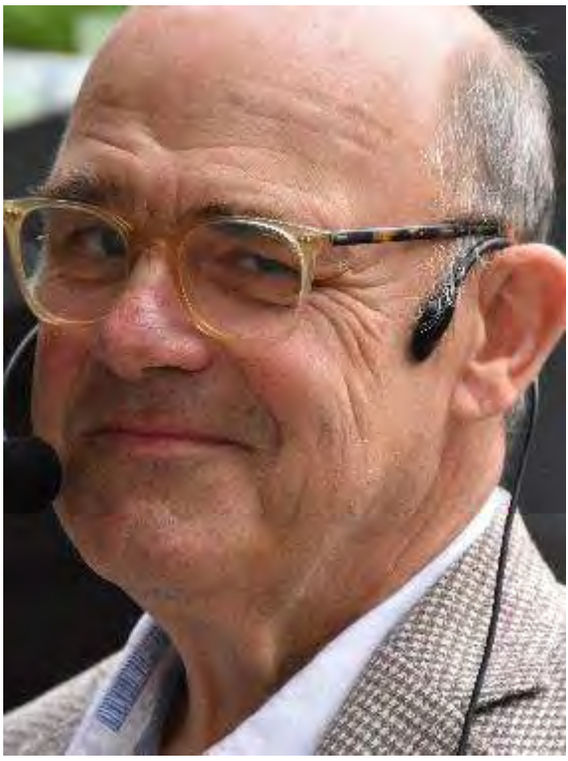
Thomas Vilgis setzt sich als Mitglied der Gesellschaft Deutschen Chemiker (GDCh) für die Stärkung des naturwissenschaftlichen Unterrichtes ein. Er unterstützt CookUOS seit 2012 mit regelmäßigen Beiträgen zur Physik und Chemie des Kochens und Essens.

Anschrift:
Max-Planck-Institut für Polymerforschung
AG Food science and statistical physics of soft matter
Ackermannweg 10
55128 Mainz

Weitere Informationen:
Homepage MPI f. Polymerforschung:
»http://mpip-mainz.mpg.de/Thomas_Vilgis



Der Moderator – Thomas Koch



„Zum Glück bin ich aus Osnabrück“

Jahrgang 1956, ist Diplomvolkswirt mit dem Schwerpunkt Arbeitsmarktverhalten. Nach dem Abitur wollte er woanders hin und zog von Osnabrück nach Freiburg.

Während des Studiums engagierte er sich in der kommunalen und Filmarbeit in Freiburg, gestaltete Programmreihen und schrieb regelmäßig für die Fachzeitschrift „Journal Film“. Nach dem Examen an der Universität Freiburg entschied er sich für Kultiviertes statt Dax und Dow, entdeckte die Leidenschaft für das Kino und schrieb Kritiken für Filmzeitschriften, die Tagespresse und den Südwestfunk.

Zunächst absolvierte er ein Volontariat beim damaligen Südwestfunk, arbeitete als freier Mitarbeiter für mehrere Regionalzeitungen, NDR, WDR sowie den ORF in Wien. Sein Volontariat bezeichnet er gerne als „die beste journalistische Ausbildung für elektronische Medien, die es gibt“.

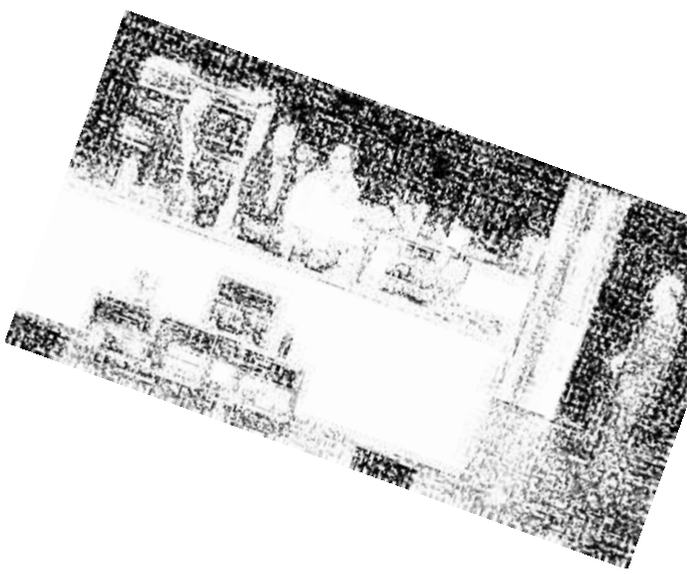
1998 zog es ihn nach Mainz, die lebendige Landeshauptstadt in der brodelnden Kulturregion Rhein-Main, um dort zu leben und zu arbeiten.

Nach Stationen in Fernsehen und Hörfunk des SWR leitet Thomas Koch seit 2003 die SWR2 Landeskulturredaktion Rheinland-Pfalz in Mainz. Dort ist er unter anderem für die Rubrik GastroJet mit Prof. Thomas Vilgis mit verantwortlich, in der jede Woche kulinarische Themen vor wissenschaftlichem Hintergrund aufbereitet werden. Darüber hinaus konzipierte er für den SWR mehrere Veranstaltungsreihen, die er auch selbst moderiert.

Anschrift:
SWR2 Landeskulturredaktion
Am Fort Gonsenheim 139
55122 Mainz

Weitere Informationen:
Homepage Thomas Koch beim SWR2:

»http://www.swr.de/swr2/programm/swr2-moderatoren-thomas-koch



Der Koordinator – Uwe Neumann

„Jeden Tag eine selbstgekochte Mahlzeit ist gelebte Nachhaltigkeit“

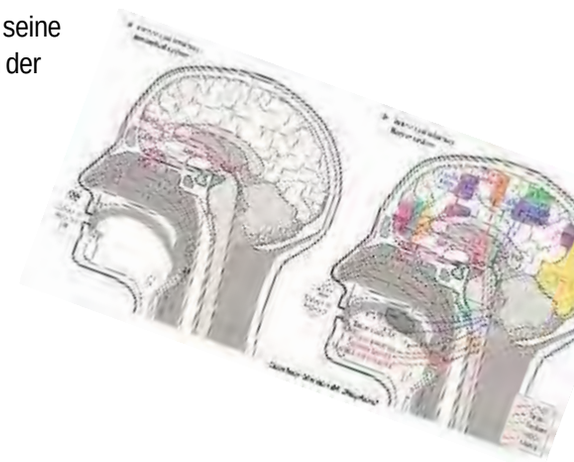
Jahrgang 1960, Nachhaltigkeitspädagoge und Bildungsreferent für Nachhaltige Entwicklung, wuchs im Rheinland auf und traf bereits in der Schule die Wahl, als einziger Junge neben dem Werkunterricht den Hauswirtschaftskurs zu belegen. Die Ferien verbrachte er gerne im Westerwald in der Imbissstation seiner Tante wo alles selber gekocht wurde.

Nach dem Abitur begann er während des Zivildienstes das Studium der Mathematik und Informatik bis zum Vordiplom und absolvierte eine Ausbildung zum Krankenpfleger als Vorbereitung zum anschließenden Medizinstudium. Nach freiberuflichen Tätigkeiten als Dozent an Krankenpflegeschulen wechselte er in leitende Positionen in den Bereichen Medizininformatik und Medizintechnik mit den Arbeitsschwerpunkten medizinische Bildverarbeitung, Telemedizin und computerassistierte Diagnosesysteme zur Kostensenkung im Gesundheitssystem und Verbesserung der Patientenversorgung.

Nach einem Unfall 1999 ging er im Zuge einer Neuorientierung 2007 an die Universität Osnabrück. Dort konzipierte er auch das Projekt CookUOS welches mehrfach durch die Deutsche UNESCO Kommission ausgezeichnet wurde. Das CookUOS-Portfolio, zu dem auch »T hoch 3« gehört, wurde von den Bundesministerien für Bildung und Forschung (BMBF), dem Landwirtschaftsministerium (BMLE[V]) und dem Gesundheitsministerium als innovatives Konzept in der Lehrebildung und inform-Projekt ausgezeichnet. Er erhielt 2014 den Förderpreis des Studentenwerkes Osnabrück. Der Stifterverband der Deutschen Wissenschaft zeichnete Ihn im September 2014 für das innovative Lehrformat mit der Hochschulperle aus.

Im Oktober 2015 gründete er mit ehemaligen Teammitgliedern den gemeinnützigen Verein CookUOS e.V. Der Verein wurde von der Klosterkammer Hannover und der Stiftung Niedersachsenmetall für seine Teilnahme an der IdeenExpo in Hannover, Deutschlands größter Messe für Schüler, für sein Konzept „Wie Kochen dabei hilft, die Welt zu verstehen – Küche und Kochen im Kontext von MINT“ gefördert.

2018 wurde er von der Heinz-Lohmann-Stiftung für CookUOS e.V. und seine wissenschaftlichen Publikationen, welche sich zukunftsorientiert mit Fragen der Ernährung befassen, mit dem Volker-Pudel-Preis ausgezeichnet.



Anschrift:
CookUOS e.V.
Vorstand -
Zur Quelle 2A
48341 Altenberge

Weitere Informationen:
Homepage CookUOS e.V.:
»http://cookuos-ev.de

Der Ausblick

„Kochen is(s)t Kultur und Genuss“

»T hoch 3« hat sich in den vergangenen Jahren als ein wichtiger Baustein und erfolgreiches Format innerhalb des CookUOS-Portfolios *Küche – Kochen – Kompetenz!* entwickelt. Die Veranstaltungen fanden alle in Niedersachsen, in der Mehrzahl in Osnabrück statt. Zukünftig soll das Format auch deutschlandweit präsentiert werden.
Küche, Kultur und Wissenschaft sind überall zuhause und das Format ist geeignet einen breiten Zuschauerkreis aus allen Bevölkerungs- und Bildungsschichten anzusprechen und für einen nachhaltigen und gesunden Lebensstil zu begeistern. Die Zielgruppen können dabei breit gefächert sein.
Die Veranstaltung ist auch hervorragend dazu geeignet um im Rahmen von Fortbildungen, Kongressen, Firmenpräsentationen oder anderen Sonderveranstaltungen mit Bezügen zu Ernährung und Nachhaltigkeit, einen genussvollen Mehrwert anbieten zu können. Als eigenständige Tournee mit wechselnden, tagesaktuellen Themen kann »T hoch 3« auf den Veranstaltungsort oder Veranstaltungsrahmen zugeschnitten werden. Jede Veranstaltung erhält dadurch einen einzigartigen Charakter.
»T hoch 3« ist skalierbar und kann als mediales Kultur(Bildungs)format z.B. als *„Das kulinarische Quartett“* idealerweise die vorhandene Lücke zwischen herkömmlichen Kochshows und Talkshows schließen. Mit einem solchen Format wird der herausragenden Bedeutung von Ess- und Tischkultur Rechnung getragen. Kochen und Essen sind weitaus mehr als nur effiziente Zubereitung und schnelles satt werden. Beides sind integrale Bestandteile und Ausdruck der kulturellen Identität des Menschen und Sinnbild des Dinglichen und Materiellen in unserer Gesellschaft. Themen der nachhaltigen Entwicklung und die globalen Nachhaltigkeitsziele können in ihrer Gesamtheit zu einer ganzheitlichen Betrachtungsweise von Ernährung, Kultur und Wissenschaft in der Gesellschaft beitragen.

Über alleiniges Entertainment und reinen Talk hinaus, werden gesellschaftlich relevante Fragestellungen aus Sicht der Küche, der Medizin und den Naturwissenschaften kulinarisch und sinnstiftend diskutiert. Die Küche ist ein Ort der Kommunikation, Integration, Partizipation und Kooperation. Am Ende des Zubereitungsprozesses entsteht etwas Genussvolles und für alle Sinne Erlebbares.
Ein emotional tiefgehender Lernprozess wird initiiert und schafft die Basis für einen nachhaltigen, gesunden und reflektierten Lebensstil.

Die Wertschätzung der Lebensmittel (Mittel zum Leben) und der maßvolle, ressourcenschonende Umgang mit ihnen tritt an die Stelle von billig und schnell.

Die T-Times

Überblick der bisherigen Veranstaltungen

- 10. Februar 2014 (TB, TV)
  Universität Osnabrück, Osnabrück
  Wissenschaft trifft Sterneküche - Wissenschaft und Nachhaltigkeit die schmeckt
- 10. Oktober 2014 (TB, TV)
  Hannah Arendt Tage, Hannover
  Tischgesellschaft der Zukunft – Geheimnisse des nachhaltigen Kochens
- 13. Februar 2015 (TE, TV)
  Universität Osnabrück, Osnabrück
  Geschmack, Aroma, Präferenzen – Esskultur trifft Ernährungspsychologie-
- 30. Juni 2016 (TB, TE, TV)
  Universität Osnabrück, Osnabrück
  Zwischen Vegan und Paleo - Essen als Ersatzreligion?
- 15. Juni 2017 (TB, TE)
  IdeenExpo, Hannover
  Was die Sterneküche mit MINT und Naturwissenschaft verbindet
- 17. Januar 2018 (TB, TE, TV +TK)
  OsnabrückHalle, Osnabrück
  Sterneküche trifft Friedensküche – Von Kellerbier und Wurstebrot, alte Rezepte neu interpretiert
- 19. Februar 2018 ((TB, TE, TV)
  Tea Time kulinarisches Kino, Berlinale, Berlin
  Life is Delicate – Aus Sicht der Küche, der Medizin und der Chemie
- *07. September 2018 (TB, TE, TV +TK)*
  Landesgartenschau Bad Iburg zur Verleihung des **„Volker Pudel Preises für innovative Ernährungsbildung“**
  Vielfalt im Garten der Natur – Blüten sind nicht zum Zahlen da, Bienen wissen das!
- *17. September 2018 (TE, UN)*
  Vernetzungsworkshop Hoch-N, Bremen
  Das Zero Waste Menü – Kochen als Element der Nachhaltigkeitsbildung an Hochschulen
- *28. September 2018 (TB, TE + Minister Björn Thümler, MWK Niedersachsen]*
  Veranstaltung „Gutes Essen für alle?! Ernährung der Zukunft- „Forschung made in Niedersachsen“
  Vom veganen All-in-Meal-Replacement bis zur Sterneküche der Zukunft – eine wissenschaftliche Mini-Kochshow
- *14. September 2019 (TB, TE, [TV], TK]*
  Signatur-Veranstaltung zum 27. VFED Kongress an der RWTH Aachen, Großer Hörsaal IV
  Maßvoller Genuss anstatt Ernährungsideologie und Verzicht?
- *25. September 2019 (TB, TE, [TV] +zwei Spitzensportlerinnen aus Hessen]*
  Signatur-Veranstaltung #BeActive – Europäische Woche des Sports, Festzelt Frankfurt Mainkai
  Was Sie schon immer über das Thema Ernährung wissen wollten – Ernährung, Bewegung und Sport, ein unschlagbares Team!

»T hoch 3« will return soon ...

Die Presse

Die positive Resonanz in den Medien und das Interesse an Berichterstattungen über unsere Veranstaltungen freut uns sehr. Auf den nachfolgenden Seiten haben wir eine Auswahl an Beiträgen in den Printmedien zu »T hoch 3« zusammengestellt.

Weitere Informationen sowie zusätzliches Bild- und Videomaterial finden Sie im Netz z.B. unter *Fehler! Linkreferenz ungültig.* oder *»http://cookuos-ev.de* . Leider stehen aus medienrechtlichen Gründen manche Beiträge nur innerhalb einer bestimmten Zeitspanne zur Verfügung. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis. Wir haben jedoch auch einen Pool an Veranstaltungsmitschnitten, den wir auf Wunsch für Zwecke von weitergehenden Kooperationen gerne zur Verfügung stellen.

Auf unseren Internetpräsenzen werden wir zukünftig aktuelle Berichte einbinden und verfügbar machen.

Sollten Sie Interesse an einer Berichterstattung haben oder daran, dass unsere Experten für ein Interview zur Verfügung stehen, sprechen Sie uns gerne an und vereinbaren Sie einen Termin.

Kontakt: *info@cookuos-ev.de*

Betreff: Pressenanfrage.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Drei Männer am Herd

„T hoch 3 Kochshow" in der Osnabrück-Halle

Einer von drei „Thomassen" ist Thomas Bühner. Der Drei-Sterne-Koch ist bei der Show „T hoch 3" am kommenden Mittwoch in der Osnabrück-Halle dabei.

2018-III

28.11.2018 IDW-News Uni Vechta
„Forschung made in Niedersachsen“

(idw) Nachrichten

Essen der Zukunft: Vielfältig, nachhaltig, anders – „Forschung made in Niedersachsen“ in Vechta

20.09.2018 Wissen schmeckt! Blog
Zwei Wissenschaftler, Drei Sterne

ZWEI WISSENSCHAFTLER, DREI STERNE UND PAAR BIENCHEN

08.09.2018 Neue Osnabrücker Zeitung – „T hoch 3“ auf der LaGa

OSNABRÜCKER ZEITUNG

„T hoch 3“-Show in der Laga-Freiluft-Küche propagierte Nachhaltigkeit und Regionalität

31.08.2018 Westfalium Meisterkoch Thomas Bühner auf der LaGa 2018

Meisterkoch Thomas Bühner auf der LaGa 2018

2018-II

19.02.2018 Programmheft
kulinarisches Kino, 68. Berlinale

13.02.2018 Gourmetwelten Online-Magazin – Bühner-Ellrott-Vilgis

27.01.2018 Neue Osnabrücker
Zeitung – »T hoch 3« auf Berlinale

24.01.2018 Pressemitteilung
kulinarisches Kino, 68. Berlinale

2018-I

18.01.2018 Neue Osnabrücker Zeitung - 370 Besucher bei »T hoch 3«

370 Besucher bei Wissenschaftskochshow in Osnabrück-Halle

12.01.2018 Neue Osnabrücker Zeitung –Drei Männer am Herd

Drei Männer am Her

„T hoch 3 Kochshow" in der Osnabrück-Halle

10.01.2018 Marktplatz Osnabrück – »T hoch 3« mit Schlemmermenü

10.01.2018 Osnabrücker Nachrichten Kochshow »T hoch 3«

2017-II

18.12.2017 Premium & Style
»T hoch 3« - Zurück zu den Wurzeln

Zurück zu den Wurzeln

19.12.2017 Neue Osnabrücker Zeitung
– Warum schmeckt Senf zu Grünkohl

Warum schmeckt Senf zu Grünkohl?

07.12.2017 Marktplatz Osnabrück
»T hoch 3« – wissenschaftliche Kochshow

11.10.2017 Osnabrücker Nachrichten
Es muss nicht immer Filet sein

Es muss nicht immer nur Rinderfilet sein

2017-I

08.10.2017 Neue Osnabrücker Zeitung
»T hoch 3« – Essen mit wissenschaftlichem Biss

Thomas hoch drei: Essen mit wissenschaftlichem B

15.06.2017 Neue Osnabrücker Zeitung
Ankündigung Vorverkauf »T hoch 3«

Osnabrück-Halle schließt 2016 besser ab als gedacht

Kochshow mit Thomas, Thomas und Thomas

12.06.2017 IdeenExpo 2017
Küchentalk mit Ellrott & Bühner

CookUOS e.V. erfolgreich auf der IdeenExpo 2017

12.06.2017 Marktplatz Osnabrück
CookUOS-Kochshow auf der IdeenExpo

Ideen-Expo: Cookuos weckt Appetit

2016

04.07.2016 Neue Osnabrücker Zeitung
Selbstdiagnose „Zöliakie" oft falsch

Psychologe: Selbstdiagnose „Zöliakie" oft falsch

29.06.2016 Marktplatz Münsterland
»T hoch 3« Wissenschaftliche Kochshow

2015 - 2014

16.02.2015 Neue Osnabrücker Zeitung
Warum Glutamat kein Teufelszeug ist

Koch-Show der Uni Osnabrück: Warum Glutamat kein Teufelszeug ist

05.10.2014 Hannoversche Allgemeine
Hannah Arendt Tage: Ohne Genuss geht‘s nicht

Hannoversche Allgemeine

„Ohne Genuss geht es gar nicht“

17.02.2014 Neue Osnabrücker Zeitung
CookUOS mit Physiker und Spitzenkoch

Osnabrück: „CookUOS“ mit Physiker und Spitzenkoch

12.02.2014 Osnabrücker Nachrichten
Kochshow mit Bühner: Nicht immer Filet

Kochshow mit Bühner: Nicht immer Filet

Der Verein

„Root to Leaf oder Nose to Tail - alles sollte verwendet werden"

CookUOS e.V. wurde 2015 von ehemaligen Akteuren des Projektes CookUOS der Universität Osnabrück gegründet und wird von national und international renommierten Wissenschaftlern begleitet.

CookUOS e.V. steht für eine innovative und ganzheitliche Vermittlung von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und für die Förderung des Erreichens der Globalen Nachhaltigkeitsziele (SDG's).

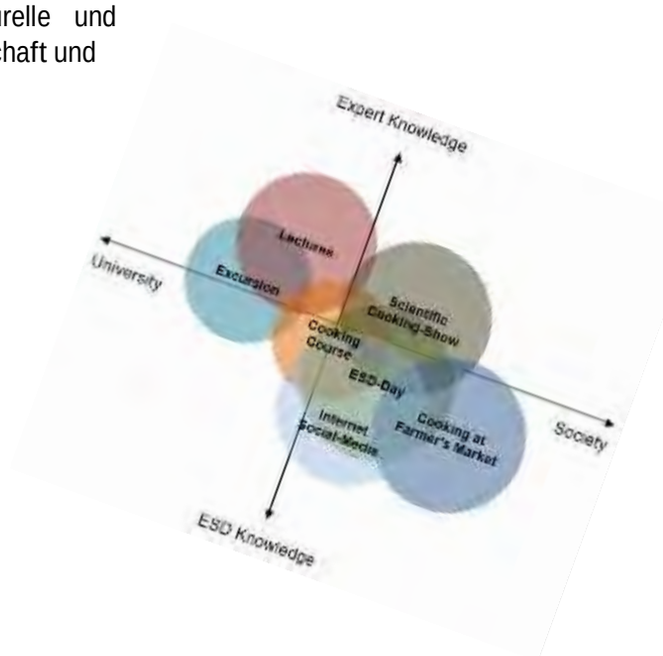
Ernährungs-, Gesundheits-, Verbraucher- und Umweltbildung sind eng miteinander verknüpft und von hoher gesellschaftlicher Relevanz. Dabei soll es aber nicht nur um die reine Vermittlung von Wissen gehen, sondern vielmehr um dessen Anwendung und das Sammeln von praktischen Erfahrungen. So wollen wir die zunehmende Diskrepanz zwischen Nahrungsmittelherkunft und Nahrungsmittelverarbeitung reduzieren. Weiterhin liegt uns am Herzen, die Wertigkeit einer Ess- und Tischkultur für die Gesellschaft zu erhalten.

Dazu bedienen wir uns verschiedener Aktivitäten unseres Portfolios die entweder modular aufeinander abgestimmt oder als für sich alleine stehende Bausteine konzipiert werden. Seminare, Workshops, Aktionstage und Exkursionen aber auch »T hoch 3« können zielgruppengerecht tagesaktuell adaptiert werden.

CookUOS e.V. unterstützt deshalb Vorhaben in Wissenschaft, Lehre und Forschung, welche über den »Bus« Kochen und Essen den Zugang zu regionalen und saisonalen Produkten vermitteln und dabei Grundwerte wie Teilhabe und gesellschaftliches Miteinander fördern. Wir fördern innovative Bildungsangebote, welche frei zugängliche und kostenfreie Informationen für unterschiedliche Zielgruppen bereitstellen. Vorhaben welche den bidirektionalen Wissenstransfer zwischen Einrichtungen der formalen und informalen Bildung und Öffentlichkeit ermöglichen, haben einen großen Stellenwert. CookUOS e.V. möchte ebenfalls den Dialog zwischen regionalen Produzenten oder Anbietern, kommunalen Einrichtungen, Bildungseinrichtungen und Konsumenten stärken und das Bewusstsein für einen nachhaltigen Lebensstil schärfen.

Das Format »T hoch 3« transportiert wesentliche kulturelle und gesellschaftliche Werte auf eine sehr attraktive Art in die Gesellschaft und in die Fachdisziplinen und steht für:

- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Wertvolle Vielfalt und Nachhaltigkeit
- Freude am Kochen mit regionalen Produkten
- Genussvolle Ernährungsbildung
- Innovation und sachorientierter Dialog



Webseite: *»http://cookuos-ev.de*

Der Kontakt

Anfragen:

Uwe Neumann
CookUOS e.V.
- Geschäftsstelle --
Bahnhofstraße 62
49504 Lotte

Tel.: +49 541 347513-10
Fax: +49 541 347513-90
Mail: *thoch3@cookuos.de*

Thomas Bühner
3* Chef de Cuisine
Marienstraße 17
49074 Osnabrück

Tel.: +49 541 347513-10
Mail: *thoch3@cookuos.de*

Weitere Informationen:
Homepage »T hoch 3«

»http://kulinarischesquartett.de
»http://buehner-ellrott-vilgis.de

„Jede T-Time ist einzigartig - auf aktuelle Themen zugeschnitten"

Die Bildquellen

„B E N V - Bildung - Eine Nachhaltige Verantwortung"

© Piero Chiussi, für Berlinale, S. 2, S. 13
© Birgit Ellrott, S. 1, S. 4 o., S. 6 o., S.7., S. 9 u., S. 11 u., S. 23, S. 24
© Imma Schmidt S. 8, 9, 10, 11, 12, 24
© Elvira Parton, NOZ, S. 14
© Gordon M. Shepherd, S. 12 u.
© Jens Lintel, S. 6 u., S. 12
© Klaus Einwanger, S. 10 o.
© Oliver M. Gillen, S. 22 o.
© Thomas Bühner, S. 5, 8
© Thomas Koch, S. 11
© Thomas Vilgis, S. 10
© Uwe Neumann, S. 4 u., S. 5 u., S. 9 o., S. 13 u., S. 22 u.

Notizen

Imagebroschüre »T hoch 3«

3. Erweiterte Auflage Oktober 2019 © CookUOS e.V.