



**DER FEINSCHMECKER: Weitere Auszeichnung für „kongeniales Duo“ Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam**

## **Restaurant la vie wieder auf Platz 1 der Trendküchen 2008/2009**

Herbst 2008

**Küchenchef Thomas Bühner darf sich gemeinsam mit seinem Team über eine Auszeichnung freuen, die ihm in diesem Jahr vom Gourmet Magazin DER FEINSCHMECKER bereits zum zweiten Mal verliehen wurde. Das Restaurant la vie im Herzen der historischen Altstadt Osnabrücks erhielt unter den „besten Restaurants in Deutschland 2008/2009“ in der Rubrik Trendküchen wieder den ersten Platz. Auch der Service wurde in den höchsten Tönen gelobt: Von Platz 10 in der Rangliste der besten Serviceteams stieg er auf Platz 9 auf. Darüber hinaus gehört das Restaurant la vie durch die Bestätigung der 4,5 Fs der FEINSCHMECKER-Wertung nach wie vor zu den ersten Adressen für Genießer, die im Schwerpunkt aus ganz Deutschland sowie dem benachbarten Ausland kommen. DER FEINSCHMECKER zählt Thomas Bühner hierbei zu jenen, die „mit individueller Handschrift und wegweisenden Ideen die Kulinarik hierzulande engagiert vorantreiben.“ Seine „außergewöhnlich kreative Küche“ reiche „von sensorisch sensationell verfeinerten Neuinterpretationen...bis zu meisterlichen Hauptgerichten“, „hervorragende (Dessert-)Variationen“ rundeten das Menü ab, das „mit seinen vielen Kleinigkeiten vorweg und zwischendurch zu den spannendsten Essen im Lande gehört“.**

**Gemeinsam mit Thayarni Kanagaratnam, Gastgeberin des Restaurant la vie und Lebensgefährtin des Spitzenkochs, erklärt Thomas Bühner: „Wir fühlen uns geehrt, dass wir in diesem Jahr zum zweiten Mal diese schöne Auszeichnung erhalten. Sie zeigt uns, dass wir mit unserer innovativen Aromenküche auf dem richtigen Weg sind, mit dem wir Gäste und Kritiker überzeugen können. Dies ist für uns elementar, da wir mit unseren Menüs und dem Grundsatz, dass sich Gäste in unseren behaglichen Räumen wie bei uns zu Hause fühlen sollen, den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis machen wollen.“**

### Einzigartige Menüs mit unverwechselbarem Stil

Mit seiner harmonischen Aromenküche perfektioniert Küchenchef Thomas Bühner in seinen Menüs das sensorische Zusammenspiel von Aromen, Texturen, Temperaturen, Düften, Farben und Geräuschen. So eröffnen alltägliche Produkte durch das teilweise und behutsame Verändern der Aggregatzustände neue Geschmackswelten und machen die Speisen einzigartig. In dem stilvoll und modern gehaltenen Restaurant fühlen sich die Gäste sofort wohl, da Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam und ihr Team Wünsche im wahrsten Sinne des Wortes von den Lippen ablesen können. Mit ihrer aufmerksamen, unaufdringlichen Art werden die Restaurantbesucher herzlich umsorgt und können sich ganz dem Genuss hingeben. So wundert es nicht, dass viele Gäste zu Wiederholungstätern werden, die sich in der einzigartigen Atmosphäre des Restaurant la vie die neuesten Kreationen von Thomas Bühner auf der Zunge zergehen lassen und dabei den außergewöhnlichen Einsatz des Service-Teams zu würdigen wissen.

Die individuellen Menüs sind für die Gäste immer wieder überraschend, so dass sich viele Genießer nach dem Geheimnis der Zubereitung fragen. Seit letztem Jahr bietet Thomas Bühner in seiner Geschmacksschule im behaglichen Ambiente einer Wohnküche im alten Steinwerk des la vie Kochkurse an, die Einblick in seine Kochkunst gewähren. Um die neuen

Termine zu erfahren, das aktuelle Menü einzusehen oder eine Reservierung zu tätigen lohnt sich der Besuch der gerade neu gestalteten Website [www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de).

**Restaurant la vie**, Krahnstraße 1-2, 49074 Osnabrück, T: 0541-33 11 50,  
[www.restaurant-lavie.de](http://www.restaurant-lavie.de) (Öffnungszeiten Dienstag bis Samstag ab 19 Uhr)

**Pressekontakt:** a<sup>2</sup>, Cynthia Ahrens, Schiersteiner Straße 8, 65187 Wiesbaden,  
T: 0611-84 20 925, F: 0611-84 20 928, eMail: [cynthia.ahrens@aquadrat-online.de](mailto:cynthia.ahrens@aquadrat-online.de)