

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

Restaurant la vie

Osnabrück, 29. September 2010 (rs). Inmitten der historischen Altstadt von Osnabrück, gegenüber dem Rathaus des Westfälischen Friedens, befindet sich das Restaurant la vie. Heimat des mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurants ist das Haus Tenge – ein unter Denkmalschutz stehendes, klassizistisches Gebäude aus dem 18. Jahrhundert.

Seit 2006 wirken dort die beiden Gastgeber Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam. Der 1962 geborene Küchenchef und seine aus Sri Lanka stammende Frau haben das Restaurant liebevoll gestaltet und mit allen erdenklichen Serviceleistungen ausgestattet. Das stylische Ambiente im Erdgeschoss wird von warmen Erdtönen und edlen Hölzern bestimmt. Ein begehbare Wein- und Humidorschrank fungiert als Raumtrenner zwischen einer kleinen Lounge und dem Restaurant und lässt erahnen, welche Kostbarkeiten dort für die Gäste bereit liegen. Eine große Buddha Skulptur strahlt Ruhe und Gelassenheit aus. Die zeitgenössischen Kunstwerke sorgen indes für einen Kontrast, den man auch in Thomas Bühners Küche immer wieder entdeckt. Ganz anders ist die Stimmung im ersten Obergeschoss: Dort erwartet Gäste ein authentischer, dreigeteilter Saal des Osnabrücker Klassizismus, der behutsam umgestaltet wurde. Blickfang der Räumlichkeiten ist ein Jahrhunderte alter Kachelofen. Im Dachgewölbe, dem ehemaligen Steinwerk und mit über 600 Jahren ältesten Teil des Hauses, befindet sich die umfangreiche Weinsammlung des Restaurants. Optimal geschützt durch meterdicke Steinmauern.

In diesem „Mekka für Feinschmecker“ wartet Patron und Küchenchef Thomas Bühner mit einer genialen Aromenküche auf. Gerichte wie „Gemüsemüsli mit Petersilienwurzelmilch“ machen deutlich, mit welcher Raffinesse und Perfektion Thomas Bühner kocht. Denn die vermeintlich einfachen Gerichte bergen eine Vielzahl aufwändiger Arbeitsschritte in sich, die für die Perfektion der Textur und die Konzentration der Aromen sorgen. Bühner geht es darum, Geschmäcker nicht zu verändern, sondern sie zu unterstützen. Eindrucksvoller Beweis ist sein Gericht „Pur



Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

Reh 2010/2": Statt eine Sauce auf dem klassischen Weg, also durch das Anrösten von Fleisch und Gemüse, zu kreieren, hat er eine Jus aus dem reinen Fleischsaft des Rehs entwickelt.

Besondere Aufmerksamkeit erzielt der sympathische Küchenchef mit seinen kleinen Intermezzi. Die Geschmacksbomben werden als Grübe aus der Küche gereicht und bereiten Gäste auf den nächsten Gang vor, greifen ein abgeschlossenes Thema noch einmal auf oder neutralisieren den Gaumen. Die im la vie präsentierten Menüs sind nicht einfach eine Ansammlung unterschiedlicher Gänge, sondern immer eine Einheit und damit vergleichbar mit einer Symphonie, bei der ein Ton in den anderen übergeht. Darüber hinaus besticht Bühners Küche durch seine Vorliebe für das Niedertemperaturgaren. Sein Motto lautet "Fuß vom Gas" und damit meint der begnadete Küchenchef nicht nur die Geschwindigkeit, in der ein Gericht zubereitet wird, sondern insbesondere die Höhe der Temperatur. Statt Fisch oder Fleisch in der Pfanne heiß anzubraten, lässt Bühner ein Filet für einige Minuten in hausgemachtem Gewürzöl bei nur 70-80°C schmoren. Dabei entfalten sich die Aromen besonders gut und es ist automatisch entspannter in der Küche.

Mit seiner Kochkunst konnte Thomas Bühner in den vergangenen 15 Jahren nicht nur die Tester von Gault Millau und Michelin überzeugen, sondern auch die renommierten Restaurantführer Feinschmecker (4,5 von 5 F's), Varta (5 von 5 Sternen) und Bertelsmann (5 von 5 Hauben).

Für diese Auszeichnungen ist jedoch nicht nur die Küche verantwortlich, sondern in gleichem Maße der liebevoll und persönlich geführte Service von Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam. Gemeinsam mit ihrem Team geht sie einfühlsam auf die Individualität und die Wünsche jedes Gastes ein und schafft durch das jeweilige Maß an Aufmerksamkeit und Zurückhaltung eine gelassene Wohlfühlatmosphäre, die zum Genießen einlädt. Das Restaurant la vie möchte seinem Namen gerecht werden und Gästen die schönen Seiten des Lebens zeigen: unkompliziert, entspannend und wohltuend – auf höchstem Niveau.

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

Das Restaurant la vie befindet sich in der Krahnstraße 1-2 in 49074 Osnabrück und ist dienstags bis samstags ab 19 Uhr sowie mittwochs und freitags ab 12 Uhr geöffnet.

Reservierungen werden unter der Nummer 0541-331150 oder via Email unter info@restaurant-lavie.de entgegen genommen. Weitere Informationen sind unter www.restaurant-lavie.de zu finden.