

Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam Gastgeber aus Leidenschaft im Restaurant la vie

Osnabrück im Oktober 2010 (rs). Schon bei der ersten Begegnung mit Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam wird deutlich: hier hat man es mit zwei leidenschaftlichen Gastgebern zu tun, die unterschiedlicher nicht sein könnten und wohl gerade deshalb sowohl privat als auch beruflich eine perfekte Symbiose bilden. Während der im Tecklenburger Land geborene Küchenchef zunächst eher zurückhaltend wirkt, ist seine aus Sri Lanka kommende Frau sofort präsent. Kennen gelernt haben sich die beiden bei der Arbeit im Restaurant La Table auf der Hohensyburg in Dortmund. Das ist jetzt mehr als zehn Jahre her. Seit vier Jahren lebt das sympathische Gastronomenpaar nun in Osnabrück und führt dort das Restaurant la vie – ein Mekka für Feinschmecker, ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen und 19 Punkten im Gault Millau.

Thomas Bühner

Thomas Bühner zählt seit mehr als 20 Jahren zur Liga der deutschen Spitzenköche. Der 1962 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 Zwillingbruder der Tischlerei zuwandte, schaffte bei ihm ein Eignungstest des Arbeitsamtes Klarheit: Koch, Bäcker oder Landwirt standen zur Auswahl. Die Entscheidung fiel für 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.



Kontakt:

Regine Schneider

Tel: +49 (0)30-31562782

Fax: +49 (0)3212-3156278

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de

Web: www.restaurant-lavie.de

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 Michelin Stern. Der Gault Millau kürte Bühner 2001 zum „Aufsteiger des Jahres“ und nur fünf Jahre später zum „Koch des Jahres“. Seit April 2006 leitet Thomas Bühner gemeinsam mit seiner Frau Thayarni Kanagaratnam das Restaurant la vie in Osnabrück. Seit dem Jahr 2009 ist Thomas Bühner ein „Grand Chef“ bei Relais & Chateaux. Darüber hinaus ist das la vie seit Anfang 2010 ein Mitglied der „Les Grandes Tables du Monde“.

Thayarni Kanagaratnam

Thayarni Kanagaratnam wurde 1971 in Jaffna, Sri Lanka geboren und kam mit 15 Jahren gemeinsam mit ihrer Familie nach Deutschland. Eigentlich wollte die junge Frau Krankenschwester werden. Doch schon früh stellte sich heraus, dass sie kein Blut sehen kann und so musste eine Alternative her. Zu dieser Zeit arbeitete ihr Vater als Küchenhilfe im Restaurant Averbücks Gibelhof in Ottmarsbocholt. Der familiäre Betrieb ermöglichte der jungen Kanagaratnam eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau und legte damit die Basis für ihr gesamtes weiteres Berufsleben. Denn ihr damaliger Chef, Clemens Averbück, schenkte der jungen Frau sein volles Vertrauen und lies sie eigenständig arbeiten. Für diese Chance ist Thayarni Kanagaratnam auch heute, fast 20 Jahre später, noch dankbar. Nach ihrer Ausbildung folgten Stationen im Valkenhof in Coesfeld sowie im Landhaus Scherrer in Hamburg. Im Jahr 2000 übernahm sie die Restaurantleitung im Restaurant La Table in Dortmund und lernte dort auch Thomas Bühner kennen. 2003 wurde Thayarni Kanagaratnam vom Gault Millau zum „Oberkellner des Jahres“ ausgezeichnet. Seit April 2006 leitet sie gemeinsam mit ihrem Mann Thomas Bühner das Restaurant la vie in Osnabrück. Der Bertelsmann-Restaurantführer ehrte ihr Team im Jahr 2010 zum „Service des Jahres“.



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 im Haus Tenge – ein unter Denkmalschutz stehendes, klassizistisches Gebäude aus dem 18. Jahrhundert, das inmitten der historischen Altstadt von Osnabrück, gegenüber dem Rathaus des Westfälischen Friedens, zu finden ist. Das liebevoll gestaltete Restaurant überzeugt durch sein stylisches Ambiente und ein Höchstmaß an Service. Das 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, wohingegen die zeitgenössischen Kunstwerke für einen Kontrast sorgen, 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.

Mit der außergewöhnlichen Kochkunst und dem persönlich geführten Service konnte das Team des Restaurants la vie in den vergangenen 15 Jahren nicht nur die Tester vom Michelin überzeugen, sondern auch die renommierten Restaurantführer Gault Millau (19 von 20 Punkten), Feinschmecker (4,5 von 5 F's), Varta (5 von 5 Sternen) und Bertelsmann (5 von 5 Hauben).

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.