

Zwei erlebnisreiche Tage für Gourmets im historischen Zentrum der Friedensstadt:

Genießer-Wochenende in der Geschmacksschule des Restaurant la vie

Genießen, erfahren und entspannen – unter diesem Aspekt lädt die idyllische Stadt Osnabrück zu zwei genussreichen Tagen in ihre historische Altstadt ein. Wahre Genießer haben seit kurzem die Möglichkeit, in der Geschmacksschule des Restaurant la vie die Feinheiten der Spitzenküche sowie elementare Dinge wie das sensorische Zusammenspiel von Aromen, Texturen und Temperaturen zu erleben. In dem inspirierenden Ambiente einer Wohnküche in einem alten Steinwerk ist die neue Geschmacksschule beherbergt, so dass die Gäste für kurze Zeit ganz ungestört in eine Welt der Düfte, Geschmackserfahrungen und sinnlichen Erlebnisse eintauchen können. Genau das Richtige für ambitionierte Feinschmecker und Hobbyköche! Thomas Bühner, Küchenchef des Restaurant la vie und einer der besten Köche Deutschlands, begleitet den Tag – vom morgendlichen Marktgang bis zum Gourmet-Menü am Abend. Ideal ist dieses einmalige Erlebnis für eine Gruppe von vier bis acht Teilnehmern, wobei eine Reservierung von ca. sechs Wochen im Voraus für Wochenenden erforderlich ist.

Zwei Tage für eine kleine Alltagsflucht...

Die Zeit in Osnabrück steht ganz im Zeichen des Genusses: Am Nachmittag des Ankunftstages steht auf Wunsch eine Sonderführung durch den Botanischen Garten auf dem Programm: „Speise der Götter – Vom Kakaobaum zur Schokolade“ oder „Das Wunder von Mokka – Von der Bohne zum Kaffee“. Beschlossen wird dieser Tag mit einem Rundgang mit dem Nachtwächter um 21 Uhr. Um sich rundum verwöhnen zu lassen, bietet das Steigenberger Hotel Remarque genau den richtigen Rahmen, um den Abend an der Bar zu beschließen oder in freundlicher, mediterraner Atmosphäre den Blick über die Dächer der historischen Altstadt zu genießen.

Gut ausgeschlafen geht es dann am nächsten Tag in Richtung Geschmacksschule, die nur fünf Gehminuten vom Steigenberger Hotel Remarque entfernt ist. Das Restaurant la vie, das von allen Führern höchstes Lob erfährt (2 Sterne im Michelin, „Koch des Jahres 2006“ im Gault Millau mit 19 Punkten, „Restaurant des Jahres 2006“ im Feinschmecker-Guide mit 4,5 Fs, Aral Schlemmer Atlas mit 4 Kochlöffeln, 5 Köche im Bertelsmann-Führer, 4 Sterne im Varta-Führer), liegt inmitten der Altstadt Osnabrücks gegenüber dem historischen Rathaus. Von hier aus startet Küchenchef Thomas Bühner seinen Marktgang mit den Teilnehmern der Geschmacksschule. Mit den Zutaten für den Tag ausgestattet, kehren alle in das la vie zurück, um sich in die Geheimnisse der Spitzenküche einführen zu lassen. Das kulinarische Erleben in all seinen Facetten steht dabei im Mittelpunkt. Die Vielschichtigkeit und der Nuancenreichtum in der Küche begrenzt sich dabei nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf Düfte, Farben, Geräusche, Texturen und Präsentation der Speisen, wie Thomas Bühner mit viel Sachkenntnis und Spaß vermittelt. Der Tag gipfelt mit dem Genießen des vorher zubereiteten Menüs in geselliger Runde.

Leistungen

Ein Tag in der Geschmacksschule bei Thomas Bühner inklusive Abendessen
2 Übernachtungen / Frühstücksbuffet im ****Steigenberger Hotel Remarque
Rundgang mit dem Nachtwächter am ersten Abend (Freitag oder Samstag um 21 Uhr)
Sonderführung Botanischer Garten (wie oben beschrieben) auf Wunsch am ersten Nachmittag

Preise

Wochenende (Freitag - Montag): 445 € pro Person im DZ / 515 € im EZ

Woche (Montag - Freitag): 478 € pro Person im DZ / 575 € im EZ

Info und Buchung

Tourismusverband Osnabrücker Land, Tel.: 0541 – 95111 95, Fax: 0541 – 95111 20,
tv@osnabruecker-land.de, www.osnabrueck.de, Tourist-Information: Tel.: 0541 – 323 2202.

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

Pressekontakt: a², Cynthia Ahrens, Schiersteiner Straße 8, 65187 Wiesbaden,
T: 0611-84 20 925, F: 0611-84 20 928, eMail: cynthia.ahrens@aquadrat-online.de