



## Das Restaurant la vie mit der besten Übersee-Weinkarte

„Der Feinschmecker“ zeichnet das „Restaurant des Jahres 2006“ erneut aus

14. September 2006

**Das renommierte California Wine Institute und „Der Feinschmecker“ geben in der Oktoberausgabe des Gourmet Magazins den Gewinner der California Wine Trophy 2006 bekannt: Für die beste Übersee-Weinkarte geht das Restaurant la vie in Osnabrück als Sieger hervor. Damit kann das Sternerrestaurant in diesem Jahr zum dritten Mal mit einer erfreulichen Nachricht für seine Gäste aufwarten: Der Gault Millau erklärte Küchenchef und Patron Thomas Bühner zum „Koch des Jahres 2006“, „Der Feinschmecker“ verlieh dem la vie im vergangenen Monat den Titel „Restaurant des Jahres 2006“ und nun folgt die Auszeichnung für die beste Übersee-Weinkarte, die ein großes Lob für Sommelière Susanne Spies bedeutet.**

**Thayarni Kanagaratnam, Gastgeberin des la vie, sowie Küchenchef Thomas Bühner freuen sich: „Als wir im Mai 2006 die Einladung zur Teilnahme am Wettbewerb erhielten, haben wir uns gemeinsam mit Susanne Spies Gedanken zu einer weiteren Optimierung unserer Weinkarte gemacht. Dass dies in einer solch erfreulichen Auszeichnung münden würde, ist für unsere engagierte Sommelière natürlich ein großes Lob. Zusammen mit den vorhergehenden Auszeichnungen in diesem Jahr schätzen wir uns sehr glücklich, dass Gäste und Kritiker Gefallen an unserem neuen Domizil in Osnabrück, unserer Küche und natürlich unseren ausgezeichneten Weinen finden.“**

„Wieder Osnabrück“...

...lautet die Überschrift zur Verkündung des Wettbewerbsiegers für die beste Übersee-Weinkarte. Das gesamte Team in der klassizistischen Villa im historischen Altstadtzentrum Osnabrücks ist begeistert, dass es in diesem Jahr zum dritten Mal freudige Nachrichten aus den Redaktionen der Gourmet Guides und Magazine für das la vie zu verkünden gibt. Das nahezu komplette Team aus dem ehemaligen Restaurant La Table im Casino Hohensyburg folgte dem Ruf von Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam und Küchenchef Thomas Bühner, als die beiden ihr neues Restaurant Anfang April in Osnabrück eröffneten. Das Ambiente des zeitgeistigen Restaurants mit dunklem Eichenboden, ginsengfarbenen Wänden und hellen Sandtönen im Erdgeschoss sowie historisch geprägte Räumlichkeiten mit goldfarbenen Volants und warmen Farben in der ersten Etage erzeugt bei Gourmets aus nah und fern ein Wohlgefühl. In dem stilvoll renovierten Steinwerk wird somit jeder Abend für die Gäste zum unvergesslichen Erlebnis, was auf der Kombination aus herzlichem Service unter der Leitung Thayarni Kanagaratnams und den einzigartigen Menüs von Thomas Bühners Küchenbrigade beruht.

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)