



la vie

„Koch des Jahres“ Thomas Bühner eröffnet Restaurant la vie in Osnabrück

03. April 2006

Nun ist es soweit – 2-Sterne Koch Thomas Bühner, Küchenchef & Patron des Restaurant la vie im niedersächsischen Osnabrück, wird morgen gemeinsam mit Partnerin und Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam zum ersten Mal seine Gäste in der neuen Wirkungsstätte empfangen. Das gesamte Team, das zuvor gemeinsam mit Bühner und Kanagaratnam viele Jahre im 2-Sterne Restaurant La Table im Casino Hohensyburg tätig war, ist den beiden ins Restaurant la vie gefolgt, u.a. auch Sommelière Susanne Spies. Das persönlich geführte Restaurant, in dem sich die Gäste „wie zu Hause“ fühlen sollen, wurde in den letzten Monaten neu gestaltet, um die Gäste in einem behaglichen Ambiente begrüßen zu können.

In seinen 14 Jahren im Restaurant La Table haben Thomas Bühner und sein Team in allen Führern Höchstnoten erreicht und zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Zuletzt wurde Thomas Bühner vom Gault Millau zum „Koch des Jahres 2006“ ernannt und erhielt 19 Punkte. Thayarni Kanagaratnam und Susanne Spies erhielten ebenfalls beim Gault Millau die Titel „Oberkellner“ bzw. „Sommelier“ des Jahres. Mit 2 Sternen im Guide Michelin, 5 Kochlöffeln und dem Titel „Spitzenkoch des Jahres“ im Aral Schlemmeratlas, 4 Sternen im Varta-Führer und 4,5 Fs im Feinschmecker gehört Bühner zu den zehn besten Köchen Deutschlands.

Die Gäste erwartet ein neu gestaltetes Ambiente im Restaurant la vie

Die klassizistische Villa im historischen Altstadt kern Osnabrücks bietet den perfekten Rahmen für einen genussvollen Abend. Vom Eingangsbereich, der mit edlem, dunklen Makassa-Holz ausgestattet ist, gelangt der Gast in die stilvolle Lounge, in der ein Apéritif und erste Köstlichkeiten aus der Küche serviert werden. Nun bittet Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam in das durch den zentral gelegenen Weinschrank getrennte Restaurant. Der dunkle Eichenboden, ginsengfarbene Wände sowie helle Sandtöne geben dem Restaurant eine ruhige und zugleich moderne Atmosphäre. Der Gast hat die Wahl zwischen einladenden Bänken oder bequemen Giorgette-Sesseln mit hellbraunen Stoff-Houssen. Moderne Kunst und die Sprossenfenster aus Milchglas runden das behagliche Ambiente ab. Auch der historische Teil des Restaurants in der Beletage erzeugt durch den mehrere Jahrhunderte alten Kachelofen, goldfarbene Vorhänge sowie die warmen Farben eine einzigartige Atmosphäre. Die Zimmerfolge in der ersten Etage des Gebäudes sind übrigens ein genaues Abbild der Dreiteilung der Fassade. Insgesamt finden im Restaurant la vie auf beiden Etagen ca. 65 Genießer Platz, davon 25 im Erdgeschoss und 40 in der Beletage.

Die Küche des neuen Genießer-Domizils in Osnabrück: Evolution statt Revolution

Thomas Bühners zukunftsweisende und kosmopolitische Kochkunst wird in Osnabrück auf höchstem Niveau weitergeführt und behutsam weiterentwickelt. Durch die neue Umgebung lässt sich Bühner inspirieren, was sich in kreativen wie geschmacklich formvollendeten Gerichten widerspiegelt. Klassiker der Spitzenküche kombiniert Thomas Bühner mit saisonalen und regionalen Zutaten, so dass allabendlich einmalige Menüs entstehen, die den Gast immer wieder überraschen.

Thomas Bühners Werdegang liest sich wie ein Kompendium der besten Restaurants Deutschlands – Stationen seiner Laufbahn waren u.a. Harald Wohlfahrts Schwarzwaldstube in Baiersbronn, das Landhaus Scherrer in Hamburg sowie Jörg Müllers Restaurant auf Sylt. Nach diesen prägenden Erfahrungen entwickelte Bühner in den letzten Jahren seinen einzigartigen Stil, der von Gästen wie Kritikern als unnachahmlich und harmonisch empfunden wird.

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