



Thomas Bühner in der WDR Reportage „Hier und Heute: 2 Sterne ziehen um“

05. April 2006

2-Sterne Koch Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam, die neuen Gastgeber des Restaurant la vie im niedersächsischen Osnabrück, werden am Samstag, den 8. April um 18:20 Uhr im WDR in der 30-minütigen Reportage „Hier und Heute: 2 Sterne ziehen um“, zu sehen sein. Während ihres Umzugs vom Dortmunder Restaurant La Table in ihr neues Restaurant la vie hat sie WDR-Reporter Stefan Quante begleitet. An mehreren Drehtagen wurden das Entstehen des neuen Domizils, der Abschiedsabend im alten Restaurant sowie die einzelnen Stationen bis zur Eröffnung des la vie vom Team des WDR verfolgt.

Informative und unterhaltsame Reportagen unter kulinarischen Gesichtspunkten

Stefan Quante ist seit vielen Jahren spezialisiert auf die Themen Gastronomie und Wein, die er in kurzweiligen Reportagen darstellt. Im Juli 2004 berichtete er im WDR bereits über Thomas Bühner als „Gastkoch auf dem Luxusliner“ MS Europa, dieses Mal ist der Spitzenkoch beim Wechsel von seiner alten in die neue Wirkungsstätte zu beobachten. Stefan Quante sagt zu seiner Wahl Bühners für den Fernsehbeitrag: „Thomas Bühner gehört zu den zehn besten Köchen Deutschlands. In Westfalen, das er nun leider verlassen hat, war er der beste. Er ist ein authentischer Mensch, der das, was er empfindet, sagt - und umgekehrt.“

„Koch des Jahres 2006“ in neuen Räumlichkeiten

Das Restaurant la vie, das sich in der Altstadt Osnabrücks in einer klassizistischen Villa befindet, erstrahlt nach dreimonatiger Umbauphase in neuem Glanz: Unaufdringliche Farben, edle Hölzer und gedämpftes Licht erwarten den Gast, wenn er in den einladenden Sitzgruppen in der Lounge bzw. den bequemen Giorgetti-Sesseln des angrenzenden Restaurants Platz nimmt. Das Zusammenspiel aus Genuss, Ambiente und herzlicher Aufmerksamkeit des Service verleihen dem neuen Genießer-Domizil eine behagliche Atmosphäre.

Die ansprechende Umgebung inspirieren den Koch und sein Team zu neuen Kreationen, die sich jedoch nicht revolutionär von der gewohnt filigranen „Kitchen of the World“ abheben, sondern behutsam zu neuen Geschmackswelten entwickeln. Ein einzigartiges Erlebnis – dies soll der Gast mitnehmen, wenn er das neue Ambiente, den herausragenden Service unter der Leitung der Gastgeberin Thayarni Kanagaratnam und die unnachahmliche Küche Thomas Bühners genießt.

Thomas Bühners Weg ist von vielen Auszeichnungen geprägt. Zuletzt wurde er vom Gault Millau zum „Koch des Jahres 2006“ ernannt und erhielt dort 19 Punkte. Partnerin und Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam und Sommelière 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.

Anmerkung für die Redaktion: Bei Fragen zur Sendung können sich die Zuschauer gerne an Stefan Quante wenden. Seine Telefonnummer beim WDR lautet: 0211-8900-718.

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