Ein Komponist in der Küche

Ein Restaurant mit drei Michelin-Sternen ist immer eine Reise wert. Wie zum Beispiel das „La Vie" in Osnabrück. Selbst für verwöhnte Gourmets wird der Besuch zu einem Fest für die Sinne. Text: Peter Hauptvogel

Thomas Bühner ist der Komponist unter den elf deutschen Drei-Sterne-Köchen. Er legt Wert auf die Feststellung, dass die von ihm bereiteten Menüs keine Ansammlung verschiedener Gerichte, sondern eine Symphonie sind. Harmonisch vom ersten bis zum letzten Ton. Ich habe eine seiner Kompositionen gesehen, gerochen und geschmeckt: das Menü „Le Grand Chef". Den Auftakt machte eine karamellisierte rote Gamba mit Algen und Schalotten-Eiscreme. Es folgte ein bretonischer Steinbutt mit in vier verschiedenen Versionen zubereitetem Kohlrabi und Haselnusscreme. Gang drei: geräucherter und gegrillter Aal mit Korinthen, Mandelcreme und Eigelb. Viertens rosa gebratene Taubenbrust mit Ragout von der Keule im „Thai-Style". Fünftens Trüffelravioli mit Maronen. Sechstens Filet und Ochsenbacke vom US-Rind mit Topinambur und Morchelerde. Danach der herzhafte Edelschimmelkäse „Fourme d'ambert" mit Abate-Birne – und nach einem „Fluffy-Duck-Cocktail" Babyananas mit Estragon und weißer Schokolade. Alles zusammen für 228 Euro. Plus einer sehr gelungenen Weinbegleitung durch Sommelier Sven Oetzel für 98 Euro. Unvergesslich wird mir bleiben, wie Thomas Bühner es geschafft hat, den Eigengeschmack aller von ihm verarbeiteten Produkte zu erhalten oder sogar noch zu verstärken. Was ihm vor allem gelingt, weil er die meisten Gerichte bei Niedrigtemperaturen und im Wasserbad gart. C'est la vie! www.restaurant-lavie.de ●

A composer in the kitchen

A restaurant with three Michelin stars is always well worth a visit – and "La Vie" in Osnabrück is no exception. Even the most pampered of gourmets will be treated to a feast for the senses here.

Thomas Bühner is the composer among the eleven German chefs who boast three Michelin stars. He sets great store by the fact that his menus comprise a symphony, rather than a disparate collection of dishes – harmony is the watchword throughout. I had the good fortune to see, smell and taste one of his compositions, the menu entitled "Le Grand Chef". It started off with a caramelised prawn served with seaweed and shallot ice cream. Next came a Breton turbot with kohlrabi served four ways and hazelnut cream. The third course comprised smoked and grilled eel with currants, almond cream and egg yolk. A pink-roasted pigeon breast with a "Thai-style" ragout made from the leg meat was then served, followed by truffle ravioli with chestnuts. The sixth course was fillet and ox cheek of US beef with Jerusalem artichoke and morels. Then came the hearty blue "Fourme d'ambert" cheese with

Alle Angaben ohne Gewähr, Photos: Restaurant La Vie/Michael Holz Studio

Aus dem eigenen Kräutergarten in die Küche: Thomas Bühner (53) weiß immer ganz genau, welche Produkte er verarbeitet. Der gebürtige Westfale darf sich für Gerichte wie den „Rochenflügel" (Bild l. o.) seit drei Jahren mit drei Michelin-Sternen schmücken.

From his own herb garden to the kitchen: Thomas Bühner (53) knows exactly where his ingredients hail from. The native of Westphalia has boasted three Michelin stars for the past three years thanks to dishes such as his skate wings (above, left).

Abate pear – followed, after a "Fluffy Duck" cocktail, by baby pineapple with tarragon and white chocolate. The cost of the meal came to €228, with the excellent accompanying wines recommended by sommelier Sven Oetzel adding another €98 to the bill. I will never forget how Thomas Bühler managed to retain, or even enhance, the taste of all the products used in his dishes. His success in doing so is largely down to his penchant for cooking at low temperatures and using a bain-marie. C'est la vie! www.restaurant-lavie.de ●

ADAC

Mietwagen weltweit!

Mit Online-Preisvergleich und Best-Preis-Garantie.

Über 6.000 Vermietstationen in mehr als 50 Ländern!

Mietwagen von Premium-Anbietern mit All-Inclusive-Leistungen und Vorteilen für ADAC Mitglieder. Buchen Sie jetzt auf www.adac.de/autovermietung oder unter (089) 76 76 20 99

Vermittler: ADAC Autovermietung GmbH