



Reise zum Tellerrand der Welt

## Osnabrück

Dass jedes Produkt nur nach sich selbst schmecken soll, ist die radikale Idee, mit der sich Thomas Bühner vom „La Vie“ (u.) drei Sterne erkocht hat. Deshalb wird die Auster auf dem sommerlichen Teller *oben* (aus dem „Le Grand Chef“-Menü) von keiner Vinaigrette beleidigt, sondern so lange von ihrem Wasser befreit, bis sie ist, was sie ist: ein Katapult ins salzige Herz des Ozeans. Mit von der Partie sind die kühle Gurke und die herbe Olive, von denen man gar nicht dachte, dass sie sich verstehen. Es schäumt, kracht und schmilzt im Mund, bis die Zunge nicht mehr weiß, wo kalt, süß und umami ist.

restaurant-lavie.de



Redaktion Uta Schürmann



## Natural Beauty

Der Bauplan der Natur ist immer noch das erstaunlichste Beispiel von Schönheit und Funktionalität: Von dieser Prämisse ging Raefer Wallis von Aoo Architecture aus, als er das „Tri“ auf Sri Lanka entwarf, ein nachhaltiges Luxushotel, wie es seinesgleichen auf der Insel kein zweites gibt. Mit grünen Dächern, offenen Räumen, Baustoffen aus der Natur und leichtesten Linien betreiben die elf Suiten eine regelrechte Mimikry. Nutzgärten und Solarenergie sorgen dafür, dass sich das Resort am Koggala-See selbst genügt, ab 250 Dollar. [trilanka.com](http://trilanka.com)



Pracht an der Gracht „The Hoxton“ ist nun auch nach Amsterdam gekommen – und beherbergt dort 111 Zimmer (o. Kategorie „Cosy“), die sich in fünf Stadthäusern an der Herengracht (re.) befinden. Im 17. Jahrhundert lebte hier der Bürgermeister, bei dem vermutlich auch schon Delfter Vasen auf den Kaminsimsen standen. Zu denen haben sich heute lauter neue Designobjekte gesellt, wunderbar ausgesucht vom niederländischen Interior-Duo Nicemakers. Ab 89 Euro in der Größe „Shoebox“. [thehoxton.com](http://thehoxton.com)

