

Die Besten im la vie Osnabrück

Nur die Besten genügen seinen Ansprüchen. Wie schon im vergangenen Jahr hat Thomas Bühner, 3 Sterne Koch im la vie in Osnabrück, auch in diesem Jahr wieder vier Kollegen der Kochelite Europas zu Gast.

Aromenkompositionen von vier Händen kreiert garantieren Menus die den Gaumen und das Herz verzaubern. Bereits im Mai stand neben Thomas Bühner der koreanische Koch Sang Hoon Degeimbre im la vie am Herd. Der Koreaner der im belgischen Restaurant L'air du temps seit Jahren erfolgreich höchst filigrane Menus auf den Teller bringt verwendet am liebsten seine eigenen Gartenprodukte.

Am 20. Juni ist kein geringerer als der bekannte Franzose Alexandre Gauthier im la vie in Osnabrück. Er ist beliebt wegen seiner ausgefallenen Dekorationen, da sind die Menukarten schon mal auf (hand) geknittertem Papier geschrieben oder das Frühstück wird auf Blechtellern serviert, aber natürlich alles mit perfekter Präzision drapiert. Sein Kochstil ist eher nordisch inspiriert. Alexandre Gauthier



Sidney Schutte



Thomas Bühner

betreibt sein Restaurant, La Grenouillere in der Nähe von Calais.

Nach der Sommerpause am 24. September wird aus den nahen Niederlanden Sidney Schutte, Restaurant Librije's Zusje in Amsterdam, an der Seite von Thomas Bühner kochen.

Innerhalb kürzester Zeit hat Sidney Schutte sich 2 Sterne erkocht und war 2016 Koch des Jahres in Holland. Seine Menu-Präsentationen gleichen Kunstwerken. Manche Gäste möchten sie nur fotografieren, statt verzehren. So beeindruckend sind sie.

Am 28. Oktober erwartet Thomas Bühner den spanischen Küchenphilosophen Andoni Luis Aduriz den man zu den innovativsten unter den mediterranen Eliteköchen zählen darf. Seine Menus sind eine Geschichte rund um die Genussemotionen, Essen mit allen Sinnen, ja und auch mit den Händen so wie es vor langer Zeit üblich war. Grenzen zu überwinden, Freiheiten entfalten und daraus einen Kontext werden lassen der die Logik der kulinarischen Welt erklärt und die Sinne frei macht von Vorurteilen. Das sind die Ziele die der spanische Koch mit seinen Menus erreichen will.

Bleibt festzustellen, dass es Thomas Bühner mal wieder gelungen ist mit der Auswahl seiner diesjährigen Gastköche, die Elite Europas für das la vie zu begeistern. Seine Gäste werden es zu schätzen wissen.

Fotos: la vie, Mugaritz, Librije's Zusje

Restaurant
la vie
Krahnstr 1-2
49074 Osnabrück
info@restaurant-lavie.de
www.restaurant-lavie.de



Andoni Luis Aduriz

Das la vie unterstützt seit Jahren die Osnabrücker Krebsstiftung mit Spenden von Freunden, Bekannten und Menschen die gerne helfen. Das freut nicht nur die Krebsstiftung Osnabrück auch das la vie Team sagt Danke.