



In der „La Vie“-Küche: Restaurantkritiker Andrew Walleck (rechts) hat gemeinsam mit Nicolas LaBuz den Osnabrücker Spitzenkoch Thomas Bühner besucht. Foto: Three Star Epicure

Rund um die Welt zum besten Essen jetten

Weit gereister Gastrokritiker gibt dem „La Vie“ 10 von 10 Punkten

hiek **OSNABRÜCK**. Andrew Walleck hat einen ganz normalen 9-to-5-Job. Doch wenn der Kanadier nicht gerade für ein Versorgungsunternehmen in Chicago arbeitet, bereist er die besten Restaurants der Welt. Vor zwei Jahren hat Walleck damit angefangen. Sein Ziel: alle 118 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants zu besuchen. 80 hat er schon – darunter nun auch das La Vie in der Osnabrücker Altstadt.

Das Besondere: Der Küche von Thomas Bühner und seinem Team hat der weit gereiste Hobby-Restaurantkritiker erstmals 10 von 10 möglichen Punkten verliehen. Eine Ehre für den Osnabrücker

Spitzenkoch: „Man muss sich auf seiner Internetseite nur anschauen, wo er sonst schon überall war“, sagt Bühner stolz. Er freue sich riesig über die Bestwertung.

Bereits im November war Walleck in Osnabrück, um ein Häkchen mehr auf seiner Liste setzen zu können, kurz vorher hatte er das Aqua in Wolfsburg besucht, das zweite Drei-Sterne-Restaurant in Niedersachsen.

Die Bewertung für Bühner und sein Team folgte nun Anfang des Jahres auf seinem Blog. Angekündigt wird der Besuch übrigens nicht, auch die Bezahlung des Abends erfolgt ganz regulär – denn nur so kann Walleck

die Punkte am Ende neutral vergeben.

Wo er mit seinem Projekt, das man über seinen Blog „Three Star Epicure“ (englisch: „Drei-Sterne-Gourmet“) verfolgen kann, hinhinmöchte? Er habe sich einen Zeitraum von drei Jahren gesetzt. Bis dahin möchte er international alle Restaurants mit der Bestwertung des Michelin-Führers besucht und auf seiner Webseite bewertet haben. Außerdem soll am Ende des Projekts ein Buch dazu erscheinen.

Wallecks Blog „Three Star Epicure“ ist unter der Adresse threestarepicure.com erreichbar.