

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

Hotel- und
Restaurant-Tipps
OBERBAYERN
TESSIN

30 Seiten Special:

Genuss
daheim



Oberbayern-Special

Genießen im weiß-blauen Schlaraffenland

Heft 4 April 2021

Deutschland € 8,-

Luxemburg € 9,20, Italien € 10,50

Belgien € 9,20, Spanien € 10,50

Schweiz SFR 11,00

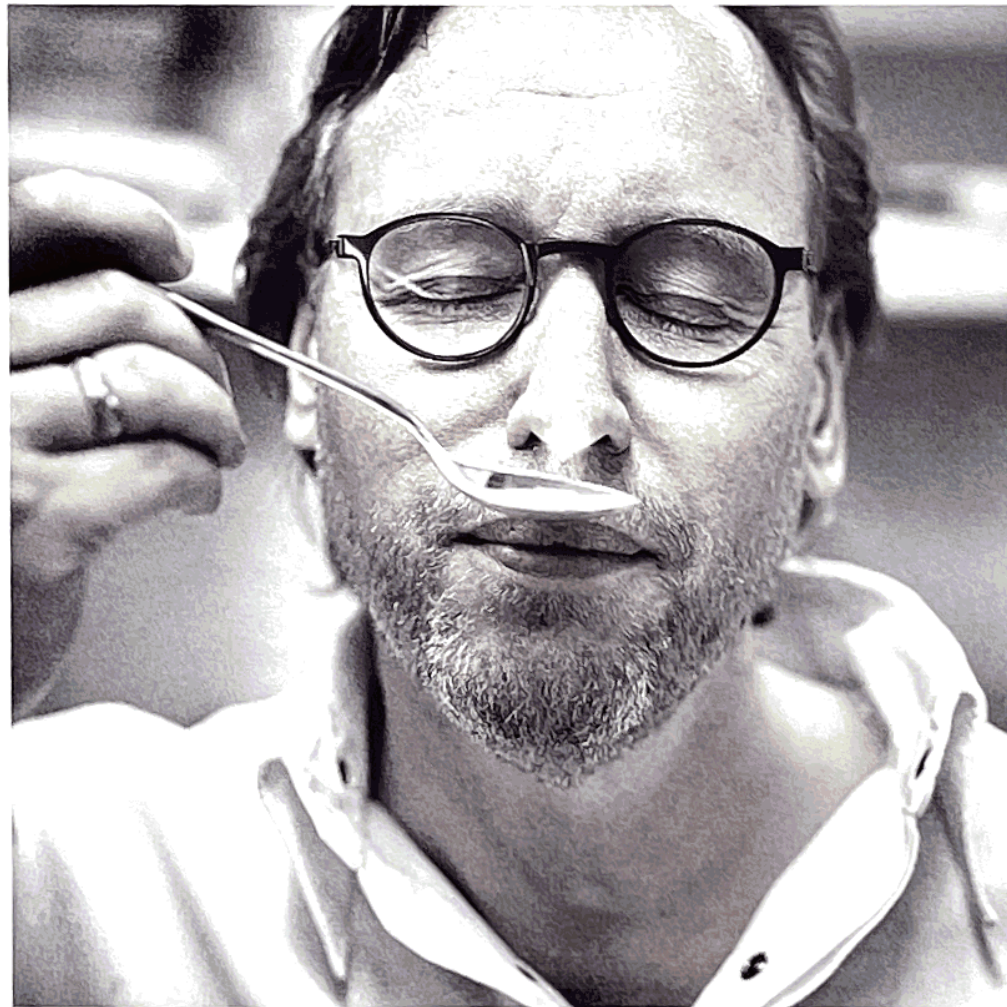


Let's stay in touch ...

mit Top-Chef Thomas Bühner und seiner Genuss-Philosophie

Thomas Bühner zählt seit mehr als zwei Jahrzehnten zur Liga der deutschen Spitzenköche. Von April 2006 bis Juli 2018 leitete der gebürtige Westfale als Geschäftsführer und Küchenchef das Restaurant La Vie in Osnabrück, das mit 19 Punkten im Gault&Millau und drei Michelin-Sternen sowie Höchstnoten in allen anderen deutschen Restaurantführern ausgezeichnet war. Im Sommer 2018 wurde das Restaurant geschlossen. Seitdem ist Bühner als Gastkoch, Keynote Speaker und Berater für gastronomische Konzepte und Lebensmittelproduzenten weltweit aktiv. Außerdem betreibt er sehr erfolgreich einen Onlineshop mit hochwertigen Produkten aus dem Food- und Non-Food-Bereich. „Durch meine mehr als 25-jährige Tätigkeit in der Spitzengastronomie habe ich gelernt, wie wichtig beste Zutaten und Arbeitsgeräte sind. In meinem Shop präsentiere ich eine Auswahl von Produkten und Werkzeugen für Küche und Tisch, die von mir ausführlich getestet wurden“, lässt Thomas Bühner verlauten. Darunter auch seine eigene Gewürz-Linie „Mein Lieblings-Gewürz“.

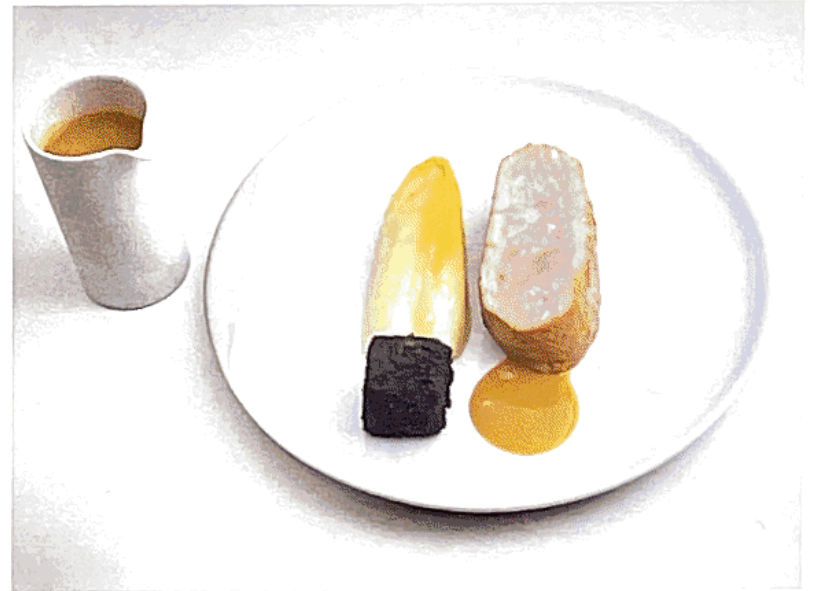
Seit einigen Monaten bietet der Spitzenkoch zu bestimmten Themen und besonderen Gelegenheiten seine auf insgesamt 200 bzw. 100 Menüs limitierten Gourmet- und Deluxe-Boxen an – prall gefüllt mit einem jahreszeitlich abgestimmten Drei-Gänge- bzw. Vier-Gänge-Menü für zwei Personen. Mit der beigefügten, bebilderten Kochanleitung lassen sich alle Gerichte auch von Laien perfekt inszenieren. Nach dem großen Erfolg der Winter-Genussboxen und der bereits nach wenigen Tagen ausverkauften Oster-Gourmet-Box mit zahlreichen lukullischen Highlights will Bühner die Serie mit Frühlings-Gourmet-Boxen fortführen. Sämtliche Menü-Kompositionen entstehen in enger Zusammenarbeit mit der renommierten Achenbach Delikatessen Manufaktur. Seit über 60 Jahren entwickelt, produziert und vertreibt diese weltweit erstklassige Food-Spezialitäten für Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering. „Mit der Achenbach Delikatessen Manufaktur habe ich einen Partner gefun-



den, der in der Lage ist, meine Genussphilosophie eins zu eins umzusetzen: Mein Anspruch ist es, mit meiner modernen, dreidimensionalen Aromenküche zu begeistern. Die erste Dimension bildet der

Eigengeschmack eines jeden Produktes. Die zweite Dimension beschreibt die Zubereitung der Gerichte. Die dritte Dimension repräsentiert die Spannweite der Küche“, erklärt der Spitzenkoch.

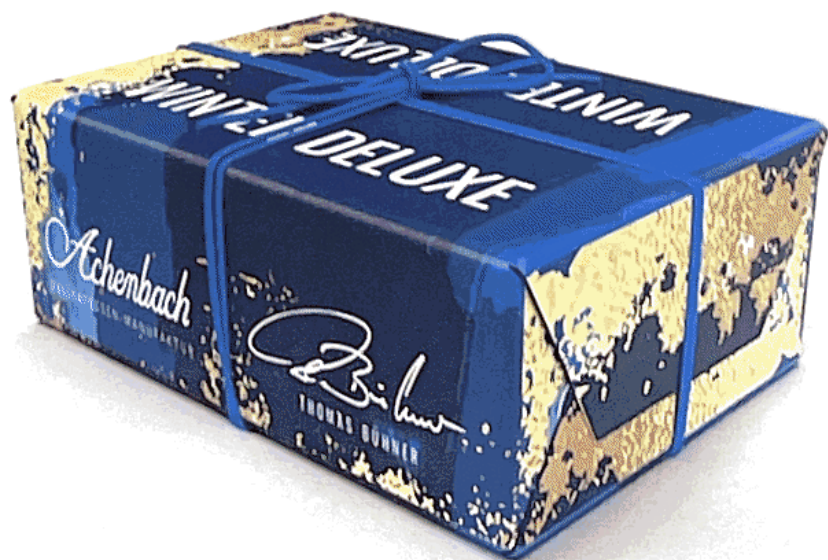




Für Thomas Bühner stellt ein Menü nicht einfach eine Reihe unterschiedlicher Gänge dar, sondern er komponiert es wie eine Symphonie.

Und wenn es mal kein Menü sein soll, aber trotzdem etwas ganz Besonderes? Dann darf es vielleicht auch mal Kaviar sein. Ein Gourmet-Paket mit wahlweise 50 g oder 125 g Selection Imperial Kaviar und allem, was dazugehört. Dazu dann eine schöne Auswahl Champagner und Wein im Probierpaket. Oder ganz gemütlich am Lieblingsplatz @home Käse zum Genießen! Thomas Bühners exklusiver Onlineshop bietet Genießern auf mehreren Ebenen Erstklassiges in Top-Qualität. ■

Thomas Bühner
 Marienstraße 17, D-49074 Osnabrück
 Telefon: 0 172 / 561 73 25
 E-Mail: mail@thomasbuehner.de
 Internet: www.thomasbuehner.de



**„MEIN ANSPRUCH IST ES, MIT MEINER MODERNEN,
 DREIDIMENSIONALEN AROMENKÜCHE ZU BEGEISTERN.“**

(THOMAS BÜHNER)