

The most wonderful time of the year ...

Der perfekte Countdown für Weihnachten – entweder als Geschenk für einen geliebten Menschen oder als besondere Aufmerksamkeit für sich selbst.

FOODIST X STAR CHEF THOMAS BÜHNER ADVENT CALENDAR 2021

PRODUCTS TO THE VALUE OF € 249,99
PRODUKTE IM WERT VON € 249,99,-

Thomas Bühner has been able to secure not one, not two, but a full three Michelin stars consistently since 2011. The top German chef has made an international name for himself over the past 20 years. With his modern aromatic cuisine, which focuses on the authentic flavours of the individual components, gentle preparation and the composition of the menu, he most recently delighted guests at his 3-star restaurant „La Vie“ in Osnabrück. In 2018, he swapped the restaurant kitchen for work as a guest chef, keynote speaker and consultant for gastronomic concepts and food producers and has since been travelling the world from South America to Asia.

Nicht einen, nicht zwei, sondern ganze drei Michelin-Sterne konnte Thomas Bühner sich seit 2011 durchgehend sichern. Der deutsche Spitzenkoch hat sich in den letzten 20 Jahren international einen Namen gemacht. Mit seiner modernen Aromenküche, bei der die authentischen Geschmacksnoten der einzelnen Komponenten, die schonende Zubereitung und die Zusammenstellung des Menüs im Vordergrund stehen, hat er zuletzt in seinem 3-Sterne-Restaurant „La Vie“ in Osnabrück die Gäste beglückt. 2018 hat er die Restaurantküche gegen die Tätigkeit als Gastkoch, Keynote Speaker und Berater für gastronomische Konzepte und Lebensmittelproduzenten ausgetauscht und ist seitdem von Südamerika bis Asien auf der ganzen Welt unterwegs.

www.foodist.de



Which is your own favourite product and how do you use it?
With the quality, it's hard to choose one. Ask a mother which one is her favourite! But already in the morning for breakfast on the boiled egg or scrambled egg a little Zalaris pumpkin seed oil or a grape seed oil - I love that. Add a tablespoon of linseed oil to muesli and I know: „I've done something good for myself“. I use our own products like olive oil, hazelnut oil, pistachio oil, all balsamic crema from apple to sour cherry every day, they are always there.

Welches ist Ihr eigenes Lieblingsprodukt und wie setzen Sie es ein?

Bei der Qualität ist es schwer, sich für eins zu entscheiden. Fragen Sie mal eine Mutter welches ihr liebstes Kind ist! Aber schon morgens zum Frühstück auf dem gekochten Ei oder Rührei ein wenig Zalaris Kürbiskernöl oder ein Traubenkernöl – das liebe ich. Ins Müsli ein EL Leinöl und ich weiß: „Ich habe was Gutes für mich getan“. Ich verwende unsere eigenen Produkte wie Olivenöl, Haselnussöl, Pistazienöl, alle Balsamico Crema von Apfel bis Sauerkirsch täglich, sie sind immer dabei.

You are one of the best chefs in the world - how do you cook at home?

At home, there are lots of fresh vegetables and cooking is very varied. Good and healthy oils are always there, of course. My wife can relax wonderfully after a hard day cooking, so she usually does the cooking. She cooks delicious food with a lot of love, pays a lot of attention to the quality of the products and makes a lot of effort. That's why we have the rule: one cooks, one cleans up. When we have visitors, my wife likes to rely on me.

Sie gehören zu den besten Köchen der Welt – wie kochen Sie zu Hause?

Zuhause gibt es viel frisches Gemüse und es wird sehr abwechslungsreich gekocht. Gute und gesunde Öle sind natürlich immer dabei. Meine Frau kann sich nach einem anstrengenden Tag wunderbar beim Kochen erholen und so kocht meist sie. Sie kocht total lecker und mit viel Liebe, schaut sehr auf Produktqualität und gibt sich unendlich Mühe. Deshalb gilt bei uns die Regel: Einer kocht, einer räumt auf. Wenn wir Besuch haben, dann verlässt sich meine Frau gerne auf mich.

