

Mit dem Restaurant
„La Vie by Thomas
Bühner“ möchte
der Starchef im fernen
Taipeh an die Erfolge
in Deutschland
anknüpfen

AUFBRUCH ZUM NEUEN STERN

LANGE SORGTE SPITZENKOCH **THOMAS BÜHNER** IN OSNABRÜCK FÜR EXQUISITE HOCHGENÜSSE. JETZT HABEN SEINE KULINARISCHEN VISIONEN IN EINER LUXUS-MALL IN TAIWAN EINE EXKLUSIVE HEIMAT GEFUNDEN

Thomas Bühner

Sternekoch, Patron, Konzeptgeber

Geniales Tandem: Der aus Hongkong stammende Chef de Cuisine Xavier Yeung genießt Bühners vollstes Vertrauen, ist quasi dessen rechter Arm in Taipeh. Gemeinsam entwickeln die beiden entsprechend den Jahreszeiten auch die Speisekarte stetig weiter. Mehr Informationen unter: www.thomasbuehner.de

Er war viele Jahre ganz oben. Drei Michelin-Sterne und Höchstnoten in sämtlichen Restaurantführern. Mehr ging fast nicht. Dann 2018 unvermittelt alles vorbei. Der Ausstieg des Investors besiegelte das Ende eines der besten Restaurants der Welt. Die Sterne des „La Vie“ in Osnabrück erloschen und damit auch die Wirkungsstätte von Starchef Thomas Bühner. Ein Schock, an dem so mancher zerbrochen wäre. Doch Trübsal blasen war nie das Ding des gebürtigen Westfalen. Im Gegenteil. Niederlagen haben stets den Ehrgeiz und die Visionen des Kochkünstlers geweckt. Das begann schon während der Lehrzeit in Paderborn. Da waren Erniedrigungen an der Tagesordnung, sogar eine Ohrfeige vom Chef im Spiel. Statt hinzuwerfen, beantragte der Azubi erfolgreich Lehrzeitverkürzung und konnte nach zweieinhalb Jahren das Weite suchen.

Der Weg zu den Sternen

Zum Glück folgten danach weitaus bessere und angesehene Lehrmeister wie Günter Scherrer, Jörg Müller und Harald Wohlfahrt. Im Jahr 1991 übernahm der 29-Jährige dann selbst das Ruder, wurde Küchenchef im bis dato 1-Sterne-Restaurant „La Table“ in Dortmund. Und verlor diesen gleich einmal. Doch auch diesen Dämpfer sah der ehrgeizige Bühner als Antrieb, wollte es besser machen. Fünf Jahre später dann der Lohn. Er erkochte sich den ersten Stern, zwei Jahre später den zweiten. 2001 kürte ihn die Gourmet-Bibel Gault&Millau zum Aufsteiger des Jahres, 2006 dann zum „Koch des Jahres“. Im gleichen Jahr machte Bühner den Schritt von Nordrhein-Westfalen nach Niedersachsen und übernahm die Leitung des „La Vie“ in Osnabrück. Und schaffte 2011 den Aufstieg in die 3-Sterne-Liga. Jahr für Jahr begeisterte er mit seiner aufwendig komponierten avantgardistischen Aromenküche Gäste und Kritiker gleichermaßen. Bis zur Supernova im Jahr 2018.

Neue Wege beschreiten

Wer im Anschluss auf einen schnellen Neuanfang gehofft hatte, wurde enttäuscht. Fast fünf Jahre schlug Bühner andere Wege ein – reiste als Keynote-Speaker, Gastkoch und Berater für verschiedenste Gastronomie-Projekte um die ganze Welt. Besonders Asien zog ihn dabei in den Bann. Und genau dort, will der inzwischen 61-Jährige mit dem Restaurant „La Vie by Thomas Bühner“ erneut



Gesamtkunstwerke

Gemäldegleich fügen sich die Speisen in Geschirr, das der Belgier Pieter Stockmanns entworfen hat



nach den Sternen greifen. Eine Mission, die der Perfektionist zusammen mit Geschäftspartner Genesis Lavie, Geschäftsleiter Ray Wu und seinem Küchenchef Xavier Yeung zwei Jahre akribisch vorbereitet hat. Die Location? Ein geschmackvolles Kleinod mit 27 Plätzen inmitten einer neu erbauten Luxus-Mall im Norden Taipehs. Klingt für uns Europäer merkwürdig, „aber es gibt Parkplätze“, wie es Bühner gerne so westfälisch-trocken formuliert. Serviert und zelebriert wird europäisch geprägte Spitzenküche in elf Gängen mit herausragenden taiwanesischen Produkten aus Bergen, Meer, Flüssen und Wäldern. Natürlich angepasst an die Jahreszeiten. Und auch wenn der Patron nicht oft selbst am Herd stehen wird – sein Lebensmittelpunkt bleibt weiterhin Osnabrück – so tragen die Gerichte doch eindeutig seine unnachahmliche Handschrift. Sogar geliebte Klassiker aus „alten“ Zeiten wie „Kartoffelschaum mit Kürbis-Curryeis“ oder das „Reh im Sud“ soll hier weiterhin internationales Genießerpublikum erfreuen. Klingt eigentlich so, als wären die Sterne ganz nah. *Tina Eder*

Das gelungene Wohlfühl-Luxus-Ambiente des Restaurants stammt aus der Feder des Düsseldorfer Interior-Designers Olaf Kitzig

