

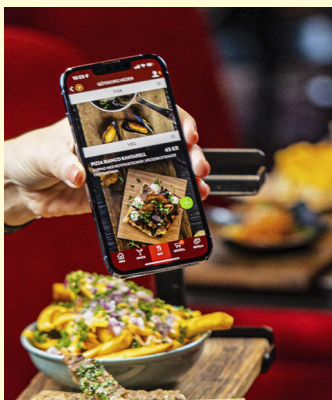


## Müllers neue alte Mühle

Nelson Müller wird Hotelier: Der Spitzenkoch hat die Diepeschrather Mühle in Bergisch-Gladbach übernommen und darin ein feines „Relais & Châteaux“-Hideaway mit 25 Zimmern und Suiten eröffnet. Auch sein Gourmet-Restaurant „Schote“ zieht in diesem Frühjahr von Essen in das traditionsreiche, von einem geschützten Waldgebiet umgebene Anwesen. Die neue Brasserie „Müllers in der Mühle“ ergänzt das Angebot. Am alten Standort verbleibt als Stammhaus die Brasserie „Müllers auf der Rü“. **Bergisch-Gladbach, Diepeschrath 2-6, [www.diepeschrather-muehle.de](http://www.diepeschrather-muehle.de)**

## AKTUELLE TERMINE

Auf zur Slow-Food-Messe: Vom 24.–27. April präsentiert der **Markt des Guten Geschmacks** in Stuttgart auf genussliche Weise regionale Vielfalt. [www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/](http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/) +++ Ab ins kaum bekannte **Blauburgunderland: Am Schaffhauser Gourmet-Festival** (26. April bis 31. Mai) können Neugierige bei feinen Menüs die Weine aus dem Schweizer Kanton Schaffhausen kennenlernen. <https://blauburgunderland.ch/weinerlebnisse.html>



## Häppchen per App

Mit einer Filiale in Kiel kommt die schwedische Restaurantkette „Pincho Nation“ nach Deutschland. Das Prinzip: Die Gäste reservieren, bestellen und bezahlen per App. Zur Wahl steht ein kulinarisches Potpourri in knuffigem Mini-Format: Burger, frittiertes Blumenkohl mit Rauchmayo, cremige Vodka-Pasta. Das App-Prinzip macht den Besuch anonymer, dafür fällt das Warten auf die Bedienung weg. Vorsicht: Die „Candy Drinks“ schmecken echt wie Fruchtgummi! **Kiel, Holstenbrücke 5, [www.pinchonation.de](http://www.pinchonation.de)**

# 3 Fragen an

Spitzenkoch **Thomas Bühner**, der nach Projekten in aller Welt im April ein Restaurant in Düsseldorf eröffnet



**Herr Bühner, das „La Vie“ in Osnabrück war bis zur Schließung 2018 eines der besten Restaurants in Deutschland. Wollen Sie an diesen Erfolg anknüpfen?**

Wir werden auf jeden Fall die Philosophie nicht verändern, sondern weiterentwickeln. Wir wollen im neuen „La Vie“ auf dem Metro-Campus in Düsseldorf-Flingern wie damals in Osnabrück regionale Produkte mit Ideen aus aller Welt kombinieren. Wichtige Inspirationsquellen bleiben die französische und die asiatische Küche. Mit dabei sein werden auch ein paar Klassiker wie der Kartoffelschaum mit Kürbiseis (Rezept siehe »e&t« 10/2022).

**Sie haben 2023 auch ein „La Vie“ in Taipeh eröffnet. Werden sich die Restaurants stark unterscheiden?**

Nein, sie werden ähnlich sein. Ich denke aber, dass wir in Taiwan einen eigenen Stil entwickeln konnten. Küchenchef Xavier Yeung ist der beste Dolmetscher, um die „La Vie“-Philosophie auf die asiatischen Essgewohnheiten zu übertragen.

**Wer wird in Düsseldorf in der Küche stehen?**

Ich freu mich sehr, dass Timo Fritsche wie schon in Osnabrück Küchenchef wird. Ich selbst werde als Patron nicht immer da sein. Das ist international normal, aber hier immer noch etwas ungewöhnlich.

**Düsseldorf, Schlüterstraße 1, <https://laviebythomasbuehner.de>**