Kulinarik-Legende Thomas Bühner Als Dortmund ein neues Sterne-Restaurant entging RN+

Annette Feldmann

28.11.2025 05:55 Uhr

© Bühner / Montage: Friedrichs

Seine weltberühmte Sterneküche hat ihre Wurzeln in Dortmund. Viele Gäste sind ihm rund um den Globus gefolgt. Jetzt ist er wieder da. Ganz nah.

5 Min Lesezeit

Ganz nah, aber eben doch haarscharf an Dortmund vorbei. Thomas Bühner hat in Düsseldorf ein neues „La Vie“ erfunden. Ein gefeiertes Comeback in Deutschland: Kaum öffneten sich die Türen, ging schon der erste Michelin-Stern auf.

„Vielleicht ein bisschen Vorschuss-Lorbeeren“, räumt Bühner ein. „Aber die wissen auch, wenn wir Fine Dining dranschreiben, dann ist das Fine Dining! Und nicht: Lass uns üben.“

Das haben auch andere internationale Kulinarik-Führer sehr schnell gemerkt: Im Falstaff-Restaurant-Guide für 2026 ist das La Vie „die Eröffnung des Jahres“. Im Green Guide aus London gehört es zu den 100 kreativsten Restaurants der Welt für grüne Küche.

Kulinarische Highlights auf den Teller Der kostenlose Genussecke-Newsletter

Phoenix West wäre auch schön

Thomas Bühners Herz schlägt immer noch für Dortmund. Er wäre auch gern hier her gekommen. „Vielleicht Phoenix-West oder Phoenix-See. Leider war bisher noch nichts Passendes dabei“, bedauert er. Aber: „Wenn mir jemand etwas anbietet, komme ich auf jeden Fall gucken.“

Es war 1991 im La Table der Spielbank-Hohensyburg, als der junge Küchenchef (damals 29) mit großen Ambitionen startete und tatsächlich sensationelle zwei Sterne nach Dortmund holte. Es folgte das La Vie in Osnabrück von 2006 bis 2018 mit drei Sternen. Seither ist der Mann mit der Garantie für höchste Kochkunst überall auf der Welt herumgekommen, wo man Haute Cuisine buchstabieren kann.

Jeder Gruß aus der Küche vor dem eigentlichen Menü ist ein kleines Kunstwerk. © Michael Holz Studio

Dass Bühner in Dortmund keine passende Location gefunden hat, obwohl er gern in seine alte Wirkungsstätte zurückgekehrt wäre, ist bedauerlich – besonders, weil Michael Dyllong jüngst ankündigte, sein Sterne-Restaurant The Stage zu schließen. Und ebenso bedauerlich, wenn man hört, was er in seinem neuen

Düsseldorfer Restaurant auf die Beine stellt. Dortmund entgeht damit Kulinarik auf allerhöchstem Niveau.

Ein La Vie auch in Taiwan

Er betreibt ein La Vie by Thomas Bühner in Taipeh (Taiwan), ein Taste by Thomas Bühner in Istanbul, ist Berater und Konzeptgeber für viele internationale gastronomische Highclass-Projekte. Seine kulinarische Landkarte liest sich wie eine Menüfolge über mehrere Kontinente.

„Aber ein Berater ist ein König ohne Reich“, konstatiert er. Darum braucht seine Kreativität eben immer auch die ganz eigene Bühne – wie jetzt in Düsseldorf. Hier ist er der Patron. Und der Trainer des Teams.

Königskrabbe und Lebkuchen. Passt also fast in die Adventszeit. © Michael Holz Studio

Er steht nicht am Herd, aber es ist seine aromatisch intensive Bühner-Küche: vielschichtig im Geschmack, mit kompromisslos hochwertigen Produkten, eine französische Fine-Dining-Tradition gepaart mit den asiatischen Inspirationen, die er auf seinen Reisen gesammelt hat. Zwei große Küchen, die gemeinsam ein Gaumen-Feuerwerk entzünden.

„Ich mag Sachen, die einen eigenen Geschmack haben: Wildes Schaf, Bison, Gams, Rentier. Die Menükarte kann ja nicht nur aus Rind und Huhn bestehen. Aber wir wollen mit Essen nicht provozieren.“ Trotz höchster kulinarischer Weihen ist Bühner nach wie vor bodenständiger Westfale und weiß: „Es muss den Menschen schmecken.“

Das Konzept im Düsseldorfer La Vie vereint, was immer schon gut war, mit Neuem, das überrascht. Der Patron erklärt das so: „Wir müssen einen eigenen Stil entwickeln, das geht nur über die Zeit. Wir sind modern in dem Sinne, dass wir uns Gedanken machen, wie gehe ich mit den Ressourcen um, was verbrauchen wir wofür.“

Fleisch, Fisch und Veganes

Auf der Karte steht daher auch ein veganes Menü. „Aber wir machen kein Dogma daraus. Das Eleven Madison in New York war jahrelang nur vegan. Jetzt gibt es doch wieder Fleisch und Fisch. Welcome back to normal!“ Unterm Strich: Man tastet sich noch ran, aber auf höchstem Niveau. Wie bei einer neuen Rezeptur, die man so lange abschmeckt, bis sie perfekt ist.

Sieht süß aus, soll aber herzhaft schmecken: Fluffy Duck. © Michael Holz Studio

Angeboten werden zwei Menüs, 5 oder 7 Gänge, eines davon vegan, und man kann à la carte bestellen. Menüs ab 176/186 Euro, 4 bis 7 begleitende Weine ab 88 Euro. Ein orchestriertes Zusammenspiel von Küche und Keller.

Natürlich verzichtet Thomas Bühner nicht auf die alten Klassiker aus den vorangegangenen Restaurants: „Da sind wir wie eine alte Rockband. Das wollen die Gäste. Es gibt zum Beispiel Ableitungen von Signature-Dishes wie Kartoffelschaum mit Kürbis-Curry-Eis oder das Reh im Sud exotischer Aromen.“

Ein Gast sagte kürzlich überrascht: „Das ist ja ein Gang, den ich bei Ihnen in Dortmund gegessen hab.“ Es war Mufflon mit Curry-Linsen und Anis-Pflaumen. Eines von Bühners Lieblings-Gerichten.

Design Award fürs Ambiente

Jeden Tag kommen kulinarische Fans aus Dortmund oder Osnabrück ins Düsseldorfer La Vie. Der Standort ist sehr urban: Mitten im sogenannten Metro-Campus, einem zukunftsweisenden Quartiers-Komplex zwischen Innenstadt und Grafenberger Wald.

Im Atrium des gläsernen Hauptgebäudes findet man die beinahe unscheinbare Eingangstür, hinter der sich Bühners kulinarische Welt durch eine überraschende kleine Schleuse öffnet: hinein in ein großes, aber behagliches Wohnzimmer. Das

stilvoll-moderne Wohlfühl-Ambiente wurde auch prompt Gewinner beim German Design Award. „Ein charismatischer Rahmen für unvergessliche Gastronomie-Erlebnisse“, befand die Jury.

das Restaurant „La Vie“ hat einen Design Award fürs Ambiente erhalten. © La Vie

Die Tische stehen großzügig, die Akustik ist gedämpft. 27 Gäste maximal finden Platz. Die Welt draußen verschwindet hinter halbtransparenten Vorhängen – drinnen konzentriert sich alles auf den nächsten Gang.

Hier kann man lange sitzen. Aber wenn man das nicht will – nicht jeder liebt vierstündige Menü-Abende – dann geht‘s auch schneller. „Wenn einer sagt, ich muss in einer Stunde weg, dann kochen wir schneller als der essen kann. Wir haben schon für 220 Personen 6 Gänge in anderthalb Stunden gekocht“, erzählt der Patron. Präzision auch im Hochbetrieb, bei der jeder Teller als kleines Kunstwerk die Küche verlässt.

Junges Weltklasse-Team

Dafür – und in jeder anderen Hinsicht auch – kann er auf ein junges, aber eingespieltes Weltklasse-Team zählen. Der Kopf ist Timo Fritsche. Er war schon Jungkoch und Küchenmeister im Osnabrücker La Vie. „Und in vielen anderen tollen Restaurants war er auch“, ergänzt Bühner.

Jung, Weltklasse und hoch motiviert: Das Küchenteam vom La Vie mit Timo Fritsche an der Spitze (vorn 2.v.links), dahinter Thomas Bühner. © La Vie

„Timo ist ein Jahr mit mir durch die Welt gefahren, Ecuador, Hongkong, Marokko, Griechenland, Ecuador, vier Tage im Regenwald. Wir haben beschlossen, wir machen dieses Projekt gemeinsam. Ich hab eine ausgeprägte Gast-Perspektive. Timo hat eine intensive Koch-Perspektive. Er kann heute einige Sachen besser als ich die könnte. Und er schließt die Lücke im Altersunterschied."

La Table einzigartige Chance

Als Thomas Bühner damals im Dortmund seine Karriere begann, war er sehr schnell unter den 20 Besten in Deutschland, jedes Jahr gab es eine andere Auszeichnung fürs La Table, und schließlich 2 Sterne. Aber der Start war nicht leicht. Noch heute erzählt er von der frühen Kritik eines Restaurant-Testers. Da stand im Gault Millau: „Eine Bitte an Herrn Bühner: Verhunzen Sie nicht weiter die teuren Produkte."

Kritik mit dem Holzhammer. Der junge Küchenchef verarbeitete sie auf langen Waldspaziergängen. „Aber Lob bringt einen nicht weiter", sagt er heute rückblickend. „Ich hab daraus gelernt. Und das La Table war für mich eine einzigartige Chance."

Dortmund verliert Sternerestaurant Michael Dyllongs „The Stage" schließt 2026

Zu arm oder zu viel Currywurst? Warum Sternerestaurants es in Dortmund schwer haben