

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-915 055 01

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.restaurant-lavie.de

Restaurant la vie

Osnabrück im September 2016 (rs). Inmitten der historischen Altstadt von Osnabrück, gegenüber dem Rathaus des Westfälischen Friedens, befindet sich das Restaurant la vie. Heimat des mit drei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Restaurants ist das Haus Tenge – ein unter Denkmalschutz stehendes, klassizistisches Gebäude aus dem 18. Jahrhundert.

Seit 2006 wirkt dort Thomas Bühner als Geschäftsführer und Küchenchef. Der 1962 geborene Westfale hat das Restaurant liebevoll gestaltet und mit allen erdenklichen Serviceleistungen ausgestattet. Das stylische Ambiente im Erdgeschoss wird von warmen Erdtönen und edlen Hölzern bestimmt. Ein begehbare Wein- und Humidorschrank fungiert als Raumtrenner zwischen einer kleinen Lounge und dem Restaurant und lässt erahnen, welche Kostbarkeiten dort für die Gäste bereit liegen. Eine große Buddha Skulptur strahlt Ruhe und Gelassenheit aus. Die zeitgenössischen Kunstwerke sorgen indes für einen Kontrast, den man auch in Thomas Bühners Küche immer wieder entdeckt. Ganz anders ist die Stimmung im ersten Obergeschoss: Dort erwartet Gäste ein authentischer, dreigeteilter Saal des Osnabrücker Klassizismus, der behutsam umgestaltet wurde. Blickfang der Räumlichkeiten ist ein Jahrhunderte alter Kachelofen. Im Dachgewölbe, dem ehemaligen Steinwerk und mit über 600 Jahren ältesten Teil des Hauses, befindet sich die umfangreiche Weinsammlung des Restaurants. Optimal geschützt durch meterdicke Steinmauern.

In diesem „Mekka für Feinschmecker“ wartet Thomas Bühner mit einer avantgardistischen Aromenküche auf, die sich außerordentlich am Eigengeschmack eines jeden Produktes orientiert. Bühner ist überzeugt davon, dass es keinen authentischeren und intensiveren Geschmack gibt, als den ursprünglichen und reinen Geschmack eines Produktes. Er stellt den Eigengeschmack daher grundsätzlich in den Vordergrund und tüftelt oft wochenlang an verschiedenen Techniken, um die puristischen Geschmacksbomben zu kreieren. Eindrucksvoller Beweis ist sein Gericht „Pur Reh“, das er von Jahr zu Jahr verfeinert: Statt eine Sauce

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-915 055 01

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.restaurant-lavie.de

auf dem klassischen Weg, also durch das Anrösten von Fleisch und Gemüse, zu kreieren, hat er eine Jus aus dem reinen Fleischsaft des Rehs entwickelt. Dafür dreht er das Fleisch zunächst grob durch den Fleischwolf und erwärmt es anschließend im Vakuum verpackt im Wasserbad. Dabei tritt der reine Saft des Fleisches aus, den Bühner anschließend im Vakuumverdampfer reduziert. Die daraus entstehende Essenz wird als Sauce zum Reh gereicht – ohne Zusätze wie Gewürze, Röstaromen oder Gerbstoffe.

Ein weiteres Charakteristikum seiner Küche ist die Vorliebe für das Niedertemperaturgaren. Bühners Motto lautet "Fuß vom Gas" und damit meint der begnadete Küchenchef nicht nur die Geschwindigkeit, in der ein Gericht zubereitet wird, sondern insbesondere die Höhe der Temperatur. Statt beispielsweise Fisch in der Pfanne heiß anzubraten, lässt er ein Filet für einige Minuten in hausgemachtem Gewürzöl bei nur 55°C schmoren. Fleisch und Gemüse gart er zudem auch „sous vide“, also im Wasserbad. Dabei entfalten sich die Aromen besonders gut und es ist automatisch entspannter in der Küche.

Ebenso wichtig wie die Technik ist Thomas Bühner aber auch die Spannweite seiner Küche: Der 54-jährige sieht seine Menüs nicht als eine Ansammlung unterschiedlicher Gänge, sondern vergleicht diese mit einer Symphonie. Mal hat die Geige und mal die Oboe die Oberhand - die großen Gefühle aber werden immer erst durch das Zusammenspiel des gesamten Orchesters geweckt. Bühner liebt diese vermeintlichen Gegensätze und setzt sie bei der Zusammenstellung seiner Menüs raffiniert in Szene: puristische Gerichte wechseln sich mit spielerisch angerichteten Tellern ab und erzeugen dadurch eine sinnliche Dramaturgie.

Mit seiner Kochkunst konnte Thomas Bühner in den vergangenen 20 Jahren nicht nur die Tester von Gault Millau und Michelin überzeugen, sondern auch die renommierten Restaurantführer Feinschmecker (5 von 5 F's), Gusto (10 von 10 Pfannen), Varta (5 von 5 Sternen) und Bertelsmann (5 von 5 Hauben).

Für diese Auszeichnungen ist jedoch nicht nur die Küche verantwortlich, sondern in

Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-915 055 01

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: www.restaurant-lavie.de

gleichem Maße der liebevoll und persönlich geführte Service. Dieser liegt in der Hand von Restaurantleiterin Frau Nadja Siebert, die bereits seit zehn Jahren im la vie tätig ist und im Sommer 2016 die Rolle der Serviceleitung übernommen hat. Gemeinsam mit ihrem Team geht sie einfühlsam auf die Individualität und die Wünsche jedes Gastes ein und schafft durch das jeweilige Maß an Aufmerksamkeit und Zurückhaltung eine gelassene Wohlfühlumgebung, die zum Genießen einlädt. Das Restaurant la vie möchte seinem Namen gerecht werden und Gästen die schönen Seiten des Lebens zeigen: unkompliziert, entspannend und wohltuend – auf höchstem Niveau.

Das Restaurant la vie befindet sich in der Krahnstraße 1-2 in 49074 Osnabrück und ist dienstags bis samstags ab 19 Uhr sowie Freitag und Samstag ab 12 Uhr geöffnet. Reservierungen werden unter der Nummer 0541-331150 oder via Email unter info@restaurant-lavie.de entgegen genommen. Weitere Informationen sind unter www.restaurant-lavie.de zu finden.