



Home > News > Gourmet > »Back to the roots: Thomas Bühner eröffnet »La Vie« in Düsseldorf



»BACK TO THE ROOTS«: THOMAS BÜHNER ERÖFFNET »LA VIE« IN DÜSSELDORF

Neueröffnung Düsseldorf Fine Dining

Von Taipeh an den Rhein: Der westfälische Spitzenkoch Thomas Bühner eröffnet im April nächsten Jahres sein neues Restaurant in der Landeshauptstadt von Nordrhein-Westfalen.

19.11.2024

Der April ist sein Monat. Da hat Thomas Bühner Geburtstag. Im April 2023 eröffnete der ehemalige 3-Sterne-Koch des »La Vie« in Osnabrück das »La Vie by Thomas Bühner« in der taiwanesischen Hauptstadt Taipeh. Im April nächsten Jahres geht er mit dem »La Vie by Thomas Bühner« am Rhein an den Start.

Als Bühne hat er sich den **One Metro Campus** in **Düsseldorf** ausgesucht: Im Stadtteil Flingern an der Grenze zu Grafenberg entsteht ein neues Quartier für 4.000 Menschen – ein Platz zum Wohnen und Arbeiten, zum Shoppen und Ausgehen. Der Großhändler Metro entwickelt seine angrenzenden Immobilien weiter und bringt im Gebäude seiner Hauptverwaltung **neue, innovative Gastronomie** unter. Neben sechs weiteren Lokalitäten findet auch das Fine-Dining-Restaurant von Thomas Bühner hier sein Publikum.



INTERNATIONALES AMBIENTE

Für das Interieur hat sich der 62-Jährige wieder **Olaf Kitzig** von Design Studios Kitzig an die Seite geholt. Er war schon für die Gestaltung des Restaurants in Taipeh verantwortlich. Auch in Düsseldorf schaffen Kitzig und sein Team ein Ambiente, das in seiner **Hochwertigkeit** in Nichts der Küche von Thomas Bühner nachsteht: Ein Gastraum voller Rhythmik, von dem die Küche mit halbdurchsichtigen, gemusterten Glaspaneelen nur indirekt getrennt ist. Dazu zwei 95 cm hohe **Tresen aus Irish green und Red Jasper Marmor**, die in ihrer farbkraftigen Naturschönheit starke Anziehungspunkte bilden und gleichzeitig für eine neue Kommunikation im Raum sorgen. Am grünen Block schwingt sich eine Kücheninsel an, die von einem Koch bespielt wird. Dazu gibt es klassische Tischensembles für zwei bis sechs Personen, die von wellenförmig angelegtem, schweren Samt an den Wänden eingerahmt werden. Ein **nussbaumvertäfelter Weinschrank** heißt mit einer Kühlinsel zum **Aperitif** willkommen.

Ein zeitlos-elegantes, internationales Ambiente, in dem sich die Gäste wie der Kochstil Thomas Bühners widerspiegelt: Auch hier bleibt der vielfach ausgezeichnete Koch wieder seiner Küchenphilosophie treu. Thomas Bühner: »Es wird Signature dishes aus dem alten ‚La Vie‘ geben.« **Asiatische Einflüsse** werden sich ebenso in seinen Gerichten wiederfinden. Das Konzept wird Timo Fritsche als Küchenchef umsetzen. Er hat bereits in gleicher Position in Osnabrück mit Bühner zusammengearbeitet.



»BACK TO THE ROOTS«

Das »La Vie« in Osnabrück wurde mit 19 Punkten im Gault&Millau und **drei Michelin-Sternen** ausgezeichnet. Seit der **Schließung** des Restaurants im Sommer 2018 ist Thomas Bühner als Gastkoch, Keynote Speaker und Berater für gastronomische Konzepte und Lebensmittelproduzenten aktiv – und das weltweit. In Asien wurde er in den vergangenen Jahren durch Gastkoch-Events in Taiwan, Hongkong, Singapur und Shanghai bekannt. Sein Restaurant »La Vie by Thomas Bühner« **gehört zu den besten** in Taipeh. Jetzt will er Düsseldorf erobern.

»Der Standort reizt mich besonders, weil es für mich ein bisschen ‚back to the roots‘ ist. Ich habe an die Stadt **nur gute Erinnerungen** und hier viel gelernt«. 1984 hatte Thomas Bühner unter Sternekoch Günter Scherrer im Düsseldorfer Hilton gearbeitet.