

CALLWEY

Die schönsten Restaurants Hotels & Bars

CHRISTOPH HOFFMANN — CORNELIA HELLSTERN
DEUTSCHER HOTEL- UND GASTSTÄTTENVERBAND (HRSG.)



LA VIE by Thomas Bühner Düsseldorf



1+2

Drei Farbwelten stehen für unterschiedliche Kommunikationsformen der Gäste: Helle Farbtöne prägen die ruhigen, privaten Tische und Sitznischen, der Hochtisch aus rötlichem Marmor bringt Lebendigkeit in das gemeinsame kulinarische Erleben von Gruppen oder auch Unbekannten. Der grüne Marmortisch im hinteren Bereich schließlich verbindet die Gäste mit der Küche – an einer integrierten Station zum Kochen und Zusehen.

3

Von der Weinlounge zur Einführung in die Weinauswahl bis zum „Candy Shop“ für die Desserts, ebenfalls am grünen Marmortisch: An unterschiedlichen Stationen gibt das Küchen- und Servicepersonal Einblick in seine Expertise.

4

Wie Kunstwerke servieren Thomas Bühner und sein Team ihre Kreationen auf der von Studio Pieter Stockmans geformten Tableware. Das Interior Design tritt zurück und lässt den kulinarischen Highlights den Vortritt.



Vitra, Mikado Armchair, Dining Table von Isamu Noguchi, Metal Side Tables, Wooden Side Table, Davide Groppi TeTeTe!, Vistosi Giogali, dormakaba Schiebetüren, Siller & Laar Großküchentechnik und Gastronomiebedarf, V-Zug Haushaltsgeräte, Le Nouveau Chef Kochschürze Davos, Bose, Studio Pieter Stockmans

Kulinarik, Kunst und Design

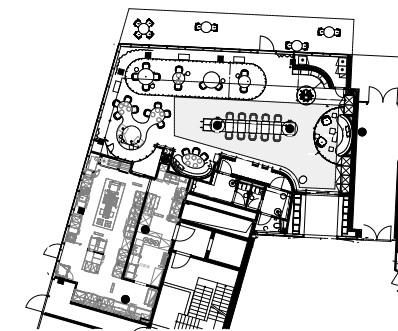
Kaum hatte er sein Restaurant „LA VIE by Thomas Bühner“ im Frühjahr 2025 eröffnet, gab es zwei Monate später bereits den ersten Stern. Thomas Bühner ist zurück in Düsseldorf, wo einst seine vielfach ausgezeichnete Karriere begann. Hier soll sich harmonisch verbinden, was ihn prägte: die französische Küche als Fundament seines kulinarischen Selbstverständnisses und die asiatische Küche, die ihm in den letzten Jahren zur zweiten Heimat geworden ist.

Für die Gestaltung seines neuen deutschen Standortes holte er sich den Interior Designer Olaf Kitzig ins Boot. Gemeinsam hatten die beiden auch schon erfolgreich das zwei Jahre zuvor eröffnete Fine Dining Restaurant „LA VIE by Thomas Bühner“ in Taipeh realisiert.

Die Vision für den rund 165 Quadratmeter großen Gastraum in Düsseldorf war ein ganzheitliches Erlebnis. Die harmonische Verbindung der prägenden Welten findet daher hier seine Entsprechung im Zusammenspiel von Kulinarik, Design und Kunst. Das Interior, dezent in Braun- und Cremetönen mit einzelnen Farbakzenten gehalten, tritt elegant zurück, rundet ab. Die farbintensiven Werke des Berliner Künstlers Stohead setzen einen lebendigen Kontrast und spiegeln so die kulinarischen, sorgfältig komponierten Arrangements auf den Tellern wider.

Was anfangs einer Herausforderung glich, führte schließlich zu dem gelungenen kontemplativen Raumgefühl: Das neue „LA VIE by Thomas Bühner“ liegt in einem Gebäude, dessen Umfeld sich in den kommenden Jahren erst noch zu einem Campus wandeln wird. Semitransparente Vorhänge entlang der großen Glasfassade verdecken den derzeitigen Ausblick auf Parkplatz, mehrspurige Straße und Großmarkt – lassen aber das Tageslicht einfallen. So ist ein Raum entstanden, der den Blick gänzlich nach innen lenkt und dabei eine einladende und wohnliche Stimmung schafft.

Das Interior Design konzentriert sich daher allein auf die Abläufe und das kulinarische Angebot. Die Wein-Lounge am Eingang lädt zum Aperitif und gibt dem Sommelier die Möglichkeit, seine Weinauswahl zu präsentieren. Ein Hochtisch führt die Gäste optisch in den Raum, an dem sich klassische Tischgruppen anschließen. Die Bestuhlung ermöglicht persönliche Nähe der Gäste und Mitarbeitenden, lässt dabei aber genug Raum für ausreichend Privatsphäre. Aber nur bis zum „Candy Shop“ am grünen Marmortisch im hinteren Bereich des Restaurants, an dem die Gäste gemeinsam aus den süßen Kreationen wählen. Freie Bewegung und Kommunikation erwünscht!



Olaf Kitzig

PROJEKTDDETAILS

INNENARCHITEKTUR
Kitzig Design Studios

BETREIBER
Delicious GmbH

FERTIGSTELLUNG
April 2025

GESAMTFLÄCHE
300 m²

GASTRAUM
165 m²

ARBEITSFLÄCHE
85 m²

PERSONEN IM SERVICE
6

ANZAHL SITZPLÄTZE
32

STANDORT
Schlüterstraße 1
40235 Düsseldorf (D)

laviebythomasbuehner.de

FOTOS
Marvin Schwienheer





Inspirierende
Designkonzepte für
die Gastronomie und
Hotellerie

Vorstellung der
Projekte mit ausführ-
lichen Texten, Fotos
und Grundrissen



Informationen
zu verwendeten
Produkten und
Herstellern

Herausragende Gestaltung für die Hospitality-Branche

Kreativität für das kleine Nachbarschaftscafé oder die weitläufige Hotelanlage, für historische Räume ebenso wie für Neubauten der Sternegastronomie: Die Publikation zum Award „Die schönsten Restaurants, Hotels & Bars“ präsentiert herausragende Projekte für Gastronomie und Hotellerie weit über den deutschsprachigen Raum hinaus. Ausgewählt von einer interdisziplinären Jury aus Planern, Gastronomen und Fachjournalisten, stehen die Beispiele für innovative und inspirierende Antworten auf die zentralen Themen der Branche: Dauerhaftigkeit versus Schnelllebigkeit, anspruchsvolle Sanierungen im laufenden Betrieb, nachhaltige Materialien und eine wertschätzende Gestaltung für das gesamte Team. Hintergrundgeschichten erzählen vom hohen Qualitätsanspruch der Gestalter und Betreiber an ihre Produkte, ihren Service und ihr Angebot für die Gäste – und zeigen einmal mehr, wie faszinierend vielfältig und einfallreich die Hospitality-Branche ist.

CALLWEY