

# GOURMETWELTEN

Das Genussportal

News Restaurants Hotels Reise Lifestyle Food & Drinks Wein Cup der Gourmetwelten

Home » Restaurants » Thomas Bühner hat in Taiwan eröffnet

# GOURMETWELTEN

## Das Genussportal



Fotos: La Vie by Thomas Bühner

Fotos: 1 / 6

Vor Ort steht dem 61-jährigen Spitzenkoch eine hochkarätige Mannschaft zur Seite: **Küchendirektor** ist der aus Hongkong stammenden **Xavier Yeung**, der bereits Erfahrungen bei Joël Robuchon und Richard Ekkebus gesammelt hat. Unterstützt wird Yeung von **Gastgeberin Heidi Peng**, die zuvor bei Heston Blumenthal in Melbourne und bei Alain Ducasse in Macau gearbeitet hat. **Chef Sommelier ist Eddison Hsu**.

Besucher\*innen des Restaurants erwartet eine **europäische Küche mit den besten taiwanesischen Produkten**. Serviert wird ein elfgängiges Menü, das sich an den Jahreszeiten orientiert und sich mit ihnen verändert. Auf der Speisekarte stehen derzeit unter anderem Gerichte wie **Hamachi mit Gurke und Yuzu, weißer Spargel mit Kamatoro und einer Sauce Paloise** sowie **Blauer Hummer mit Bambussprossen und Zwiebel**. Unverkennbar ist dabei Thomas Bühners individuelle und über fast drei Jahrzehnte entwickelte Handschrift einer avantgardistischen Aromenküche, die sich grundsätzlich am Eigengeschmack eines jeden Produktes orientiert und sich durch Bühners Vorliebe für das Niedertemperaturgaren und die große Spannbreite eines Menüs auszeichnet.

# GOURMETWELTEN

## Das Genussportal

News Restaurants Hotels Reise Lifestyle Food & Drinks Wein Cup der Gourmetwelten

Home » Restaurants » Thomas Bühner hat in Taiwan eröffnet

La Vie by Thomas Bühner

## Thomas Bühner hat in Taiwan eröffnet

17. Mai 2023

Nach intensiver Vorbereitungszeit war es am 26. April 2023 nun so weit: Das Restaurant „La vie by Thomas Bühner“ hat im taiwanesischen Taipeh seine Türen geöffnet. Betrieben wird das neue la vie von Bühners taiwanesischem Partner Genesis Lavie unter der Leitung von Ray Wu. Bühner selbst fungiert als Konzeptgeber und Patron. Er hat daher sowohl die Speisekarte konzipiert als auch das Team vor Ort trainiert. Dafür hat Bühner knapp zwei Jahre Vorbereitungszeit investiert und bereits 12 Wochen persönlich in Taipeh verbracht.



Fotos: La Vie by Thomas Bühner

Fotos: 1 / 6

Vor Ort steht dem 61-jährigen Spitzenkoch eine hochkarätige Mannschaft zur Seite: **Küchendirektor** ist der aus Hongkong stammende **Xavier Yeung**, der bereits Erfahrungen bei Joël Robuchon und Richard Ekkebus gesammelt hat. Unterstützt wird Yeung von **Gastgeberin Heidi Peng**, die zuvor bei Heston Blumenthal in Melbourne und bei Alain Ducasse in Macau gearbeitet hat. **Chef Sommelier ist Eddison Hsu**.

Besucher\*innen des Restaurants erwartet eine **europäische Küche mit den besten taiwanesischen Produkten**. Serviert wird ein elfgängiges Menü, das sich an den Jahreszeiten orientiert und sich mit ihnen verändert. Auf der Speisekarte stehen derzeit unter anderem Gerichte wie **Hamachi mit Gurke und Yuzu, weißer Spargel mit Kamatoro und einer Sauce Paloise** sowie **Blauer Hummer mit Bambussprossen und Zwiebel**. Unverkennbar ist dabei Thomas Bühners individuelle und über fast drei Jahrzehnte entwickelte Handschrift einer avantgardistischen Aromenküche, die sich grundsätzlich am Eigengeschmack eines jeden Produktes orientiert und sich durch Bühners Vorliebe für das Niedertemperaturgaren und die große Spannbreite eines Menüs auszeichnet.

Neben der Kulinarik ist die großzügige Terrasse mit Blick auf das Miramar Riesenrad ein besonderes Highlight, das auch für Taipeh sehr ungewöhnlich ist. Die Terrasse kann für Empfänge, einen Aperitif oder das genussvolle Rauchen von **Carlos André Zigarren** genutzt werden kann.



Thomas Bühner und Xavier Yeung Fotos: La Vie by Thomas Bühner

Das neu eröffnete Restaurant befindet sich in der Noke Mall - einem ebenfalls neu entwickelten Einkaufszentrum in Taipeh mit diversen Restaurants, einer Kunstaussstellung, Shops internationaler Luxusmarken und einer Eislaufarena. Das „La Vie by Thomas Bühner“ ist im Übrigen nicht der erste Aufschlag des Sternekochs in Asien: Bereits 2019 hat Bühner im Süden von Taiwan das Majesty Restaurant im Kaohsiung Marriott Hotel eröffnet - und bis Ende Oktober 2022 als kulinarischer Berater begleitet.

Insgesamt bietet das „La Vie by Thomas Bühner“ 27 Gästen einen Platz. Für das besondere Ambiente zeichnet der **Düsseldorfer Interior Designer Olaf Kitzig** verantwortlich. Aktuelle Informationen sind auf dem Instagram-Account <https://www.instagram.com/laviebythomasbuehner/> zu finden. Reservierungen können über die Webseite unter [www.laviebythomasbuehner.com](http://www.laviebythomasbuehner.com) getätigt werden.

