

TRAVEL

Haute Cuisine auf Augenhöhe: Warum das neue „La Vie by Thomas Bühner“ in Düsseldorf einen Besuch wert ist

Einer von Deutschlands besten Köchen hat ein neues Restaurant eröffnet! Hier verrät Thomas Bühner, wie ihn Asien geprägt hat, was seine Menüs mit Rockkonzerten gemeinsam haben – und warum das Interieur so wichtig für einen schönen Abend ist

Von Karin Jaeger

19. Mai 2025





Mit dem neuen „La Vie by Thomas Bühner“ greift Thomas Bühner wieder nach den Sternen – diesmal in Düsseldorf. Lukas Kirchgasser

„La Vie by Thomas Bühner“ in Düsseldorf: Ein Interview mit Spitzenkoch Thomas Bühner über gutes Essen, entspanntes Sitzen und Fine Dining ohne Berührungsängste.

„La Vie“ ist Geschichte – es lebe „La Vie“! Sechs Jahre, nachdem Thomas Bühner sein legendäres Dreisternerrestaurant in Osnabrück geschlossen hat, kann man seine Kochkünste endlich wieder in Deutschland genießen. In Düsseldorf hat der Spitzenkoch, der über viele Jahre infolge mit drei Sternen ausgezeichnet wurde, ein neues Fine-Dining-Restaurant eröffnet. Es heißt fast wie das alte – und doch hat sich manches geändert in den sechs Jahren, in denen Bühner um die Welt gereist ist und als Berater für Hotels, Restaurants und Lebensmittelhersteller tätig war. Reichlich Inspiration hat er gesammelt, vor allem in Taiwan und anderen Gegenden Asiens, und die macht seine ohnehin komplexe Küche nun noch raffinierter – und vermutlich auch noch attraktiver für ein internationales, weltgewandtes Publikum, wie es in Düsseldorf zu finden sein dürfte. Und auch vegane Menüs werden erstmals angeboten.

„La Vie by Thomas Bühner“ ist als eleganter Kokon konzipiert

Wer ein Restaurant mit solchem Anspruch und Appeal nun auf der Königsallee oder im Medienhafen vermutet, hat sich allerdings getäuscht. Das neue „La Vie by Thomas Bühner“ befindet sich nämlich in einem Gewerbe-Mischgebiet abseits des Stadtzentrums in Richtung Flingern Nord, im Erdgeschoss eines Geschäftsgebäudes, in dem die Verwaltung des Metro-Konzerns untergebracht ist. Umso mehr Energie und Sorgfalt hat Bühner gemeinsam mit dem Interiordesigner Olaf Kitzig in die Gestaltung der Räume gesteckt: Das Restaurant soll eine Welt für sich sein, eine geschickt gestaltete Bühne, nicht nur für die von Bühner und seinem Küchenchef Timo Fritsche (zuvor Chefkoch im Münchner „Mural Farmhouse“) komponierten Teller, sondern auch für das Erleben der Gäste – von unterschiedlichen Tischformen und -höhen bis hin zur ausgetüftelten Raumakustik. „Ein Platz, wo man einfach gerne is(s)t“, so nennt es Thomas Bühner schlicht im AD-Interview.



Viel Tageslicht, viel Platz und ein angenehmes Raumklima: Maximal 30 Gäste finden Platz in dem großzügig gegliederten Restaurant, das verschiedene Sitzsituationen bietet: vom klassischen Vierertisch bis zur roten Marmortafel. Lukas Kirchgasser

Willkommen im neuen „La Vie“: Thomas Bühner im Interview

D: Früher war hier die Küche der Kantine der Metro. Sie haben Ihr neues Restaurant also von Grund auf neu geplant. Was war Ihnen dabei wichtig?

Thomas Bühner: Wir haben hier mit Olaf Kitzig ein Restaurant geschaffen, das zu 100 Prozent meinen Wünschen entspricht. Es sollte modern, aber zeitlos werden; ein Restaurant, das unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Vorlieben anspricht, das nicht steif und gekünstelt wirkt. Ein Platz, wo man einfach gerne is(s)t, im doppelten Sinne.

Das Restaurant heißt „La Vie by Thomas Bühner“, die Küche leitet aber Timo Fritsche. Was genau wird Ihre Rolle sein?

Wir wollen an die Zeit im „La Vie“ in Osnabrück anknüpfen. Aber ich sehe mich hier jetzt eher als Trainer einer Mannschaft: Ich bin nicht der Vorturner für alle, sondern ich schaue auf alles, versuche alles zu überblicken – die Kreativität, die Vision, das Konzept, die Philosophie dahinter ...

Was ist denn die Philosophie dahinter?

Es mag ungewöhnlich klingen, aber für mich war immer wichtig, dass das Essen, das wir machen, *nicht* provoziert. Wir werden nicht Fischaugen oder Schwimmblase vom Otter servieren, nur weil sich das halt kirre anhört, sondern wir stehen für eine Küche, die auf mehreren Säulen ruht: auf meiner Erfahrung, auf meiner Kreativität, aber eben auch auf all dem, was ich in den letzten Jahren gesehen habe. Es ist eine Küche, die auf dem basiert, was man gemeinhin unter französischer Küche versteht, aber immer mit einem Twist zur asiatischen Küche.



Seine Gerichte sollen nicht provozieren, sagt Thomas Bühner – das haben so elegante Kompositionen wie dieser Teller mit Karotte, Miso und Safran auch schlicht nicht nötig. Lukas Kirchgasser

Asiatische Einflüsse für ein „Pingpong-Spiel“ der Aromen

Welche asiatischen Küchen oder Einflüsse spielen bei Ihnen eine besondere Rolle?

Wenn ich mich jetzt auf „vietnamesisch“ festlegen würde, dann schließe ich so viel aus. Ich kann auch nicht „thailändisch“ sagen oder „chinesisch“ – das allein wären ja schon 300 Küchen. Es genau aufzuschlüsseln würde mir ungefähr so schwerfallen, wie dieses Bild dort drüben zu beschreiben (*zeigt auf ein abstraktes Graffiti-Kunstwerk*).

Aber können Sie vielleicht ein Beispiel geben für eine bestimmte Kochtechnik oder Landesküche oder etwas, das Sie besonders beeindruckt hat?

Wir haben eine Rotbarbe gemacht mit einem Reis, der eigentlich in Japan für Sushi genommen wird. Daraus haben wir aber ein Risotto gemacht mit Hummerfond, das dann mit Corail gebunden wird. Aber Peking-Ente und Co, das wird es nicht geben! Es kommt immer ein Twist hinein.

Werden Sie Ihren Fans aus Osnabrücker Zeiten den Gefallen tun, auch Ihre *signature dishes* anzubieten?

Die „La Vie“-Klassiker wird es immer geben, die sind gesetzt – da fühle ich mich wie eine alte Rockband, wie die Rolling Stones, oder wie die Toten Hosen oder Fanta Vier. Die könnten nicht auftreten, egal was sie spielen, ohne „Ein Tag am Meer“ oder „Treu“. Und so ist das für uns auch. Eins der am meisten nachgefragten Gerichte ist der Kartoffelschaum mit Curryeis. Der Kartoffelschaum ist heiß, das Curryeis ist kalt, ein ganz spannendes Pingpong-Spiel im Mund! Oder die „Fluffy Duck“, die wir in unterschiedlichen Varianten gemacht haben – als Vordessert, aber auch als Amuse Gueule, einmal süß und einmal salzig. Diese Gerichte haben eine Berechtigung, manchmal interpretieren wir sie nur ein bisschen moderner.

Wie modernisieren Sie solche Klassiker?

Ein Beispiel ist unser Petersilien-Müsli: Wir haben einmal ein Müsli entwickelt, das auf einer aromatisierten Milch mit Petersilienwurzel und Gemüsechips basiert. Ohne Körner. Anfangs bestand es nur aus Milch mit Gemüsechips. Dann haben wir es weiterentwickelt und die Milch ein bisschen aufgeschäumt. Weil es ja ein Müsli ist, haben wir auch mal ein Hafereis hineingesetzt; und gestern gab es dann eine Mischung aus Cremeeis und Schaum und einem Gemüsepulver. Ein anderes Dessert bestand früher aus Pinieneis und Pinienkernen – und heute aus Bucheckern, die es

hier in den Wäldern gibt. Wir verändern unsere Gerichte also, wir können sie mal vor- und mal zurückinterpretieren – aber am Ende bleiben es die Klassiker.

Man kann also zweimal kurz nacheinander bei Ihnen essen, und wird wahrscheinlich nicht genau das gleiche Menü bekommen?

Ja, es wird verändert, es wird erprobt, es kommt etwas Neues dazu, es fliegt etwas raus ... Denn selbst wenn jeder Gang hervorragend ist, haben Sie am Ende einen besten, aber auch einen schlechtesten Gang.

Auch das ist ein bisschen wie bei einer Band: Eine Setlist kann nicht nur Tophits enthalten.

Ja, und trotzdem werden Sie am Ende sagen, es war ein tolles Konzert – oder es war ein schöner Abend. Und da gehören auch andere Sachen dazu: der Service, die Gespräche am Tisch, eine stressige Anreise, eine nicht erfüllte Erwartung ...



Nur 30 Sitzplätze bietet „La Vie by Thomas Bühner“. Wer mag, hat viel Platz und, dank der guten Raumakustik, auch viel Ruhe. Und wer als Gruppe kommt oder Austausch sucht, reserviert vielleicht lieber am langen roten Marmortresen. Lukas Kirchgasser

Ein toller Abend – das sind auch gute Gespräche und spontane Begegnungen

Und auch die Raumgestaltung trägt dazu bei, das hatten Sie ja auch schon zu Anfang betont. Wie haben Sie und das Designstudio das Restaurant gegliedert, welche verschiedenen Erlebnisse bietet es den Gästen?

Sie treten aus dem relativ schmucklosen Atrium in eine ganz andere Welt (*einen silbrig schimmernden Vorraum mit Videoscreens, Anm. d. Red.*): laut, glänzend, eine schnelle Folge von Bildern – das ist eine Art Reset-Knopf. Und dann öffnet sich die Tür, und sie kommen Sie in ein sehr harmonisches Restaurant, das eine gewisse Eleganz und Ruhe ausstrahlt. Sie nehmen wahr, es sind andere Menschen da, Sie verstehen aber den Nachbartisch nicht. Sie können sich also selbst an den großen Tischen angenehm unterhalten. Dank der Planung von Olaf Kitzig haben wir ein wirklich tolles Raumklima, in dem man sich wohlfühlt.

Es fällt auf, dass die Tische sehr locker im Raum verteilt sind, mit viel Abstand. Und dass es verschiedene Sitzsituationen gibt.

Genau. Am großen roten Marmortisch zwischen den Säulen kann man als Gruppe, aber auch individuell sitzen. Ich glaube, der eignet sich auch zum Kennenlernen, um irgendwann ins Gespräch zu kommen mit den Tischnachbarn. Dann haben wir individuelle Tische, ganz klassisch, und eben den grünen Marmortisch – dort ist auch eine Station eingebaut, wo wir kochen oder arrangieren, wo man den Mitarbeitern zuschauen kann. Wir haben uns überlegt, dass dieser grüne Marmortisch auch eine Gelegenheit bietet, um am Ende des Menüs die Beine zu bewegen: Wir bauen dort so etwas auf wie einen Candyshop, es gibt Kuchen, Pralinen und so etwas. Und da werden wir ganz bewusst sagen: *Self-service!* Dort treffen sich dann Leute, unterhalten sich ...

Heißt das, es ist auch okay oder sogar willkommen, wenn jemand zwischendurch aufsteht, zu dem Kochtisch rübergeht und mal schaut, was dort gerade so passiert?

Ja sicher, warum nicht? Gerade das etwas erhöhte Sitzen fordert ja eigentlich dazu auf. Die normale Tischhöhe ist 72 Zentimeter, dort (an den Marmortischen) haben wir 90 Zentimeter. Wenn ich aufstehe und zwei Plätze weitergehe, weil ich mich unterhalten will, dann stehe ich auf Augenhöhe. Das finde ich sehr viel kommunikativer. Ein Restaurant ist schließlich ein sozialer Raum! Hier treffen sich Menschen. Man tut dort das, was heute das Kostbarste ist: Man verbringt Zeit miteinander. Und das wird meiner Meinung nach total unterschätzt. Dass wir uns austauschen, gute Gespräche haben – das gehört zu einem tollen Abend dazu.



Die ungewöhnlichsten – und kommunikativsten Plätze befinden sich an dem organisch geformten großen Marmortresen, auf dem am Ende des Abends ein „Candyshop“ aufgebaut wird. Dort sollen auch die geplanten Kochkurse stattfinden. Lukas Kirchgasser

Kochkurse am Marmortisch

Sie haben angekündigt, hier bald auch Kochkurse zu geben. Lernt man dort, Ihre Evergreens nachzukochen, oder werden eher allgemeine Küchentechniken vermittelt?

Es ist für viele einfach ein Event. Man kann niemanden in zwei Kochkursen zum Spitzenkoch machen, aber wir würdigen damit die Leute, die das interessiert. Uns geht es darum, Inspiration zu geben und ein Gefühl zu vermitteln: Wie geht das überhaupt? Wie gehe ich mit dem Produkt um?

Dürfen die Kochschüler:innen dabei in Ihrer Profiküche hantieren?

Die Kurse werden im Restaurant stattfinden, an der Kochstation im grünen Marmortisch. Wir haben einen mobilen Turm mit Geräten von V-Zug, der dann dazugestellt wird.



Wie gemacht für den grünen Marmortisch: ein frühlingshaftes Dessert mit Erdbeere, Hibiskus und Rhabarber im „La Vie by Thomas Bühner“. Lukas Kirchgasser

Von wegen Reste – Schalen und Stiele als Delikatessen

Sie werden im „La Vie by Thomas Bühner“ auch vegane Menüs anbieten. Wird das vegane Menü als Alternative auf Anfrage angeboten oder gleichberechtigt?

Es ist gleichberechtigt. Und unser veganes Menü basiert auf wirklichen Produkten und nicht auf der Kombination von Aromen, Farbstoffen und Bindemitteln. Wir verwenden keine Fleischersatzprodukte, keine Fischersatzprodukte, keine Milchersatzprodukte.

Ihr Restaurant verfolgt einen No-Waste-Ansatz. Wie wird das im Alltag aussehen?

Als Restaurant können wir nicht keine Energie verbrauchen. Aber ich bin fest davon überzeugt, dass wir zumindest das Maß herunterfahren können. Im ersten Schritt heißt das: keine Aluminiumfolie, nur biologisch abbaubare Folien; wenn es geht – und es geht in 99 Prozent der Fälle – nutzen wir einen Deckel und spannen nicht ab; wir versuchen gerade, die Rechnung *paperfree* zu machen; wir haben keine persönlichen Visitenkarten etc. Für die Essensabfälle haben wir noch keinen Kompostierer, aber ich verspreche Ihnen, der wird kommen.

Nachhaltigkeit soll also integriert werden und eher ein Passant stattfinden, und nicht zum Beispiel in Form spezieller Gerichte?

Nein! Ich habe kürzlich über ein Menü gelesen mit dem Konzept „Taste the Waste“. Da habe ich gedacht, um Gottes Willen! Es gibt ja eigentlich keine Reste – probieren Sie zum Beispiel mal Brokkolistiele: Die sind so lecker! Meine Mutter hat mir erzählt, dass sie im Krieg aus Kartoffelschalen eine Suppe gekocht haben. Im „Geranium“ in Kopenhagen, einem der besten Restaurants der Welt, ist heute einer der Klassiker eine Consommé aus Kartoffelschalen, mit Crème fraîche und Kaviar. Toller Geschmack, tolles Aroma! Wir selbst haben Desserts gemacht mit dem Grün von Karotten, mit Lakritz abgeschmeckt. Oder ein Dessert mit Blaubeeren und Kerbel, wo wir aber nur die Kerbelstiele darübergerlegt haben, denn die Kerbelblätter hatten wir für etwas anderes benutzt. Sie können so viel machen, aber ich würde es niemals Reste nennen! Es sind keine Reste, es sind nur andere Teile dieses Gemüses. Was ist schlimm an der Schale des Sellerie? Gar nichts.