Das weltweit einzige Restaurant "La Vie Ruili Restaurant" des deutschen Drei-Sterne-Starkochs Thomas Bühner hat eine große Eröffnung mit vielen Details für das ultimative sensorische und gesch[illegible] [illegible]

marie claire

Das weltweit einzige Restaurant „La Vie by Thomas Bühner Rui Li Restaurant“ des deutschen Drei-Sterne-Starkochs Thomas Bühne hat nach 2 Jahren Vorbereitungszeit endlich seine große Eröffnung gefeiert für taiwanesische Verbraucher.

von Himmel Chen-2023/04/29

Foto／La Vie von Thomas Bühner Ruili Restaurant, SkyC.

LA VIE
by thomas bühner

In Taiwan eröffnet das einzige Thomas-Bühner - Restaurant der Welt

LEBENSSTIL > Gourmet Essen

Das weltweit einzige Restaurant "La Vie Ruili Restaurant" des deutschen Drei-Sterne-Starkochs Thomas Bühner hat eine große Eröffnung mit vielen Details für das ultimative sensorische und geschmackliche Erlebnis

Das weltweit einzige Restaurant „La Vie by Thomas Bühner Rui Li Restaurant" des deutschen Drei-Sterne-Starkochs Thomas Bühne hat nach 2 Jahren Vorbereitungszeit endlich seine große Eröffnung gefeiert für taiwanesische Verbraucher.

von Himmel Chen-2023/04/29
Foto／La Vie von Thomas Bühner Ruili Restaurant, SkyC.

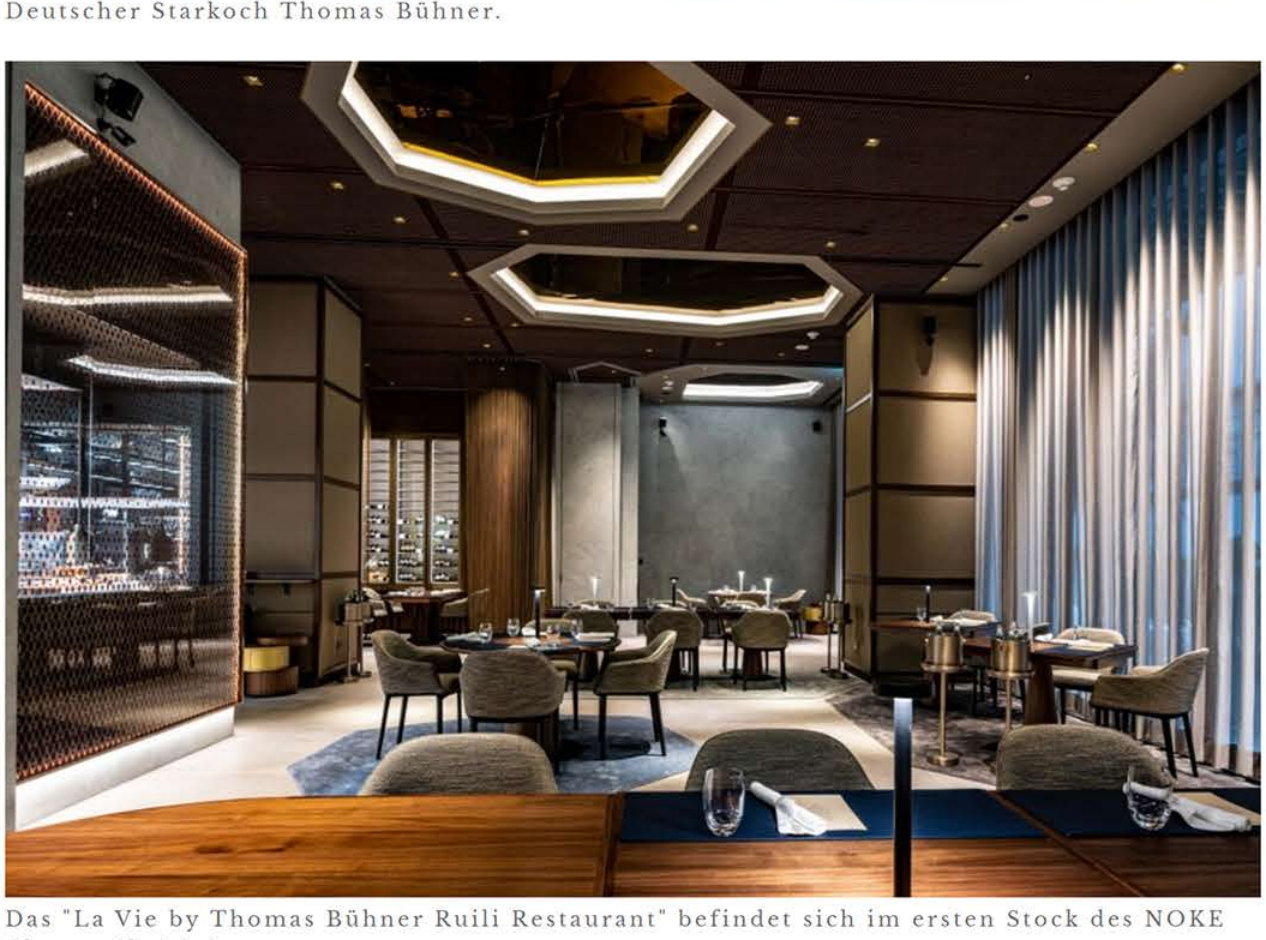
LA Vie
by thomas bühner

In Taiwan eröffnet das einzige Thomas-Bühner - Restaurant der Welt

Der berühmte deutsche Koch Thomas Bühner kündigte 2018 an, das seit sieben Jahren in Folge betriebene Drei-Sterne-Restaurant „La Vie" im Zhixin-Einkaufszentrum „NOKE Zhongtaile Life" zu schließen Catering-Kreis.

Aufgrund der Arbeitsbeziehungen in der Vergangenheit habe ich Taiwan viele Male besucht und Ray Wu, CEO der Sunteng Motors Group, getroffen.Beide arbeiten in der High-End-Industrie und sie sind sich einig, dass sie erstklassige Dienstleistungen anbieten trug auch zur Gründung des neuen Restaurants in Taiwan bei. Nach zweijähriger Vorbereitung wurde das „La Vie by Thomas Bühner Ruili Restaurant" am 26. April endlich offiziell eröffnet. Nach Öffnung der Reservierungen im Online-System Mitte April war es innerhalb von zwei Tagen vor Ende Mai ausgebucht.

Deutscher Starkoch Thomas Bühner.



Das "La Vie by Thomas Bühner Ruili Restaurant" befindet sich im ersten Stock des NOKE Zhongtaile Living.

Über die Dining-Philosophie von „La Vie by Thomas Bühner"

> *"Für die Betriebsphilosophie des Restaurants ist es das Wichtigste, schöne Momente und unvergessliche Erinnerungen für die Gäste zu schaffen und ein angenehmes Speiseerlebnis zu genießen. Das ist definitiv unser festes Ziel." - Küchenchef Thomas Bühner*

"La Vie by Thomas Bühner Ruili Restaurant" ist nicht nur ein Restaurant mit dem Namen des Küchenchefs, sondern nimmt auch persönlich am Betriebs- und Managementprozess teil. Nachdem Sie Platz genommen haben, können Sie die Ankündigung zur „Geschäftsphilosophie" sehen, in der es heißt: „Der Bereitstellung eines neuen Fine-Dining-Erlebnisses der zeitgenössischen europäischen Küche gewidmet." Die Menüs wurden alle von Küchenchef Thomas Bühner selbst entworfen und nach intensiven Gesprächen mit Küchenchef Xavier Yeung fertiggestellt.

Links ist Küchenchef Xavier Yeung.

Die vom Küchenchef entworfene Küche kennt keine Grenzen. Die Berge, Flüsse, Meere und Wälder in Taipeh sind alle Inspirationen für die Küche des Küchenchefs. Durch die Kombination mit Hardware und Raum schafft er die unvergesslichsten und schönsten Momente für die Verbraucher. Über Sie das Ultimative Ziele und Ideen der Unternehmensphilosophie von Küchenchef Thomas Bühner .

Tischdekoration im Restaurant.

Ein zeitgenössisches kontinentales Eröffnungsmenü im taiwanesischen Look

Das Eröffnungsmenü wird auch die bekannte „dreidimensionale Küchenphilosophie" von Küchenchef Thomas Bühner vollständig umsetzen und anwenden und sich bei der Gestaltung des Menüs ständig mit dem Team austauschen und versuchen, neue Dinge und verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten zu diskutieren köstlichste Delikatessen und durch die Interpretation der exquisiten kulinarischen Fähigkeiten des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchefs Xavier Yeung präsentieren Sie eine Vielfalt kreativer zeitgenössischer europäischer Küche. Auch die Zutaten sind sehr speziell: Neben den besten Zutaten der Welt sammeln sie auch ausgewählte Materialien aus Taiwans Bergen, Feldern, Flüssen und Ozeanen und injizieren sie dann in die Seele der Fine Dining-Küche, die sich über mehr als 30 Jahre angesammelt hat der exquisiten Kochkunst von Küchenchef Thomas Bühner, die Kombination ist ein einzigartiger und unvergesslicher Geschmack, sauber, rein und prägnant, und die verschiedenen Ebenen und großen Emotionen werden den Gästen nach und nach vermittelt.

Grüne Gurke | Gurke | Pomelo

Zubereitetes grünes 鮒 aus Japan, mariniert in Gewürzlake und mit Fünf-Gewürze-Pulver überzogen, um einen reichen Geschmack zu erzielen. Der Boden ist eine kalte Gurkensuppe mit Himbeeressig und getrockneten Schalotten. Die orangefarbene Kugel auf der linken Seite ist Eigelb. Hergestellt mit Grapefruit , serviert mit eingelegter geräucherter Joghurtsauce, bestreut mit Joghurtpulver aus flüssigem Stickstoff, um einen kalten Geschmack hinzuzufügen, der Pulvergeschmack der äußeren Schicht aus grünem Choi ist deutlicher, es wird empfohlen, Fisch mit kalter Suppe zu genießen.

Kelp Algen Soft Bread

Das Brot besteht aus japanischem glutenreichem Mehl, das mit geröstetem Kombu und Seetang vermischt und dann mit gesalzenem Kombu luftig und weich wird und mit Kombu-Creme serviert wird.

Weißer Spargel | Thunfischbacken | Barenz Sauce

Weißer Spargel aus Frankreich wird einfach gekocht, um die Süße zu erhalten, und er wird mit grüner Barentz-Sauce serviert; es ähnelt der Sauce Hollandaise, verwendet jedoch viele süße Kräuter wie süßes Basilikum, Minze und Basilikum, um den Geschmack leichter zu machen, Thunfisch Chin wird einfach geräuchert und geröstet, um den Geschmack der Rohkost im Inneren zu erhalten, und wird mit knusprigen Scheiben aus Tintenfischtinte und Tapiokamehl, dünnen Scheiben weißem Spargel und Sauerampfer belegt.

Rote Beete | Joghurt | Kokosnuss

Dieses Dessert basiert auf dem Thema Rote Bete. Der Boden besteht aus taiwanesischem Maulbeersaft, gepaart mit getrockneter Rote Beete, die einen konzentrierten und süßen Geschmack ähnlich Rosinen hat; Wurzelbonbonscheiben mit Basilikumblüten.

Osmanthus Madeleine | Rose Lychee Sandwich Jelly

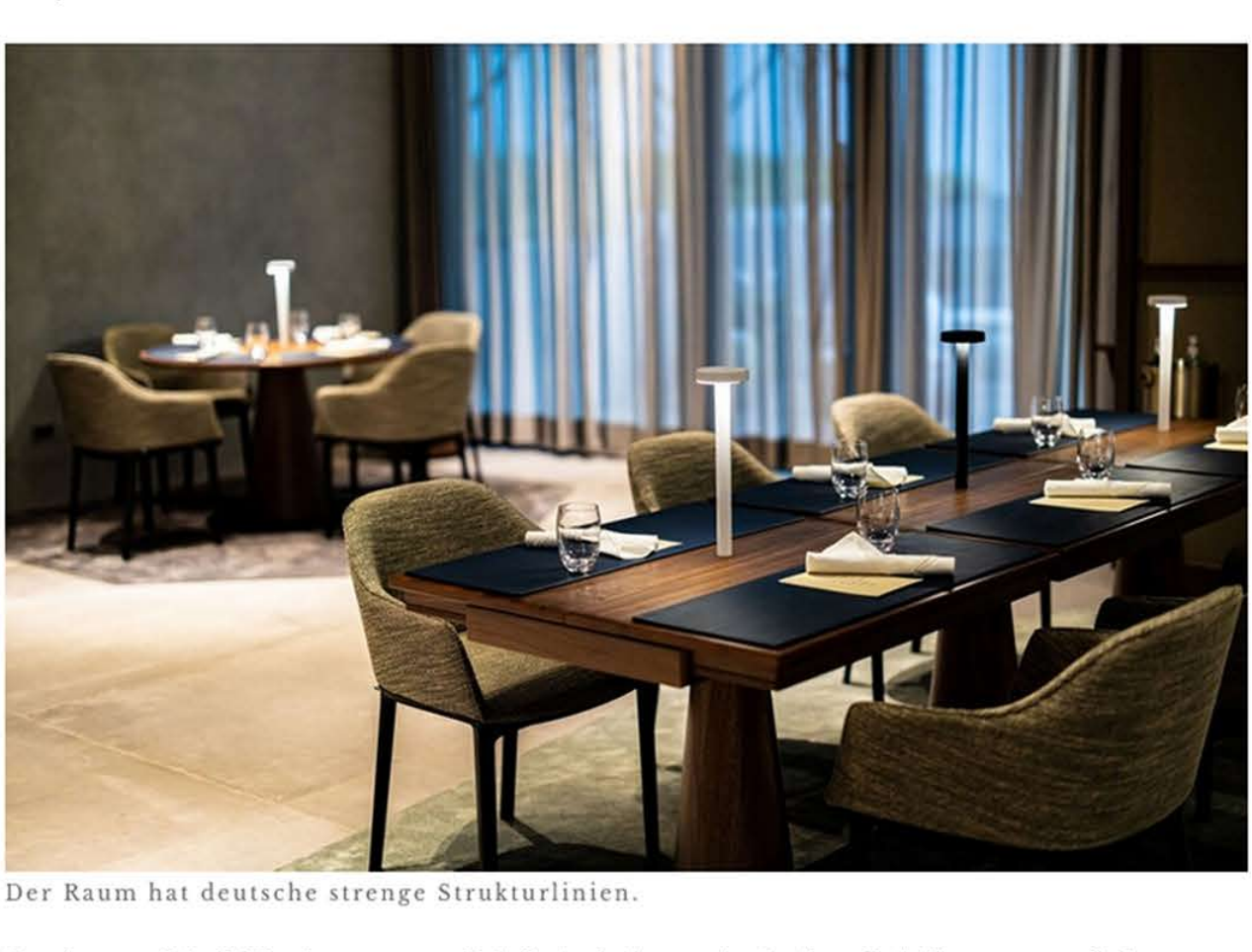
Es gibt zwei verschiedene Erfrischungen, nämlich süß duftende Osmanthus-Madeleine und Rosen-Litschis-Sandwich (Bonbon); da das Madeleine frisch gebacken ist, empfiehlt es sich, es zuerst zu genießen, und das Rosen-Litschis-Sandwich enthält fließendes geklärtes Litschi-Rosenwasser um es in einem Bissen zu beenden.

Designer Olaf Kitzig bringt das Bild Taiwans in den Raum

Der Restaurantbereich lädt das Studio des bekannten deutschen Designers Olaf Kitzig zum Design ein.Das Designteam verfügt über reiche Erfahrung und hat mehr als tausend Designprojekte auf der ganzen Welt abgeschlossen.

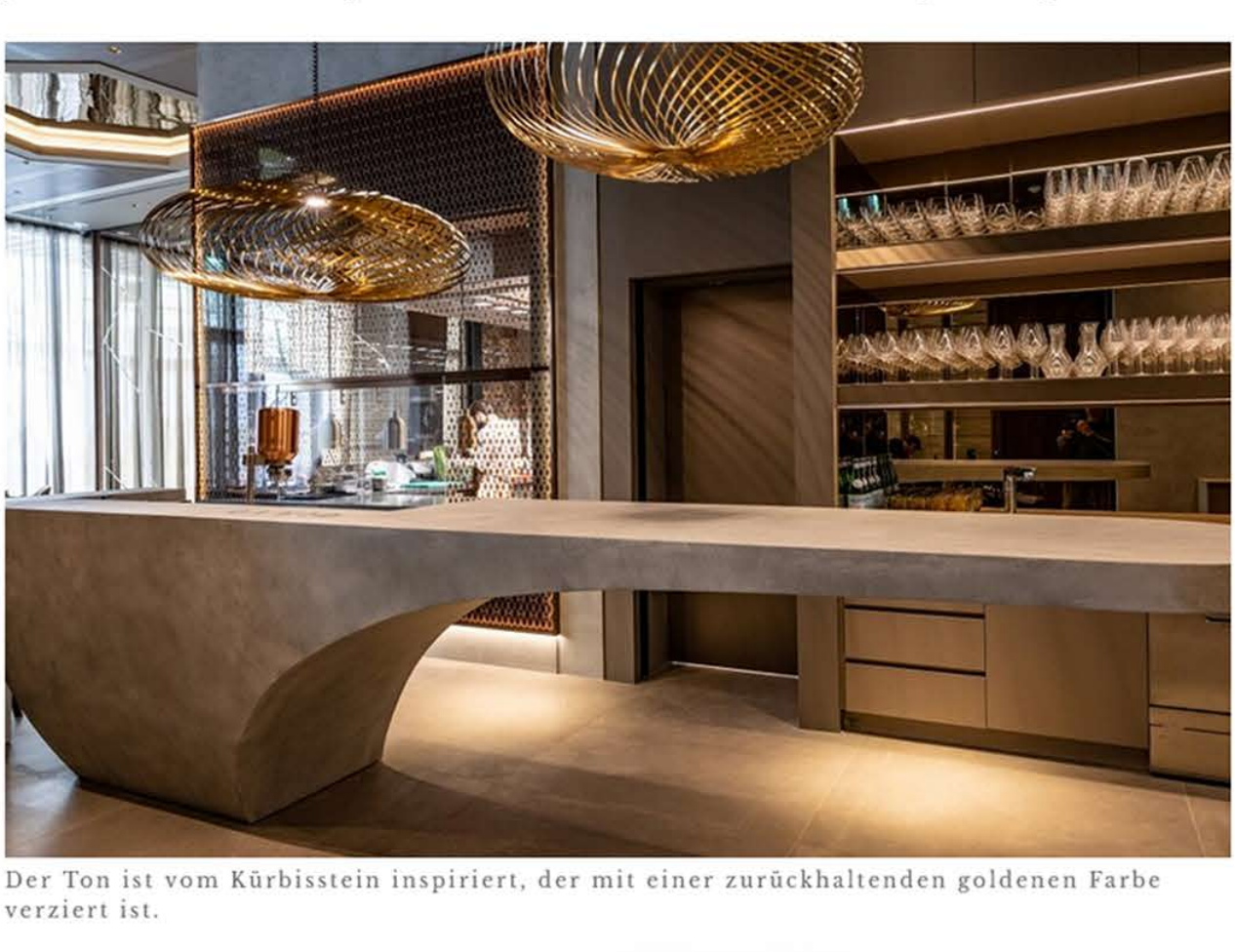
Der Restaurantraum lädt das Studio des bekannten deutschen Designers Olaf Kitzig ein, ihn zu gestalten.

Der Grundton des "La Vie by Thomas Bühner Ruili Restaurant" basiert auf Erdfarben wie Grün, Rock und Blau, gepaart mit der Inspiration des Designers vom Jinguan-Stein an der Nordküste, verziert mit zurückhaltendem Gold, das die Schönheit ausdrückt der Insel Taiwan Geschichte und Natur. Die Linienführung des gesamten Raumes betont die facettenreiche Formensprache von Ewigkeit, Eleganz, Zeitgenössisch, Schlichtheit und Architektur. In Anbetracht des Komforts beim Essen ermöglichen die Anordnung der Sitzabstände, die verbesserte Akustik und die indirekte Beleuchtung den Gästen ein komfortables Speiseerlebnis. Es gibt auch zwei Aktivitätsboxen, von denen einer einen separaten Eingang hat, die unterschiedliche Bedürfnisse erfüllen können.



Der Raum hat deutsche strenge Strukturlinien.

Designer Olaf Kitzig sagte: „Schönheit braucht keine Erklärung, und das Designziel des Restaurants La Vie Ruili ist es, einen Raum zu schaffen, in dem Gäste Ruhe, Harmonie und Schönheit spüren können. Wir hoffen, dass jeder hier sein Herz spüren kann. Zufriedenheit und Entspannung."



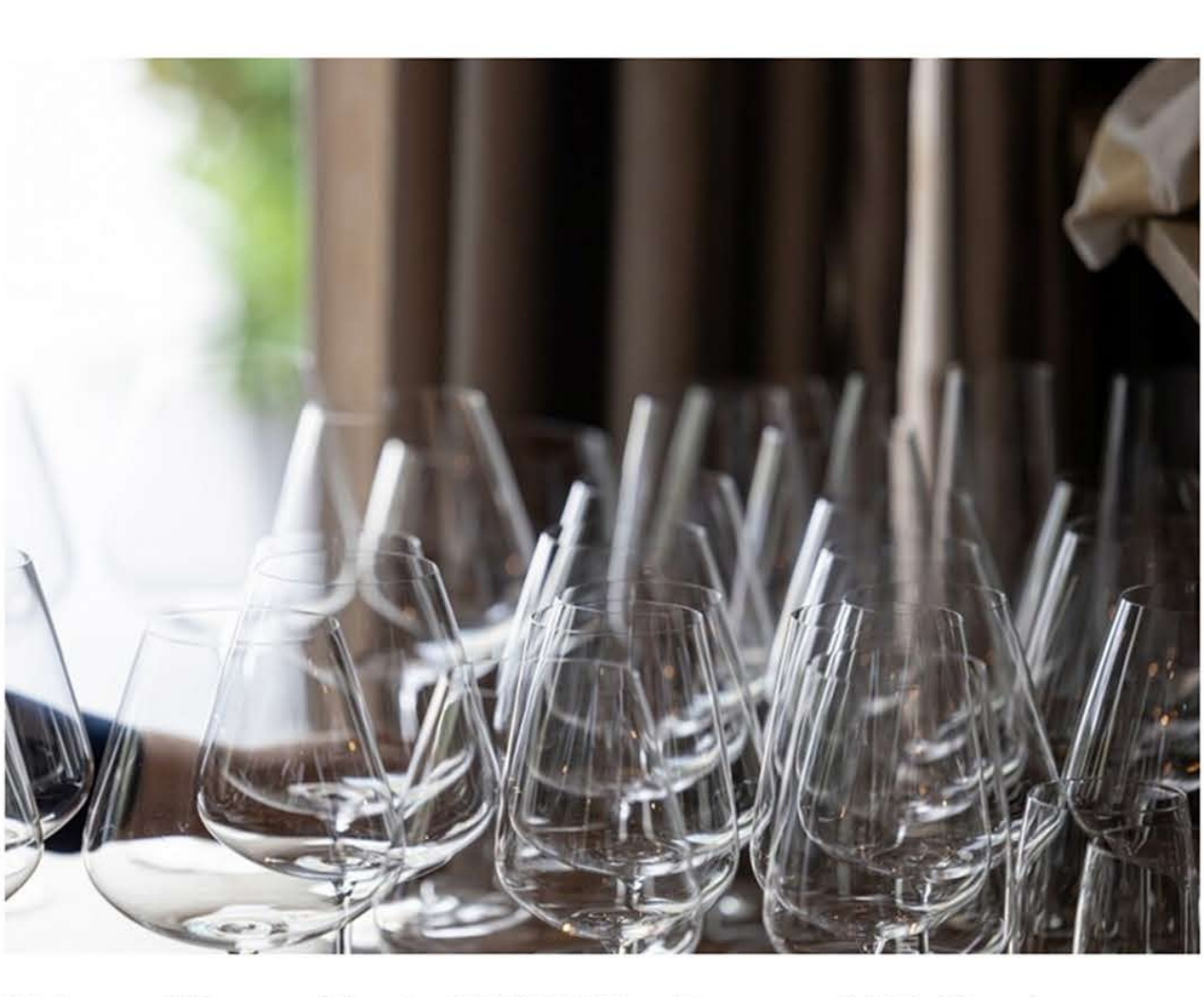
Der Ton ist vom Kürbisstein inspiriert, der mit einer zurückhaltenden goldenen Farbe verziert ist.

Exquisites maßgeschneidertes Geschirr auf höchst em Niveau

Die Utensilien und Teller, die untrennbar mit dem Essen verbunden sind, stellen ebenfalls eines der sehr wichtigen Details des Fine Dining dar. Daher werden die Porzellanarbeiten des „belgischen Künstlers Pieter Stockmans" ausgewählt und das vom Keramikteam Taiwan Yingge maßgefertigte Geschirr ausgewählt. Es soll den Charme der Gerichte hervorheben, die Kunstfertigkeit der Speisen betonen und den Wert des Fine Dining demonstrieren.

Pieter Stockmans Geschirr für die königliche Familie von Monaco

Pieter Stockmans ist ein bekannter bildender Künstler und Porzellandesigner in Belgien, dessen Studio sich auf hochwertiges, einzigartiges und handgefertigtes Porzellan konzentriert. Das Geschirr besteht aus Hartporzellan, das 17 langwierige Prozesse durchläuft und dann bei einer hohen Temperatur von über 1.400 ° C gebrannt wird. Das fertige Produkt ist fugenlos und sehr langlebig und kann ohne Glasieren verwendet und gereinigt werden. Diesmal entwarf der Designer ein Geschirrset im modernen Stil für das Restaurant. Der weiße Rand ist mit einer einzigartigen kaffeebraunen Glasurfarbe gefärbt. Die Farbe spiegelt auch den Stil des Restaurantraums wider. Das Wichtigste ist, dass es sein kann harmonisch abgestimmt auf die Gerichte des Küchenchefs.



Taiwan führt exklusiv NUDE Top Rot- und Weißwein-Champagnergläser ein

Exklusiv eingeführte Top-Weingläser der handgefertigten Luxusglasmarke NUDE Glass aus der Türkei.Das Design der Stem Zero-Serie ist berühmt für seine Dünnheit, Leichtigkeit und Langlebigkeit.Handgefertigte und Ionenplattierungstechnologie machen die Weingläser zu einer extrem hohen Qualität, so dass der Weinverkostungsprozess möglich ist auf der Aromaebene des Weines deutlich zu spüren, vermittelt es perfekt den Geschmack des Weines.

Das Team der zweiten Generation der Taiwan Yingge Kiln Factory hat einen Teller mit dem Thema „Fusion" erstellt.

Laden Sie das Tischgeschirr-Team von Yingge ein, spezielles Geschirr für das Restaurant zu entwerfen. Unter der Leitung von Zeng Yanwen, dem Design Director von NAKNAK, und Yang Kaiwen, dem Creative Operations Director von ADC STUDIO, lautet das Thema der Kreation „Fusion", was auch geschehen wird stellen die wahrnehmbaren Freiform-Oberflächenlinien der natürlichen Landschaft in unterschiedlichen Formen dar. "Fusion" repräsentiert die rationalen geometrischen Elemente der Kochwissenschaft und -technologie. Und Weiß ist der Hauptton, so dass jedes Geschirr unterschiedliche Weißgrade sowie verschiedene Texturen aufweist und verschiedene Details die Möglichkeit der „Fusion" ausloten. Das fertige Produkt wurde auch erfolgreich mit westlichen zeitgenössischen Essgeschirr gemischt und abgestimmt, was Taiwans Verbindung mit der Welt symbolisiert.

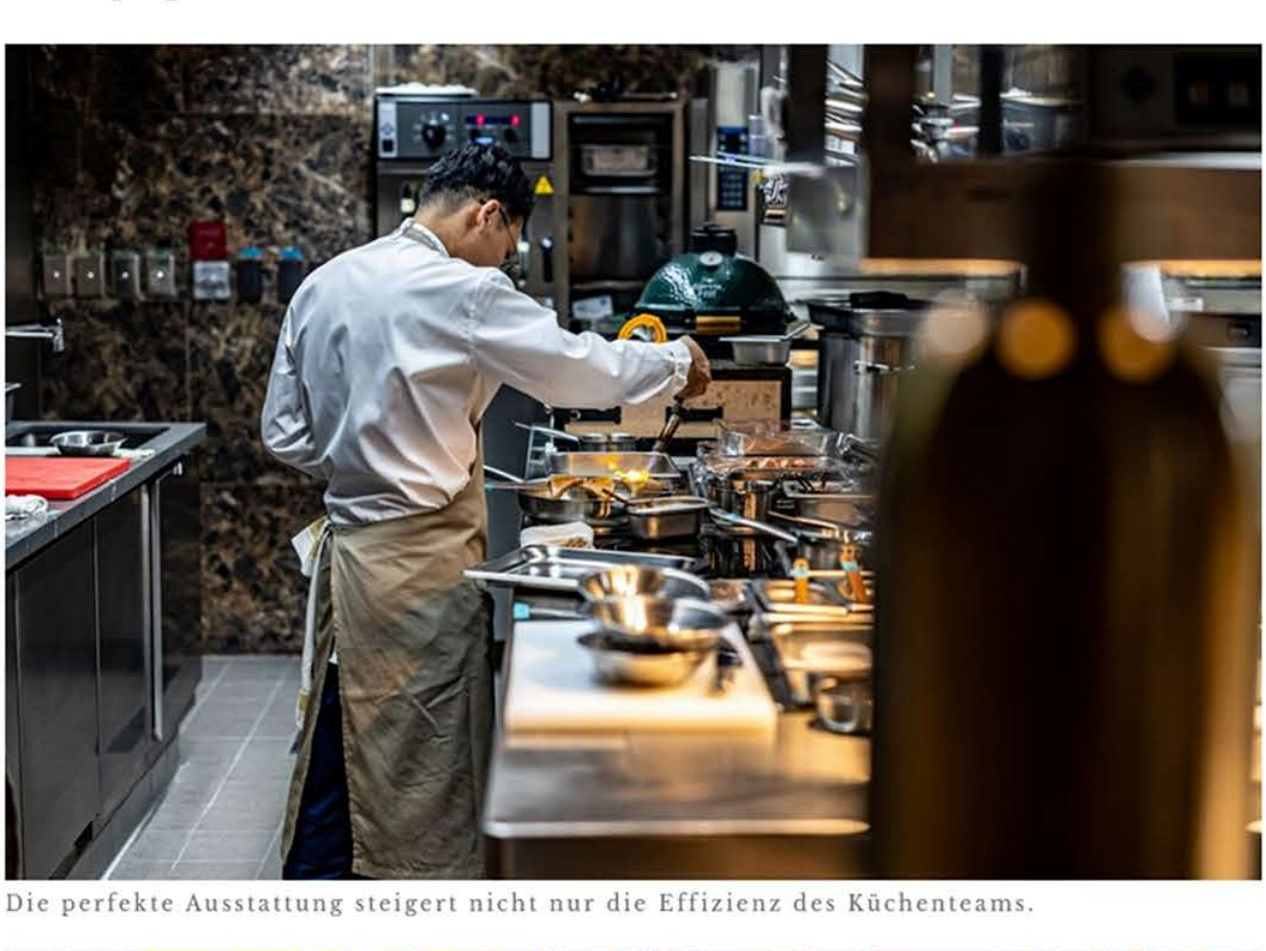
Taiwans erste Traumküche der Spitzenklasse mit Samsung Chef-Spezifikationen

Der Küche als Herzstück des Restaurants widmete Küchenchef Thomas Bühner schon in der Vorbereitungszeit große Aufmerksamkeit und war von Anfang an bei der Planung und Konfiguration der Küchenausstattung mit dabei und steht im Mittelpunkt der Überlegungen. Der Küchenchef besuchte auch persönlich den Hauptsitz von MKN, dem führenden Hersteller von gewerblichen Küchengeräten in Deutschland, und besprach mit den Ingenieuren des Unternehmens die einzigartigen Spezifikationen und erforderlichen Geräte. Dann plant DKSH über DKSH, ein Schweizer Küchentechnikunternehmen, die Bereitstellung verschiedener elektrischer Geräte und arrangiert Umzugslinien für verschiedenes Küchenpersonal.

LA VIE
by thomas bühner

Die Größe und Details der Top-Küche werden alle vom Küchenchef überprüft.

Neben großflächiger Ausstattung werden auch kleine Details wie die bündige Gestaltung des Küchenbodens mit dem Außenboden, minimale und minimale Fugen auf der Arbeitsfläche und die deutsche integrierte vollflächige Beleuchtung ohne Unterdrückung positiv bewertet und Unterdruckumleitung Ausgewogenes professionelles Rauchabzugsdesign und sonstige Hardwareplanung stellen den Qualitätsanspruch des Restaurants voll und ganz dar. Die perfekte Ausstattung wird nicht nur die Effizienz des Küchenteams steigern, sondern sich auch in den exquisiten Speisen widerspiegeln.



Die perfekte Ausstattung steigert nicht nur die Effizienz des Küchenteams.

LA VIE
by thomas bühner

Restaurant La Vie by Thomas Bühner Ruili

Das Restaurant kombiniert elegante und zeitgemäße Inneneinrichtung und Atmosphäre und bietet nur 28 Sitzplätze, einschließlich privater Logen, die Platz für 4 Personen und 8-10 Personen bieten. Derzeit bietet das Restaurant ein saisonales komplettes Menü mit 11 Gerichten zum Preis von 8.988 NT$ + 10 % pro Person an