

LEBEN

Das einzige Restaurant des legendären Michelin-Drei-Sterne-Kochs Thomas Bühner debütiert in Taiwan! „La Vie by Thomas Bühner“ befindet sich in Taipei, wo Sie unvergeßliche Erfahrungen finden, die östliche und westliche Esskulturen vereinen!

Von Amber Chiu und Mittwoch

20. April 2023



Taipei Dazhi scheint zum Kampfgebiet der Spitzengastronomie Taiwans geworden zu sein, und die Dichte an Restaurants mit Michelin-Sternen ist immer noch unaufhaltsam. Unter der persönlichen Leitung des legendären Sternekochs Thomas Bühner wird das Restaurant „La Vie“, das 7 Jahre in Folge mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, dieses Mal von Deutschland nach Taipei verlegt. Sobald die Reservierungsinformationen veröffentlicht wurden, waren alle Reservierungsplätze vor Ende Mai in nur zwei Tagen ausgebucht. Es scheint, dass taiwanesisches Feinschmecker es kaum erwarten können, es auszuprobieren!

Das einzige Restaurant des legendären Michelin-Drei-Sterne-Kochs Thomas Bühner debütiert in Taiwan! „La Vie by Thomas Bühner“ befindet sich in Dazhi, Taipeh, wo Sie unvergessliche Köstlichkeiten finden, die östliche und westliche Esskulturen vereinen!

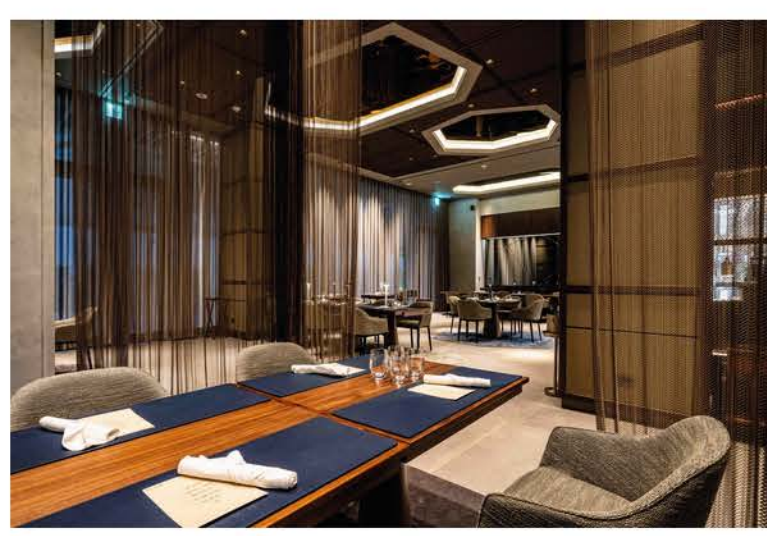
Von Amber Chlu und Mittwoch
20. April 2023



Taipei Dazhi scheint zum Kampfgebiet der Spitzgastronomie Taiwans geworden zu sein, und die Dichte an Restaurants mit Michelin-Sternen ist immer noch unauffaltbar. Unter der persönlichen Leitung des legendären Sternekochs Thomas Bühner wird das Restaurant „La Vie“, das 7 Jahre in Folge mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, dieses Mal von Deutschland nach Taipeh verlegt. Sobald die Reservierungsinformationen veröffentlicht wurden, wurden vor der Eröffnung alle Reservierungsplätze vor Ende Mai in nur zwei Tagen ausgebucht. Es scheint, dass taiwanische Feinschmecker es kaum erwarten können, es auszuprobieren!



Thomas Bühner ist ein international bekannter Michelin-Drei-Sterne-Koch mit mehr als 30 Jahren kulinarischer Erfahrung und einer von nur 130 Drei-Sterne-Köchen weltweit. Er leitete früher das Restaurant „La Vie“ in der Kleinstadt Osnabrück und wurde seit 2012 sieben Jahre in Folge mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Im Sommer 2018, nach der Schließung des Restaurants La Vie, reiste es um die Welt, um neue Restaurantstandorte zu finden. Nach so vielen Jahren wählte es nun Taiwan, um sich niederzulassen und „La Vie by Thomas Bühner“ zu eröffnen.

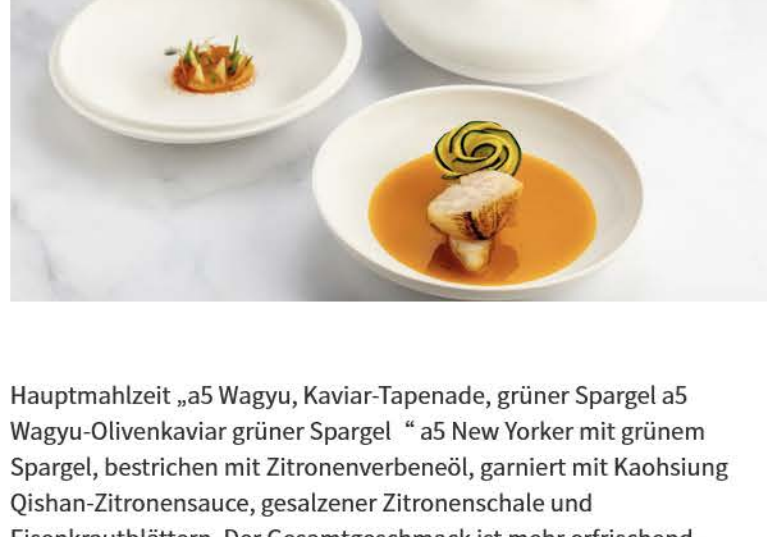


La Vie zielt auf das Fine-Dining-Erlebnis zeitgenössischer europäischer Küche ab. Alle Menüs werden von Küchenchef Thomas Bühner selbst entworfen und erscheinen nach Gesprächen mit Küchenchef Xavier Yeung. Mit den besten Zutaten der Welt, kombiniert mit ausgewählten Materialien aus Taiwans Bergen, Feldern, Flüssen und Ozeanen, hoffen wir, den Gästen vorbehaltlos saubere, reine, einfache und unvergessliche Mahlzeiten zu präsentieren und so ein einzigartiges „The New Thomas Bühner Michelin Three Star“ zu schaffen Stilfest“.



Das Menü der ersten Staffel kombiniert traditionelle Kochtechniken mit modernen kreativen Aromen und präsentiert die Verschmelzung und Wirkung östlicher und westlicher Esskulturen. Auch die erstklassige Michelin-Traumküche aus dem Film wird hier zu sehen sein und die weltbesten Gerichte umfassender vorstellen. Professionelle Küchen- und Backgeräte auf höchstem Niveau für die Präsentation wunderbarer Gerichte.

Auf der Speisekarte stehen erfrischende Geschmacksrichtungen, die zum Frühling passen, wie Vorspeisen „Hamachi, Gurke, Yuzu, grüne Gurke Yuzu“, „weißer Spargel, Kamatoro, Paloise, weißer Spargel, Thunfisch, Chin-Barentz-Sauce“, mit verschiedenen Fischgerichten. Verwenden Sie sie mit hervorragenden Saucen, um das Einzigartige hervorzuheben Aromen des Fisches. „Blauer Hummer, Bambussprossen, Zwiebel, blauer Hummer, grüne Bambussprossen, süße Zwiebel“ ist einfach auf Holzkohle gegrillter britischer blauer Hummer, der mit Angelikaöl bestrichen wird, um den weichen und süßen Geschmack zu erhalten. Er wird mit gedünsteten weißen Zwiebeln und braunen Haselnusschips serviert Unten mit Lakritze und gekochten Hummerblasen garniert.



Hauptmahlzeit „a5 Wagyu, Kaviar-Tapenade, grüner Spargel a5 Wagyu-Olivenkaviar grüner Spargel“ a5 New Yorker grüner Spargel, bestrichen mit Zitronenverbeneöl, garniert mit Kaohsiung Qishan-Zitronensauce, gesalzener Zitronenschale und Eisenkrautblättern. Der Gesamtschmack ist mehr erfrischend. Darüber hinaus wird es mit grünem Meeresspargel und weißem eingelegtem chinesischem Raupenpilz kombiniert. Die Olivenform verwendet Penghu-Meeressgemüse und grüne Oliven, gemischt mit Rindfleisch, japanischem rotem Miso. Zum Schluss wird es mit Kaviar, um den Geschmack zu verstärken. Die fertige Sauce wird mit Rinderbackenknödeln und konzentrierter Rotweinsauce bedeckt. Die Schichten sind reichhaltig und köstlich.



Als ich nach La Vie kam, war ich zunächst von den Details der Dekoration begeistert. Die Inneneinrichtung ist basierend auf Erdfarben wie Grün, Stein und Blau, kombiniert mit der zurückhaltenden goldenen Farbe, die vom Jinguan-Stein im Norden Taiwans inspiriert ist, und die von der örtlichen Umgebung inspirierte Umgebung passt direkt dazu. Warmes Licht, zurückhaltende Luxusatmosphäre versteht sich von selbst. Und um die Ehre und das erstklassige Gefühl von Fine Dining aufrechtzuerhalten, sind auch die Abstände zwischen den Sitzplätzen speziell gestaltet. Derzeit sind nur 28 Sitzplätze gleichzeitig verfügbar, darunter zwei private Logen für 4 Personen und 8–10 Personen bzw. Die Decke ist hoch und besonders Schalldämmung, Privatsphäre beim Essen und Komfort können die Absichten des Restaurants würdigen.

