

Wie Kitzig Design Studios Thomas Bühners „La Vie“ in Taipeh

17. Mai 2023 07:30

Tageskarte



Wie Kitzig Design Studios Thomas Bühners „La Vie“ in Taipeh in Szene setzen

„Wir sind sehr glücklich über die Symbiose von kreativer Küche und großzügig-sanftem Charakter dieses Ortes“, erklärt Olaf Kitzig, „[La vie by Thomas Bühner](#) ist das Ergebnis einer wirklich inspirierenden Zusammenarbeit.“

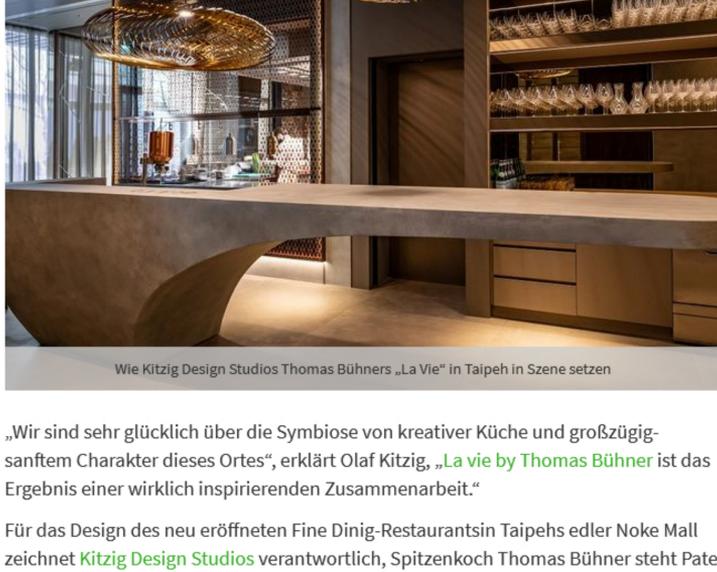
Für das Design des neu eröffneten Fine Dining-Restaurants in Taipehs edler Noke Mall zeichnet [Kitzig Design Studios](#) verantwortlich, Spitzenkoch Thomas Bühner steht Pate für das kulinarische Konzept.

Kreation und Küche sind konsequent: Alles ist aufeinander abgestimmt – vom Logo über die Personalkleidung bis zum Mobiliar – ebenso wie die Choreographie auf den Tellern ... „Schaufenster für die Gaben der Natur“, nennt Thomas Bühner das La vie, das Restaurant, Bar und Wein-Lounge zugleich ist.

Mit Platz für 27 Gäste, hat das Fine Dining-Restaurant jedes Potenzial zum „sanften Hotspot“ in dem neu entwickelten Einkaufszentrum mit Restaurants, Kunst und Shops internationaler Luxusmarken sowie einer Eislaufarena zu werden. Spitzenkoch Bühner führte bereits in Osnabrück das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete „La vie“ – in Taipeh übernimmt er nun die Rolle des Konzeptgebers.

Wie Kitzig Design Studios Thomas Bühners „La Vie“ in Taipeh in Szene setzen

17. Mai 2023 07:37 Uhr | [Gastronomie](#)



Wie Kitzig Design Studios Thomas Bühners „La Vie“ in Taipeh in Szene setzen

„Wir sind sehr glücklich über die Symbiose von kreativer Küche und großzügig-sanftem Charakter dieses Ortes“, erklärt Olaf Kitzig, „**La vie by Thomas Bühner** ist das Ergebnis einer wirklich inspirierenden Zusammenarbeit.“

Für das Design des neu eröffneten Fine Dining-Restaurants in Taipehs edler Noke Mall zeichnet **Kitzig Design Studios** verantwortlich, Spitzenkoch Thomas Bühner steht Pate für das kulinarische Konzept.

Kreation und Küche sind konsequent: Alles ist aufeinander abgestimmt – vom Logo über die Personalkleidung bis zum Mobiliar – ebenso wie die Choreographie auf den Tellern ... „Schaufenster für die Gaben der Natur“, nennt Thomas Bühner das La vie, das Restaurant, Bar und Wein-Lounge zugleich ist.

Mit Platz für 27 Gäste, hat das Fine Dining-Restaurant jedes Potenzial zum „sanften Hotspot“ in dem neu entwickelten Einkaufszentrum mit Restaurants, Kunst und Shops internationaler Luxusmarken sowie einer Eislaufarena zu werden. Spitzenkoch Bühner führte bereits in Osnabrück das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete „La vie“ – in Taipeh übernimmt er nun die Rolle des Konzeptgebers.

Chefkoch Xavier Yeung ist Bühners Wahl, ebenso trägt die Speisekarte seine Handschrift: eine „weltoffene Verbindung regionaler und saisonaler taiwanesischer Produkte, kombiniert mit dem Besten aus der europäischen Küche.“

Mehrmals im Jahr wird Bühner persönlich vor Ort sein. „Restaurant für Erleben und Erinnerungen“ Philosophie von Restaurant und Design gehen Hand in Hand. Die Zutaten stammen überwiegend aus der Region, Bühners „Aromenküche“ greift zurück auf Komponenten aus Taiwans Bergen und Wäldern, den Feldern und aus dem Meer.

„Die Küche ist elementar und unser Design ist es ebenso“, erklärt Olaf Kitzig. Edle Naturnähe, die zugleich überwältigt und entspannt – „das La Vie soll ein Ort für Erleben und Erinnerungen“ sein.

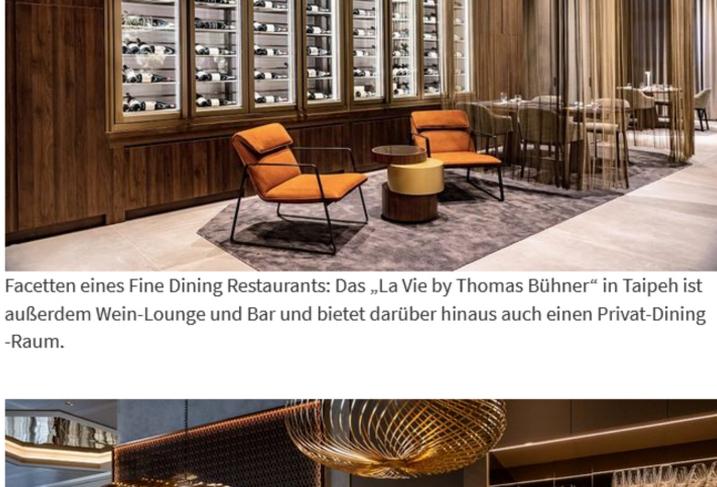
Rauhe naturbelassene Oberflächen treffen auf glatte und glänzende Veredelungen, harter Stein kontrastiert weiche Textilien und Teppiche, klare Linien schaffen Profil. Die Farbelemente basieren auf erdigen Grün-, Stein- und Blautönen. Dezent es Gold erinnert an Nordtaiwans Melonenstein, Geschichte und Identität der Insel spiegeln sich im „La vie“ in einem spannend-ausbalancierten europäisch-asiatischen Stilmix in Küche und Gestaltung wider.

Brand-Design entlang der vier Grundelemente „La vie ist – wie das Leben – ein facettenreicher Mix“, verspricht Olaf Kitzig: So teilen sich die insgesamt 260 Quadratmeter auf verschiedene Bereiche auf. Neben dem eleganten Gastraum, gibt der Barbereich den Blick auf die Küche frei, eine Wein-Lounge lädt zum entspannten Tasting ein und eine Private Dining-Zone ermöglicht das Zusammensein im engsten Kreis.

Nähe zur Region und Verbundenheit mit den Elementen Feuer, Luft, Erde, Wasser als Basis des Lebens sind Inspiration für Interior und Brand Design: Das Logo ist maximal reduziert und mutet wie ein Schriftmix aus unterschiedlichen Kulturen an; die Farben Dunkelblau und Creme spielen mit dem Kontrast des Lebens wie Tag und Nacht, wie Licht und Schatten.



Im neueröffneten „La vie by Thomas Bühner“ in Taipeh gehen Gestaltung und Küche Hand in Hand; Naturstein, Holz, sanfte Farben, klare Linien sind prägende Elemente.



Facetten eines Fine Dining Restaurants: Das „La Vie by Thomas Bühner“ in Taipeh ist außerdem Wein-Lounge und Bar und bietet darüber hinaus auch einen Privat-Dining-Raum.



Von der Bar schweift der Blick manchmal ab: zum Beispiel Richtung Küche, wo Chefkoch Xavier Yeung und Team manchmal einen europäisch-asiatischen Stilmix zelebrieren – natürlich, regional, international.



Willkommen: Elegant und klar, lässt der Eingangsbereich ahnen, wie sich „La vie by Thomas Bühner“ im inneren präsentiert (Alle Fotos: La vie by Thomas Bühner).



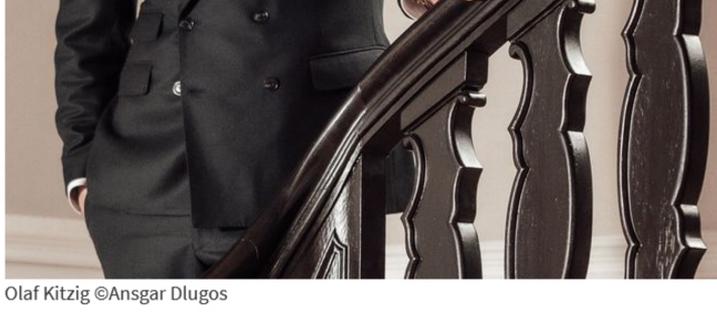
Das Design zieht sich konsequent durch alle Bereiche und wurde mit viel Liebe zum Detail ausgewählt, nichts bleibt dem Zufall überlassen.



Das Logo zeichnet sich durch seine Reduziertheit aus und mutet wie ein Schriftmix aus unterschiedlichen Kulturen an.



Mit „La vie by Thomas Bühner“ feiert das Team um Olaf Kitzig ein weiteres Opening in Asien. Paulaner Brauhäuser haben die Interior-Experten aus Deutschland bereits in China, Singapur und Aserbaidschan realisiert. Mit Taipeh erweitern sie ihr Portfolio nun um Spitzenküche – die Herausforderung, so Olaf Kitzig, bleibt grundsätzlich: „Räume zu schaffen, die sich nicht aufdrängen, sondern Entfaltung ermöglichen.“



Olaf Kitzig ©Ansgar Dlugos