

3-STERNE-KOCH

a+ Thomas Bühner kommt zurück nach Deutschland

Von Jan Paul Stich | Donnerstag, 28. September 2023



Demnächst zurück in Düsseldorf: Thomas Bühner.

Der Metro AG ist es gelungen, den Sternekoch für ihren Campus in Düsseldorf zu gewinnen. Sein Gourmet-Restaurant soll La-Vie-Klassiker servieren.

Von Taipeh nach NRW: Der langjährige **3-Sterne-Koch Thomas Bühner** kommt mit einem neuen Restaurant zurück nach Deutschland. Die **Eröffnung ist für das Frühjahr 2025** vorgesehen, entstehen wird das neue **Projekt auf dem Metro Campus** in Düsseldorf. Geplant ist ein Gourmetrestaurant, in dem Klassiker aus dem ehemaligen La Vie mit Neuheiten von Bühners Reisen rund um den Globus präsentiert werden. Für das **Interieur wird Interior Designer Olaf Kitzig** verantwortlich zeichnen.

Zurück in Düsseldorf

Düsseldorf habe für den Spitzenkoch eine ganz besondere Bedeutung: "Hier hat 1983 meine **Karriere bei Günther Scherrer** begonnen. Hier habe ich die Grundlagen des Kochens gelernt. Mit meinem neuen Restaurant schließt sich also ein Kreis und ich freue mich sehr darauf, Gäste aus Düsseldorf und aus der ganzen Welt schon bald mit meiner Küche zu begeistern."

Bühner hat unter Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube Baiersbronn gekocht. 1996 erkochte er als Küchenchef im **La Table Dortmund** seinen ersten Michelin-Stern, 1998 folgte der zweite. Den dritten errang er schließlich mit seinem La Vie in Osnabrück. Im Juli 2018 schloss das Restaurant die Pforten, da der Eigentümer, die **Georgsmarienhütte** Unternehmensgruppe sich organisatorisch neuausrichten wollte.

3-STERNE-KOCH

a+ Thomas Bühner kommt zurück nach Deutschland

Von Jan Paul Stich | Donnerstag, 28. September 2023



Demnächst zurück in Düsseldorf: Thomas Bühner.

Der Metro AG ist es gelungen, den Sternekoch für ihren Campus in Düsseldorf zu gewinnen. Sein Gourmet-Restaurant soll La-Vie-Klassiker servieren.

Von Taipeh nach NRW: Der langjährige **3-Sterne-Koch Thomas Bühner** kommt mit einem neuen Restaurant zurück nach Deutschland. Die **Eröffnung ist für das Frühjahr 2025** vorgesehen, entstehen wird das neue **Projekt auf dem Metro Campus** in Düsseldorf. Geplant ist ein Gourmetrestaurant, in dem Klassiker aus dem ehemaligen La Vie mit Neuheiten von Bühners Reisen rund um den Globus präsentiert werden. Für das **Interieur wird Interior Designer Olaf Kitzig** verantwortlich zeichnen.

Zurück in Düsseldorf

Düsseldorf habe für den Spitzenkoch eine ganz besondere Bedeutung: "Hier hat 1983 meine **Karriere bei Günther Scherrer** begonnen. Hier habe ich die Grundlagen des Kochens gelernt. Mit meinem neuen Restaurant schließt sich also ein Kreis und ich freue mich sehr darauf, Gäste aus Düsseldorf und aus der ganzen Welt schon bald mit meiner Küche zu begeistern."

Bühner hat unter Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube Baiersbronn gekocht. 1996 erkochte er als Küchenchef im **La Table Dortmund** seinen ersten Michelin-Stern, 1998 folgte der zweite. Den dritten errang er schließlich mit seinem La Vie in Osnabrück. Im Juli 2018 schloss das Restaurant die Pforten, da der Eigentümer, die **Georgsmarienhütte** Unternehmensgruppe sich organisatorisch neuausrichten wollte.

Spitzengastronomie: Blick ins La Vie by Thomas Bühner in Taipeh

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.

7/7

Weltenwandler zwischen Ost und West

Bühner selbst soll als Betreiber, Konzeptgeber und Patron des Projektes fungieren. [Erst im April dieses Jahres hat der Spitzenkoch das La vie by Thomas Bühner im taiwanesischen Taipeh eröffnet.](#) Seitdem teilt er seine **Zeit zwischen den beiden Kontinenten** auf und verbindet die Zeit in Asien mit weltweiten Gastauftritten in Boston, Mumbai, Singapore, Hongkong und vielen anderen Städten.

ÜBER DEN ONE METRO CAMPUS

Auf dem heutigen Metro Campus entsteht in den kommenden Jahren ein neues städtisches Quartier für 4000 neue Bewohner. Der Großhändler entwickelt die eigenen, direkt angrenzenden Bestandsgebäude ebenfalls weiter und nutzt die Chance, um neue gastronomische Konzepte anzusiedeln und innovativen Gastronomen eine Plattform zu bieten. In den kommenden Jahren werden insgesamt sieben neue Gastronomien entstehen, die die Vielfalt der Branche abbilden: von der hochkarätigen Sterneküche bis zu innovativen Gastro-Konzepten im Fast Casual-Segment.