

ahgz

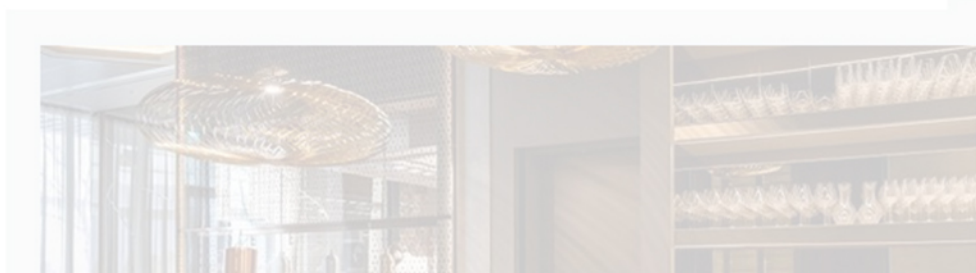


Duo: Thomas Bühner und sein Küchenchef Xavier Yeung

Nach intensiver Vorbereitungszeit ist es soweit: 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.** Er hat daher sowohl die Speisekarte konzipiert als auch das Team vor Ort trainiert. Dafür hat Bühner knapp **zwei Jahre Vorbereitungszeit** investiert und rund zwölf Wochen vor Ort in Taipeh verbracht.

Spitzengastronomie: Blick ins La Vie by Thomas Bühner in Taipeh



GOURMETGASTRONOMIE

a+ Thomas Bühner startet in Taiwans Hauptstadt

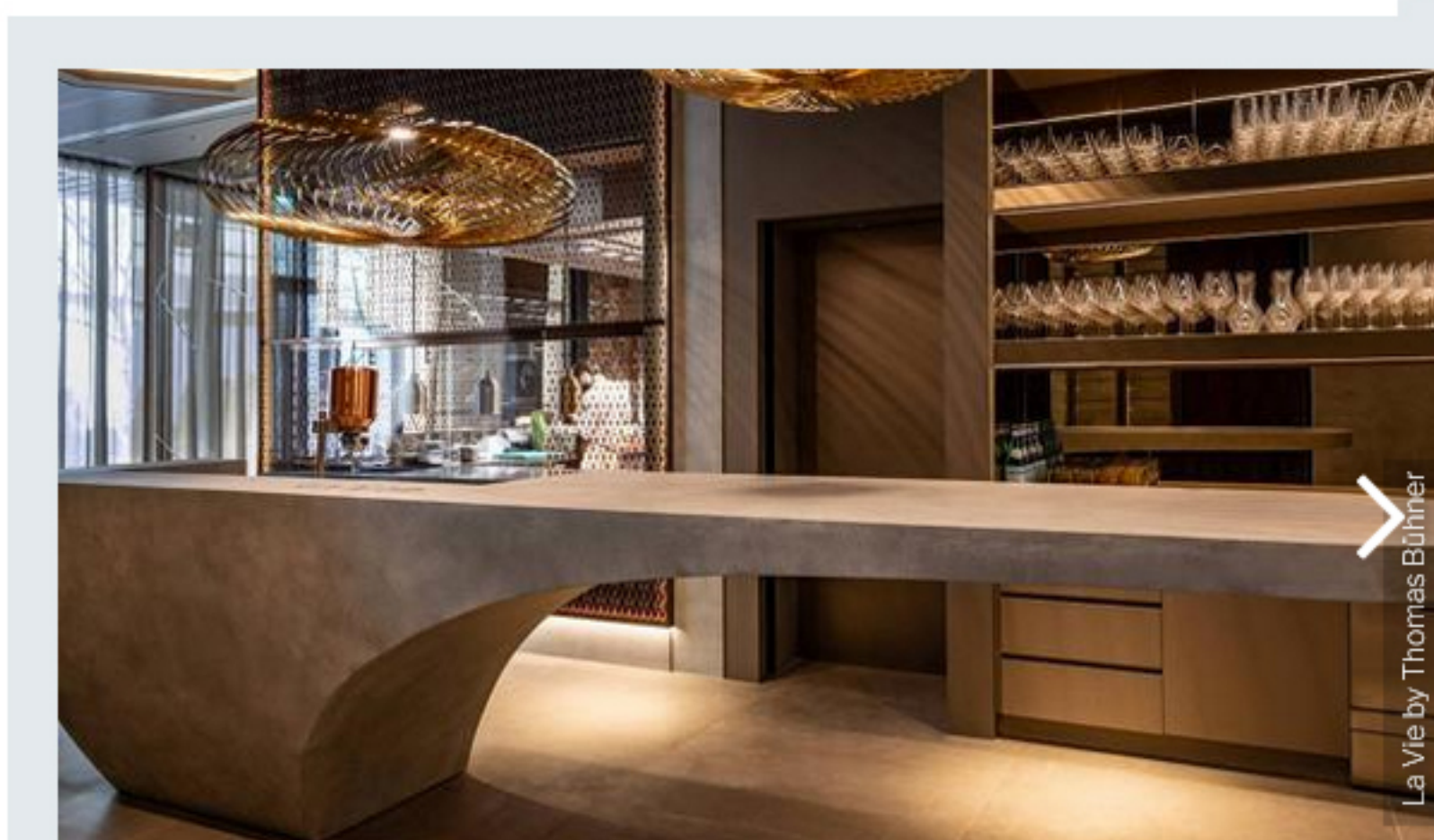
Von Christoph Aichele | Mittwoch, 17. Mai 2023



Duo: Thomas Bühner und sein Küchenchef Xavier Yeung

Nach intensiver Vorbereitungszeit ist es soweit: 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.** Er hat daher sowohl die Speisekarte konzipiert als auch das Team vor Ort trainiert. Dafür hat Bühner knapp **zwei Jahre Vorbereitungszeit** investiert und rund zwölf Wochen vor Ort in Taipeh verbracht.

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.

17

TEILEN



Dort steht dem 61-jährigen Spitzenkoch, der einst in Osnabrück mit drei Michelinsterne ausgezeichnet wurde und mittlerweile vor allem als Berater tätig ist, eine hochkarätige Mannschaft zur Seite: **Küchendirektor ist der aus Hongkong stammende Xavier Yeung**, der bereits Erfahrungen bei Joël Robuchon und Richard Ekkebus gesammelt hat. Unterstützt wird Yeung von Gastgeberin Heidi Peng, die zuvor in den Restaurants von Heston Blumenthal in Melbourne und von Alain Ducasse in Macau gearbeitet hat. Chefsommelier ist Eddison Hsu.

Gäste des Restaurants erwartet eine **europäische Küche mit ausgewählten taiwanesischen Produkten**. "Serviert wird ein elfgängiges Menü, das sich an den Jahreszeiten orientiert und sich mit ihnen verändert", teilt Bühner mit. Auf der Speisekarte stehen derzeit unter anderem Gerichte wie Hamachi mit Gurke und Yuzu, weißer Spargel mit Kamatoro und Sauce Paloise sowie Blauer Hummer mit Bambussprossen und Zwiebeln.

Unverkennbar ist dabei Thomas Bühners individuelle und über fast drei Jahrzehnte entwickelte Handschrift einer **avantgardistischen Aromenküche**, die sich grundsätzlich am Eigengeschmack eines jeden Produktes orientiert und sich durch Bühners Vorliebe für das Niedertemperaturgaren und die große Spannweite eines Menüs auszeichnet. Neben der Kulinarik ist **die großzügige Terrasse ein USP des Restaurants**. Sie kann für Empfänge, einen Aperitif oder den Digestif genutzt werden kann.

Das neu eröffnete Restaurant befindet sich in der Noke Mall, einem neu entwickelten Einkaufszentrum mit Restaurants, Kunstgalerien, Shops internationaler Luxusmarken und einer Eislaufarena. Das La Vie by Thomas Bühner ist im Übrigen nicht der erste Aufschlag des Sternekochs in Asien: **Bereits 2019 hat Bühner im Süden von Taiwan das Majesty Restaurant im Kaohsiung Marriott eröffnet** und bis Ende Oktober 2022 als kulinarischer Berater begleitet.

Insgesamt bietet das La Vie by Thomas Bühner **rund 30 Gästen Platz**. Für die Ausstattung zeichnet der **Düsseldorfer Interior Designer Olaf Kitzig** verantwortlich.