

# foodservice

MÄRKTE MANAGEMENT INTERNATIONAL DOSSIERS 

Home / Weltweit / News

# foodservice

LA VIE BY THOMAS BÜHNER

## Edel dinieren in Taipeh

Donnerstag, 18. Mai 2023



LA VIE BY THOMAS BÜHNER

Das edle Design des La Vie in Taipeh stammt aus der Feder der Kitzig Design Studios.

Spitzenkoch Thomas Bühner bringt einen Ableger seines 3-Sterne-Restaurants "La vie" nach Taipeh. Alles ist aufeinander abgestimmt – vom Logo über die Personalkleidung bis zum Mobiliar.

Home / Weltweit / News

LA VIE BY THOMAS BÜHNER

## Edel dinieren in Taipeh

Donnerstag, 18. Mai 2023



Das edle Design des La Vie in Taipeh stammt aus der Feder der Kitzig Design Studios.

Spitzkoch Thomas Bühner bringt einen Ableger seines 3-Sterne-Restaurants "La vie" nach Taipeh. Alles ist aufeinander abgestimmt – vom Logo über die Personalkleidung bis zum Mobiliar.

"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. **Pate für das kulinarische Konzept steht Spitzkoch Thomas Bühner.**

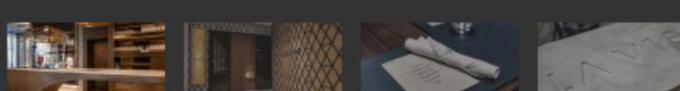
Kreation und Küche sind konsequent aufeinander abgestimmt – vom Logo über die Personalkleidung bis zum Mobiliar – ebenso wie die Choreographie auf den Tellern ...

### La vie by Thomas Bühner: Drei-Sterne-Ableger in Taipeh



1/8

3-Sterne-Koch Thomas Bühner steht Pate für das kulinarische Konzept des "La vie by Thomas Bühner" in Taipeh. Für das Design zeichnet Kitzig Design Studios verantwortlich. (La vie by Thomas Bühner)

TEILEN  

"Schaufenster für die Gaben der Natur", nennt Thomas Bühner sein Konzept "La vie". Es ist Restaurant, Bar und Wein-Lounge zugleich. Mit Platz für 27 Gäste hat das Fine Dining-Restaurant jedes Potenzial zum "sanften Hotspot" im neu entwickelten Einkaufszentrum mit Restaurants, Kunst und Shops internationaler Luxusmarken sowie einer Eislaufarena.

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, so der Plan.

### "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, ist das Ziel – "das La vie soll ein Ort für Erleben und Erinnerungen" sein. Raue 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. So sollen sich Geschichte und Identität der Insel widerspiegeln im "La Vie" in einem spannend-ausbalancierten europäisch-asiatischen Stil-Mix in Küche und Gestaltung.

### 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 **elegantem Gastraum**, gibt der **Bar-Bereich** 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 an wie ein Schriftmix aus unterschiedlichen Kulturen; die Farben Dunkelblau und Creme spielen mit dem Kontrast des Lebens wie Tag und Nacht, wie Licht und Schatten.

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. In Taipeh erweitern sie nun ihr Portfolio um Spitzenküche – die Herausforderung, so Olaf Kitzig, bleibt grundsätzlich: "Räume zu schaffen, die sich nicht aufdrängen, sondern Entfaltung ermöglichen."