



# „LA VIE BY THOMAS BÜHNER“ IN TAIPEH ERÖFFNET

Veröffentlicht am: 17.05.2023 | Taiwan

Fine Dining-Erlebnis mit klarem Design



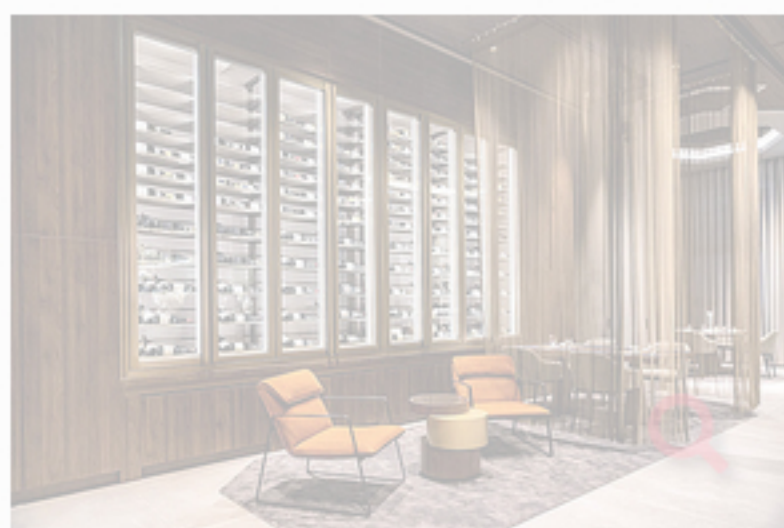
Der Eingangsbereich des La Vie by Thomas Bühner



Die Bar des La Vie by Thomas Bühner



Das Restaurant



Die Wein-Lounge des La Vie by Thomas Bühner



TAIPEH. "Wir sind stolz über die Symbiose von kreativer Küche und großzügig-sanftem Design", sagt Olaf Kitzig, „La vie by Thomas Bühner ist das Ergebnis dieser Symbiose.“ Für das Design des neu eröffneten Fine Dining-Restaurants zeichnet Kitzig Design Studios verantwortlich, das ein kulinarische Konzept. Kreation und Küche sind das Herzstück. Vom Logo über die Personalkleidung bis zum Interieur – alles soll harmonisch sein.

Thomas Bühner das La vie, das Restaurant, Bar und Lounge. Das La Vie hat das Fine Dining-Restaurant jedes Positionen im Einkaufszentrum mit Restaurants, Bars und Lounges, wie einer Eislaufarena zu werden.

Das La Vie ist das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant. Olaf Kitzig, der Chefkoch des Konzeptgebers. Chefkoch Xavier Yeung ist der Chefkoch des Restaurants. Er hat seine Handschrift: eine „weltweite Verbindung regionaler 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.

„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.

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.“



# „LA VIE BY THOMAS BÜHNER“ IN TAIPEH ERÖFFNET

Veröffentlicht am: 17.05.2023 | Taiwan

Fine Dining-Erlebnis mit klarem Design



Der Eingangsbereich des La Vie by Thomas Bühner



Die Bar des La Vie by Thomas Bühner



Das Restaurant



Die Wein-Lounge des La Vie by Thomas Bühner

TAIPEH. "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 „weltweite 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.

„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.

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.“