

BRANCHENNEWS

Restaurant la vie geschlossen



Das Osnabrücker Drei-Sterne-Restaurant la vie und die dazugehörige TastyKitchen haben am 15. Juli 2018 ihren Betrieb eingestellt.

Mehr als zwölf Jahre lang hat Geschäftsführer und Küchenchef Thomas Bühner in der Osnabrücker Altstadt gemeinsam mit seinem Team auf höchstem Niveau gekocht und Gäste aus der ganzen Welt begrüßt: Drei Michelin Sterne, 19 Gault&Millau Punkte sowie 5 F's im Feinschmecker hat der 56-Jährige mit seiner Mannschaft um Restaurantleiterin Nadja Siebert und Sommelier Christian Scholz, Küchenchef Timo Fritsche, Patissier Roman Aster und TastyKitchen Küchenchef Tobias Pietsch, erköcht. Damit wurden nicht nur sechs Jahre in Folge die selbst gesteckten qualitativen Ziele erreicht (drei Michelin Sterne), das Restaurant zählt außerdem zu einem der besten Restaurants des Landes und darüber hinaus. Im Zuge der organisatorischen Neuausrichtung der Georgsmarienhütte Holding GmbH (Gesellschafter der la vie GmbH) mit klarem Fokus auf die Stahlherstellung und -verarbeitung hat sich die Geschäftsführung der Georgsmarienhütte Holding GmbH nun entschlossen, das unternehmerische Engagement in der Sterne-Gastronomie zu beenden. ?Das la vie und die Stadt Osnabrück waren in den vergangenen zwölf Jahren meine Heimat. Ich habe hier gemeinsam mit meinem Team all das erreicht, was ich mir immer erträumt habe und möchte mich daher nicht nur bei meiner Mannschaft, sondern auch bei der Georgsmarienhütte Holding, den Osnabrückern und Gästen aus aller Welt bedanken. Es war eine unglaubliche Reise, die nun zu Ende geht?, so Thomas Bühner.

Bühner selbst will die kommenden Monate nutzen, um Gespräche zu führen, Angebote zu überprüfen und seine weitere Zukunft in der Gastronomie zu planen. Denn natürlich stehe

für den Spitzenkoch fest, dass er seiner Branche treu bleiben wird. Darüber hinaus ist Bühner bis Ende des Jahres auch auf vielen Veranstaltungen als Gastkoch unterwegs. Informationen und Neuigkeiten über Thomas Bühner sind zukünftig unter