

Kulinarische Kunst: La Vie by Thomas Bühner

02/01/2025 Was verbindet einen deutschen Sternekoch, einen Unternehmer aus Taiwan und einen Chef de Cuisine aus Hongkong? Ein exquisites Feinschmeckerrestaurant in Taipeh. Weil sie ähnliche Träume haben, gemeinsame Leidenschaften und Appetit auf Neues.

Wer die massive Holztür öffnet, die von der Noke Mall aus ins „La Vie by Thomas Bühner“ führt, landet in einer anderen Welt. Eben noch unterwegs auf den quirligen, vor Lichtern und Leuchtreklamen blinkenden Straßen Taipehs, tritt man ein in eine edle Lounge. Die Decken sind hoch, die Farben natürlich – Nussbraun, Felsgrau, hier und dort goldene Elemente. Ruhe ist das Erste, was dieser Ort ausstrahlt. Gelassenheit.

„Willkommen in Taipeh“, sagt Una vom Serviceteam und geleitet einen zum Panoramafenster. 27 Plätze hat das Restaurant. Wie Inseln wirken die Tische, die auf zartgrünen oder hellblauen Teppichen stehen. Es sind die Farben der Flüsse, Seen und Buchten Taiwans, die sich hier wiederfinden sollen.

Feierlich knipst Una die Tischlampe an. Das Spektakel kann beginnen.

Elf Gänge hat das Degustationsmenü und schon die Canapés sind kleine Kunstwerke: filigrane Keksrollen, gefüllt mit Kürbispüree, Krustaden aus Zuckermais in Form zarter Muscheln, kreisrunde Krapfen, garniert mit geräuchertem Aal.

Beginnt man zu kosten, fängt man an zu verstehen: Man isst hier nicht – man erlebt etwas. Aromen, Texturen, Sensationen. „Wir setzen auf eine geschmackliche Vielfalt", sagt Thomas Bühner, der sich mit an den Tisch gesetzt hat. Die mehrdimensionale Aromenküche, die sie hier servieren, beschreibt er so: „Spielt jemand am Lagerfeuer Gitarre, ist das schön. Bei uns aber tritt ein ganzes Orchester auf – mit verschiedenen Instrumenten, feinen und leisen Tönen, aber auch lauten und intensiven, noch dazu mit einer eigenen Dramaturgie."

Dramaturgie ist ein gutes Stichwort. Denn bevor es weitergeht mit dem Menü, tauchen Fragen auf: Was macht Thomas Bühner in Taipeh? Wie kommt es, dass der deutsche Starchef gerade hier ein Restaurant eröffnet hat? Um das zu klären, müssen wir diesen Ort für einen Moment verlassen und uns auf eine Reise begeben …

Station Nummer 1: Deutschland

Paderborn – eine gute Autostunde östlich von Dortmund. Hier ist Thomas Bühner, Jahrgang 1962, aufgewachsen. Die Mutter Hausfrau, der Vater kaufmännischer Angestellter, ein Zwillingsbruder, eine Schwester. Nach der Schule wusste Bühner zunächst nicht, was er werden sollte. Also ging er zum Arbeitsamt und machte einen Test. Bäcker, Koch oder Landwirt lautete das Ergebnis. Zu seinen Eltern sagte er: „Ich werde Koch – aber ein guter!" Und noch etwas verkündete er: „Wenn ich 30 bin, fahre ich Porsche!"

Zunächst jedoch bekam er eine gewischt. Während seiner Ausbildung in einem Paderborner Restaurant hatte er die Schüssel mit der Schneckenbutter nicht ordentlich ausgekratzt, der Lehrmeister haute ihm den Gummispatel um die Ohren. „Brich ab", sagten die Eltern, die ihn beschützen wollten. „Nee", sagte Bühner. Lieber wollte er es seinem Chef zeigen. Bald schon verkürzte er dank guter Leistungen die Lehrzeit und heuerte im Düsseldorfer Hilton-Hotel an. Das hatte drei Restaurants, eines davon mit Michelin-Stern. „Wahnsinn", dachte er.

In den folgenden Jahren arbeitete Bühner bei einigen der besten Köche Deutschlands – und zählte schließlich selbst dazu. Den ersten Michelin-Stern erkochte er sich 1996 in Dortmund, da war er 34 Jahre alt. Seinen ersten Porsche kaufte er im Jahr darauf: „Einen 911, Generation 964, schwarz, innen wie außen." Den zweiten Stern bekam Bühner 1998.

Acht Jahre später ging er ins „La Vie" nach Osnabrück und machte es zu einem der besten Restaurants der Welt. Ab 2011 leuchteten darüber verlässlich drei Michelin-Sterne. 2018 jedoch erloschen sie – weil das Stahlunternehmen, das den Gourmettempel finanzierte, seine Geschäfte neu ausrichtete und sich gegen eine Weiterführung des Restaurants entschloss. Hier sah sich Bühner erstmals mit der Realität in der Spitzengastronomie konfrontiert: Profitabel wird eine Sterneküche meist nur mit dem

richtigen Sponsor als Partner.

„Dafür hatte auch ich erst mal kein Drehbuch im Kopf", sagt Bühner. Doch er traf eine Entscheidung: Statt gleich das nächste Restaurant zu betreiben, reiste er um die Welt – als Gastkoch und Berater für Fine-Dining-Projekte.

Station Nummer 2: Taiwan

So kam es, dass er 2019 auf Taiwan landete. Ein Fünf-Sterne-Hotel im Süden der Insel hatte ihn gebeten, ein Feinschmeckerrestaurant aufzubauen. Bühner, ohnehin Asien-Fan, sagte zu und lernte Taiwan kennen. Ihm gefielen die Freundlichkeit der Menschen, die Vielfalt der Produkte und die Topografie der Insel, deren höchster Gipfel fast 4.000 Meter hoch ist, gefolgt von mehr als 60 weiteren Bergen über 3.000 Meter. „Taiwan ist außerdem unglaublich grün", schwärmt Bühner. Und noch etwas mochte er: einen Geist, den er hier verspürte, und der lautete „einfach mal machen".

Gerade dieser Spirit brachte ihn mit seinem heutigen Geschäftspartner Ray Wu zusammen, Gründer und CEO der Suntek Motor Group, die einer von drei Porsche-Handelspartnern in Taiwan ist. Wu und Bühner lernten sich bei einem Geschäftstermin kennen und stellten fest: „Wir haben die gleiche Idee." Beide wollten die bekannteste Restaurantkette Taiwans nach Deutschland bringen. Also taten sie sich zusammen und entwickelten ein Konzept.

Allerdings funkte ihnen die Coronapandemie dazwischen. Für die Restaurantkette schien nicht der Moment für große Sprünge. Doch zugleich war in der Zwischenzeit etwas passiert: Die beiden Männer verstanden sich bestens. Fragt man sie heute, was sie aneinander schätzen, sagt Bühner: „Wo andere Probleme sehen, sieht Ray Möglichkeiten. Er ist ein Unternehmer durch und durch, dazu weltoffen und blitzgescheit." Wu wiederum findet: „Thomas ist nicht nur ein super Koch, er denkt auch wie ein Künstler."

Die beiden blieben in Kontakt – und dann schickte Wu Bühner 2021 eine Mail: „Hey", schrieb er, „wenn wir die Restaurantidee aus Taiwan nicht nach Deutschland bringen können, warum bringen wir nicht stattdessen deine Restaurantidee nach Taiwan?" Bühner dachte nach, dann antwortete er: „Warum nicht? Lass uns reden!"

Station Nummer 3: Gemeinsame Leidenschaften

Um besser zu verstehen, wie es zu diesem gemeinsamen Abenteuer kam, hilft ein Trip mit den beiden Männern in den Süden der Insel. Dort betreibt Ray Wu mit seiner Suntek Motor Group nicht nur ein neues Porsche Studio in Tainan, sondern auch eine Rennstrecke.

„Die Arbeit mit Porsche war schon als Kind mein Traum", sagt Ray Wu, ein dynamischer Typ, 55 Jahre alt, der gern herzhaft lacht. Doch auch ihm war dieser Weg nicht in die Wiege gelegt. Er wuchs in einer

der ärmsten Gegenden Taiwans auf. Aber er hatte ein Ziel: die Automobilbranche.

Also gründete er während des Studiums einen Motorclub und machte sich später selbstständig. „Es ist eine Traummarke", sagt er. Doch Ray Wu wollte weitergehen. Seinen Kunden noch mehr anbieten. Einen ganzen Lifestyle mit besonderen Erfahrungen. „Hier denken viele bei Deutschland vor allem an Autos und Maschinen", sagt Wu. „Aber ich wollte zeigen, dass es noch viel mehr ist als das." Und dazu zählen für ihn eben auch das Essen auf Feinschmeckerniveau und der Genuss, den ein solches Erlebnis mit sich bringt.

Auf der Rennstrecke stehen die Wagen inzwischen bereit. 3,5 Kilometer lang ist der Rundkurs, FIA-Grad 2. Die beiden Männer setzen Helme auf, klopfen sich gegenseitig auf die Schulter. Wu steigt in die Sonderedition, die die Porsche Exclusive Manufaktur zum 50. Jahrestag von Porsche in Taiwan geschaffen hat – einen 911 Carrera GTS (992) in Irischgrün.

Im Rahmen einer Auktion für den guten Zweck hat Suntek den Wagen ersteigert. Er ist eine Hommage an den ersten in Taiwan verkauften Porsche, einen 911 E im Jahr 1972. Damals noch in Vipergrün gehalten, zitierte auch er die bewaldeten Bergrücken des Eilands. Bühner nimmt den 911 GT3 RS (992) – zu Hause in Deutschland fährt er einen GT3 Touring in Achatgraumetallic. Die Motoren heulen auf, schon jagen die beiden davon. Und kehren erst viele Runden später selig lächelnd zurück.

Gemeinsam genießen sie auf der Rennstrecke ihre Leidenschaft. Und gemeinsam haben sie für das La Vie ein komplett neues Konzept entwickelt. „Wo fängt man an?", fragte Ray Wu als Erstes, als es um die Planung des Feinschmeckerrestaurants ging. „Wir müssen aufschreiben, was wir wollen", sagte Bühner. Also notierten sie: „Eine avantgardistische europäische Aromenküche" sollte es werden. „Mit Produkten aus Taiwan und dem Besten aus der Welt." Außerdem sollte sich die Landschaft der Insel im Design des Restaurants wiederfinden. Und noch etwas war ihnen schnell klar: Xavier Yeung sollte dabei sein.

Mit dem talentierten Chef de Cuisine aus Hongkong hatte Bühner schon früher mal zusammengearbeitet und festgestellt: „Xavier ist für mich wie ein Bruder im Geiste." Der gemeinsame Nenner war wichtig. Schließlich würde Bühner in dem neuen La Vie nicht in der Küche stehen, sondern als Patron über der Restaurantidee schweben.

Yeung sagte zu. Fragt man den 37 Jahre alten freundlichen Chef mit Erfahrungen in Zwei- und Drei-Sterne-Restaurants in Hongkong und Macau, was ihn beim Kochen und Entwerfen seiner saisonal wechselnden Karte inspiriert, überlegt er kurz. Dann nennt er neben tollen Produkten und Stimmungen wie heißen Sommertagen auch die Nachtmärkte Taiwans.

Station Nummer 4: Die Nachtmärkte

Tatsächlich kann man die Insel kaum begreifen, hat man nicht mindestens einmal einen Nachtmarkt besucht. „Der Nachtmarkt ist so etwas wie ein kleines Taiwan", sagt Ray Wu auf der Fahrt im Panamera durch das nächtliche Taipeh. Schließlich gibt es dort vieles, was die Insel zu bieten hat, auf engstem

Raum.

Und nicht nur das: Er ist eine einzige wunderbare Reizüberflutung.

Dampfschwaden hängen über den Garküchen des Raohe Street Night Market im Osten Taipehs. Die Gasse, in der er liegt, ist bloß 600 Meter lang, aber dicht beladen mit Ständen, Menschen, Eindrücken, Gerüchen. Es gibt Austernomelettes, frittierten Oktopus, Bubble Tea, Dumplings und Früchte aller Art: Ananas, Guave, Durian, Papaya. An den Rändern der Gasse kann man sein Glück an Spielautomaten versuchen. Oder man konsultiert einen der vielen Wahrsager, die es hier ebenfalls gibt – und die ihre Karten, aus denen sie die Zukunft vorhersagen, von Schildkröten ziehen lassen oder von Vögeln, die in Käfigen neben ihnen stehen. Kurzum: So ein Nachtmarkt ist eine Explosion von Atmosphären und Aromen. Und genau das hat er mit dem Essen im „La Vie by Thomas Bühner" gemeinsam. Wenn auch auf vollkommen andere Weise.

Station Nummer 5: Zurück ins Restaurant

Von der halboffenen Restaurantküche aus brandet bald ein Gericht nach dem nächsten an den Tisch – viele davon fast zu schön, um sie anzurühren. Etwa der Austernteller: Auf einem Meer aus weißem Schaum, der aus der japanischen Zitrusfrucht Daidai gewonnen ist, schwimmt eine Insel aus Algengelee, dekoriert mit Kaviar und Meerestrauben. Das Austerntatar verbirgt sich direkt darunter. Ein anderes Gericht sieht wie ein heiteres Blumenbeet aus, mit sonnengelben Muscheln, Couscous und Curry.

„Als Nächstes machen wir einen Ausflug ins Baskenland", sagt Xavier Yeung und serviert einen Teller mit einem Fisch namens Kinmedai neben gefülltem Babyoktopus, würziger Chorizo und feiner Chili-Emulsion. Es ist alles ein Zauberspiel, bei dem die Aromen lange nachhallen. Außerdem traut Yeung sich etwas: Auch Gerichte aus Kaninchen bereitet er zu – was für taiwanische Zungen ungewöhnlich ist.

„Wir versuchen, eine Balance zu kreieren zwischen europäischer Küche und lokalen Aromen", sagt Yeung. Dafür tauschen Bühner und er sich regelmäßig aus. Bühner erzählt ihm von Gerichten, die er anderswo in der Welt gegessen hat, oder schickt ihm Rezepte. Dann fügt er jedes Mal hinzu: „Jetzt bist du an der Reihe, sie zu deinen zu machen." Er vertraut seinem Küchenchef und dessen Kreationen.

In ein paar Tagen zieht Thomas Bühner wieder weiter. Erst geht es für ihn nach Peking, wo er seit Ende 2023 das Restaurant „Rong by Thomas Bühner" führt, dann nach Bangkok, anschließend nach Istanbul, wo es seit November 2024 das „Taste by Thomas Bühner" gibt. Im April 2025 folgt dann in Düsseldorf ein zweites „La Vie by Thomas Bühner". Hört man ihm zu, was er alles auf dem Zettel hat, wird einem leicht schwindelig. Manchmal fragen ihn Freunde: „Ist dir das nicht zu viel?" „Nee", sagt er dann und grinst. „Das Leben ist ein Abenteuer. Da läuft man doch so weit, wie man kann."

Info

Text erstmals erschienen im Christophorus Magazin, Ausgabe 413.

Text: Andrea Walter

Fotos: Sean Marc Lee

Copyright: Alle in diesem Artikel veröffentlichten Bilder, Videos und Audio-Dateien unterliegen dem Copyright. Eine Reproduktion oder Wiedergabe des Ganzen oder von Teilen ist ohne die schriftliche Genehmigung der Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG nicht gestattet. Bitte kontaktieren Sie newsroom@porsche.com für weitere Informationen.

MEDIA ENQUIRIES



Alexander Günzler

Managing Editor Christophorus
+49 (0) 170 / 911 7244
alexander.guenzler@porsche.de

Verbrauchsdaten

911 GT3 mit Touring-Paket (WLTP)*: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 13,8 – 13,7 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 312 – 310 g/km; CO_2-Klasse: G

911 Carrera GTS (Vorgängermodell)

911 GT3 RS (WLTP)*: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 13,2 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 299 g/km; CO_2-Klasse: G

*Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen spezifischen CO_2-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem „Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" entnommen werden, der an allen Verkaufsstellen und bei DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de) unentgeltlich erhältlich ist.

Bildunterschriften

Pfad: Kulinarische Kunst: La Vie by Thomas Bühner/Bilder/Bild_4.jpg
Titel: Ray Wu, Thomas Bühner (l-r), Taipei, Taiwan, 2024, Porsche AG
Bildunterschrift: Ein Sommerabend im Su▪den: Ray Wu und Thomas Bühner mit Blick auf die Lagune Dapeng Bay in Donggang.

Linksammlung

Link zu diesem Artikel
https://newsroom.porsche.com/de/2025/szene-passion/porsche-la-vie-thomas-buehner-christophorus-413-38122.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/3d2bda71-6b6f-4508-9d90-85acb9712c2a.zip

Externe Links
https://christophorus.porsche.com/christophorus-site/de.html

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart