Neue und verglühende Michelin-Sterne

Drei Sterne für Küchenchef Thomas Bühner

Verlust für Nils Henkel

Thomas Bühner vom Restaurant La Vie in Osnabrück hat seinen dritten Stern vom Michelin erhalten. Nils Henkel (Schloss Lerbach Bergisch Gladbach) verliert dagegen seinen dritten Stern. Sterne-Verluste auch für das Hummer-Stübchen in Düsseldorf (2 auf 1) sowie die Osteria Enoteca Frankfurt und die Kameha Suite in Frankfurt. Juan Amador konnte seine drei Sterne von Langen nach Mannheim bringen, wo er sein Amesa in Amador umtaufte. Zu den neuen Zwei-Sterne-Häusern gehören die Restaurants Lorenz Adlon und Reinstoff in Berlin, Schwingshackl Esskultur in Bernried und Kastell in Wernberg-Köblitz (Bayern) sowie das Rosin in Dorsten und La Vision in Köln (Nordrhein-Westfalen). Wie im vergangenen Jahr ist der Norden Deutschlands weiter im Aufwind. Hier zeichneten die Michelin- Inspektoren vier Häuser neu mit zwei Sternen aus: die Hamburger Restaurants Haerlin und Jacobs Restaurant sowie das Buddenbrooks in Lübeck und La Mer in List auf Sylt. Als Hoffnungsträger für einen zweiten Stern werden die Ein-Stern-Häuser Tim Raue und Margaux in Berlin genannt. Dies gilt auch für die Ein-Stern-Restaurants Le Noir in Saarbrücken, Gourmet Restaurant Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe in Öhringen sowie Zum Hirschen in Fellbach bei Stuttgart. Im Rhein-Main-Gebiet konnten Carmelo Greco (Frankfurt) und das Navette (Rüsselsheim) einen Stern erobern. Die Auszeichnung BIB

Gourmand (für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis) erhielt in Frankfurt nur das Restaurant Zarges auf der Freßgass.

Nils Henkel

Der Guide Michelin hat das Restaurant von Küchenchef Thomas Bühner und Restaurantleiterin Thayarni Kanagaratnam mit dem dritten Stern ausgezeichnet. Damit zählt das in der Osnabrücker Altstadt gelegene Restaurant zu einem von nur neun Restaurants in Deutschland, denen diese Ehre zuteil wurde, und gleichzeitig zu einem der besten Restaurants der Welt. Der 49-jährige Küchenchef und seine aus Sri Lanka stammende Frau gehören seit Jahrzehnten der Spitze der deutschen Spitzengastronomie an und führen seit mehr als fünf Jahren das Restaurant La Vie in Osnabrück. Das Restaurant ist damit laut den Statuten der roten Gourmetbibel „eine der besten Küchen und eine Reise wert“.

Carmelo Greco

Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam sind glücklich: „Wir fühlen uns, wie am Ende eines Marathons: Unser gesamtes Team hat mit uns gekämpft und an der Verwirklichung dieses Ziels gearbeitet.“ Das liebevoll gestaltete Restaurant überzeugt durch sein stylishes Ambiente und ein Höchstmaß an Service. Das Erdgeschoss wird von warmen Erdtönen und edlen Hölzern bestimmt; ein begehbarer Wein- und Humidorschrank fungiert als Raumteiler zwischen einer kleinen Lounge und dem Restaurant. Eine große Buddha Skulptur strahlt Ruhe und Gelassenheit aus, wobei zeitgenössische Kunstwerke für Kontrast sorgen. Ganz anders ist die Stimmung im ersten Obergeschoss: Dort erwartet Gäste ein originaler Saal des Osnabrücker Klassizismus, der behutsam umgestaltet wurde. Blickfang der Räumlichkeiten ist ein Jahrhunderte alter Kachelofen. Im Dachgewölbe, dem ehemaligen Steinwerk und mit über 600 Jahren ältesten Teil des Hauses, befindet sich die umfangreiche Weinsammlung des Restaurants – optimal geschützt durch meterdicke Steinmauern.

Mit der außergewöhnlichen Kochkunst und dem persönlich geführten Service konnte das Restaurants La Vie in den vergangenen 15 Jahren nicht nur die Tester vom Michelin überzeugen, sondern auch die des renommierten Restaurantführers Gault Millau (19 von 20 Punkten).

Restaurant La, Osnabrück, Krahnstraße 1-2, geöffnet dienstags bis samstags ab 19 Uhr sowie mittwochs und freitags ab 12 Uhr. Tel. 0541 331150. www.restaurant-lavie.de Bild oben rechts: Thomas Bühner

Die neuen und die verlorenen Michelin-Sterne im Überblick

http://www.medienunternehmung.de/Downloads/Guide-Michelin-Deutschland-2012-Neue-Sterne-2012-nach-Ort.pdf

Neue Sterne nach Orten gelistet

http://www.medienunternehmung.de/Downloads/Guide-Michelin-Deutschland-2012-Neue-Sterne-2012-nach-Ort.pdf

Neue und gebliebene Auszeichnungen mit dem BIB Gourmand

(für sorgfältig zubereitete Mahlzeiten zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis)

http://www.medienunternehmung.de/Downloads/Guide-Michelin-Deutschland-2012-Neue-Auszeichnungen-Bib-Gourmand-nach-Ort.pdf