

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: TINNAPHOP TONITIWONG



# Blizanci Sühring: Njemački fine dining u Bangkoku

Kad se čovjek nađe u ostakljenoj prostoriji okruženoj bogatim vrtom tropskoga bilja, vrlo je živo svjestan da se nalazi u Tajlandu, u ovome slučaju u rezidencijalnome dijelu Yan Nawa, jednom od 50 okruga Bangkoka. To rajsko okružje kao stvoreno je za ugodan ručak u vrhunskome restoranu, opremljenom blagodatima zračnoga hlađenja, nečeg neopodnog za gastronomske užitke u ovome dijelu svijeta.

No, kad za vaš stol stanu pristizati jela nesumnjive njemačke provenijencije, za Europljanina je neizbježan dojam kontrasta dviju kultura, gastronomija i klimatskih područja. Ipak, za braću-blizance Thomasa i Mathiasa Sühringa, chefove koji vode restoran koji nosi ime jednako njihovu prezimenu, to je posve normalna i logična stvar. U mom slučaju, u malome društvu europskih gastro novinara, dobro sam znao gdje se i zašto nalazim. Jer, Sühring je jedan od najpoznatijih restorana Bangkoka, Tajlanda, pa čak i Azije, jer na listi Asia's 50 Best Restaurants trenutno zauzima 22. mjesto. Nije beznačajan niti u svjetskim razmjerima i na novoj listi nalazi se u „donjem domu“ svjetske liste 50 Best na 72. poziciji (2021. bio je 40.). nemala stvar za njemački restoran u Bangkoku.

S druge strane, niti priča nije toliko čudna. Naime, kad su Thomas i Mathias, prije kakvih sedam godina, krenuli stvarati Sühring u Bangkoku, njihova je vizija bila vrlo jasna. Sjedeći u suncem obasjanoj blagovaonici svog šarmantnog restorana, braća su odlučila posluživati jela suvremene njemačke kuhinje - koncept za koji se u tom gradu prije nikada nije čulo.

„Ideja je bila na suvremen način prezentirati našu kulinarsku baštinu. Željeli smo njemačku gastronomiju podići na razinu na kojoj danas egzistiraju kuhinje poput nordijske, francuske

i japanske, s bezbrojnim restoranima razasutim po čitavu svijetu. Držali smo da to ima itekakva pokrića“, objasnio nam je Thomas.

Braća su jednostavno željela pokazati da je njemačka hrana više od svinjske koljenice, kiselog kupusa, kobasica i sličnih stereotipa. Jer kad se nađete u Japanu ili SAD-u, njemački restorani redovito su preslika neke pivnice u stilu Oktoberfesta. Naravno da je bavarska hrana nerazdvojni dio njemačkoga nasljeđa, ali gurmani dobro znaju da ta zemlja nudi i druge kulinarski zanimljive regije te čitavo bogatstvo na polju fine dininga. Zato su braća Sühring odlučila i u Tajlandu predstaviti čitav spektar njemačke hrane.

To su odlučili napraviti u okrilju preuređene vile iz 70-ih, okružene stablima i tropskim biljem u rezidencijalnoj četvrti Yennakart. Kako? Jednostavno, osmisliti jela suvremene njemačke kuhinje inspirirana njihovim sjećanjima iz djetinjstva, obiteljskim receptima i bogatim iskustvima s putovanja po Europi i Aziji.

„Sve što tu nudimo temelji se na onome što dobro poznajemo – ono što su nam prenijeli naši djedovi i bake, naši roditelji, ono što smo naučili odrastajući u Njemačkoj, znanjima kako postupati s namirnicama, koja smo prikupili učeći o poslu i rađeći u različitim restoranima, ali i sve što smo doživjeli na našim putovanjima. Sve se to može vidjeti na našem svakodnevnom meniju“, pojašnjava Mathias.

Kad se spominju znanja, nije na odmet spomenuti da je kulinarsko putovanje Thomasa i Mathiasa Sühringa započelo još dok su provodili svoje godišnje školske ljetne praznike na farmi njihova djeda i bake. U to su se vrijeme upoznali s tehnikama kuhanja stare škole, poput fermentacije, kiseljenja,



dimljenja i sušenja, koje su duboko ukorijenjene u njemačkoj tradiciji. Zatim su radili diljem Europe pod vodstvom kulturnih chefova s tri Michelinove zvjezdice, kao što su Sven Elverfeld iz restorana Aqua u Wolfsburgu, Jonnie Boer iz restorana De Librije u nizozemskome Zwolleu i Heinz Beck iz rimske La Pergole, prije nego što su 2008. preselili u Tajland.

Zahvaljujući tome putu, osmogodišnjemu iskustvu življenja u Tajlandu i poznavanju lokalne scene, od ožujka 2016. Sühring u Bangkoku predstavlja kreativnu njemačku kuhinju, spajajući bit tradicionalnih jela sa suvremenim srednjoeuropskim utjecajima. Kad se tome doda toplo gostoprimstvo u opuštenom, umirujućem i elegantnom okruženju, jasno je da su braća iznašla dobitnu formulu. Sühring u sklopu vile nudi sve to u četiri prostora - ugodnoj „blagovaonici“, koja pruža opušteni, „domaći“ doživljaj, zatim dinamičniju „kuhinju“, uz koju gosti otkrivaju užurbano srce restorana, uživajući u izravnom pogledu na chefove i njihovu ekipu kako pripremaju jela, „staklenu kuću“, koja pruža mirnu i prirodnu atmosferu s prekrasnim pogledom na vrt, te „dnevni boravak“ na katu, namijenjen blagovanju u privatnosti.

U Sühringu svako jelo dolazi s fascinantnim pričama, što je samo jedan element njegova uspjeha. Goste je restoran već prve godine postojanja osvojio svojom svježom interpretacijom tradicionalne njemačke kuhinje, odnosno menijem sastavljenim od sofisticiranih, laganijih sljedova. Njihov se princip temelji na lokalnim, sezonskim namirnicama, ali i luksuznim namirnicama, koje braća predstavljaju minimalističkom estetikom.

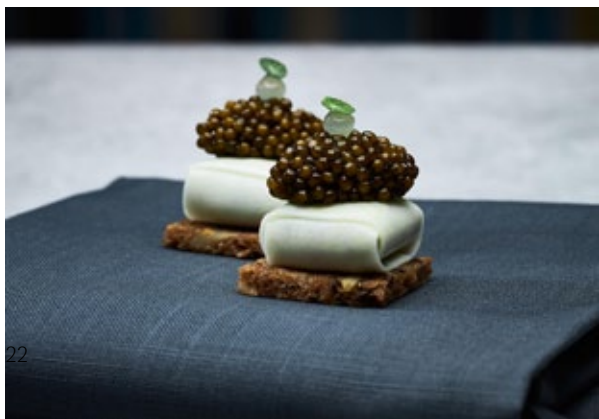
Najnoviji meni Sühringa, onaj koji je nama poslužen, imao je 14 sljedova i odgovarao je početku europske ljetne sezone (europskim sezonama povodi se većina azijskih restorana temeljenih na europskim kuhinjama). Započeo je slijedom Grašak (balzam od limuna, bazga, gljive), nastavilo Altonaer kavijarom & Störhappenom (30g AKI Imperial Ossetra kavijara, proizvod kuće koja od 1925. pomno probire, uvozi i prodaje kavijare) i dimljena jesetra, potom haringom u stilu häckerle (heljda, ikra štuke, poriluk), odnosno sjeckana haringa s dodacima u obliku namaza te Kalifornijska patrva (jabuka, hren, kopar).

Nakon tih tipično sjevernonjemačkih zalogaja, poslužen je Toast Hawaii (šunka, sir, ananas, višnje), guilty pleasure mnogih Nijemaca (izumio ga je 50-ih prvi njemački TV chef Clements Wilmenrod), zapravo otvoreni sendvič koji se sastoji od režnja tosta s kuhanom šunkom, sirom, konzerviranim ananasom i višnjom maraska. U ovoj verziji, naravno, u znatno profinjelijem i ukusnijem izdanju.

Nakon toga, bio je red na Entenlebertafel „enleta“, svojevrsan naklon popularnom njemačkom slatkišu Hanuta, što je skraćena za pločicu od lješnjaka (vafel). Prikladno zapakirano, sa slikom Hanuta na sebi i natpisom „Sühring“, taj je slijed za glavnog protagonista imao jetru šopane patke u obliku jetrene paštete i paste od lješnjaka između dvije oblatne. Uz taj sitni zaloga poslužuje se ocat od marelice namijenjen pijenju, koji pred gosta stiže u iznimno visokoj čašici za likere. To je još jedan od elemenata uspjeha restorana – doza humora spojena s nevjerojatnom pozornošću na detalje. Dakle, istovremena ležernost i kuhanje na najvišoj razini.

Naredni slijed – Škamp (breskva, estragon, mirisnica), bio je lijep primjer kako braća Sühring Iskorištavaju prednosti sjajnih lokalnih namirnica, u ovom slučaju škampa i mirisnice,





cvijeta koji potječe iz istočne Azije, gdje je danas rasprostranjen (izvorno je pronađen na srednjem istoku Himalaje).

Pačja jetra ponovo su se pojavila u sljedećemu jelu, sparena s dimljenom jeguljom, uz dodatak frankfurtskog zelenog umaka (hladni umak na temelju nasjeckanog začinskog bilja) i rotkvice.

Nastavilo se slijedom Jastog „Leipziger Allerlei“ (zeleno šparoge, grašak, smrčci), koji je bio vrlo ukusno jelo od proljetnoga povrća s mesom jastoga (ponovo vrhunska lokalna namirnica) i umakom od smrčaka.

Pod imenom Riba „od kamena“ & kavijar Kristal (bijele šparoge, morska trava, umak od limuna i papra) sjajno je kombinirao slasno meso sitne ribe i kavijar Kristal (proizveden križanjem pasmina jesetri acipenser schrenki i dauricus huso, krase ga zadivljujuća jantarna zrnca, inače omiljeni kavijar chefova s Michelinovim zvjezdicama), s velikim smeđim algama (žive u podvodnim „šumama“ u plitkim dijelovima oceana) i kiselo pikantnim umakom.

Slijed Spätzle (tjestenina od mekanog tijesta i Allgäuer Bergkäse) predstavio je tipični njemački klasik s područja tjestenine, koji braća pripremaju prema zlatnome pravilu (kombinacija brašna 350 i 00, u jednakom težinskom omjeru kao i žumanjci i cijela jaja), ali mu ujedno daju i osobni pečat. Sjajno s Allgäuer Bergkäseom.

Patka odležana 10 dana (cikla, višnja, kava), vjerojatno vrhunac menija i zasigurno sada jedno od najpoznatijih jela restorana, rezultat je dugotrajnog eksperimentiranja braće s odležavanjem patke (jedna od njihovih prethodnih verzija uključivala je patku odležanu tjedan dana i potom dimljenu na sijenu) i sjajan je primjer sofisticirano osmišljena jela, s mnogo slojeva okusa koji zajedno savršeno funkcioniraju.

Za desert je poslužen Rote grütze, klasično slatko jelo s obliku kompota s crvenim voćem, a potom Omas Eirlikör & Feine Schokolade, što ne treba dodatno opisivati.

Turisti koji odlaze na noćnu tržnicu u Chiang Maiju mogu naići na Tajlandanku koja nosi tradicionalnu njemačku dirndl haljinu i šešir, koja nagovara prolaznike da probaju nešto potpuno netipično za regiju - njemačku kuhinju u restoranu Hofbräuhaus. Na meniju su svinjska koljenica, pečenje s okruglicama i bečki odrezak. Braća Mathias i Thomas Sühring u Bangkoku također nude tipična i autentična njemačka jela, ali istovremeno i nešto sasvim drugo, lišeno stereotipa - sofisticirani i, mjestimično, šarmantno razigran sezonski fine dining degustacijski meni s jakim njemačkim identitetom. I to vrijedan dvije Michelinove zvjezdice.

Progressivna njemačka kuhinja u tropima? Zašno ne! Svakako provjerite, ukoliko budete u prilici.

