

# PORSCHE CLUB

SCHÖNES ERFAHREN

# Life

PORSCHE | MOTORSPORT | LIFESTYLE | REISEN | GOURMET



**Porsche Club**  
Deutschland



# Reisehungen

## ALTE WERTE, NEUE TRENDS

Wie weit man auch reist und wo auch immer man landet, gutes Essen verbindet die Menschen auf der ganzen Welt. Egal ob zurückgezogen in einem traumhaften Strand-Resort, oder in einer lebensfrohen Metropole wie Bangkok, in der die ganze Stadt eine große, brodelnde Garküche voller traditionsreicher Thai-Gerichte zu sein scheint. Tauchen Sie auf den folgenden Seiten ein in diesen köstlichen Küchenkosmos Thailands und entdecken Sie, dass auch die internationale Spitzengastronomie in Bangkok, dank der Rückbesinnung auf althergebrachte Werte, zunehmend neue Trends setzt.





# Luxus NATUR

Als der Schiffbrüchige Robinson Crusoe auf einer scheinbar unberührten Insel strandete, muss seine Freude groß gewesen sein, als er den einzigen Einheimischen trifft, der ihm fortan hilft ein herrliches Leben zu führen. Nach dem Tag ihrer ersten Begegnung benennt Crusoe auch seinen neuen Freund und Helfer: „Freitag“.

[www.soneva.com/soneva-kiri](http://www.soneva.com/soneva-kiri)

**TEXT:** Jessica Bachmann, Derk Hoberg **BILDER:** Soneva Kiri

**G**anz so beschwerlich ist unsere Anreise zum Soneva Kiri Resort auf der Insel Kho Kood fernab der typischen thailändischen Touristenrouten freilich nicht – der Privatjet des Resorts holt uns direkt in Bangkok ab – und dennoch erwartet auch uns eine „Miss Friday“. Mit ihrem herzlichen Lächeln heißt sie uns nun willkommen, bringt uns rasch zu einem herrlichen Aussichtspunkt und setzt mit einem fruchtigen Cocktail direkt noch einen obendrauf. Pim, wie unsere Miss Friday im bürgerlichen Leben heißt, weihet uns in der Folge über die Geheimnisse der Insel und die Vorzüge des Luxus-Resorts ein: „No News, No Shoes“, sei das hier vorherrschende Motto – und tatsächlich stellt sich die Entspannung angesichts dieser Neuigkeit unweigerlich ein. Schuhe tragen wir auch auf dem Weg in unsere Beach Pool Villa nicht mehr, die komplett aus Naturmaterialien gebaut ist – sämtliche Soneva Resorts verfolgen



das Motto „Back to Nature“ und gelten seit ihrer Gründung als Pioniere in Sachen nachhaltigem Tourismus auf höchstem Niveau. Vom Bett aus kann man quasi in den eigenen Pool springen, von dem man wiederum einen herrlichen, palmengesäumten Blick auf den weißen Sandstrand und das türkis-schimmernde Meer genießt. Man ist geneigt, sein herrliches Refugium erstmal gar nicht mehr verlassen zu wollen und so bestellen wir unser Lunch in die Villa und dazu einen kühlen Wein, ausgesucht von Thailands bester Sommeliere Nutawan Jumpanak. Auch in den kommenden Tagen wird sie uns mit ihrem Wissen in die wichtigsten Rebsorten Thailands einführen und mit manch seltenem Tropfen überraschen. Landestypisch geht es noch am gleichen Abend mit dem Boot ins Benz's Restaurant. Direkt am Wasser gelegen, genießen wir neben thailändischer Hausmannskost auf allerhöchstem Niveau auch den Sonnenuntergang. Auch sonst lässt dieses Resort kulinarisch keinerlei Wünsche offen. So wartet das The View mit europäischen Fine-Dining, spektakulärem Meeresblick und der Aussicht auf die unbewohnte Nachbarinsel auf. Das So Spirited bietet Tapas und





Cocktails mit Früchten aus dem resorteigenen Garten, in dem man auf Wunsch übrigens auch ganz privat dinieren kann. Womöglich treffen Sie dort auch Chefkoch Kevin Fawkes, der seine Zutaten hier täglich frisch erntet, um uns immer wieder aufs Neue kulinarisch zu verzaubern. Kevin achtet auch deshalb auf hochwertigste Produkte, da ihm klar ist, wie sehr sich gute Ernährung auf das Wohlbefinden des Menschen auswirkt. Und ums Wohlbefinden der Gäste geht es im ganzen Resort. Nicht nur weil der Eiscreme- und Schokoladen-Parlour die Träume aller Naschkatzen wahr werden und der Genuss handgefertigter Pralinen und leckerer Eisspezialitäten ad hoc Glückshormone ausschütten lässt. Auch das ausgezeichnete Six Senses Spa, das zu wohltuenden Massagen, Klangschalenthe-



rapie und Yoga in den Baumwipfeln lädt, trägt zu vollendeter Entspannung bei. Wer abtauchen möchte, erlebt spektakuläre Unterwasserwelten an wunderschönen Korallenriffen, vergisst die Zeit auf einer Bootstour zum Nachbarstrand oder kuschelt sich im paradiesischen Open-Air Kino unterm Sternenhimmel an seinen Partner.

All dies organisiert unsere liebenswerte Miss Friday, deren dezente Anwesenheit und Hilfsbereitschaft jene des Freitags aus Daniel Defoes Roman um Längen übertrifft. Auch das absolute Highlight ermöglicht sie uns, das Erlebnis Treepod. In einer Art Vogelneest geht es hinauf in die Baumkronen, wo wir nur noch genießen: Die Aussicht, den Aperitif und das Ankommen im Luxus der Natur. ■



Geschmacks-Explosion

# Bang Boom Bangkok



Vor allem an kleine Garküchen denkt man in Thailands Hauptstadt Bangkok. An kreatives, vielfältiges und scharf gewürztes, immer aber leckeres Street Food. So lecker, dass der Guide Michelin neben gehobenen Thai-Restaurants wie dem Nahm auch die über 70-jährige Straßenköchin Jay Fai in ihrem gleichnamigen Imbiss schon zur Sterneköchin kürte. Doch auch Berliner Zwillinge und der Inder Gaggan Anand sorgen in der Mega-Metropole für kulinarische Furore.

TEXT: Jessica Bachmann, Derk Hoberg BILDER: Gaggan Anand, The World's 50 Best Restaurants, Derk Hoberg

## Die Sührings – Genuss hoch zwei

Wie die deutsche Küche einem Asiaten wohl schmeckt, fragen wir uns, als wir nach Rollmops und Spiegelei mit einem Radler anstoßen. Nein, wir sind nicht in Hamburg und auch nicht in Frankfurt oder Berlin, selbst wenn es später noch Grüne Soße und eine Currywurst aus dem Kreuzberger Imbiss Curry 36 geben wird. An den Nebentischen sitzen, wie sollte man es in Thailands Hauptstadt anders erwarten, ausschließlich Asiaten, die sich vermutlich zum ersten Mal in ihrem Leben mit Würzfleisch und Labskaus auseinandersetzen. Uns dagegen läuft nicht nur das Wasser im Mund zusammen, sondern auch ein wohliger Schauer über den Rücken, so sehr erinnern die Speisen an Kindheit und die gute Hausmannskost der Großeltern.

Als die Berliner Koch-Zwillinge Mathias und Thomas Sühring 2008 nach Thailand ausgewanderten, um Erfahrung in den renommiertesten Restaurants des Landes zu sammeln, vermissten sie eines ganz besonders: Die Küche ihrer Oma Christa. Sie hatte die Brüder zu ihrem Beruf inspiriert, ihr handgeschriebenes Kochbuch liefert die Grundlage vieler Gerichte, die die Sührings seit 2016 in ihrem gleichnamigen Restaurant in Bangkok zubereiten.



Unscheinbar in einem Wohngebiet gelegen, beeindruckt das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant zunächst mit seiner Glasfassade, die einen großzügigen Blick in den paradiesischen Garten, auf Palmen, exotische Sträucher und bunte Blüten offenbart. Das Zirpen der Grillen sorgt für einen sanften Klangteppich, hier und da entdeckt man einen blauen Gecko und auch ein Affe hat sich hier schon durch die Bäume gehangelt.

Drinne dagegen erinnert alles an Deutschland: Fotografien Berliner Sehenswürdigkeiten zieren die Wände, Holzkommoden bieten Platz für fein angeordnete Trabant-Modelle, Schallplattenspieler und andere Erinnerungsstücke der Brüder. Das Menü heißt „Erlebnis“ und ist auch eines: Die ursprünglich doch deftigen deutschen Gerichte werden einfalls-

reich weiterentwickelt und kommen in einer Aromen-Finesse daher, die ihresgleichen sucht. Jeder Happen ist zudem ein Augenschmaus, wunderschön und stilvoll angerichtet. Gekrönt wird das in drei Kapitel eingeteilte Menü von Oma Christas Eierlikör – freilich nach Originalrezept und in ihrem Kochbuch nachzulesen, das zu diesem abschließenden Gang zusammen mit der Rechnung gereicht wird.

**Restaurantsuhring.com**





## Kochen mit Knall – Gaggan Anand

**A**uch Gaggan Anand bereitet den Gästen in seinem Restaurant ein Erlebnis, das in der kulinarischen Welt seinesgleichen sucht. Der Inder setzt ebenfalls auf die Küche seines Heimatlandes, interpretiert diese unter dem Label „Progressive Indian Cuisine“ jedoch komplett neu und mit so manchem Knalleffekt. Das ist aber bei weitem nicht die einzige Parallele zu den Sühring-Zwillingen, schließlich sind die drei seit ihrer gemeinsamen Zeit in der Küche des Mezcaluna im bekannten Le-bua Tower hier in Bangkok befreundet und inzwischen auch Geschäftspartner. Wie die Sührings hält auch Anand zwei Michelin-Sterne, ist international sogar noch erfolgreicher als die beiden Berliner. So rangiert der in Kalkutta geborene, selbsternannte Küchenrebell seit Jahren unter den Top Ten der World's 50 Best Restaurants – aktuell belegt der bekennende Rockmusik-Fan Platz vier.

Ein Besuch in Gaggan Anands Restaurant gleicht einer explosiven Mischung aus Rock-Konzert, Fine Dining Dinner – wobei die allermeisten der insgesamt 25 Gänge mit den Händen verspeist werden – und einem lockeren Abend unter Freunden. Die Bühne dafür ist in unterschiedliche Ebenen aufgeteilt – unumstrittenes Highlight in Anands Gastro-Globus ist aber der G's Spot. An diesem Chef's Table finden gerade einmal 14 Personen Platz, die das unkonventionelle Treiben des charismatischen Chefkochs und seines Teams exklusiv und aus nächster Nähe verfolgen können.

Eine herkömmliche Menükarte suchen wir dort vergeblich, bekommen stattdessen 25 Emojis, die die nun kommenden Gerichte symbolisieren. Was sich hinter

Weltkugel, Explosion, Hand und Co verbirgt, werden wir folglich erst im Laufe des Abends und unter Begleitung der überwiegend biodynamischen Weine aus Euro-

pa, die Sommelier Vladimir Kojic aussucht, erfahren. So lauschen wir den Klängen von Rammstein und Nirvana, lecken Pastete in Form einer Weltkarte direkt vom Teller, lassen das für Indien typische Joghurt als molekulare Sphäre in unserem Mund explodieren und bekommen ein Gericht sogar direkt auf unserer Hand angerichtet. Als wir



den tropisch warmen Abend mit Gaggan Anand an der Bar ausklingen lassen, fragen wir ihn angesichts seiner Freundschaft zu den Sührings natürlich abschließend noch, was denn sein Lieblingsgericht aus Deutschland sei. „Currywurst“, lacht der Inder, „ist doch logisch!“

[Gaggananand.com](http://Gaggananand.com)

## Feuriges Street Food und Fine Dining

**D**ass man aber auch die klassische Thai-Küche in all ihren Facetten nicht außer Acht lassen sollte, beweisen die anfangs angesprochene Jay Fai in ihrem gleichnamigen Imbiss und das Fine Dining-Restaurant Nahm im schicken Como Metropolitan Hotel. Während die „Königin des Street Food“ ihr berühmtes Krabben-Omelett mit Skibrille zubereitet, um sich vor Funken und den heißen Flammen, die rund um ihre Woks züngeln, zu schützen, bietet das Nahm eine moderne Interpretation der traditionellen thailändischen Küche. Unter der Leitung des renommierten Küchenchefs Pim Techamanuvit hat das Spitzenrestau-

rant 2020 zum dritten Mal in Folge einen Michelin-Stern erhalten und landet regelmäßig unter den Top Ten von Asia's 50 Best Restaurants.

[www.comohotels.com](http://www.comohotels.com)

