

# LOY FAH

CONTEMPORARY  
THAI  
RESTAURANT



**Panorama Resort & Spa**  
FEUSISBERG

## Restaurant «Loy Fah» 5 Fragen an Chef Tammasak Chootong (Noi)



Tammasak Chootong (Noi)

Die kulinarischen Gerichte im Contemporary Thai Restaurant «Loy Fah» tragen die Handschrift von Chef Tammasak Chootong (Noi), einem der zweifellos bemerkenswertesten Köche Thailands. Sein Restaurant «Suay» in Phuket gilt als mit die beste Adresse der modernen Thai Cuisine. Das Handwerk lernte Chef Noi in Deutschland, unter anderem im Michelin-Restaurant «Top Air» in Stuttgart. Nach seiner Rückkehr nach Thailand wirkte er in verschiedenen Luxushotels und prägte deren Gastronomie, bevor er 2010 das «Suay» eröffnete und wenige Zeit später seine eigene Kochschule «Positive Kitchen». Nun führt ihn sein Weg wieder nach Europa, wo er für das «Loy Fah» in Feusisberg ein Konzept kreierte, das Einblick in seine Kochkunst gewährt.

Erkläre uns deine Philosophie oder Anschauung der "Contemporary Thai Cuisine". Was ist darunter zu verstehen?

"Die Contemporary Thai Cuisine umfasst thailändische Gerichte, die mit hochwertigen Zutaten und modernen Kochtechniken zubereitet sowie elegant präsentiert werden, ohne dabei an Authentizität einzubüssen."

Inwiefern unterscheidet sie sich von der thailändischen Küche, wie wir sie in Europa grösstenteils kennen?

"In erster Linie durch die Verwendung hochwertiger Zutaten und europäischer Kochtechniken. Dadurch kommen die Hauptzutaten besser zur Geltung und die Gerichte erlangen einen einmaligen Charakter, wie man ihn sonst nirgends findet."

Die "Contemporary Thai Cuisine" ist in Europa noch wenig verbreitet. Warum? Oder täuscht der Eindruck?

"Das stimmt! Auch in Thailand befindet sich die Entwicklung erst in den Anfängen. Aber das Konzept ist so spannend, dass es weiter an Bedeutung gewinnen wird. Für die gute Contemporary Thai Cuisine müssen die Köche die thailändische Küche kennen und über europäische Kochtechniken verfügen, damit die Gerichte spannend und ausgewogen sind. Daher werden wir in Zukunft mehr junge thailändische Köche erleben, die in Europa auf sich aufmerksam machen."

Wie unterscheidet sich das Loy Fah im Panorama Resort & Spa von deinen eigenen Restaurants?

"Das Loy Fah basiert zwar auf meinen Erfahrungen und erfolgreichen Experimenten. Der leitende Koch im Loy Fah, "Chef Pich", den wir sorgfältig für diese Position ausgewählt haben, wird zweifellos den Gerichten seine eigene Handschrift verleihen. Ich bin überzeugt, dass die Gäste die kreativste Contemporary Thai Cuisine in der Schweiz erleben können."

Gibt es Gericht auf dem Menü des Loy Fah, welche du besonders hervorheben oder empfehlen würdest?

"Da gibt es einige, aber besonders bemerkenswert sind aus meiner Sicht das "Mussamun Nua" mit geschmorter Rinderbacke an Mussaman Curry, serviert mit Kokosnuss-Gnocchi, das "Yum Ma Khua Yao", marinierte Thai-Auberginen mit gegrillten Tiger Crevetten, sowie das "Khao Niau ma muang", Klebereis-Frühlingsrolle mit flambierter Thai Mango und schwarzem Sesameis."