

อร่อยเป็นเรื่อง

สุกัสน์ ตุ๊กลาตันเมธี

Bei Otto

สถาบันอาหารเยอรมันแห่งประเทศไทย



เมื่อปี ค.ศ. 1984 Mr. Otto Duffner ได้เริ่มกิจการร้านอาหารเยอรมันเล็กๆ แบบเรียบง่าย ต่อเนื่องกันมา 30 กว่าปี กิจการดีขึ้นตามลำดับจนเป็นบริษัท เดิมใหญ่ ประกอบด้วยภัตตาคาร บาร์ไวน์ บริการจัดเลี้ยง แพนกขนมปัง ตลอดจนร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้ง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ แฮม ไส้กรอกกว่า 90 ชนิด ครวขนมปังขนาดใหญ่ ผลิตภัณฑ์เยอรมัน และเค้ก โดยมีกระบวนการผลิตอันทันสมัย ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดไม่ใส่สารกันบูด และไม่มีส่วนผสมแปลกปลอม ควบคุมการผลิตได้มาตรฐานสูงสุดโดยเชฟชาวเยอรมันและชาว ออสเตรีย ขายส่งและขายปลีกตามซูเปอร์มาร์เก็ตใหญ่ๆ หรือตามภัตตาคารและห้องอาหาร ในโรงแรมชั้นนำทั่วประเทศ



ถามชื่อร้าน Bei Otto แปลว่าอะไร จับความได้ว่า ร้านของนายอ็อตโต ชื่อน่ารักเข้ากับบรรยากาศร้าน



เนยแข็ง Camembert ทอด

เริ่มเรียกน้ำย่อยด้วยเนยแข็ง Camembert ทอด เป็นเนยแข็งที่ดีที่สุดจากแคว้นนอร์มันดี มีเปลือกหุ้มขาว เนื้อเนียนนุ่มสีเหลืองอ่อน กลิ่นหอมมีเสน่ห์ ทอดแล้วกินกับแฮมผลไม้ เคี้ยวเนียน เรียกน้ำลายสอเต็มกระพุ้งแก้ม



รวมมิตรของอาหารจานเย็นและตะกร้าขนมปัง

ประกอบด้วยไส้กรอก Nurnberger, Blutwurst ที่ทำจากเนื้อและเลือดหมู, Zungenbluwurst เป็นเสลดที่ทำจากเนื้อขาหมูและสันหมู, ตับบด, Bockwurst ไส้กรอกซันโต หมูแดดเดียวดิบ พร้อมกับขนมปังเยอรมันหลายชนิด



ไส้กรอกจานร้อน

ไส้กรอก Bratwurst รสจัดและอื่นๆ อีก 3-4 ชนิด ทอดแล้ววางบนกะหล่ำปลีดองเปรี้ยว (Sauerkraut) เคียงกับมันฝรั่งบด ชาวเยอรมันเป็นชนชาติที่ชื่นชอบและชำนาญการบริโภคน้ำมันหมูมากที่สุด เขตแคว้นในดินแดนเยอรมันทั้งประเทศ มีการประดิษฐ์คิดค้นไส้กรอกกว่า 1,000

ชนิด การกินไส้กรอกชนิดต่างๆ นอกจากกินกับมันตาดแล้ว ต้องแนมด้วย “กระท้ำปลีดองเปรี้ยว” (ซาเออร์เคราท์) ซึ่งทำจากกะหล่ำปลีหั่นซอยแล้วนำไปหมักกับเกลือ ไส้เม็ดผักชี เม็ดคาราเวย์ใบกระวาน ผลเอลเดอร์ ยี่หระา จูนิเปอร์เบอร์รี่ สอร์สเรดิซ ไบซาอูรี กานพลู หอมหัวใหญ่ แอปเปิ้ลเปรี้ยวและเบคอน ส่วนผสมแตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่น กินเข้ากันเป็นปีเป็นขลุ่ยกับปลาเค็ม หมูหมักเกลือ ขาหมูทอด หรือไส้กรอกต่างๆ



ขาหมูเยอรมัน

เริ่มชื้อหาเป็นเมนูยอดฮิตตามร้านเหล้าและโรงเบียร์ต่างๆ บ้างก็อร่อยบ้างก็พอจะกินได้ แล้วสูตรและฝีมือของแต่ละร้าน คนเยอรมันเขาไม่ถึงกับบริโภครขาหมูเป็นอาหารประจำวัน ส่วนมากมักเป็นวันอาทิตย์หรือมือพิเศษในเทศกาล แต่ละเมืองจะมีวิธีการเตรียมขาหมูให้กรอบแตกต่างกันตามสูตรแต่ละภูมิภาค ยกตัวอย่างของชาวบาวาเรียเขาใช้เบียร์นวดกับขาหมูจนซึมซับ

คนในแคว้นโรนัมนิยมवादกับกะเทียม ยังมีอีกหลายสูตร เช่นหมักกับเครื่องเทศ จูนิเปอร์เบอร์รี่ (Juniper berry) ฮอสราดิช (Horseradish) หรือเม็ดในลูกจันทน์เทศ

ขาหมูที่ไข้มักจะเป็นขาจากหมูอายุ 7-8 เดือน เนื้อของหมูวัยนี้เป็นสีชมพู นุ่มละเอียดไม่ต้งหมักนาน ประกอบด้วยสาร ไธอามีน (thiamine) วิตามินบี ที่ช่วยในกระบวนการเผาผลาญ



ขาหมูเยอรมันเป็นอาหารยอดนิยมอมตะ แน่่อนว่าหากมาร้านเยอรมันแล้วยอมไม่พลาดการสั่งขาหมูทอด ขาหมูทอดร้านนี้เพื่อนชาวเยอรมันผู้ท่องเที่ยวทั่วเอเชียยกให้เป็นหนึ่งในสุดยอดกว่าได้ หนังหมูกรอบพองล้นเปรี้ยว ช้นมันใต้ผิวหนังถูกทอดสกัดจนหมด เนื้อในติดเอ็นนุ่มละมุน หอมอร่อย เคี้ยวเพลิน เสิร์ฟมาพร้อมมันบดและ เซาเออร์เคราท์แก้เลี่ยน



เบียร์เยอรมัน

มีเพียงเฉพาะเทศกาลเดือนตุลาคม (Oktoberfest) ชาวเยอรมันเป็นชนชาตินักดื่มเบียร์โดยธรรมชาติ จนถึงเป็นปรัชญาแห่งชีวิต เป็นเทศกาลแห่งความรื่นรมย์ตลอดปีตลอดชาติ มีการผลิตเบียร์ชนิดทั่วประเทศกว่า 5,000 ชนิด เฉลี่ยต่อหัวดื่ม 140 ลิตรต่อปี



ที่นี่ เบียร์สด Furstenberg ถูกรินอย่างพิถีพิถัน พรายฟองละเอียดฟูฟ่อง จิบแรกที่สัมผัสรับรู้ถึงความนุ่มหอมชื่นใจ จนอาจกล่าวได้ว่าเป็นหนึ่งในเบียร์รสดีที่สุดเท่าที่เคยลิ้มลองในประเทศนี้





มุมของฝาก

ด้านหน้าร้านเป็นมุมของฝากกลับบ้าน มีตั้งแต่เครื่องดื่ม ไวน์ เค้กนานาชนิด ขนมปัง ครัวซองต์ กระบวนการโดยเฉพาะขนมปังเยอรมันเช่น Ray Bread, Pretzel ฯลฯ ส่วนบรรดาผลิตภัณฑ์ไส้กรอก แฮม จะมีประมาณกว่า 50 ชนิด แวะนละทานตาไปหมด ทั้งหมดนี้ควบคุมการผลิตโดยเชฟชาวเยอรมันทั้งสิ้น



Bei Otto

1 สุขุมวิทซอย 20 ถนน สุขุมวิท โทรศัพท์ 02 262 0892, 02 260 0869 และ 083 8421506

www.beiotto.com

