

## **Blancpain verkündet die Zusammenarbeit mit den Sühring-Zwillingen – ein Duo mit zwei Michelin-Sternen**

**Die Manufaktur Blancpain ist stolz darauf, in ihrem Freundeskreis die Köche mit den zwei Michelin-Sternen Thomas und Mathias Sühring begrüßen zu dürfen. Sie sind in Bangkok ansässig und führen seit vier Jahren das Restaurant Sühring, eine der besten Adressen der thailändischen Hauptstadt. Das Duo bietet eine moderne deutsche Küche: traditionelle Rezepte, die von Kindheitserinnerungen inspiriert sind, werden mit zeitgenössischen Einflüssen aus Mitteleuropa kombiniert.**

Als Partner des Guide Michelin, offizielle Zeitnehmerin renommierter Kochwettbewerbe und mit Reportagen über die besten Restaurants der Welt in ihrer Unternehmenszeitschrift "Lettres du Brassus" hat Blancpain seit über drei Jahrzehnten mit den berühmtesten Küchenchefs zusammengearbeitet und ihnen eine Uhr ans Handgelenk gelegt. Die Manufaktur freut sich, heute mit den Brüdern Sühring zusammenzuarbeiten, deren zwei Michelin-Sterne zu der Liste ihres Freundeskreises hinzukommen.

Die *Haute Horlogerie* und die *Haute Cuisine* haben dieselben hohen Ansprüche: Die Qualität einer Blancpain-Uhr und die eines Gourmet-Gerichts sind von der Feinabstimmung und der gekonnten Kombination von Tradition und Kreativität abhängig. Die Uhrmacher der Manufaktur und die Küchenchefs Thomas und Mathias Sühring teilen die faszinierende Fähigkeit, eine Vielzahl von Bestandteilen und Zutaten so zusammenzufügen, dass Meisterwerke entstehen. Außerdem spielt die Zeit auch bei der Zubereitung eines raffinierten Gerichts eine entscheidende Rolle. Als Hüterin der Zeit seit 1735 wird Blancpain nun das Tempo den Sühring-Brüdern geben, deren Gerichte im Rhythmus der Flyback-Chronographen Fifty Fathoms und Fifty Fathoms Bathyscaphe entwickelt werden.

### **Die Küchenchefs Thomas und Mathias Sühring**

Thomas und Mathias Sühring wurden 1977 in Berlin geboren und begannen ihre Karriere als Köche ebenfalls in der deutschen Hauptstadt. Beide lernen ihr Handwerk in einem Hotel der Stadt, bevor sie sich gemeinsam dem Team des Restaurants Aqua in Wolfsburg anschließen, das von dem mit drei Michelinsterne ausgezeichneten Küchenchef Sven Elverfeld geleitet wird.

Im Anschluss an diese Erfahrung geht jeder der Sühring-Brüder seinen eigenen Weg. Thomas beschließt, in das Drei-Sterne-Hotel La Pergola in Rom einzutreten, wo er neben Heinz Beck arbeitet. Mathias hingegen zieht es in die Niederlande, um mit dem Drei-Sterne-Koch Jonnie Boer im Restaurant De Librije zu arbeiten.

Als er mit Heinz Beck nach Bangkok reist, wird Thomas 2008 zusammen mit seinem Bruder Mathias eine Position als Chefkoch angeboten. Die Zwillinge leiten nun das Gourmetrestaurant Mezzaluna in der Kuppel des State Towers im Hotel Lebua.

Im Jahr 2016 beschließen Thomas und Mathias, ihr eigenes Restaurant zu eröffnen: das Sühring. Hier wollen sie ihr geistiges Erbe und das auf ihrem Weg erworbene Know-how teilen. Ihre Gerichte, die

aus der neuen deutschen Küche stammen, verbinden authentische Geschmacksrichtungen, moderne Einflüsse und innovative kulinarische Techniken.

Im Jahr 2017, knapp ein Jahr nach der Eröffnung, wird das Gourmetrestaurant der Sühning-Brüder auf Platz 13 der Liste der 50 besten Restaurants Asiens aufgenommen und erreicht damit die zweitbeste Aufnahme in die Rangliste. Im selben Jahr stellt der Guide Michelin seine Eröffnungsausgabe in Bangkok vor und überreicht dem Duo seinen ersten Stern. 2018 erhält das Restaurant Sühning seinen zweiten Stern, mit dem es 2019 erneut ausgezeichnet wird. 2020 erreicht das Sühning den 6. Platz in der Rangliste der 50 besten Restaurants Asiens. Heute ist es auch eines der 50 besten Restaurants der Welt, eine Liste, die die köstlichsten Gourmet-Destinationen der Welt zählt.

Seit 2019 ist Sühning Mitglied von Relais & Châteaux, seit 2020 ebenso von Les Grandes Tables du Monde.

### **Blancpain und l'Art de Vivre**

Die Begegnung der Welt der *Haute Horlogerie* und der *Haute Gastronomie* – zwischen Blancpain und der verfeinerten Lebenskunst, der *Art de Vivre* – ist naheliegend, sowohl wegen ihrer Bindung ans Handwerk als auch der Bedeutung, die sie der Qualität des Produkts beimessen, sowie ihrem Respekt vor dem *Terroir* und den Traditionen. Das Streben nach Exzellenz, das Know-how, die Präzision der Gesten und die Leidenschaft sind ebenfalls gemeinsame Werte.

Blancpain unterhält enge Beziehungen zu den grössten Sterneköchen und kommt insgesamt auf mehr als 100 Michelin-Sterne im Kreis der aktuellen und früheren Freunde der Maison.

Alles begann 1986-also lange bevor sich die breite Öffentlichkeit für die Gourmetküche begeisterte- als Blancpain dem Schweizer Frédy Girardet aus Anlass seiner Kür zum besten "Koch der Welt" eine speziell gravierte Uhr schenkte. Drei Jahre später wiederholte die Uhrenmarke ihr Engagement, als er sowie Paul Bocuse und Joël Robuchon vom Guide Gault&Millau den Titel "Koch des Jahrhunderts" verliehen bekamen. Damals ehrte Blancpain die drei mit einer Uhr, deren spezielle Gravur an die Auszeichnung erinnert. Seitdem ist der Freundeskreis von Blancpain weiter gewachsen. Heute zählen auch grosse Namen der internationalen Gastronomie wie der spanische Gourmetkoch Martín Berasategui, der Schweizer Edgard Bovier oder der Chef aus der Auvergne Julien Royer dazu – alle mit Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Durch eine dreijährige globale Partnerschaft mit dem Guide Michelin verknüpft Blancpain im Jahr 2020 seine Verbindung zum berühmten Gastronomieführer noch enger. Mit dieser neuen Zusammenarbeit wollen die Manufaktur und der Guide Michelin gemeinsam die Exzellenz, die Leidenschaft und das Know-how fördern, die sie auszeichnen.

Die Manufaktur Blancpain ist außerdem Partner zahlreicher prestigeträchtiger Hotels, wie den Hotels der Vereinigung Relais & Châteaux oder den Leading Hotels of the World.