



以簡馭繁、師法自然的美食哲思，讓 David Krüger 的料理散發極致純粹的風味。

ENDLESS ORIGINAL FLAVOR

採集原始的嶄新滋味 David Krüger

以簡馭繁、師法自然，這樣的思維化為人生哲學可以是無為的出世，但若化為美食哲思，卻能讓所嚐所感、所聞所見都不只是一花一天堂。Restaurant Opera 的主廚 David Krüger 以他的 Agefood 理念，在歐洲掀起一股回歸自然的食潮。

Text_Anya Lin Photo_Restaurant Opera



無論是時尚或食尚，求新求變自是唯一的不變，而一波波新浪潮襲來之後，洗去了煙花般的絢爛，留下的是以當代科技或思維淬鍊出的精華，為經典錦上添花。以醬汁為靈魂的法國菜，在 Yannick Alléno 的精粹（Extraction）技術下，以極致純粹的風味走向了全新的紀元，北歐料理則在 Noma 的 René Redzepi 的努力下成功地發聲，讓斯堪地那維亞的生活風格更顯完整，也促使其其實並不「新」的採集廚藝（Foraging）在廚藝世界中終於佔有一席之地。

大自然的採集者

Foraging 一字，同樣具有覓食之意。滿山遍野中一株不起眼的野草，經過辨識與適當的調理之後成為盤中佳餚，其間需要的不僅是經驗與智慧，也需要探索的勇氣與無比毅力。在獨立餐廳貫徹採集廚藝的理念，天時地利人和無一不可或缺；若要在飯店的餐廳中執行自然更非易事，而 David Krüger 成功地在蘇黎世 Ambassador A L'Opera 的 Restaurant Opera 以行動貫徹了自己對美食的哲學與意志，在歐陸的 Fine Dining 界更顯難得。

若用網路世代的語彙來形容 David Krüger，「斜槓美食職人」或許恰如其分。熱愛新鮮食材與大自然的 he 形容自己是食物採集者 2.0（Hunter-Gatherer 2.0），同時也以獨到的美學風格成為傑

出的食物攝影師，並在許多餐飲學校擔任講師，分享在這個領域中的專業知識。

在 20 年的餐飲經驗中，David Krüger 曾在拜爾斯布龍（Baiersbronn）的 Hotel Traube Tonbach 師事獲獎無數的德國米其林教父 Harald Wohlfahrt，巨擘對於頂級食材的烹製手法至今仍深深影響著他。在使用新鮮在地物產的堅持下，David Krüger 在恩特勒布赫（Entlebuch）的 Hotel Drei Könige 與里施（Risch）的 Hotel Waldheim 獲得了 15 個 Gault Millau 美食評鑑的積分，更在短短 6 個月內為雷根斯多夫（Regensburg）的 feinWERK 餐廳累積了 14 個 Gault Millau 積分，可謂戰果輝煌。

除了透過評鑑累積世人認可的實力，David Krüger 也在百家爭鳴的美食領域中闢出蹊徑，領悟到透過自然食物的力量，才能為人們帶來更有力量且更健康的生活，帶來真實時刻。這樣的觀念，他稱之為「Agefood」。David Krüger 相信來源大幅地左右著食材的風味、鮮度與強度，其應有的甘苦、氣味、酸澀等特質方能在樸實且毫無遮掩地呈現，這也正是他的菜色風味基礎。

David Krüger 所使用的香草不是來自農場、也不是自己種植的，而是直接來自森林或草地。它們幾乎沒有任何令人印象深刻的特徵，對於絕大部分的人來說不過就是一株隨處可見的野草，因此更需要大量的專業知識以及對於當地環境的了解。即使是對

DINING ROOM



1. 開胃菜為鱈魚鞋靴佐以當地香草調製的醬料，讓盛宴從一開始便充滿精心設計的野趣。
2. 豐富的食材讓每一道佳餚都成為賞心悅目的花園。
3. 以當地產羊乳酪烹製的小點，也綴滿了當地花卉，食之觀之皆是享受。
4. 例行的採集活動後，無論是當季莓果或香草，都需經過繁複且即時的處理才能在最佳狀況入菜。



食材熟稔如 David Krüger，每週兩次的例行採集活動都得花上2個小時才能蒐集到所需的數量與種類。熱愛攝影的他每次出行也會帶上相機，為當天的採集工作與當天尋訪的「產地」作詳實的記錄，並且分享在他個人的社群媒體上。這並非行銷噱頭、香草也不僅僅是為佳餚錦上添花的裝飾，這份信念透過行動化為實體，對於 David Krüger 以及品嚐的食客而言，都不啻是盡情地享受到了 Agefood 所帶來的真實時刻。

凝粹瑞士風光的料理特色

有實力也有成績的優勢，讓他有更多機會與籌碼能夠以個人的專業知識與想法和當代的美食主流有所區隔。Restaurant Opera 位於瑞士的商業重鎮蘇黎世，也擁有得天獨厚的自然資源，這一點對於 David Krüger 具有無比的魅力，而 Agefood 的想法更與飯店追求活在真實時刻 (Living Authentic Moments) 的理念不謀而合。

在飯店的全力支援下，整個蘇黎世近郊都成了 David Krüger 的菜園。他與團隊致力於將周遭的森林湖區等自然保護區以及阿爾卑斯山的的草藥、蕈菇、野莓等透過特殊的製法保存芳香氣味，即使是最不起眼的地衣、鵝

薊甚至是樺樹汁，透過絕佳的廚藝與巧思，他對自然的熱情都化為淋漓盡致的嶄新風貌。然而對 David Krüger 來說，這一切都不過是他向原始與自然致敬的方式。

作為先鋒，David Krüger 並不諱言以現代方式向自然與傳統致敬的 Agefood 具有實驗性質。他珍視自然的本質與特色，希望能做到的不只是使用當地的食材，更希望能將其特色發揮至極致。因此他取經自當地的傳統智慧，發掘久經遺忘的物種與用法。為了突顯食材特色，他刻意採溫和清淡的路線，使用的漁獲則以當地的淡水魚為主，甚至將近年幾乎沒有人使用的楚格湖 (Lake Zug) 淡水小龍蝦入菜。從餐盤上，便凝粹了瑞士秀麗雅緻的湖光山色。

作為 Agefood 的悠揚伴奏，Restaurant Opera 也提供多款有機、生物動力葡萄酒和自然葡萄酒，可以說是返璞歸真，也可以說是回歸初始。對於有意深入認識 Agefood 的訪客，餐廳也規劃了美食之旅，讓門外漢有機會跟隨著 David Krüger 的腳步走進蘇黎世鮮為人知的自然，親手摘取酸模與山楂、看看結實累累的花楸、嗅聞鼠尾草的芳冽氣味，用行動體認到一花一天堂的美妙境界。■

