



NAJBOLJI RESTORANI ŽIVE U HOTELIMA. I OMANJI "BRANDENBURGER HOF" IMA RESTORAN PO MICHELINOVU UKUSU - "DIE QUADRIGA"

KULTNI MICHELINOV VODIČ PODIJELIO JE NAJVIŠE ZVJEZDICA RESTORANIMA NA BERLINSKOJ GASTRONOMSKOJ SCENI

# GERMANIJA U BERLINU POSTAJE GURMANIJA

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ



"Preporučio bih Rokko No", nenametljivo predlaže japansku ezoteriju *sommelier* restorana "Lorenz Adlon". Za našim stolom vodi se živahan razgovor o tome koja će mineralna voda najbolje zatvoriti trokut kojem, uz jelo i vino, nedostaje još ta "važna" komponenta. Dakako, sve u zabavnom tonu, jer ako se nešto u gastronomskom svijetu ne smije uzeti preozbiljno, onda je to - voda. No, u stratosferskim gastro-kriterijima "Lorenza Adlona" to nipošto nije tema za



šalu. Poduža lista s vodama iz 18 zemalja drsko se gura s vinskom. Gazirana ili prirodna, s većim mineralnim udjelom ili neutralna, egzotika ili klasika? Odlučujemo se za norveški Voss u prekrasno dizajniranoj boci.

*Sommelier*, zadovoljan što se može poigrati nečim što nije San Pellegrino, francuski klasik ili domaći Staatlich Fachingen, okreće se svojim ritualima.

**44: MODERNA ARHITEKTURA SWISSOTELE IDEALAN JE DOM NAJUZBUDLJIVIJEG BERLINSKOG RESTORANA**

Restoran "Lorenz Adlon", smješten u berlinskom hotelu Adlon, ponosu lanca Kempinski, tipični je predstavnik vrhunskih gradskih restorana, a sam hotel,





pomno rekonstruirani nasljednik slavnog prethodnika s iste adrese u aveniji Unter den Linden (izgorio odmah nakon II. svjetskog rata), jedan je od simbola novog Berlina. Petnaest godina nakon ujedinjenja, grad koji je i dalje najveće evropsko gradilište, četvrtim mjestom najposjećenijih metropola Sta-

roga kontinenta već dobrano ugrožava trećeplasirani Rim.

**S**toga nije čudno da su, i ove godine, kulinarsku scenu grada na rijeci Sprei zasule zvjezdice Michelin, bodovi Gault Milaua i razne oznake ostalih gastrovodiča koji slijede ta dva autoriteta. Naime,

posljednjih godina, u impresivnom premještanju središta evropske restoranske scene na sjever, Berlin je, uz Kopenhagen i Stockholm, igrao najvažniju ulogu, a mnogi ga stručnjaci, zbog svakogodišnjeg obilja *newcomera*, svrstavaju na čelo ove liste.

Osim tvrdih francuskih uporišta Pariza i Ly-



## RESTAURANT 44

SWISSOTEL  
AUGSBURGERSTR. 44  
CHEF: **TIM RAUE**  
GAULT MILLAU: 17/20

Po mnogim stručnjacima najbolji berlinski restoran, koji Michelinove zvjezdice još nisu obasjale, svoju ponudu dijeli na "tradiciju" i "evoluciju". Pritom tradicija predstavlja suvremenu interpretaciju klasike, a evolucija podrazumijeva osobni stil *chefa* Tima Rauea, *newcomera* godine.



RESTORAN "44" STJECIŠTE JE GURMANA AVANTURISTA, PRIVUČENIH NAJVIŠIM OCJENAMA NOVE KUHARSKE ZVIJEZDE TIMA RAUEA

ona, frankofonskog Bruxellesa te Londona, po broju prestižnih Michelinovih zvjezdica, korak sa sjevernjačkom najezdom uspijevaju držati tek Amsterdam i Barcelona, dok na kartu *bandwaggon* efekta igra i Beč.

S obzirom na kozmopolitsko ozračje, raspon restorana u Berlinu iznimno je velik.

Uz instituciju Imbissbuda, kioska na kojima je zvijezda popularni *Currywurst*, te lokale s lokalnim specijalitetima, za gladne se ovdje otima i čitava lepeza etno-restorana - grčkih, kineskih, indijskih, tajlandskih, vijetnamskih i turskih, od kojih posljednji ubrajaju i neke bolje od onih u Istanbulu. Sa suprotne stra-



## ✿ FACIL

HOTEL MADISON  
POTSDAMER STR. 3  
CHEF: **MICHAEL KEMPF**  
MICHELIN: 1 ZVJEZDICA (✿)

Pet katova iznad buke Potsdamer Platz, ostakljena terasa restorana "Facil" u Hotelu Madison ne nudi pogled na trg jer ništa ne smije narušiti kreacije 28-godišnjeg *chefa* Michaela Kempfa koji Michelinovu zvjezdicu drži već treću godinu zaredom. Kempfova su najjača strana kombinacije lagane kuhinje i ogoljenog luksuza, ono što se danas naziva "modernom avangardom", primjerice ledena juha od dinje s jogurtom i Camparijem za ručak ili terina od povrća s bakalarom i sladoledom od bosiljka te file bizona s gljivama *chanterelle* i marelicama iz menija od osam slijedova koji smo probali (*menu* - ručak od 36, večera od 100 eura).



## ✿ HUGOS

HOTEL INTER-CONTINENTAL  
BUDAPESTER STR. 2  
CHEF: **THOMAS KAMMEIER**  
MICHELIN: 1 ZVJEZDICA (✿)

Da hvalospjevi Vartina gastro-vodiča nisu nimalo pretjerani, uvjerali smo se u *gourmet* restoranu "Hugos" u hotelu Inter-Continental. Michelinovu zvjezdicu i 17 Gault Millauovih bodova ovdje suvereno drži Thomas Kammeier svojim inventivnim i inovativnim spojem francuske kuhinje i mediteranskih utjecaja koji zasjenjuje čak i pogled na berlinske krovove (360°) sa 14. kata. Uz očekivane delicije poput glaziranih gusjih jetara s papajom i raskošne palete sireva i deserta, posebno atraktivna bila su naoko jednostavnija jela poput janječeg hrpta uz grahorasto povrće i masline. Ovo je svakako i mjesto za poklonike vina, jer je vinska karta vrlo moderno koncipirana, a *sommelier* znalacki i vrlo inventivno vina kombinira s naručenim jelima (*menu* 75-127 eura).





## ✿ FIRST FLOOR

**HOTEL PALACE**  
BUDAPESTER STR. 45  
CHEF: **MATHIAS BUCHHOLZ**  
**MICHELIN: 1 ZVJEZDICA (✿)**

Favorit Gault Millaua (Michelinova zvjezdica od 1997.), restoran "First Floor" u hotelu Palace carstvo je Mathiasa Buchholza. Da o relaksiranosti nema govora shvatite već na ulazu zahvaljujući luksuznom dekoru, manirima Uwea Leina, aktualnog njemačkog natkonobara godine, a pogotovo kad pred vas iznesu *suprême* alpske zlatulje (rijetka vrsta pastirve) s imperial-kavijarom koji morate jesti visoko ulaštenim srebrnim priborom. Mlaki *carpaccio* od goluba s *mousseom* od gusje jetre, *pot-au-feu* od riječnih rakova sa zelenim *curryjem* te *passion fruit soufflé* s *praliné* sladoledom, samo su dio Buchholzova repertoara (*menu* - ručak 40, večera 100/140 eura).



## ✿ MARGAUX ✿ VAU

Da baš svi vodeći berlinski restorani nisu u okrilju luksuznih hotela, pobrinule su se velike kuharske zvijezde. "Cuisine Avantgarde Classique" je slogan kojim Michael Hoffmann predstavlja kuhinju u svom restoranu "Margaux" na Unter den Linden, preko puta Hotela Adlon. Spoj ovih oprečnih pojmova zapravo oslikava raspon jela koje Hoffmann predstavlja na elegantnoj sceni svog restorana. Salata od goluba, piletina iz Bressea s grahom u želeu i janjeća plečka s paprikom i metvicom u pergamentu bili su savršeno pripremljeni (*menu* - ručak 35, večera 95 eura). Veliki kreativac Kolja Kleeberg u svom bistro-restoranu VAU Michelinovu zvjezdicu opravdava jelima poput jastoga s jabukom, pačjih jetrica na palenti i trevisanskom radiču, riječnih rakova na šparogama i vrlo domišljatim desertima (*menu* - ručak 36, večera 115 eura).

## ✿ LORENZ ADLON

**HOTEL ADLON**  
UNTER DEN LINDEN 77  
CHEF: **THOMAS NEESER**  
**MICHELIN: 1 ZVJEZDICA (✿)**  
**GAULT MILLAU: 17/20**

Francuska kuhinja s odmjerenim azijskim i mediteranskim utjecajima, poslužena u ekskluzivnom ugođaju. "Obrazovan sam u duhu klasične francuske kuhinje, i to je moj prvi zahtjev. Za njemačku kuhinju u našem *gourmet* restoranu nema mjesta", ističe *chef* Thomas Neeser.



ne Imbissa nalaze se vrhunski restorani koje vode njemačke kuharske zvijezde te oni u prestižnim gradskim hotelima.

"Više negoli u ijednom njemačkom gradu, u Berlinu se *gourmet* restorani nalaze u hotelima poput Adlona ili Brandenburger Hofa", kaže Joachim Becker, gastro-kritičar hamburškog magazina *Der Feinschmecker*.

**S**vi najbolji poslijeratni berlinski restorani bili su smješteni u vrhunskim hotelima, i ta se tradicija zadržala do danas", kaže nam Thomas Neeser, šef kuhinje "Lorenza Adlona" dok u povijesnom ozračju Hotela Adlon ulazimo u restoran nazvan po berlinskom *restaurateuru* visoke reputacije i vlasniku originalnog hotela Adlon. U njegovo doba institucija svjetskoga glasa svojom je sofisticiranošću i komforom fascinirala i najizbirljivije goste poput ruskoga cara, Theodora Roosevelta, Enrica Carusa, Mary Pickford i članova obitelji Vanderbilt i Rockefeller. Na ulazu u taj hotel obožavatelji su gotovo rastrgali Charlieja Chaplina koji je ostao bez hlača, a na setu za film "Grand Hotel" (osmišljenom po uzoru na Hotel Adlon) Greta Garbo je izgovorila svoje čuveno: "I want to be alone." Danas te velikane zamjenjuju Bush (Sr. i W.), Clinton i Dalai Lama, a u liftu ćete naletjeti i na Claudiju Schiffer, Brucea Springstena, Pamelu Anderson, Roberta De Nira, Kylie Minogue ili, poput nas, Marka Knopflera.

No, vratimo se u restoran s trepzama koje gledaju na Brandenburška vrata i čiji je *tour de force* francuska kuhinja poslužena u ekskluzivnom ugođaju. Sukladno nastojanjima Lorenza Adlona, pasioniranog obožavatelja *haute cuisine* čiji je životni zadatak bio uvođenje blagovanja *à la française* u njemačku prijestolnicu, radi se o restoranu posvećenom najatraktivnijim jelima vrhunske klase.

"Francuska kuhinja koju mi nudimo moderna je, u stilu i prezentaciji, s odmjerenim azijskim i mediteranskim utjecajima, jer je naš stil klasičan i namijenjen isto takvim gostima", pojašnjava Neeser.

"Moja jedina kulinarska filozofija jesu najbolji i najsvježiji sastojci. Obrazovan sam u duhu klasične francuske kuhinje, i to je moj prvi zahtjev. Za njemačku kuhinju u našem *gourmet* restoranu nema mjesta."

Filozofiju restorana najbolje odražava šestosljedni *Menu Lorenz Adlon* s Neeserovim specijalitetima poput *parfea* gusje jetre sa želeom od Sauternes, *suprême* atlantskog iverka s umakom Château Chalon ili telećeg filea s tartufima (*menu* 120-160 eura).

"Gusja jetra s tartufom iz Périgorda i glaziranom kruškom", govori tiho konobar na početku našeg degustacijskog menija dok pažljivo riba režnjeve mirisne gomoljaste gljive iz južne Francuske. Neeserova su jela spravljena od iznimno svježih i biranih namirnica, poput ribe i rakova iz Bretanje ili peradi iz Bressea, što je, osim Gault Millaua, koji za ovaj restoran drži visoku ocjenu 17/20 (najviša još nije dodijeljena), prepoznao i Michelin, vrativši ove godine "Lorenz Adlonu" zvjezdicu koju je izgubio 2001.

**M**edu vrhunskim berlinskim restoranima posebno mjesto zauzima "Die Quadriga" u omanjem hotelu Brandenburger Hof nedaleko od *shopping* ulice Kurfürstendamm i najveće evropske robne kuće KaDeWe (gastro-odjel nadmašuje i Harrod'sove Food Hallse). Michelinova zvjezdica i Gault Millauovih 17 bodova upućuju na to da restoran nudi nešto posebno. Već interijer u kojem dominiraju radovi dizajnera Bauhaua i ostalih ikona - Le Corbusierovi stolci i kožne sofe, stolci od trešnjeva drveta Franka Lloyda Wrighta, stolovi Eileen Gray, svjetiljke Wilhelma Wagenfelda te stolci i stolici Miesa van der Rohea - ostavlja dojam ustanove sa stilom. Ovo mjesto vole političari i konzervativnije estradne zvijezde.

Chef Bobby Bräuer, pobornik čistih okusa, kome francuska kuhinja predstavlja tek osnovu na kojoj gradi osobni stil, odmah nam otkriva svoje lice purista: "Vidjet ćete, jelovnik je kratak i ovisi o dostupnosti najboljih namirnica." Bräuer održava izravne kontakte sa svojim stalnim dobavljačima kao što je, primjerice, bavarski barun Riederer von Paar kod kojeg nabavlja divljač.

"Moja se kuhinja temelji na tradicionalnoj francuskoj i nije toliko eksperimentalna", objašnjava Bräuer. "Okrenuti smo mješavini francuske i talijanske kuhinje, zasnovane na mojim iskustvima na Azurnoj obali i u Toskani u restoranima s dvije i tri zvijezdice."



U "LORENZU ADLONU" POSLUŽUJU SE SAMO NAJATRAKTIVNIJA JELA VRHUNSKJE KLASE



Jednostavno pravilo koje Bräuer primjenjuje: jedna namirnica plus jedna komponenta - umak ili povrće, garantira očuvanje originalnog okusa. Tipična su jela *carpaccio* teleće koljenice s pečenim jastogom, *mousse* od jegulje i pastrve, riječni rakovi s *champagne* umakom... Kako u Berlinu ne može bez gusje jetre i tartufa, kušali smo i izvrsnu Bräuerovu verziju koju je pratio izbor bobica vinarije Heyl zu Herrnsheim (*menu* - 95 eura).

"Nova jela nastaju u kuhinji. Kad kuham sa svojom ekipom, razmišljamo o tome što bismo mogli promijeniti, koje sastojke rabiti, kakav umak, što dolazi sezonski i slično", kaže Bräuer. "Kod mene se ništa ne događa u

uredu i na papiru, niti razmišljam o tome dok ležim u krevetu."

Nedavno je "Die Quadriga" osigurala gurmanske doživljaje za 30-ak sretnika na krstarenju luksuznim jedrenjakom, pa je Bräuer svoje delicije slao na trpezu iz minijaturne brodske kuhinje. "Prilično sam fleksibilan. Ovdje radimo *catering* za Vladu, predsjednički ured ili za ekskluzivne prigode - sve to zahtijeva prilagodljivost i mislim da je to jedna od mojih jačih strana."

Za ljubitelje vina zanimljiv je podatak da se ovdje barata sa 900 jedinica ograničenih isključivo na Njemačku, pa vinska lista pokriva poglavlja od "Ahr" do "Württemberg".

Najveće berlinsko iznenađenje čekalo nas je u Swissôtelu i njegovu restoranu "44", idealno smještenom uz uzavreli Ku'damm. Iznenađenje, doduše, nije bilo potpuno neočekivano, jer 30-godišnji *chef* Tim Raue nosi titulu "Shooting Star Of 2005" Gault Millaua te *newcomera* godine po mnogim gastro-magazinima. Raue je vrlo brzo stasao u pravu zvijezdu, ponajviše zahvaljujući svojoj nekonvencionalnosti. "Najradikaliji i najeksperimentalniji berlinski *chef*", kako ga je nazvao Gault Millau nagradujući ga s visokih 17 bodova, izvodi tešku točku "hoda po žici" između tradicije i evolucije, i to na velikoj visini.



## ❁ DIE QUADRIGA

HOTEL BRANDENBURGER HOF  
EISELEBENER STR. 14  
CHEF **BOBBY BRÄUER**  
MICHELIN: 3 ZVJEZDICA (❁)  
GAULT MILLAU: 17/20

“Okrenuti smo mješavini francuske i talijanske kuhinje, zasnovane na mojim iskustvima s angažmana na Azurnoj obali i u Toskani”, kaže chef Bobby Bräuer, pobornik čistih okusa, koji na navedenim tradicijama gradi svoj stil.



“Prije negoli razgovaramo, morate kušati ono što radim”, dočekuje nas Raue u prostoru kojim dominiraju ulja i skulpture Markusa Lupretza, čiji se umjetnički svjetonazor savršeno uklapa u Raueovu kulinarsku filozofiju. “Prije pet godina shvatio sam da, želim li napredovati, moram razviti vlastiti stil. Ukratko, vodio sam se time da sve što osmislim mora razveseljavati i vitalizirati te u gostu stvoriti osjećaj jedinstvenog doživljaja”, pojašnjava Raue. “Mi ovdje jelovnik razdvajamo u dva dijela: ‘tradiciju’ i ‘evoluciju’. Pritom tradicija podrazumijeva suvremenu interpretaciju klasičke, dok je evolucija, zapravo, moj stil kuhanja. Poslovni ljudi pri prvom posjetu najčešće naručuju ‘tradiciju’, no drugi put obvezno

‘evoluciju’. Ostatak gostiju dolazi zbog onoga što su čuli ili pročitali, probati isključivo ‘evoluciju’. To nam je najveće zadovoljstvo.”

Što to konkretno znači, provjerili smo kušajući degustacijski *menu*. Koncept je odmah bio jasan - stil orijentiran na lagana jela s puno okusa i azijskim utjecajima. Sva jela koncipirana su bez tjestenine, krumpira i riže. Pjenasta juha od račića i zelenog *curryja* bila je čisto savršenstvo, a jakobove kapice, spremljene s dumbirom i azijskim začinskim travama, uz sladoled od dumbira te file trilje s pjenicom od paprike i artičoke, umakom od sedam začinskih trava, torticom od povrća i kozjeg sira i sladoledom od korijandera, estragona i začinskih trava, pokazali su način

na koji se Raue igra okusima i teksturama.

“Kad koncipirate jelovnik, u njemu mora biti nit koja sve povezuje”, naglasio je Raue koji nam se pridružio pri glavnim jelima koja su sva sadržavala meso i hladnu povrtnu salatu u kombinaciji s voćem te sladolede, sorberte ili granite. Voće je donosilo svežinu, boju i malo slatkoće, što je svakom zalogaju davalo lakoću i zanimljivost. Zvijezda menija, koju ističu svi kritičari i koja najslikovitije pokazuje što Raue radi, je “Atterox 14 na 69”, govedina s austrijskog Atterseea s datuljama, sokom od tartufa te salatnom od matovilca, šljive i gorkog badema. “Govedinu pirjamo 14 sati na temperaturi od 69°C. Rezultat je vrlo mekano meso jednolične strukture. To je naš





trik. Ribu, rakove i jakobove kapice mariniramo i stavljamo u pećnicu, jednu minutu na vruć zrak i jednu na paru. Zatim prelaze u posebnu pećnicu na 69°C. Tako dobivamo mekoću, teksturu i sočnost", otkriva Raue.

**N**eka od Raueovih jela začudna su, ali smisljena - koncept koji, doduše, ne razumiju baš svi (*Feinschmecker* Raueu dodjeljuje samo dvije od svojih pet točaka). Iako restoran "44" puno stručnjaka drži daleko najboljim restoranom u Berlinu, Michelinova ga zvjezdica još izbjegava.

"Moj je stil jedinstven i ne očekujem da će se svakom svidjeti. Michelin je konzervativan i važno im je da vrhunski restoran ne radi barem jedan dan u tjednu, a mi smo otvo-

reni 365 dana u godini, od podneva do 23 sata. Naravno da je zvjezdica moj san, ali 17 bodova Gault Millaua i titula 'Shooting Star Of the Year' za nas su velik uspjeh. *Condé Nast Traveller* uvrstio nas je nedavno među '80 Hottest Spots Of the World', što sve donosi puno gostiju."

Restoran je stalno pun, a Raue kaže: "Jedini stav koji je ovdje važan jest interes za hranu i veselje koje ona može donijeti. Gurmanski doživljaj kod nas je zabava."

A užici i zabava upravo su ono što Berlin obećava. Sve skupa, dovoljno za još mnogo posjeta. Vremena ima, jer je Berlin novog tisućljeća opet, baš kao što je bio i početkom prošlog stoljeća - "najmlađi evropski grad".

## Berlinski trokut: 6 pitanja za nove kuharske zvijezde

I SLAVNI CHEFOVI ELITNIH BERLINSKIH RESTORANA KATKAD JEDU *JUNK FOOD*



Neeser

Bräuer

Raue

**Kad biste do kraja života morali jesti samo jedno jelo, što bi to bilo?**

*Thomas Neeser:* Govedi odresci, točnije *entrecôte*.

*Bobby Bräuer:* Bavarski kosani odresci.  
*Tim Raue:* Teleće mesne okruglice u krem-umaku s kaparima i pire-krumpirom.

**Kako često kuhate kod kuće?**

*Thomas Neeser:* Svaki vikend, ali jednostavnija jela.

*Bobby Bräuer:* Ne često. Ako i kuham, onda je to nešto na brzinu.

*Tim Raue:* Nikad. Nisam kuhao kod kuće već 10-15 godina.

**Najveća zvijezda koju ste ugostili?**

*Thomas Neeser:* Predsjednici država i svjetske estradne zvijezde kojih je svaki dan nekoliko u mom restoranu. Osobno, rekao bih, Mariah Carey.

*Bobby Bräuer:* Uglavnom političari. Prošli tjedan kuhao sam za Chiraca i Schrödera.

*Tim Raue:* Svatko tko poželi jesti neko od mojih jela "evolucije" za mene je zvijezda.

**Da niste chef, što biste bili?**

*Thomas Neeser:* Ništa, ovo je jedino što sam uvijek želio.

*Bobby Bräuer:* Vrtlar.

*Tim Raue:* Grafički dizajner. U svakom slučaju, neki posao gdje bih mogao voditi ekipu.

**Jedete li ikad *junk food*?**

*Thomas Neeser:* Ponekad. Na autocesti kad putujem na godišnji odmor.

*Bobby Bräuer:* Jednom godišnje - uglavnom McDonald's.

*Tim Raue:* Naravno. Odrastao sam uz McDonald's i Burger King, ali danas su moj *junk-food* kineska i tajlandska kuhinja.

**U kojem gradu najradije jedete?**

*Thomas Neeser:* U Parizu.

*Bobby Bräuer:* U New Yorku, Parizu i Rimu.

*Tim Raue:* U New Yorku, Singapuru, Londonu.