

Za vrhunski gurmanski doživljaj ne morate potegnuti do Francuske. Najbliži restorani s prestižnim znamenjem Michelina i Gault Millaua, austrijski Obauer i Hubertus, samo su četiri sata vožnje od Zagreba!

✿ ✿ Najbliže ✿ ✿ Michelinove zvijezde

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Najviša ocjena za najbolje svjetske restorane - odlučno opisuje svoju ocjenu od četiri kuharske kape i ogromnih 19 od mogućih, i dosad nikad dodijeljenih, 20 bodova ugledni gastro-vodič Gault Millau. "Izvanredna kuhinja zbog koje se isplati skrenuti s puta", kaže za svoju ocjenu od dvije (maksimalno tri) zvjezdice autoritativni Michelinov vodič za gurmane. Kad spojimo najvišu Gault Millauovu ocjenu i iznimno visoku oznaku Michelina (koju izvan Francuske nadmašuje samo dvadesetak restorana), dobivamo kombinaciju koja je nedosanjani san mnogih uglednih restorana i kreativaca koji streme najvišim dosezima kulinarske umjetnosti. Sasvim praktično, ovo konzilijarno mišljenje dvaju vodećih gastro-vodiča proziva dva najbolja austrijska restorana - **Obauer i Hubertus**.

Ozbiljnom hrvatskom gurmanku, spremnom na najveće gastro-izazove, ova činjenica pruža veliku priliku. Naime, spomenuti restorani smjestili su se samo na četiri sata vožnje od Zagreba (gotovo potpuno autocestom), a međusobno su razdvojena tek dvadesetak minuta ugodne vožnje slikovitim krajolikom Salzburgerlanda. Kad tome još dodamo da oba restorana djeluju u sklopu malih udobnih obiteljskih hotela i da za ručak ili večeru u njima u džep ne treba posegnuti znatno dublje negoli u najboljim domaćim, jasno je da

BOGATSTVO OKUSA Gusja jetra u zelenoj jabuci samo je jedan od tri načina na koje će vam u Hubertusu (dolje) poslužiti ovu delikatesu. Chef Johanna Maier kraljica je varijacija na temu, pa ćete tako za svaki siljed jela pred sebe dobiti ne jedan nego tri ili četiri tanjura maštovitih delikacija



se uzbudljiv gastro-vikend, onakav u kakvima redovito uživaju gastronomski osviješteni evropski sretnici, nameće sam od sebe.

"Čovjek nakon dobra jela mora biti raspoložen za ljubav", zapisala je u svojoj kuharici 54-godišnja austrijska kuharska zvijezda Johanna Maier. Zahtjevan cilj - pomislit ćete. No, kad čovjek kuša njezine kreacije, čak i one iz najteže kategorije, koje poprimaju lakoću jela iz kuharice štedljive kalorijama, morat će se nakloniti programatskoj izjavi ove nadarene žene kojoj Michelinov i Gault Millauov vodič skidaju kapu do poda.

"Za mene su visoke ocjene autoriteta vrlo važne i vesele me", govori nam Johanna dok razgovaramo u baru njezina hotela. "Mi time postajemo *brand*, kao nešto iz svijeta filma, mode ili glazbe. I ja kupujem *brand* - Gucci, Pradu, a u Francuskoj jedem u čuvenim restoranima. Tako i drugi kupuju ono što ja radim. No, sustav je iznimno surov i kad ste na vrhu, ne možete si dopustiti da, recimo, dva dana u godini niste tako dobri kao inače. Moja jela svaki dan moraju biti savršena, svako od njih, za svakoga gosta, i zato nijedan tanjur ne izade iz moje kuhinje a da ga ja osobno ne pregledam. On mora biti savršen, jer moji gosti dolaze iz cijelog svijeta, ponekad putuju i po osam stotina kilometara samo da bi ovdje jeli."

Jedanaest kilometara ceste koja od autoputa vijuga livadama i šumom dovodi namjernika do samog podnožja Dachsteina i planinskog mjestašca Filzmoos. Ne-



ŠEFICA ZNA ZNANJE

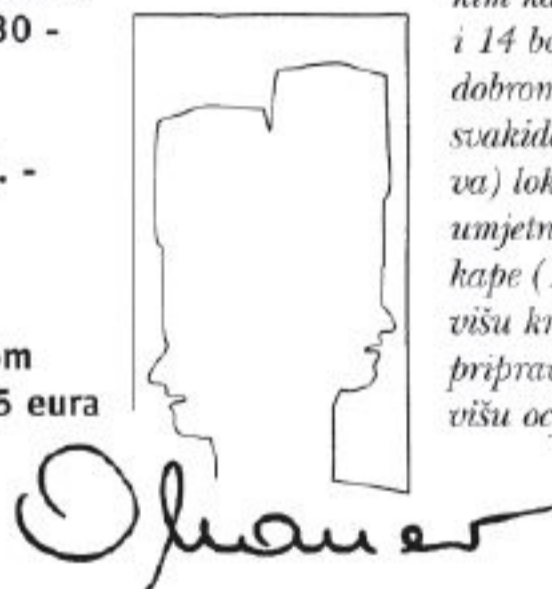
Otkad joj je 2001. Gault Millau kao prvoj ženi do-
dijelio 19 od maksimalnih
20 bodova, Johanna Maier
i službeno je najbolji ženski
chef na svijetu. Kao konač-
nu potvrdu iduće je godine
njezin restoran Hubertus
odjednom dobio čak dvije
Michelinove zvjezdice

MICHELIN I GAULT MILLAU: ZVJEZDICE, KAPE I BODOVI

Nitko još nije osvojio sve



OBAUER
HOTEL & RESTORAN
Gault Millau: 19/20
Michelin: 🌟🌟
Chef: Karl & Rudolf Obauer
Hotel: 10 soba, 80/130 -
120/210 eura
Markt 46, Werfen
Autocesta: Spittal a.D. -
Salzburg izlaz:
Pfarwerfen/Werfen
www.obauer.com
e-mail: ok@obauer.com
menu: 35 (ručak) - 75 eura



Michelinov Red Guide, vodič po evropskim restoranima i hotelima, svake godine nestrpljivo iščekuju mnogi. Gastronomski osviješteni putnici da bi provjerili stare adrese i, možda, otkrili nove, a vlasnici hotela i restorana zato što njegove preporuke i zvjezdice donose golemu počast, ali i višestruko uvećanu zaradu. I samo jedna od tri Michelinove zvjezdice teško je dosežan cilj svakog iole ambicioznijeg voditelja restorana. Jedna zvjezdica označava iznimno dobar restoran, dvije onaj zbog kojeg vrijedi skrenuti s puta, dok vrlo rijetke tri opravdavaju i jedini cilj putovanja. Oni koji Michelin drže nacionalističkim i "škrtim" prema svemu što nije francusko ili, barem, frankofonsko, kunu se u Gault Millau, gastro-vodič koji se bavi restoranima, različitim lokalima poput kavana i slastičarnica te vinom, pivom, rakijama i likerima. Općenito ga se drži ispravljачem Michelinovih nepravdi nanesenih njemačkim i austrijskim restoranima. Njegov sustav poznaje ocjene od 9 do 20 bodova. Ozbiljnim ocjenama drže se one od 13 naviše, koje su označene i kuharskim kapama. Jedna kuharska kapa (13 i 14 bodova) označava restorane s "vrlo dobrom kuhinjom koja nudi više od svakidašnje", dvije kape (15 i 16 bodova) lokale "visokog stupnja kulinarske umjetnosti, kreativnosti i kvalitete", tri kape (17 i 18 bodova) označavaju "najvišu kreativnost i kvalitetu te vrhunsku pripravu", četiri kape (19 bodova) "najvišu ocjenu za najbolje svjetske restorane", dok je ocjena od 20 bodova (još nikad dodijeljena) opisana kao "idealna".



HUBERTUS
HOTEL & RESTORAN
Gault Millau: 19/20
Michelin: 🌟🌟
Chef: Johanna Maier
Hotel: 14 soba, 90/170 -
150/220 eura
Am Dorfplatz 1, Filzmoos
Autocesta: Spittal a.D. -
Salzburg izlaz: Eben
www.hotelhubertus.at
e-mail: info@hotelhubertus.at
restoran zatvoren:
pon, uto, 3. 11. - 7. 12.,
10. 4. - 10. 5. (zavisno od praznika)
sri-pet: samo večera
menu: 70-100, trenutno 96 eura



taknuta priroda i tihe planinske staze učinile su ga dobro čuvanom tajnom onih koji za odmor odabiru potpuni mir. No, sve se to pomalo počelo mijenjati nakon 2001., kad je Gault Millau objavio vijest da je Johanna Maier postala i službeno najbolji ženski chef svijeta, prva koja je ocijenjena stratosferskom ocjenom od 19 bodova. Kad joj je i Michelin godinu dana poslije, kao drugom austrijskom restoranu, uz dotad nedostižni Obauer, podario dvije zvjezdice, Filzmoos je mogao zaboraviti na svoj bespriječni imidž. U selo je, naime, počeo pristizati potpuno nov tip gostiju - zahtjevna klijentela cvatućeg gastro-turizma. Pred hotelom Hubertus danas se mogu vidjeti registracije svih mogućih zemalja, a činjenica da pred ulazom u restoran nema izloženog jelovnika pokazuje da oni koji sjedaju za njegove stolove dobro znaju gdje dolaze i zašto. "Do svega sam stigla vrlo teško i sporo. Radila sam uz odgajanje svoje četvero

djece i polako sam dolazila do nečega što mogu nazvati svojom kuhinjom. Poziv sam odabrala još kao mlada djevojka, ali nikad nisam mislila da ću u njemu napraviti veliku karijeru", govori tiho Johanna Maier, čija smirenost, dostojanstvo i vitka linija odaju duboko produhovljenu osobu. Ne čudimo se kad nam kaže da su joj šetnje i joga najbolji trening za svakodnevni stres u kuhinji.

Stajati od 12 do 14 sati dnevno za štednjakom s gomilom zadataka koji se moraju obaviti u vrlo kratkom vremenu, biti koordiniran sa suradnicima i iz dana u dan producirati savršena jela koja nimalo ne variraju u kvaliteti iznimno je teško i iziskuje mnogo discipline. Mislim da je udio žena u svijetu vrhunskih chefova tako malen već i zbog fizičkog dijela posla. Osim toga, imati pod komandom, poput mene, već formirane kuhare-muškarce, koji su radili u pozna-

tim svjetskim restoranima, osjetljiva je stvar. Tu žena chef mora biti vrlo taktična i uživati velik ugled", opisuje Johanna suradnju sa svojom kuharskom ekipom.

Put Johanne Maier, koji je vodio preko kuhinja čuvenih majstora poput Haasa, Jaegera i Vongerichtena, našao je svoj logični cilj u Hubertusu, hotelu koji je zajedno sa suprugom Dietmarom naslijedila od njegovih roditelja. Tek ovdje Johanna je mogla početi stvarati vlastiti kulinarski svijet.

"Moja filozofija zasniva se na poznavanju i razumijevanju namirnica. One se ne smiju silovati. Mnogi kuhari s namirnicama pokušavaju ono što one ne podnose. I ja volim isprobavati, tražiti okuse, ali tako da ne silujem namirnicu. Razumjeti to znači širom otvoriti vrata kreativnosti", strastveno priča Johanna.

Johanna Maier slavu je stekla svojim inventivnim jelima koja je najlakše opisati kao "varijacije na temu". Gost pred sebe u

SLOŽNA BRAĆA Karl i Rudolf Obauer, prvi austrijski restorateri sa 19 Gault Millauovih bodova i dvije Michelinove zvjezdice, već su deset godina nezaobilazna postaja svakom ozbiljnom gurmanu - do njih se na ručak putuje i po osamsto kilometara



snimio: Alexander Haselhoff / ZS Verlag Zabert Sandmann (iz knjige "Unsere österreichische Kueche")

jednome slijedu ne dobiva jedan tanjur, nego više njih. Najpoznatije su Johannine "varijacije alpske potocne pastrve", ribe čiji okus više podsjeća na losos negoli na pastrvu, a koja na stol dolazi u nekoliko maštovitih verzija. Gusja jetra pripremljena je na tri različita načina, a riječni rakovi čak na četiri. Isto tako, glavna jela na meniju služe se u dva podslijeda, pa se tako srnetina najprije služi pripremljena na roštilju, a potom parena i pečena u lisnatom tijestu. Kad na kraju pristignu deserti poput *Schwarzbeer Datschi* - tople mase crnih šumskih bobica poslužene uz sladoled od najfinije vanilije, ne preostaje ništa do ovacija. Svaki slijed koji smo kušali bio je istodobno začudjući i jednostavan - neobično ravnotežje koje Johannina jela pretvara u potpuni užitak ili, kako sama kaže, "jela koja usrećuju". Kreacije Johanne Maier, u kojima se nepogrešivo može iščitati ženski "rukopis", alpsko okružje i činjenica da obiteljski posjed obuhvaća 40 kilometara divljih voda i dva jezera, u Hubertusu se nude u obliku četiriju pomno osmišljenih menija koji pružaju gotovo degustacijski raspon.

Završetak prve uspješne sezone svoga hotela i restorana, sredinom 80-ih, bračni par Maier odlučio je proslaviti večerom u nedalekom Werfenu. Bio je to doživljaj koji Johanna pamti kao jedan od ključnih u karijeri. U gradiću u dolini Salzach, duboko ispod jednog od najatraktivnijih evropskih čuda prirode - najvećih ledenih pećina na svijetu, Eisriesenwelt, braća Karl i Rudolf Obauer već su stvarala temelje budućem najboljem austrijskom restoranu.

"Naši baka i djed ovdje su dvadeset godina vodili gostionicu i prenočište. Ja sam posao preuzeo 1979.", govori nam 52-godišnji Karl Obauer. "Odmah nakon preuzimanja lokala počeo sam mijenjati stvari. Dvije godine kasnije pridružio mi se i moj sedam i pol godina mlađi brat Rudolf i otad sve radimo zajedno. Brata sam ja uveo u kuharski zanat. On je prirodno nadaren za taj posao i zaista je izvanredan kreativac i vrhunski kuhar. Cijelo vrijeme provodi u kuhinji, dok sam ja tamo samo tijekom posluživanja. U vremenu između obroka bavim se menadžerskim poslovima. No, teško je reći da moj brat kuha, a ja vodim posao. Mi sve radimo zajedno i, zapravo, obojica sudjelujemo u svim aspektima posla. Inače ne bismo bili u vrhu tako dugo. Običavamo reći da Obauer nije isto što i Obaueri i da dvije glave mogu smisliti više nego jedna", objašnjava temeljnu filozofiju Karl.



TERINA OD LOSOSA I ŠPAROGA. Ono što će vam poslužiti Obaueri često nećete moći naći ni u kojem drugom restoranu na svijetu. Zbog svoje kulinarne kreativnosti u samom su vrhu - među kandidatima za još nedodijeljenih 20 Gault Millauovih bodova



Marljivost braće polako je urodila značajnim plodovima. Gault Millau nagradio ih je 1995. s prestižnih 19 bodova i četiri kuharske kape, a iste godine restoran je ušao i u Michelinov vodič, i to odmah s dvjema zvjezdicama, ocjenom koju austrijski restorani dotad nisu poznavali. Samim time Obaueri su izbili na vrh nacionalne scene i taj primat, iako im se pridružila i Johanna Maier, drže i danas. "Kad nas pitaju kako uspijevamo godinama zadržavati visoke ocjene, odgovaram da mi ne kuhamo za zvjezdice i bodove, nego za sebe i svoju klijentelu. Stvar je vrlo jednostavna: treba kuhati ono što bi čovjek sam poželio jesti. Naše je pravilo da se ne uspoređujemo s drugima, nego da se bavimo samo našim razvojem. Jer, ovo nije samo naš posao nego i naš način života."

Budući da restoran pratimo već više godina, možemo potvrditi da iza ovih riječi stoje vrlo konkretne stvari. Svake godine Karl i Rudolf donose nešto posve novo i originalno - namirnice, jela, kombinacije

i tehnike na koje često ne nailazimo nigdje drugdje. Naprosto, radi se o osebujnom i vrlo osobnom stilu dvaju različitih karaktera sa zajedničkim, vizionarskim stilom kuhanja. Nije pretjerano reći da čarolija koju Obaueri stvaraju u svom restoranu spada u sam vrh svjetske kulinarne kreativnosti. Ako Gault Millau ikad ikome podari svojih 20 "bodova snova", oni će sigurno biti u najužem krugu konkurenata, a da se, kojim slučajem, nalaze u Francuskoj, već bi odavna držali i sve tri Michelinove zvjezdice.

Degustacijski meni Obauera (šest slijedova) pod nazivom Tradition & Qualité vjerojatno je, u kategoriji "vrijednost za novac", najisplativiji obrok u nekom od vrhunskih svjetskih restorana. Delicije kojima ste ovdje izloženi u restoranima slične kvalitete plaćaju se gotovo dvostruko. Mi smo ovaj put, nakon zabavne palete *amuse bouchesa*, kušali povrtni *mousse s curryjem* i lososom, jastoga s pečenom paprikom na *ricotti* i pjenastim umakom od paprike, zatim iverak i školjke sa šafranom, prepelicu na savršenom maslinovom ulju s pireom od bijelog graha i umakom od šipka. Nakon predaha uz *granite* od Camparija i limete te crvenog vina i sirupa od kupina i šipka, za glavno jelo poslužen je srneći file u umaku od malina s *wantanom* od alpskih trava. U skladu s filozofijom da svaki dobar obrok mora završiti vatrometom deserta, slastičarska ekipa Obauera ponudila je čitavu seriju savršenstava.

Sve je popratio znalački izbor vina mladog *sommelier*a Alexandra Koblingera, a posebno treba istaknuti izvanrednu, prisnu i odmjerenu posluhu te minuciozno tempiranje slijedova.

"Naši gosti traže vrhunsku kuhinju, vrhunska vina i uslugu, bez obzira na to radi li se o ljudima iz okolice, udaljenijih mjesta ili turistima. Odavna ugošćujemo, posebno za trajanja Salzburškoga festivala, mnogo poznatih gostiju, osobito glazbenih i kazališnih umjetnika, ali i filmskih zvijezda, političara i poslovnih ljudi iz svih krajeva svijeta", govori Karl, diskretno izbjegavajući konkretna imena.

Na kraju, daleko pod jednom od dvorana ledenih pećina nazvanom "Dvorac ledenih divova", Karl Obauer podsjeća nas na svoju omiljenu izreku preuzetu iz usta jednog kulinarne diva, Augustea Escoffiera: "Dobro je jelo temelj istinskoj sreći". Vrlo blizu jelima Johanne Maier "koja usrećuju" i nakon kojih se s lakoćom - ljubi. **Y**