



Najšminkerskije evropsko zimovalešte posjećuju samo gosti koji ne pitaju za cijenu noćenja u hotelima s pet zvjezdica, ručka u restoranima koje su blagoslovili Michelin i Gault Millau ili Château Petrusa iz 1970. U austrijskom selu Lechu čak i pravog snijega ima kada ga drugdje nema...

(**LECH**)

Alpska idila za bogate i slavne

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

Renéé Zellweger, odjevena u ružičasti skijaški kombinizon, sa skijama na ramenu posrće niz stepenice hotela Post. Naravno da zna skijati, uvjerava **Colina Firtha**, koji je čeka u svom besprijezornom crno-srebrnom kompletu. Dok se uspinju skijaškom žičarom, otvara im se prekrasan pogled na Lech, najotmjerenije evropsko skijalište...

Iako ne bi bilo čudno ovakvo holivudsko sparivanje, riječ je samo o filmskom setu od prije 2-3 godine. Renée ovdje zapravo utjelovljuje lik Bridget Jones, a Colin je u ulozi njezina partnera Marka Darcyja. I dok filmska ekipa priprema snimanje jedne od urnebesnih scena nastavka Bridgetinih avantura pod naslovom "Na rubu pameti", prisutni skijaši nisu nimalo impresionirani holivudskim zvijezdama. Naime, ultratrendovski Lech, sa svojim luksuznim hotelima i skupim trgovinama, osim slikovitosti, odabran je za snimanje ponajviše zbog činjenice da je mjesto itekako naviklo na poznate osobe.

Ekskluzivan i skup - dvije su riječi koje se odmah vezuju uz Lech, popularno zimovalešte privilegiranih Evropljana. Usprkos slavi najotmjerenijeg skijališta Starog kontinenta, nimalo ga nije nagrizao masovni turizam, i to iz jednostavnog razloga: mase ovdje nisu poželjne. Tu nema nagažvanih *happy-hour* ispijanja ni muških skijaških društava okupljenih oko plesačica na stolu. Ovo

je mjesto za ozbiljne skijaše, gdje caruju rituali tipa mnogosljednih večera uz Château Petrus iz 1970. ili pijuckanja starih konjaka u salonima uz kubanske cigare. To, pak, ne znači da je klijentela starija, samo je sofisticiranija.

Iako je kao ekskluzivno odredište kotirao još i prije Drugog svjetskog rata, Lech je velik zamah doživio sredinom šezdesetih. No, ništa se nije dogodilo slučajno. Domaćini su planski sagradili zimovalešte vrhunske klase i primjereno ga naplatili. Zauzvrat, odredište prirodno obdareno ekskluzivnim izdvojenim položajem za svoj je napor nagrađeno dobrostojećom, rastrošnom i odanom klijentelom.

"Ovdje se svi osobno trude oko svakog gosta, pa se oni uvijek vraćaju. Dolaze nam ljudi iz cijelog svijeta. Ponekad u naših 39 soba ugošćujemo goste iz 15 različitih zemalja, što hotelu daje posebno, kozmopolitsko ozračje", kaže nam **Sandra Moosbrugger**, rođena Bećanka, koja sa svojim suprugom Florianom vodi **Gasthof Post**, najpoznatiji hotel u Lechu, koji je ujedno i najmanji od tri mjesna s pet zvjezdica. "Neki nam gosti dolaze i više od četrdeset godina. Tako je i u drugim hotelima, a to se itekako osjeti u ugodaju samog mjesta."

Za Lech je karakteristična i neobično luksuzna struktura hotela. Od njih 66 koje nalazimo u mjestu manjem od Samobora (nešto više od 1300 stanovnika), većinu ne čine oni s tri (18), nego s četiri zvjezdice (45).



HOLLYWOOD SKI PARTY Renée Zelweger kao Bridget Jones u Lechu ne privlači pažnju - tu su i tako svi bogati, slavni i ekstravagantni



Gotovo svi hoteli su obiteljski, pa se gosti često vezuju uz svoje domaćine. Među spomenutom imućnom i rastrošnom klijentelom šezdesetih su se godina počeli pojavljivati i članovi vladarskih obitelji. Jedan od prvih bio je iranski šah **Reza Pahlavi**, a odmah za njim nizozemska kraljevska obitelj. Za njima su počele pristizati i popularne osobe iz novostasalog svijeta popularne kulture, posebno estrade i filma, pa se Lech sve više počeo pojavljivati u svjetskim magazinima kojima se počela širiti fama o dobro čuvanoj tajni bogatih. Posljednjih nekoliko desetljeća ovaj se trend samo proširio, a kad je mali alpski biser ugostio **princa Charlesa** i njegovu buduću suprugu, **princezu Dianu**, probijene su sve granice ekskluzivnosti. Lady Di nastavila je ovamo redovito dolaziti na skijanje sa svojim sinovima, a njezin su primjer slijedili i ostali iz visokog evropskog društva kojima su se pridružili kako američki "aristokrati" tako i sva svjetska elita, kojoj su mir i intima od svega udaljenog skijališta bili kudikamo bitniji od astronomskih cijena kojima se Lech počeo braniti od običnih smrtnika.

Danas Lech, osim Nijemaca i Austrijanaca, ponajviše posjećuju gosti iz Italije, Francuske, Belgije, Velike Britanije, Nizozemske, Norveške, Sjedinjenih Država, Jordana, Saudijske Arabije i Australije. U svemu je jednu od glavnih uloga igrao spomenuti hotel Gasthof Post Lech, u kojem je, osim Zellweger i Firtha, odsjela i većina navedenih svjetskih uglednika, uključujući i krunjene glave, predsjednike država, vlasnike megakorporacija, kao i one koje krase jedino pozamašan bankovni konto.

Priča hotela u samom centru mjesta tipična je za Lech. "Baka i djed mog supruga kupili su ovaj hotel 1937. Tada je to još bila sasvim obična gostionica sa sobama, smještena u zgradi bivše kraljevske i carske poštanske postaje", priča Sandra Moosbrugger. "Kad su pedesetih godina u Lechu uredene ceste, obitelj je bila prva koja je sagradila parkiralište i garažu. Do tada se ova zimi stizalo isključivo sanjkama koje su vukli konji. I roditelji moga muža, koji su hotel preuzeli 1964., uvijek su tražili što bi novoga mogli učiniti, pa su već sljedeće godine sagradili zatvoreni bazen, drugi hotelski u Austriji. Iako su stalno povećavali posao, uvijek su pazili na to da ostanu u duhu tradicije - od njegovanja ručnog rada do lova i hrane", tvrdi Sandra.

"Boravak u Lechu nije potpun bez večere u elegantnom restoranu Posta", počinje svoj tekst o *à la carte* restoranu hotela



ARLBERG Jedan od Lechovih hotela s pet zvjezdica ima *à la carte* restoran sa 16 Gault Millauovih bodova, gdje *chef* Franz Riedlers goste iznenađuje kombinacijama poput svježeg jastoga u pjenici od korabe i lavande. U Alpama!



gastrovodič Gault Millau, darujući mu visokih 16 bodova i dvije kuharske kape. I zaista, kuhinja 33-godišnjeg *chefa* **Christiana Göllesa**, rođenog u Grazu, pokazala se jednom od najboljih u Arlbergu. Naši su gurmani možda već probali njegova jela dok je u bečkoj Plazi radio s legendarnim Wernerom Mattom ili u restoranu Meisl na Grabenu s velikom kuharskom zvijezdom Christianom Petzom (danas u Palais Coburgu). Petz ga je sa sobom odveo u Post, a utjecaj velikog majstora danas je vidljiv u Göllesovim jasnim i harmoničnim jelima temeljenim na vrhunskim namirnicama s decentnom notom inventivnosti, kuhinjom koju je Michelin ocijenio prestižnom zvjezdicom.

"Moja filozofija počiva na najboljim svjetskim i lokalnim proi-



zvodima. Uglavnom se radi o mješavini austrijske i mediteranske kuhinje s različitim utjecajima. Mislim da se svaka kuhinja treba kretati s vremenom, a da se pritom ne mijenja njezina bit. No, vrhunske stvari poput Tafelspitz ili Kaiserschmarrn dobro se snalaze u modernom vremenu i njih ne treba dirati”, pojašnjava nam Gölles dok razgovaramo u baru hotela uz impresivan preparirani primjerak kozoroga, a sa zidova nas gledaju trofejne glave članova ostalih rogatih alpskih vrsta.

Nije onda čudo da nas je na početku degustacijskog menija ovdje, uz toplo pecivo i namaz od jaja, dočekaio tatarski biftek divlje svinje. Dakako da će, prije negoli kušate savršeno pečeni srneći hrbat u korici od alpskog bilja, pred vas iznijeti i kombinaciju jastoga i iverka na zanimljivoj emulziji od mrkve i meda te iznimno inventivan duo *mousse* i terine od gusje jetre, ali sve će biti obavijeno alpsko-lovačkim ugođajem u kojem ovo jedete.

“Florian, čiji je otac bio pasionirani lovac, stalno odlazi u lov, što je dio obiteljske i mjesne tradicije. Oko Lecha se nalaze poznata i bogata lovišta s osobito lijepim primjercima kozoroga i muflona. Tako, osim skijaša i planinara, puno gostiju k nama dolazi i zbog lova”, pojašnjava Sandra Moosbrugger.

Boraveći u Postu više dana, uvjerali smo se da vrhunska kvaliteta *à la carte* restorana ne zaobilazi ni polupansionškoga gosta. Naime, za njih se brine ista kuhinja, pa je meni od četiri ili pet sljedova pretpan delicijama poput ribe divljih voda, rakova, pre-



BURG Hotel smješten uz samu žičaru sa svojom velikom terasom smatra se centrom društvenih događanja u Oberlechu. U posljednje vrijeme posjećuje ga sve više Rusa, Japana i Kineza, koji ne pitaju za cijenu

Zürsa, kamo će na zabavu u klubove poći mladi, u Lechu se klijentela razmili po okolnim barovima i salonima, poput Postova **Hubertusa**, gdje se uživa uz vatru u kaminu i isprobavanje austrijskih predikatnih vina i ostalih kasnonoćnih pića.

Ipak, u Lech se ponajprije dolazi radi skijanja, pa treba ispro-

pelica s tartufima, divljači svih vrsta i biranih sireva. Uz šarm i duhovitost šefa sale **Jensa Pinkusa**, radi se o dobitnoj kombinaciji koja osvaja svakog gosta.

Naravno da je gastronomija iznimno važna vrhunske gostu koji zalazi u Lech. Stoga ne čudi da ovo neveliko selo, u krugu od samo nekoliko stotina metara, ima tri restorana s Michelinovom zvjezdicom i pet s dvije Gault Millauove kape. Već s druge strane ceste od Posta, preko starog natkrivenog drvenog mosta na rječici Lech,

nalazimo ostala dva mjesna hotela s pet zvjezdica, **Almhof-Schneider** i **Arlberg**, oba u vlasništvu iste obitelji. U potonjem obitelji nudi restoran *à la carte* koji Gault Millau ocjenjuje sa 16 bodova. **Chef Franz Riedlers** ovdje suvereno vlada austrijskim i francuskim klasicima, a iznenadio nas je neobičnim kombinacijama poput jastoga u pjenici od korabe aromatiziranoj lavandom i grdobine s povrćem iz woka, sve besprijekorno pripravljeno.

Poslije večere, za razliku od obližnjeg



P R E P O R U K A

Gasthof Post Lech

Iako su cijene u Lechu visoke, omjer vrijednosti za novac iznimno je povoljan. Budući da cijene u boljim hotelima (4 i 5 zvjezdica) ne variraju puno, svakako je preporučljivo pokušati naći sobu u legendarnom Gasthof Postu. Ovaj hotel već je desetljećima izvor zavisti i uzor oponašateljima u svijetu visokog alpskog hotelijerstva. Rafinirane sobe i apartmani, barokni namještaj, stare slike i alpski antikviteti idealna su scena za najsofisticiranije goste i poznate osobe. Sve blagodatni najsuvremenije tehnologije - od komfornih soba i raskošno opremljenih kupaonica do vrhunske *wellness* ponude, skladno su uklopljene u izvorni duh i garantiraju nezaboravan doživljaj. Cijena dvo-krevetne sobe s doručkom za dvije osobe: zimi od 380 do 420 eura, a ljeti od 220 do 280 eura. Nadoplata za večeru: 60 eura. *À la carte* restoran: 1 Michelinova zvjezdica, 16 bodova Gault Millau (meni od 40 do 80 eura).

www.postlech.com / info@postlech.com



GASTHOF POST Najmanji od tri hotela s pet zvjezdica u Lechu, kad su ga 1937. kupili djed i baka današnjeg vlasnika, bio je lovačka gostionica sa sobama u zgradi bivše kraljevske i carske poštanske postaje do koje se dolazilo saonicama što su ih vukli konji. I danas, osim skijaša, dolaze lovci, ali u Bentleyjima i Ferrarijima



bati i terene. Jedinствена mikroklima ovdje garantira snijeg od prosinca do travnja, čak i onda kad okolna skijališta vaze za kojim snježnim centimetrom, razlog zbog kojega Lech nazivaju i "austrijskim Aspenom". Da općeprihvataena titula najekskluzivnijeg evropskog skijališta nije samo ishitrena i isprazna fraza, Lech dokazuje titulom "Najljepšeg sela Evrope", koju dodjeljuje udruženje Entente Florale, ali još više svojim dugoročnim planskim razvojem. U skijanju, naime - znaju svi skijaši - najveći su luksuz vrijeme i prostor.

Naum koji su davno zajednički skovali turistička zajednica i lokalni hotelijeri danas se ogleda u činjenici da je zimi, u čitavoj dolini Lecha i Zürsa, dnevno dopušten ograničen broj od 14 tisuća skijaških karata, od čega 9 tisuća otpada na maksimalni broj onih koji na području i noće. Rezultat: skijanje na nezakrčenim padinama bez čekanja u redu za žičaru - jednostavna računica koja itekako opravdava visoku cijenu skijaških karata.

Veličina Lecha i skijaške staze koje dopiru do samog mjesta ovdje osiguravaju skijanje do samih hotela, pa na automobil možete zaboraviti. Nije da automobili u Lechu nisu važni. Dapače! Već sam pogled na glavnu ulicu Lecha daje dojam da ovdje nitko ne vozi ništa drugo osim Porschea, dakako u verzijama opremljenim nosačima za skije. To nikako ne znači da su stidljivi oni s Maseratijima i Ferrarijima, a kako ovamo tradicionalno već više od pola stoljeća dolaze i Englezi, ne nedostaje ni Rolls-Royceova ni Bentleyja. Ljeti, ili čim grane sunce zimi, ulica postaje promenada sportskih kabrioleta.



U Lechu je ipak, osim za paradne potrebe mužjaka, najjednostavnije ići pješice, što obilno rabe dame koje, nimalo ekološki, vole izlagati svoje bunde. No, do sestrinske mondene postaje Oberlecha, smještenog na 1750 metara nadmorske visine, samo 300 iznad Lecha, zimi je moguće doći jedino - žičarom. Kratka trominutna vožnja dovodi namjernika do naselja hotela koje nazivaju "osunčanom terasom Arlberga". Budući da nema cesta, nema ni prometa ni buke, pa je ovo mjesto koje će preferirati oni koji traže potpun mir. Trač, pijuckanje i upijanje sunca na hotel-skoj terasi ili eisbaru bit će idealni za one kojima je skijanje usput-



na zabava. Najprije vruća čokolada u Mohnenflu, pa šetnja do Goldener Berga na ručak, a nakon toga kavica i dremuckanje u ležaljci na terasi **Burga** bit će itinerer kao stvoren za ambivalentnog skijaša.

Kad smo već kod Burga, elegantnog hotela tik uz postaju žičare, našli smo se u samom epicentru zbivanja Oberlecha. "Moji su roditelji ovdje 1960. započeli restoranom sa samo pet stolova. Tri godine kasnije imali su još pet soba i još deset stolova. Od tada je posao rastao iz godine u godinu", govori **Gerhard Lucian**, vlasnik Burga. "Osamdeset posto naših gostiju čine stranci - ljudi iz cijeloga svijeta, a u novije doba imamo puno Rusa, Kineza i Japanaca. Većina ih je u dobi između 35 i 55 godina, a kod vrhunske usluge ne pitaju za cijenu




te uživaju u skijanju, planinarenju, vrhunskoj hrani i biranim vinima, ne nužno tim redoslijedom."

Gerhard i njegov brat **Thomas**, vlasnici dvaju od sedam hotela s četiri zvjezdice u Oberlechu, potvrđuju da restoranski posao roditelja nije bio slučajnost. Njihova oba hotela imaju *gourmet* restorane koje Michelin nagrađuje zvjezdicom, od čega onaj u Burgu, Lechtallerstube, krasi i dvije kuharske kape Gault Millaua.

Chef restorana, Nijemac **Thorsten Kissau**, ovamo je došao iz Posta u Lechu, nakon suradnje s brojnim majstorima ovog poziva poput Rolanda Jöhrija u čuvenom Talvu u St. Moritzu. *Chefa* čija je posebnost uporaba ruža u slanim i slatkim jelima, prati fama purista. "Mrkva mora imati okus mrkve, a govedina mora biti mekana, sočna i začinjena. Jednostavno, sve na tanjuru mora biti ono što jest. Kod ruža je najposebnija njihova smirujuća aroma i ekstravagancija u interakciji s mesom, ribom i desertima", strastveno govori vitki Thorsten.

Lechtallerstube se osobito ističe velikom ponudom vina. U Burgovu podrumu čuvaju se iznimno vrijedne boce kao što su Romanee Conti iz 1999. ili 6-litarski Château Pichon Longuille iz 1982. i Château Latour iz 1990. O vinu, koje je u Lechu, očito, omiljena tema, razgovaramo i s Michaelom Gollobom koji prije večere vodi prigodnu degustaciju za nekoliko gostiju Gasthof Posta. Brat vlasnika hotela Michael Moosbrugger vlasnik je vinarije Schloss Gobelsburg iz vinorodne oblasti Langenlois pa, među ostalim, isprobavamo i njegov iznimno zanimljivi Grüner Veltliner. U Postu stalno rade četiri, a zimi čak i pet *sommelierra*.

No, bez obzira na gastronomske užitke, pri odlasku u Lech treba imati na umu da fizička aktivnost (ma kakva ona bila) na ovakvim visinama potiče ubrzano stvaranje crvenih krvnih zrnaca, koja brzo oporavljaju od stresa. Ako je bilo blagotvorno za šaha, prinčeve i princeze, neće valjda naškoditi ni nikome od nas. 

Ski-funpark Lech

Lech ima 110 kilometara skijaških staza u visinskom rasponu od 1450 do 2800 metara, ali nudi i 180 kilometara off-trail skijaških padina, što ga na listama ljubitelja djevičanskog snijega svrstava na suvereno prvo mjesto u Evropi. Stogodišnja skijaška tradicija i vojska od čak 250 skijaških instruktora jedne od najpoznatijih alpskih skijaških škola ovdje, osim utrka za Svjetski skijaški kup i aseva poput **Patricka Ortlieba**, najmlađeg iz niza poznatih skijaša koje je dao Lech, svim posjetiteljima osiguravaju i usavršavanje tehnike. Osim toga, Lech nudi i fun-park za snowboardere, staze za cross-country skijanje, sanjkalista, klizališta, curling, tobogganing, a za one manje aktivne u ponudi su i vožnje saonicama s konjskom zapregom.