

# Gurmani na snijegu

Baš uoči početka ovogodišnje skijaške sezone restoranu Mayer's u, Hrvatima dobro poznatom, austrijskom zimovalištu Zell am See pripisana je i druga Michelinova zvijezdica, učinivši od *chefa* Andreasa Mayera kuharsku zvijezdu. Jer, nije prošlo samo vrijeme podgrijanih sarmi nego i *à la carte* jelovnika, pa se od posjeta restoranu očekuje doživljaj, a od *chefa* kreativnost i originalnost PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

**MALO PRIJE PODNEVA** idiličnu tišinu oko dvorca Prielau u čuvenom austrijskom zimovalištu Zell am See narušava zvuk helikoptera. Nekoliko minuta poslije promatramo kako mala letjelica, koja je u dvadesetak minuta stigla iz Münchena, iz pravca jezera slijeće na tratinu uz dvorac. Iz nje izlazi četveročlano društvo koje je ovamo došlo ručati.

Da bi se, ako niste ekscentrični bogataš, u Münchenu unajmio helikopter radi ručka u Zell am Seeu, mora postojati zaista dobar razlog. U slučaju imponantnog dvorca Prielau na posjedu obitelji Porsche, u kojem luksuzni hotel od desetak soba vodi **Anette Mayer**, razlog je omanja zgrada prekoputa ulaza u dvorac u kojoj Anettin suprug, **Andreas**, najnovija austrijska kuharska zvijezda, vodi restoran Mayer's, koji je nakon samo sedam mjeseci rada priskrbio prestižnu Michelinovu zvijezdicu.

Nekoliko mjeseci od našeg prvog posjeta, kada smo u Mayer'su ručali u polupunoj dvorani, stanje se posve izmijenilo i sve se teže dolazi do stola. Naime, krajem studenog restoranu je u novom Michelinovu izdanju za Austriju, baš kao naručeno uoči ovogodišnje



**OBITELJSKI POSAO** Luksuzni hotel u dvorcu Prielau vodi sposobna Anette Mayer, ali razlog posjeta pravih gurmana omanja je zgrada prekoputa glavnog ulaza - restoran koji vodi njezin muž

FOTOGRAFIJE **FOTO BAUER, SAALFELDEN**



**VLASTITI PRISTUP** Chef Mayer se, neopterećen nacionalnom, pučkom austrijskom, bavi osobnom i inovativnom verzijom klasične francuske, ili drukčije - suvremene svjetske kuhinje

skijaške sezone, pripisana još jedna zvjezdica, čime se vinuo u sam austrijski vrh – među samo šest restorana ovoga ranga (Austrija nema restorana s tri Michelinove zvjezdice). Samim time, što će posebno obradovati skijaše gurmane, Mayer's se, uz već dobro poznate restorane Hubertus u Filzmoosu i onaj braće Obauer u Werfenu, svrstao i u prvu ligu austrijskih alpskih restorana.

Tako će svi koji ove zime budu boravili u Schladmingu, Altenmarktu, Flachauu, St. Johannu, Saalbach Hinterglemmu, Kaprunu, Zell am Seeu i ostalim obližnjim skijalištima, kao luksuzni predah od hotelske hrane, imati mogućnost birati između tri vrhunska restorana. Dani kad su se u apartmanima podgrijavale sarme i po seoskim gostionicama jeli turistički meniji očito su daleko iza nas.

"Turist koji je ovdje na odmoru može birati. Neki će puta biti raspoloženi otići do Johanne Maier, nekad će mu više odgovarati ono što rade Obaueri, a nekad će reći: idemo danas kod Andreasa Mayera. Na sva tri mjesta ljudi će jesti izvrsno, vrlo maštovita i originalna, posve različita jela, koja su i ogledalo stila šefa kuhinje. O tome odlučuje samo trenutno raspoloženje. Baš kao što inače jednu večer odlučite jesti u talijanskom, a drugu u japanskom restoranu", kaže **Anette Mayer**.



### NEŠTO POSVE NOVO MOŽE SE VRLO RIJETKO KREIRATI, ALI S NOVIM JE KOMBINACIJAMA DRUKČIJE: DO NJIH SE DOLAZI SAMO RADOM I RAZMIŠLJANJEM

**PRAVA ZVIJEZDA OVDJE JE** njezin suprug **Andreas Mayer**, jedan od najboljih austrijskih *chefova*, čiji je restoran u zgradi pokraj dvorca poligon na kojem suvereno i s vrlo osobnim stilom neprestano kreira nova i iznimno rafinirana jela koja oduševljavaju. Na njegovoj kuharskoj paleti pomno su razvrstane prvoklasne namirnice – divljač koju osobno love članovi obitelji Porsche, riba iz obližnjih brzaca, meso lokalnih biouzgajivača, povrće i začinske trave iz vlastitog vrta...

"Sve temeljim na svježim lokalnim namirnicama, i to samo sezonskim. Gljive, recimo, pripremam samo kad ih ima u šumi, a meso i ribu nabavljam isključivo iz regije. Zanima me jedino proizvod vrhunske kvalitete koji je stalno dostupan. Ako kod mene probate teleći kotlet i svidi vam se, ja ću vam, kad ponovno dođete, moći ponuditi to jelo potpuno iste kvalitete jer su moji izvori namirnica konzistentno vrhunski. To je temelj koji mi je iznimno važan i na kojem onda mogu graditi kuhinju vlastita stila", tvrdi

raditi ludosti i kombinirati bananu i kavijar", kaže Andreas, čija je najnovija kreacija žele od jabuke s bosiljkom. "Sve mora imati neku logiku do koje ste došli dugogodišnjim radom i razmišljanjem."

Treba mu vjerovati, jer je u kuhinji počeo raditi još kao dječak i prošao sve etape u učenju zanata. Iznimno mukotrpan put. Uz talent koji izdvaja odlične od vrhunskih kuhara, presudan je bio i rad s nekolicinom najpoznatijih europskih *chefova* u restoranima s dvije i tri Michelinove zvjezdice, posebno južnotirolskim majstorom Heinzom Winklerom i legendarnim Eckartom Witzigmannom (Bocuseov učenik i pionir *nouvelle cuisine* na njemačkom govornom području; prema Gault Millau, austrijski "chef stoljeća").

"U svakoj od tih kuhinja naučio sam nešto drugo. U Düsseldorfu sam radio kod Jean-Claudea Bourgoueila, također *chefa* s tri Michelinove zvjezdice, i od njega sam naučio kako ne treba postupati sa suradnicima. Winkler mi je pokazao kako raditi ekonomično, a od Witzigmanna sam naučio kako zapravo kuhati. No, ako ste

Andreas dok, nakon ručka, razgovaramo u salonu dvorca.

Mayer ima vrlo jasnu viziju onoga što želi postići. "Moj su cilj tri Michelinove zvjezdice i tome cilju težim otkad sam u ovome poslu. To financijski sigurno nije lako, jer što čovjek bolje kuha, to mu je potrebna bolja ekipa u kuhinji, u sali, kao i krug suradnika, pa troškovi stalno rastu. Baš zbog toga nastojali smo napraviti što kvalitetnije temelje – osmisliti mjesto gdje se susreću vrhunski boravak i vrhunska kuhinja."

Mayer, rođen u Bavarskoj nedaleko od austrijske granice, jedan je od *chefova* koji tvrde da njihov posao nema granica i ne želi se opterećivati nacionalnim kuhinjama, pa kaže da austrijska pučka kuhinja vrlo malo utječe na ono što radi. "Bavim se posve osobnom i inovativnom verzijom klasične francuske ili, mogli bismo reći, suvremene svjetske kuhinje. Moje temeljno pravilo je da jelo mora biti dobro spravljeno, odnosno da je savršeno sa stručne strane, a tek onda dolazi kreativnost. U ponudi uvijek imam jedan meni koji je posve originalan i avangardan, kao što rade vodeći svjetski *chefovi*. Nešto posve novo možete kreirati vrlo rijetko, no drugačije je kad su u pitanju nove kombinacije, ali dakako da nećete

pametni, od svakog *chefa* preuzmete ono u čemu je najbolji, izbjegavate njegove mane i stalno nadograđujete znanje, pa onda sve to prilagodite sebi i interpretirate na svoj način", objašnjava Mayer.

**U DANAŠNJEM SVIJETU GASTRONOMIJE**, gdje se brzo izmjenjuju kuharske zvijezde i trendovi, sve je teže biti drugačiji. Mayer je itekako svjestan potrebe stvaranja vlastita stila i stalnog razvoja. "Bitno je da nikad ne zastanete. Ja, recimo, danas kuham potpuno drukčije nego prije deset godina. Polako se razvijaš, mijenjaš stvari pomalo i razviješ vlastiti stil – način na koji kuhaš samo ti i tvoji suradnici, koji će jednoga dana otići i onda taj stil pretvoriti u nešto drugo. Kad ljudi dolaze k meni jesti, dolaze jesti ono što ja kuham – moja originalna jela ili moje interpretacije nekih klasičnih kombinacija. Moji kolege, možda, rade malo drugačije – manje soli, manje arome, manje začinskih trava. I to je dobro, da smo različiti i da gosti to prepoznaju."

Današnji svjetski trend koji se odmiče od *a la carte* jelovnika i definitivno ustoličuje ponudu menija prisutan je i u Mayer'su. Andreas tu nudi jedan kratki meni (tri slijeda), vegetarijanski (četiri slijeda) i dva višesljedna menija pod nazivima "Mayer's Recommendation" i "Mayer's cross-over", namijenjena gurmanima. Mi smo probali kombinaciju ovih dvaju menija, koja je započela trisom od paprike (*vinaigrette* s pečenom crvenom paprikom, čašica s tri vrste *mousse* od paprike i prženi kineski rezanci s tartarom od patlidžana i čilija). Slijedila je juha od limunske trave i đumbira, atraktivno poslužena u epruveti, te pjenica od istih sastojaka. Dva riblja jela bila su mozaik od dimljenog lososa i jegulje s krastavcima te savršeni morski *pot-au-feu* (Jakovljeve kapice, škampi, dagnje, meso rakovih klijesta). Glavno jelo, teletina na tri načina (file s koricom od začinskog bilja, teleći obraz s blitvom i tofuom te bomboni od kuhanog i prženog tijesta punjenog teletinom i telećom koštanom moždinom), posluženo je na stalku. Ručak je završio varijacijama na temu marelice (okruglica, žele, palačinka, gratinirane marelice i sladoled od marelica i badema). Na kraju je stiglo iznenađenje u obliku bogatog izbora pralina i neobičnih slatkih minijatura (bučine koštice u crnoj čokoladi s čilijem, žele od

### [ HOT SPOT ]

## ZIMOVANJE U STILU PORSCHEA

Izbirljivi gurmani koji budu skijali u Zell am Seeu (kao i obližnjem Kaprunu), omiljenom zimovalištu Hrvata, u podnožju savršeno uređenih staza i poznatog spusta Schmittenhöhe, uz zaleđeno jezero, moći će isprobati najnoviji austrijski *gastro-hot spot*, Mayer's, ali i boraviti u **Schlössu Prielau**, na čijem se posjedu restoran nalazi. Idilični položaj u neposrednoj blizini skijaških žičara, ali lišen halabuke mondenog skijaškog središta, čini ga ideal-

nim izborom za svakoga tko voli skijanje sa stilom. Luksuzne sobe, kamini i prostori puni antiknog namještaja samo su ugodna kulisa vrlo opuštenu ugođaja koji vlada u hotelu. Potpuno renovirani dvorac koji se spominje još 1492., prije negoli ga je kupila obitelj Porsche (i danas se koriste privatnim apartmanom u dvorcu), pripadao je Hugu von Hofmannsthalu, čuvenom austrijskom književniku i suosnivaču Salzburškog festivala. Hotel ima i *wellness* centar sa

saunom, parnom kupelji, masažama i kozmetičkim tretmanima. "Budući da je Zell am See prije svega mjesto za odmor, posebno smo vodili računa da osiguramo neformalni ugođaj, da hotel i restoran ne budu mjesto gdje ćete se boriti nasmiјati ili previše paziti što ćete odjenuti. Naš je glavni cilj gostu osigurati najbolji provod u životu", kaže Anette Mayer, šarmantna domaćica koja s puno odmjerenosti i ukusa vodi ovo mjesto, namijenjeno gostima što



vole užitek na visokoj razini. Cijena noćenja s doručkom za dvije osobe je 220 eura. U ponudi su i apartmani za tri i šest osoba, a moguće je unajmiti i cijeli dvorac (22 osobe, 1800 eura na dan). [www.schlöss-prielau.at](http://www.schlöss-prielau.at)



### Alpski vodič za domaće gastro-skijaše

(izbor iz restorana skijaških centara)

**AUSTRIJA** *Bad Hofgastein* – Bertahof, *Bad Kleinkirchheim* – Das Ronacher, *Filzmoos* – Hubertus, *Hermagor/Nassfeld* – Arnold Pucher, *Kitzbühel* – Neuwirt, *Schwendenkappelle, Lienz* – Tristachersee, *Nassfeld* – Wulfenia, *Pichl (Schladming)* – Pichlmayrgut, *St. Jakob* – Jesacherhof, *Spittal* – Kleinsasserhof, *Metnitz*, *Turrach* – Zum Bergmann, *Zell am See* – Mayer's, *Werfen* – Obauer

**ITALIJA** *Alta Badia* – St. Hubertus, *La Siriola, Bressanone / Brixen* – Elephant, *Brunico* – Oberraut, *Cortina D'Ampezzo* – Tivoli, *Corvara in Badia* – La Stüa di Michil, *La Villa / Stern* – Ciastel Colz, *Olang (Brunico)* – Mirabell, *San Cassiano* – Rosa Alpina, *San Vigilio / Enneberg (Brunico)* – Tabarel, *Ortisei / St. Ulrich (Val Gardena)* – Anna-Stuben

**FRANCUSKA** *Chamonix* – Hameau Albert 1er, *Panier des Quatre Saisons, Courchevel* – Bateau Ivre, *Megeve* – Ferme de mon Père, *Flocons de Sel, Val-d'Isère* – Les Barmes de l'Ours