



Mi Hrvati!
Iako je riječ o jednom od najekskluzivnijih svjetskih skijaških i turističkih odredišta, a mi slovim kao mala zemlja u tranziciji, velik je broj hrvatskih skijaša i pripadnika domaće elite koji iz godine u godinu dolaze u Kitz. Pa u centru vijori i naša zastava (slika dolje); Zimska idila ovdje je garantirana (slike gore)

Kitzbühel: gastro-zimovanje

Trpeze pod Streifom

U Hrvatima dobro poznatoj planinarskoj kući kraj ski-lifta možete pojesti kobasu i popiti čašu kuhanog vina, ali za večeru si barem jednom morate priuštiti posjet nekom od ponosnih vlasnika Michelinove zvjezdice. Dobro došli u mondenu oazu kontinentalnog turizma! PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE CHRISTIAN SCHNEIDER I BHLAT

Kad se čovjek nađe u startnoj kućici na vrhu **Hahnenkamma**, početku spusta u Kitzbühelu, i čuje odbrojanje zvučnih signala, učini mu se da je gotovo nemoguće pogoditi uski procjep drugih vrata, stotinjak i više metara u dubini. Sljedećih deset sekundi gotovo čista slobodnog pada nevjerojatna su injekcija adrenalina. Prolazite zloglasnu "mišolovku", a skije divljaju u snažnim udarcima oštrog zavoja i čini vam se da nećete izdržati. No, to je samo privid, jer prolazno vrijeme pokazuje da vozite na razini Fritz Stroblova vremena, još uvijek aktualnog rekorda legendarnog **Streifa** od prije deset godina. I dok ulazite u cilj, upisujući se u elitnu listu kao peti skijaš koji je zastrašujućom stazom projurio ispod dvije minute, noge već užasno bole od divljeg rodea na skijama, a uzbuđenje naglo pada. Naime, upravo je isteklo vaše vrijeme na simulatoru Streifa u ski-muzeju na krajnjoj postaji Hahnenkambahna.

No, glasoviti spust samo je jedan od elemenata koji Kitzbühelu, uz ekstremno ekskluzivni Lech, priskrbljuje status najmondenijeg austrijskog zimovališta. Budući da se tu svake zime, već više od

stoljeća, okuplja kozmopolitsko društvo jednako željno skijanja koliko i šopinga, restorana i provođa, lako se sklapaju poznanstva i miješaju društva – sve prema lokalnom sloganu: "I prije negoli dođete na snijeg, led je već probijen". Za razliku od odmjerenog i elegantnog Lecha, Kitzbühel je, kad su u pitanju austrijske Alpe, zimski *party zone* i *it-place* s nemalom dozom snobovštine.

Sve to u mondenu Kitz, kako ga zovu od milja, privlači i sve više Hrvata. Kako tu luksuzni hoteli prednjače pred masovnim apartmanima, radi se o klijenteli bolje platežne moći, koja širok izbor i udobnost pretpostavlja blizini i cijenama. Ništa neobično što se onda, usred glavne pješačke ulice u Kitzbühelu, među onima vodećih skijaških nacija, vijori i hrvatska zastava.

U KITZBÜHELU JE POJAM noćnoga života pomalo zbunjujući, jer se radi o načinu života koji domaćini s ponosom opisuju frazom *no closing time*, a koji počinje tek oko podneva čašom sekta, a nastavlja se kasnopodnevnom ritualima *après-ski* kulture, na koju Kitzbühel nikako nije imun. No, prije negoli zabava kulminira u nekom od legendarnih barova i diskoteka, kicbilški će "ff" (u ovome slučaju *fun factor*) ponuditi i nešto za sofisticiranije hedoniste – neke od ponajboljih austrij-





Rosengarten

Gault Millau: **17/20**

Michelin: 

Hotel Taxacherhof

Aschauer Strasse 46
Kirchberg in Tirol / Kitzbühel

U vrtu ruža
Nekoliko kilometara od Kitzbühela nalazi se restoran **Rosengarten**, čiju kuhinju, unutrašnjost i samo neke od vrhunskih specijaliteta vidimo na gornjim slikama. Od Gault Millaua teško se dobiva 17 bodova, pa ako ste već u blizini...

skih restorana. Da bismo došli do najzbudljivijeg od njih, morat ćemo se s Hahnenkamma spustiti na drugu stranu do Kirchberga, mjestača šest kilometara udaljenog od Kitzbühela. Tu se, naime, nalazi restoran **ROSENGARTEN**, nova austrijska gurmanska meka koju od trija ovdašnjih restorana s Michelinovom zvjezdicom izdvaja jedan bod i jedna kuharska kapa više uglednoga Gault Millaua, ali i kandidatura za drugu Michelinovu zvjezdicu, doseg koji bi ga uključio u elitno društvo šest vodećih austrijskih restorana. Vlasnik i **chef Simon Taxacher**, 31-godišnji miljenik austrijskoga gastro-tiska i jedan od najperspektivnijih mladih europskih **chefova**, sve je samo ne slučajni

fenomen. Taxacher je, naime, prošao kuhinje prokušanih majstora bijelih odora - Lisl Wagner-Bacher (uz Johannu Maier, najpoznatiji austrijski ženski **chef** te **chef** godine prema Gault Millauu 1983., s restoranom u Mauternu koji već godinama drži 18 bodova i tri kuharske kape Gault Millaua i dvije Michelinove zvjezdice), Jörga Wörthera (**chef** godine prema Gault Millauu 1999.) u mitskom restoranu Schloss Prielau te sve znanje izbrusio radeći uz dva vrhunska njemačka **chefa** - Haralda Wohlfahrta i Joachima Wisslera (oboje 3 Michelinove zvjezdice i 19,5 bodova Gault Millaua).

"Sva su ta iskustva bila vrlo različita. Od Lisl Wagner-Bacher naučio sam kako kuhati na vrhunskoj razini, i to vrlo brzo, pod velikim stresom, jer je njen restoran od 120 mjesta uvijek pun. Jörg Wörther naučio me istraživati i kreativno kuhati, jer je kod njega bilo vremena i za to. Kod Wohlfahrta i Wisslera radio sam u restoranima iza kojih su stajali jaki hoteli, tako da su služili samo za prestiž. Tamo sam naučio sve o detaljima, brušenju same špice za najzahtjevnije goste. No, kad se sve te stvari uzmu zajedno

i prožmu, od klasike Wagner-Bacher do najprofinjnijeg kreativnog Wisslerova stila, mislim da se na tome može graditi jedna zaista kvalitetna kuhinja, što nastojim iskoristiti", kaže nam Simon.

IPAK, VRHUNSKI UČITELJI samo su dobar temelj koji za stvaranje nečeg novog traži i iznimni talent i veliki rad, koji opet počivaju na svojevrsnoj osobnoj kulinarškoj filozofiji. Kod Taxachera preduvjeta ima napretek, a to što ga tisak naziva "klasičnim modernistom" očito se nadovezuje na stil onih kod kojih je učio.

"Moja se kuhinja temelji na tradicionalnoj tirolskoj, no i vrhunskim namirnicama. Često se opisuje kao klasično-moderna, ali radi se jednostavno o modernoj interpretaciji klasične francuske kuhinje. Prije svega, za kreativna jela i jedinstvene okuse važne su namirnice najviše klase. To znači da ih većina stiže iz Francuske. Francuska perad i, recimo, gusja jetra nemaju premca u svijetu. Moja filozofija sastoji se u kombinaciji što manjeg broja izvornih okusa vrhunskih namirnica, pripremljenih na najvišoj kulinarškoj razini. Znači, bez suvišnih sastojaka i pretjeranog tretiranja, a sve u spoju suvremenog pristupa s regionalnim karakteristikama. Krvavica se, recimo, jako lijepo može sljubiti s atlantskom ribom, kao što je, primjerice, velika ploča. Postoje mnoge kreativne kombinacije, ali sve moraju počivati na lokalnoj kuhinji jer gosti to očekuju. I mi u Austriji imamo vrhunskih namirnica koje se mogu kombinirati s drugim vrhunskim svjetskim. Ne mora sve biti iz Francuske i Njemačke. Čovjek samo treba tražiti", tvrdi Simon.



ZA RAZVITAK VLASTITA STILA Taxacher je morao naći primjeren poligon. Kako je obitelj od 1971. u Kirchbergu vodila hotel, rješenje se nametnulo samo. Krajem 2000. preuzeo je hotel i njegovu gostionicu, koja je u okolici bila na glasu po dobroj tirolskoj građanskoj kuhinji, i polako počeo raditi na svome planu.

Ugodno druženje
Autor teksta, stari lisac i provjereni gurman, u društvu **chefa Simona Taxachera**



Tennerhof

Gault Millau: **16/20**

Michelin: 

Hotel Tennerhof

Griesenauweg 26
Kitzbühel



Dobri poznavatelji Kitzbühela znat će da je od svih mjesnih luksuznih hotela **TENNERHOF** najbolji izbor za sofisticiranoga gosta koji traži vrhunsku udobnost s tek nešto rustikalnih detalja koji će ga, ipak, stalno podsjećati gdje se nalazi. Kuhinja **chefa** Thomasa Drehera, u hotelskom gourmet-restoranu posve je u skladu s ovom filozofijom. Njegova raznovrsna jela koja kontrastiraju načinima pripreve, okusima i teksturama (čak i amuse bouche dolazi u dva slijeda), vrhunac doživljavaju u ribljim jelima i spoju međunarodne i regionalne kuhinje (ravioli od krvavice s gusjom jetrom). Odličan izbor vina i stara škola elegantne posluže bit će sjajan izlazak na večeru, čak i ako ne odsjednete u Tennerhofu. Aperitiv preporučujemo popiti u salonu s barom, koji je, ujedno, i ugodno mjesto za popodnevi čaj (odličan izbor za znalce) uz dobru knjigu.



Neuwirth

Gault Millau: **16/20**

Michelin: 

Florianigasse 15
Kitzbühel



Bez obzira na to zadete li u **NEUWIRTH** za natjecanja na Hahnenkamm, špici ili izvan sezone, tu ćete zateći blaženi mir koji obožavaju svi gurmani. Restoran u centru mjesta, pod kuharskom palicom **chefa** Stefana Hofera, nudi profinjenu kuhinju koju će jednako cijeniti ljubitelji mesa i oni skloniji ribljim specijalitetima. Hofer ovdje kombinira maštovitost - od roza pečenog telećeg filea s jastogom, preko palete Jakobovih kapica (sirove i spravljene na više načina) s različitim pireima i mousseima do jastožića na pjenici od avokada. Tu posebno na svoje dolaze i ljubitelji slatkog, jer se nude suvremene verzije austrijskih klasika - Germknödel (karameliziranog Kaiserschmarrena, ali i kreacije poput čokoladnog roščića s bučnim košticama. Kako u Kitzbühelu ništa ne može bez vrhunskog vina, i tu su spremni udovoljiti i najrazmaženijima.



Snežni shopping

Kupnja šalica za kuhano vino, kuglica za bor ili nekih od brojnih suvenir-a s uzorkom Franza Klamera ili nekog od modernijih popularnih austrijskih skijaša, česta su slika na ulicama mondenog Kitzbuhela

"Zahvaljujući radu s vrhunskim *chefovima*, od početka sam znao da bilo što ambicioznije moram započeti kod kuće. Isto tako, znao sam da gostionica i *gourmet* restoran, kakav sam ja zamislio, ne mogu ići skupa. Zato sam 2004. odlučio renovirati hotel koji je nastavio raditi pod starim nazivom Taxacherhof, a na mirnijoj strani kuće, sagraditi potpuno novi restoran, pod nazivom Rosengarten, s pogledom na planine, koji bi suvremenim dizajnom bio primjeren mojoj kuhinji. Dakle, sada u kući imamo hotelski i *gourmet* restoran s potpuno odvojenim kuhinjama i ekipama. Već prve zime, kad smo počeli, posao je išao sjajno. Znao sam da pomnim planom i velikim trudom mogu nešto napraviti od talenta i iskustva, ali niti u snu se nisam nadao da će sve ići tako brzo. Mnogim restoranima to nikada ne uspije", govori Simon.

Gault Millau brzo ga je ocijenio sa 16 bodova, da bi prije dvije godine tome dodao još bod i uvrstio Rosengarten u malobrojno društvo s tri kuharske kape. Ni Michelinova ga zvjezdica nije mogla zaobići, a mnogi drže kako je sve samo posljedica kreativnosti i dobra omjera lokalne i međunarodne kuhinje.

Gostima restorana Rosengarten na raspolaganju je chefov "meni iznenađenja" sa sedam sljedova (99 eura), degustacijski meni sa 5-6 sljedova (69-89 eura) i kratki jelovnik sa 13 jela

"Jedna dobra trećina mog jelovnika počiva na austrijskoj kuhinji, dok ostatak otpada na utjecaje iz cijelog svijeta – bez azijskih, a s dosta francusko-mediteranskih, i to uglavnom klasičnog usmjerenja. To znači da se ne bavim suvremenim *crossoverom* u smislu jeftinog efekta, već se vraćam u tradiciju i onda sve moderniziram na svoj način. Radi se o novim interpretacijama klasične, uglavnom francuske kuhinje. I austrijski dio jelovnika prolazi istu transformaciju. Recimo, dunavskog soma služim s finim octom i pireom od korabe, a file smuđa s *cannelloni* od jabuka i krvavice. Sve dobiva mali odmak, ali uvijek s dubokom logikom. Tanjur koji stiže pred gosta mora, prije svega, biti logičan, ne samo lijepa slika. U njemu sve mora biti jestivo i maksimalno ukusno, a svaki element nadopunjavati drugi", pojašnjava Simon.

Istoga dana navečer, u elegantnom, suvremeno uređenom

restoranu čistih linija, pred impresivnom panoramom blještavih snježnih padina, popunjeno je svih sedam stolova Rosengartena i kroz ostakljenu traku show-kuhinje, promatramo sedmeročlanu Simonovu ekipu kako se sprema za posluživanje prvih jela. Gostima su na raspolaganju dva menija – *chefov* "meni iznenađenja" od sedam sljedova (99 eura), degustacijski meni s pet ili šest sljedova (69-89 eura) i kratki jelovnik sa 13 jela koja se ne pojavljuju u menijima.

Već je *amuse bouche* na temu tune – pet minijaturnih savršenstava u sparenim kombinacijama pripreme (uključujući i sirovo meso) i začina, ulja ili povrća, navijestio da Taxacherova sofisticirana kuhinja savršeno korespondira s dizajnom i ugođajem lokala, prostora u kome je, kako je to netko primijetio, "povećalom i pincetom uklonjen svaki trag Lederhosen arhitekture". Dolaskom prvih jela s *chefova* menija (ova jela spravlja osobno Simon), pažnja nam se definitivno s panoramskog staklenog zida uzduž sale preusmjerila na stol.

U uvod telećeg jezika i slatko-kiselkastog tekućeg voćnog složenca od telećih plućica (zaboravite na bakin "pajšl"), posluženog u čašici, zatim sirove trilje s gusjom jetrom i krokantom od alga te Jakobovih kapica u temeljcu od artičoka, Taxacher je upleo i pozdrav iz kuhinje u obliku dva slijeda - bretonskoga jastoga u umaku od bijelog graha te raviola od treviskog radiča s tartufom i umakom od parmezana. Svuda je do izražaja došao jednostavan, ali iznimno efektan i elegantan stil posluživanja, a pravo iznenađenje bilo je to što su okusi uspjeli ne samo parirati, već i nadmašiti pomni dizajn jela. Tu je svaki zalogaj zahtijevao koncentraciju i gotovo čitavu minutu uživanja, pa smo se prisjetili onoga što nam je Simon rekao ranije toga dana.

"Mislim da je moja najjača strana suzdržana kreativnost. To znači da sam, uz sav suvremen pristup, temeljno koncentriran na okuse i s njima se vrlo malo igram. Usredotočujem se na određenu namirnicu, iz nje izvlačim maksimum izvorna okusa i ne dodajem puno, ali niti premla, već točno koliko ona podnosi. Znači, ne igram se mnoštvom okusa, začina i pretjeranom kompleksnošću. To je zapravo filigranski rad u službi potpunog užitka same biti vrhunske namirnice", objasnio nam je Taxacher.

I NASTAVAK JE BIO jednako uzbudljiv – pačja prsa iz Dombesa s *mille-feuille* od crnog tartufa i krumpira te janjeći hrbat iz Limousina u tijestu s povrćem. Meni je zaključen slikovitom čokoladnom torticom s krokantom od manga i sladoledom od Pina Colade te nizom slatkih minijatura. Sve su popratila znalački probrana austrijska vina po izboru Simonove sestre Christiane, *sommeliere* restorana.

Glavnog austrijskog pretendenta na drugu Michelinovu zvjezdicu ostavili smo, nakon još jednog uspješnog dana, za barom restorana s njegovu kuharskom ekipom. "Gastro-vodiči su iznimno važni, ali samo oni dobri, što znači Gault Millau i Michelin, jer dovode puno gostiju. To je s poslovne strane. Za mene osobno, radi se o dosta velikom pritisku. Iako kuham za gosta, a ne za vodiče, lijepo je kad stignu priznanja. To je motivacija za mene i za cijelu ekipu. No, za mene su najvažniji ljudski odnosi. To je ekipa koja je rasla zajedno sa mnom i koja stalno radi koncentrirano, pod velikim pritiskom. Mi se nastojimo družiti i izvan kuhinje, pa u slobodne dane odemo zajedno na tenis i skijanje ili, recimo, ako večera završi ranije, na noćno sanjkanje. Na kraju, čovjek mora, barem povremeno, i normalno živjeti", zaključuje Simon. **Y**