

Najbliži par
Michelinovih
zvjezdica sjaji
se iz restorana
Wulfenia u
austrijskom
skijalištu
Nassfeldu.
Našem čovjeku
na terenu tamo
je kuhao koruški
gastro-car
Arnold Pucher



Molekule s planinskog vrha

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ SNIMIO HERBERT LEHMANN

WULFENIA gourmet-restoran otvoren je samo u sezoni skijanja, ali mu hodočaste i oni koji nikada nisu stali na skije

Prvi je vikend u novoj godini i, uz žestok ritam techno glazbe, led frca na sve strane. Prednji zupci krampona i cepini zabijaju se u okomitu ledenu stijenu koju osvjetljavaju blještavi reflektori, a penjači se *front pointingom*, tehnikom penjanja u ledu, uspinju nevjerovatnom brzinom.

Temperatura je deset ispod nule, mjesto se znakovito zove "Alpski stup za mučenje" (*Alpinen Marterpfahl*), a upravo je u tijeku natjecanje u brzinskom penjanju, paradnom dijelu Međunarodnog prvenstva Austrije u penjanju u ledu. Neposredno prije završene su kvalifikacije, a do nedjeljnog polufinala i finala većinu okupljenih očekuje još jedna neprospavana noć. Jer, prije dva dana, 1. siječnja, tu u Kötschach-Mauthenu, na kraju doline koja od Villacha preko Hermagora i Tröpolacha vodi do ovog kulturnog mjesta, istovremeno su započeli treninzi penjača i *Ice-Climberparty*, zabava koja traje dan i noć. Najviše djevojaka i mladića pristiže iz nedalekog *party fun* hotela **Cube** (što se noćne zabave tiče, epicentra ovog područja), no kako su božićno-novogodišnji praznici, društvo je međunarodno, pa se čuju svi mogući jezici. Dakako, i hrvatski, jer smo blizu jednog od

najjačih hrvatskih zimsko-sportskih uporišta - Nassfelda.

Zabave na skijanju ima svuda – od podnevnih vrućih alkoholnih napitaka za zagrijavanje na skijalištima, preko kasnopodnevnih rituala *après-ski* kulture u podnožju skijaških padina. No, kad je ona sofisticiranija u pitanju, gotovo u svim poznatim skijaškim centrima mora se sići u dno doline, gdje se mogu pronaći bolji restorani što, kao kontrapunkt tipičnih obroka za gorštace u lokalnim krčmama, nude rafiniranija jela, često ovjenčana Michelinovim zvjezdicama i gornjim bodovnim domom vodiča Gault Millau.

No, u Nassfeldu upravo je obratno. Gurman će svoju oazu naći usred samog hotelsko-apartmanskog naselja koje se ugnijezdilo na 1552 metara nadmorske visine, točno na samoj granici Austrije i Italije. Najveće koruško skijalište, ujedno i član prestižne austrijske top-10 ljestvice (na koju se ne ulazi nimalo lako), do kojeg se iz Zagreba stiže za tri i pol sata, skijašima i *snowboarderima* nudi 110 kilometara odlično pripremljenih staza (30 najsvremenijih žičara, među kojima je i Millennium-Express, najduža gondolska žičara u Alpama), čemu posebno pogoduje položaj do kojeg denovska ciklona zimi često nabaca metre snijega (ove sezone više od dva metra). Uz brojne sunčane zimske sate domaćini se ove godine hvale i novim pečatom kvalitete koji je skijalište dobilo od nezavisne komisije i proširenjem staza na nevjerovatnih 2,8 milijuna četvornih metara.

NA STRANU UŽICI skijanja, u Nassfeldu smo, naime, zbog najnovije austrijske gastro-zvijezde. I dok se duboko u dolini navija za penjače u ledu i ispijaju hektolitri kuhinog vina, punča i groga, a zabava u Cubeu tek zagrijava, na vrhu planine u jednoj se kuhinji događaju čudne stvari - omanja ekipa kuhara priprema početak četverosatne seanse na kojoj će, među ostalim, biti poslužene leteće kamenice, kajgana bez jaja i gusja jetra u dimu. Sva ta alkemija djelo je *chefa* **Arnolda Puchera**, čiji je gourmet-restoran Wulfenia (naziv prema koruškom alpskom cvijetu), smješten u istoimenome hotelu, u Michelinovu vodiču od 2008. ocijenjen s dvije zvjezdice (trenutno Zagrebu najbliže dvije zvjezdice), a u



najnovijemu Gault Millauu za 2009. s astronomskih 18 bodova (maksimalnih 20 nema nitko).

Osebuji 44-godišnjak, kojeg lokalne novine nazivaju "carem nasfeldske kulinarike" (što ne mora značiti baš ništa), znatno je više od toga. On je zasigurno već kulinarški car čitave Koruške i vrlo utjecajna pojava na austrijskoj restoranskoj sceni, i to s vrlo dobrim položajem za napredak na europskoj ljestvici. "Najdosljedniji kreativni austrijski *chef*", kako ga časte ozbiljniji kritičari, i njegove

ARNOLD PUCHER prvi je, 2002., u svom restoranu u Alpama temeljio čitave menije na vrhunskim maslinovim uljima. Danas mnogi slijede taj koncept



Wulfenia
Gault Millau: 18/20
Michelin:
Hotel Wulfenia
Nassfeld 7, Nassfeld

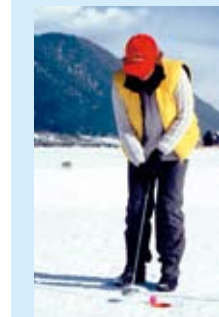
①

②

③



GASTRO ART
Od predjela do deserta, Arnold Pucher pomno nadgleda svaki pojedini slijed svojih menija. Gore: ① čokoladne i šećerne minijature; ② "plate" sireva poslužene u degustacijskim žlicama i kao tekuće esencije u epruvetama; ③ janjeći file s mahunama i cappuccinom od palente



● LEDENI GOLF

Jedno od najviših austrijskih jezera, Weissensee (930 m), sa svojih 6,5 četvornih kilometara, zimi se pretvara u najveću prirodnu ledenu površinu Europe. Na njegovu 40 centimetara debelom ledu obaraju se brzinski rekordi u klizanju, ali i – igra golf. Iako se čini neobičnim, *ice-golf* nije toliko različit od klasičnog. Jer, ne igra se na samome ledu, već na sloju snijega utabanom na ledenoj površini, prema čemu igrač mora tek neznatno prilagoditi igru. Još utabaniji i glađi snijeg igra ulogu klasičnog *greena* (tu ga nazivaju *white*). Weissensee već punih 15 godina u veljači održava turnir u *ice-golfu* (par 3-5, ove godine 12. veljače), uz ovaj u St. Moritzu jedini takve vrste u Evropi. No, dok se na turnir u St. Moritzu dolazi samo uz pozivnicu sponzora (Ballantine's) na Weissenseeu može sudjelovati tko želi. Idealno za gastro-ski-golf vikend u Nassfeldu.

da je Adria napravio velik korak u povijesti gastronomije, ali postoje stvari o kojima razmišljam sasvim drugačije. Reći ću vam konkretan primjer - jedno od njegovih najpoznatijih jela, u kojem gusju jetru najbolje kvalitete zamrzne na minus 40 stupnjeva i potom od nje napravi prah, preko kojeg poslužitelj prelije vruću juhu. Držim da je to neprihvatljivo za tako vrhunsku namirnicu, samo da bi se proizvela iluzija i ponudio novi način posluživanja. Nova španjolska kuhinja dala je golem doprinos tome da se vrhunska kuhinja prezentira širokim masama putem televizije i tiska, a samim time promoviraju restorani i hrana uopće. Danas kad bilo gdje u svijetu kažem da sam *chef's* dvije Michelinove zvjezdice, svi mi se klanjaju, jer su hrana i restorani danas medijski jako eksponirani i svima važni", govori Pucher.

ISKUSNOG ĆE JELCA u Wulfeniji puno toga podsjetiti na *chefove* diljem svijeta koji se bave sličnom kuhinjom - epruvete, injektiranje tekućina, tekući dušik, *sous vide*, neobični načini posluživanja...

"Naravno da i ja rabim tekući dušik. No, on kod mene ima dvije namjene - u kuhinji za brzo zamrza-

vanje, samo zato što time dobivam trideset posto više okusa, zahvaljujući razbijanju molekula. Kad ga rabimo u sali, onda je to samo za zabavu. Otvoren sam novim metodama i tehnologijama. Mnoge od njih ne služe ničemu, ali mnoge su genijalne i njih odmah rabim u originalnim jelima, jer unapređuju okus hrane. Trenutno radim na destilaciji arome rajčice, tako da dobijem visoko koncentriranu tekućinu koju rabim pri spravljanju ribe *sous-vide*, čime ću dobiti potpuno nov okus. To je vrlo delikatno kuhanje, bez spektakla i industrijskih pomagala, bez jakih začina koji će dominirati - čista posvećenost mirisu i okusu. To je, držim, najveća razlika između mene i ostalih koji se bave sličnom kuhinjom", tvrdi Pucher.

Arnoldova kulinarska filozofija neobična je kao i njegov put u vrh austrijske gastro-scene. Nakon što je završio ugostiteljsku školu u Villachu i radio kao kuhar u restoranima diljem svijeta (Italija, Švicarska, Engleska, Sjedinjene Države...), Pucher se vratio kući i od roditelja preuzeo vođenje hotela. Tek 2002., nakon što uopće nije kuhao punih 15 godina, odlučio je otvoriti gourmet-restoran u sklopu svoga hotela. No, prije toga proputovao je Austriju da bi shvatio na kojoj se razini nalaze vodeći restorani.

"Nisam bio previše impresioniran. Što se zemlje tiče, situacija je bila u redu, ali gledano regionalno, prilično nezanimljiva. Posebno loše bilo je tu u Koruškoj. Vratio sam se kući i počeo raditi, a kao cilj postavio si 17 bodova u Gault Millauu, što sam postigao već nakon prve sezone. Kad sam otvorio restoran, nitko za mene nije znao i svi su se pitali otkud ovaj", smije se Arnold.

OSIM "DELIKATNOG kuhanja", moderan koncept Arnolda Puchera od sličnih se izdvaja još jednom posebnosti. Naime, kod njega se sve zasniva na vrhunskome maslinovom ulju, ali ne samo kao zamjeni za maslac i vrhnje, već kao suštini njegovih menija. Do svega je došlo slučajno - ali u pravo vrijeme. Katalizator je bio Pucherov vjenčani kum, vinar **Gianni Venica** iz nedaleke talijanske vinorodne pokrajine Collio, koji posjeduje i maslinike u Kalabriji, gdje proizvodi dvije vrste ekstra djevičanskog ulja vrhunske kvalitete.

"Došao je do mene kad smo počinjali s restoranom i odmah mi rekao da stanem sa svime. Otišao je kući i donio mi ulje koje je napravio nekoliko mjeseci ranije i još neka druga vrhunska talijanska ulja, sva napravljena po metodi Verinelli, od otkoštenih maslina jedne sorte. Sjeli

sam da smo, kad je zdrava hrana u pitanju, vodeći europski restoran u vrhunskoj kategoriji. To garantiraju svježje, organski uzgojene namirnice, u kombinaciji s maslinovim uljem najviše kakvoće. Mislim da je to velika prilika za budućnost. Danas svi žele živjeti sto godina i izvrsno izgledati, pa mislim da se vrijeme umaka zgusnutih krvlju, velikih porcija gusje jetre i sličnih stvari bliži kraju. Tako da će svi europski restorani u budućnosti morati mijenjati način razmišljanja, dakle ono što smo mi već davno obavili. Zato razmišljamo ponuditi ovaj format u nekom od većih europskih gradova, možda Rimu, Beču ili negdje drugdje. Mislim da bi to bio veliki uspjeh", sa strasću govori Arnold.

Gost se u Wulfeniji, zahvaljujući maslinovom ulju, podvrgava uzbudljivu kulinarskom putovanju koje

Poslužitelji pipetama i injekcijama jelu dodaju kontrastne ili kompatibilne tekućine vrlo koncentriranih okusa

samo i napravili degustaciju jedanaest ulja i o svemu potanko razgovarali. Tog popodneva rodila se ideja da se na temelju vrhunskih ulja napravi cijeli degustacijski meni. Različitost tih divnih ulja bila je dovoljna inspiracija za osmišljavanje jela u kojima bi se najbolje iskazala. Otišli smo u kuhinju i navečer radili na takvom meniju. U to doba restoran je radio tek tjedan dana i ja sam preko noći sve promijenio. Naprosto sam odjednom pronašao svoju kulinarsku filozofiju, kojoj sam sasvim prilagodio način kuhanja. Znaite, u životu ponekad nađete na nešto što vam u trenutku izmijeni život. To je bio upravo takav slučaj", kaže Pucher.

POKAZALO SE DA JE, uz činjenicu da se pojavio niotkud, maslinovo ulje bilo drugi razlog brzog uspjeha restorana. Te 2002. nitko nije temeljio restoran i radio čitave menije na temelju maslinova ulja, dok taj koncept danas mnogi kopiraju.

"Ne znam sve o maslinovom ulju i njegovoj primjeni u vrhunskoj kuhinji, ali sam siguran da znam puno više od ostalih, tako da tu radimo stvari za koje drugi nisu sposobni. Uklonimo li iz menija sir, jer to je jedina 'nezdrava' stvar, siguran

vodi od Trsta preko Lombardije i Umbrije, sve do sredozemne Kalabrije i Sardinije. Prije svakog slijeda pred njega se u degustacijsku čašicu toči mala količina ulja koje je rabljeno u pripravi sljedećeg jela, da bi se nosnice i nepce pripremiло na dolazeće okuse. Usto uz više sljedova poslužitelji pipetama i injekcijama jelu dodaju kontrastne ili kompatibilne tekućine vrlo koncentriranih okusa. Wulfenia svake sezone, od prosinca do travnja, u terminu u kojem restoran radi (ove se godine zatvara 18. travnja, zajedno sa skijaškom sezonom) nudi tri menija s 12 sljedova, nazvanih jednostavno - meni 1, 2 i 3. Nama je poslužena nešto proširena verzija od 15 sljedova, pod radnim nazivom "meni 4".

POČETAK JE BIO namijenjen igri toplog i hladnog, u čijem je središtu bila ledena juha od mrkve te zaštitni znak restorana - "Simfonija rajčica", klasična igra temperaturama i teksturama, ali tu u neobičnoj verziji gradiranih destiliranih okusa, sve kao klasičan spoj rajčice i maslinova ulja ("Mislim da sam najbolji kad je u pitanju povrće. Nitko ne radi *jus* i pire na način kako ih ja radim i nitko osim mene u svijetu ne nudi vegeta-



● CUBE PARTY HOTEL

U pancericama i sa skijama, *snowboardom* ili biciklom u hotelsku sobu? Nema problema! Ali to je samo sitnica za CUBE - hotel koji je svijet za sebe. Smješten u podnožju **Millennium-Expressa**, podno Nassfelda, u malom mjestu **Tröpolach**, CUBE je mjesto gdje se susreću urbani dizajn, nekonvencionalna arhitektura, sportsko ozračje, opu-

štanje i zabava bez kraja (CUBE Club, Gaming Zone, video wall, bungee trampoline, bar otvoren 24 sata, chill-out prostori na svakoj etaži, Relax & Fitness Area sa saunom i parnom kupelji). Tu su klijentela uglavnom mladići i djevojke koji vole sport, opušteni ugođaj i druženje (sobe od 2-krevetnih za parove do 8-krevetnih za veća društva). Navečer je CUBE lako naći, jer ima potpuno osvijetljenu fasadu, ali i zbog glazbe iz kluba s dva bara i, tvrde, najžešćim *dance floorom* u Austriji koji garantira dobar provod do jutarnjih sati (ne brinite, doručak se služi do 15 sati).



rijanska jela na početku degustacijskog menija", tvrdi Pucher).

Nastavilo se *shotom* ("štampri") bretanjske kamenice belon koja se kupala u vlastitoj koncentriranoj tekućini jedinstvenog tanijskog okusa (stručnjaci za kamenice rekli bi *dry*) u koju je ubrizgana mala količina iznimno aromatičnog maslinova ulja, a potom kajgana bez jaja s kavijarom beluga. Tu je "kajgana" zapravo bila priprava od agar

(nastavak na str. 119)

ARNOLD PUCHER

NASTAVAK SA STR. 81

agara, vode, povrtna želatine i maslinova ulja (četiri faze spravljanja) strukture prave kajgane, ali bez dominantne note jaja koja bi zasjenila delikatnost kavijara.

Prvo od dva riblja jela, zimska salata s riječnim rakovima, poslužena je sa štapićima, što se pokazalo zanimljivom idejom koja gosta odjednom lišava automatizma klasičnog pribora i prisiljava ga jesti pažljivije i koncentriranije na sljubljenije slatkog račjeg mesa s blagim začinskim travama i aromatičnim planinskim cvijećem. Glavno riblje jelo bio je nevjerojatno ukusan brancin spravljen metodom *sous vide* (dugotrajna priprava u vakuumiziranoj plastičnoj vrećici), za kojim su slijedila "zadimljena gusja jetra", što su zajedno s intermeccom u obliku *granite gin fizz*, spravljena pored stola pomoću tekućeg dušika, bili šou-točka uobičajenog molekularnog repertoara. Nakon toga lakše se prionulo uz janjeći lungić s mahunama uz cappuccino od palente.

NAKON TOGA, meni je dovršen tris desertom (naklon austrijskoj tradiciji mini-palačinkom Johann Strauss, punjenom perlama od naranče) i dvije verzije "plate sireva" (u degustacijskim žlicama i epruvetama s tekućom esencijom talijanskih favorita). Nakon sira, Pucher je još inscenirao paradu čokoladnih i šećernih minijatura ("Zuckerspele"). Sve zajedno, gotovo četiri sata dojmive demonstracije najsuvremenijih načina pripreme i prezentacije hrane u jeli-ma čiju originalnost savršeno podcrtava majstorsko kombiniranje različitih namirnica s vrhunskim sortnim maslinovim uljima. Užitek za 130 eura (bez vina) koji neće razočarati ni najiskusnije poznavatelje suvremene kuhinje.

"Posjet restoranu danas mora biti i zabavan. Više nitko ne ide u restoran jer je gladan, nego očekuje nešto više, neku vrstu doživljaja. Kod nas postoji priča o maslinovom ulju, a mnoga su jela intrigantna i zahtijevaju objašnjenje. Tu se kuša, miriše, isprobava, odgoneta, uspoređuju se doživljaji, razgovara se o svemu, pa večera ima i element zabave. Ljudi znaju da će se tu sve vrtjeti oko hrane i da će večera trajati tri-četiri sata i zbog toga dolaze. Uostalom, i meni je samome od početka glavni poticaj bio zabavljati se, i to je jako bitno za ovaj restoran. Ja ovaj posao ne radim iz potrebe, jer za život zarađujem hotelom. Tu sam u velikoj prednosti pred drugim *chefovima* - mogu si dopustiti rizik, jer zbog eventualnog neuspjeha neću propasti. Mogu reći da je kuhanje moj hobi, pa sam među rijetkim sretnicima koji se profesionalno bave hobijem", smješka se zadovoljno Arnold. 🍷