

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: DAVID MAUPILÉ, STEFFEN SINZINGER, ANENTTE SANDNER, AXMANN-ROTTLER FOTOGRAFIE



Alois: Dallmayr Fine Dining

U ovogodišnjem Michelinovu vodiču za Njemačku samo 14 chefica drži Michelinove zvjezdice. Ako vas zasmeta ono „samo“, trebate znati da istu ocjenu u toj zemlji ima 337 muškaraca. Tri zvjezdice nema niti jedna žena, a od spomenutih 14 tek dvije chefice krasi dvije zvjezdice. Mlađa od njih, Rosina Ostler iz restorana Alois u Münchenu, ove je godine od vodiča Gault & Millau osvojila nagradu „Otkriće godine“. To je bio razlog da sam za posjeta Münchenu morao posjetiti i taj restoran.

Ime restorana Alois zapravo ima i sufiks - „Dallmayr Fine Dining“. Ako vam je marka Dallmayr poznata, ako ni zbog čega drugog onda zbog kave, to nije slučajno. Naime, Dallmayr, tvrtka koja datira iz 1700, prisutna je u više od 50 zemalja svijeta, a među njima je, naravno, i Hrvatska, i to već četvrt stoljeća. No, u Njemačkoj prepoznatljivost te robne marke bilježi čak 95%, što nije čudno jer se bavi svima dragim delikatesama. No, otkud tu restoran?

Ideja je to koju je austrijska tvrtka Julius Meinl, proizvođač i trgovac kavom, gurmanskom hranom i ostalim prehrambenim proizvodima (inače više od stoljeća i pol mlađa od Dallmayra), inaugurirala još 90-ih. Naime, na katu iznad njezine elitne delikatesne trgovine Meinl Am Graben u središtu Beča tada je otvorila istoimeni fine dining restoran, koji danas više ne postoji. Možda je to i bio povod da Dallmayr pokuša s restoranom Alois – Dallmayr fine dining.

Bilo kako bilo, iza maslačno žute barokne vanjštine prostrane fasade Dallmayra u minhenskoj ulici Dienerstrasse krije se pravi labirint hrane. Ta delikatesna trgovina danas je sinonim grada, kao i sinonim za dobru hranu

diljem Njemačke i šire. Tradicionalno prizemlje s drvenim panelima sadržava obilje pultova ispunjenih sjajnim čokoladama, izvrsno pripremljenim kanapeima, suhomesnatim proizvodima, mesnim prerađevinama iz Schwarzwalda, regionalnim sirevima i još mnogo toga. Nalaze se tu i prestižni kafić i bistro koji poslužuju cijenjenu kavu te robne marke te bar i roštilj s fokusom na morske plodove.

A na katu je smješten vrhunski fine dining restoran. Upravo u tom elegantnom prostoru chefica Rosina Ostler rabi bogatstvo trgovine koja opskrbljuje čitav svijet („Kad mi treba inspiracija, često jednostavno odem dolje u delikatesnu trgovinu, a imam i tjedne sastanke s našim glavnim dobavljačem, koji u Dallmayru radi dulje od 30 godina“, reći će). Sve to potrebno je da bi sastavila i u Aloisu poslužila svoj nagrađivani meni od 15-ak sitnih zalogaja i jela, sastavljenih od vrhunskih namirnica koje stižu iz bliže i dalje okolice, ali i dalekih mora i zemalja.

Iza svega stoji duga i bogata povijest Dallmayra, tvrtke koja, kako kažu sami domaćini, „nudi čisti užitek na najvišoj razini – od 1700“. Naime, tada je tvrtka započela trgovački posao u Münchenu, a trgovina 1870. dobila svoje današnje ime, i to prema vlasniku i poduzetniku Aloisu Dallmayru Randlkoferu iz Wolnzacha u bavarskoj podružici Hallertau. Alois Dallmayr 1895. prodao je kuću i trgovinu Antonu Randlkoferu, a nakon njegove smrti, njegova udovica Therese Randlkofer preuzela je upravljanje poslom.

Pod vodstvom Therese Randlkofer, Dallmayr je na prijelazu u 20. stoljeće postao jedna od vodećih europskih delikatesnih trgovina s 15 titula europskih dvorskih dobavljača. No, uporno loša ekonomska situacija nakon



Burzovnog kraha 1929. stavila je Dallmayr na kušnju. Tadašnji vlasnik Hermann Randlkofer potražio je novo uporište te se 1931. uspješno fokusirao na kavu. Ipak ne zadugo, jer je čitava zgrada u Dienerstrasse potpuno uništena u Drugome svjetskom ratu.

Nasljednici, Paul Randlkofer i Konrad Werner Wille, 40-ih su godina svu svoju energiju posvetili obnovi, a Konrad je 1964. stvorio klasični Dallmayr proizvod i pod tim imenom u maloprodaju hrane lansirao vrhunsku kavu.

Konradov sin, Wolfgang Wille, još je kao student razvio proizvode za kavu iz automata, što je dovelo do osnivanja ogranka Dallmayr Automatenservice. Nova uprava - Wolfgang Wille i Georg Randlkofer, praunuk Therese i Antona Randlkofera, 1977. preuzela je upravljanje tvrtkom i odmah krenula u osvajanje europskog tržišta. Tako su prvi Dallmayr automati instalirani u srednjoj i istočnoj Europi, a potom i dalje.

U novom tisućljeću Dallmayr je nastavio s inovacijama na različitim poljima, među kojima su 2006. bili i rekonstrukcija posla s delikatesama i otvaranje fine dining restorana, koji je brzo nagrađen s dvije Michelinove zvjezdice.

Danas kuhinju restorana Alois - Dallmayr Fine Dining vodi, kako sam već rekao, Rosina Ostler, koja je to mjesto preuzela 2023. od Maxa Natmessniga, koji je te godine Aloisu priskrbio dvije Michelinove zvjezdice, ocjenu koju je već naredne godine potvrdila i Ostler.

Iza Rosine Ostler ne nalazi se tipična chefska priča o lošem učeniku koji nije imao kud negoli u kuhinju ili polazniku lokalne ugostiteljske škole u kojem su se probudile veće ambicije. Naime, Rosina ima diplomu studija medijskog menadžmenta u Münchenu, a zatim i magistarsku diplomu iz kulture hrane i komunikacija iz talijanskoga Pijemonta. Dok je još bila studentica, pokrenula je vlastiti kulinarski blog, a čak se bavila i privatnim cateringom.

Tek nakon završetka studija pronašla je svoju pravu strast - kuhanje, te odlučila jednog dana postati chefica! Iako je podrijetlom iz Münchena, odlučila se za obuku u samom njemačkom gastronomskom vrhu - restoranu Schwarzwaldstube u Baiersbronn u tri zvjezdice u hotelu Traube Tonbach. Naime, Schwarzwaldstube je restoran koji od 1992. godine drži najvišu ocjenu od tri Michelinove zvjezdice, najdulje od bilo kojeg drugog njemačkog restorana. Schwarzwaldstube je otvoren 1977. sa chefom kuharom Wolfgangom Staudenmaierom u kuhinji, a na otvorenju su bili kulinarski velikani tog doba - Eckart Witzigmann, Paul Bocuse, braća Haeberlin i Jean Troisgros. Slavu restoranu priskrbio je veliki Harald Wohlfahrt koji je postao chef 1980, a tri zvjezdice priskrbio mu je prvi put u Michelinovom vodiču za 1992.

Nakon tog vrhunskog naukovanja, Ostler je produžila boravak za još godinu dana, kako bi što dublje uronila u profesiju i stekla neprocjenjivo iskustvo. Potom je mirni Schwarzwald, savršeno mjesto za učenje, zamijenila kofonijom Berlina i prepustila se kulturnoj i društvenoj kornukopiji tog „srca Europe“. Tamo je kuhala u restoranu Einsunternull s Michelinovom zvjezdicom, kojeg je Falstaff nazvao „inovativnom berlinskom gurmanskom adresom“, a koji nažalost nije preživio pandemiju koronavirusa (zastvoren je 2022).

Kako je oduvijek željela otići raditi u inozemstvo, Ostler se prijavila u restoran Maaemo u Oslu, gdje je večerala jednom prigodom, mnogo prije negoli se počela baviti kuhanjem. Taj restoran s tri Michelinove zvjezdice (ime

mu znači „majka zemlja“), čiju kuhinju vodi Danac Esben Holmboe Bang, bavi se novom nordijskom kuhinjom, fokusira se na lokalnu hranu i rabi samo organske, biodinamičke ili divlje namirnice. Restoran je, zajedno s Geraniumom iz Kopenhagena, bio prvi nordijski restoran koji je u veljači 2016. godine dobio tri zvjezdice u Michelinovu vodiču.

Maaemo je na Rosinu očito ostavio dubok i trajan dojam, kad se odlučila okušati u njegovoj kuhinji, a nije odmogla niti njezina fascinacija norveškom prirodom i prostranstvom („Za mene Norveška simbolizira slobodu“, reći će). Osjetila je i neposrednu povezanost s kuhinjom - minimalističkim jelima, visokokvalitetnim namirnicama, sve svedeno na bitno. Predanost i pažnju u norveškoj kuhinji pripisuje blizini namirnica (sastojaka jela) poput svježe izronjenih jakopskih kapica, koje dobavljači često osobno dostavljaju u restoran.

Sve to ostavilo je traga na kuhinju 32-godišnje Rosine Ostler, koja vješto spaja klasične francuske i nordijske stilove, oslanjajući se dobrim dijelom na namirnice iz okolice, na ono najbolje iz Njemačke, ali ne preže niti od globalnog obilja koje nudi sam Dallmayr. Ispod Aloisa nalazi se bogato snabdjevena delikatesa, a Rosina Ostler, osim kuhinje kat iznad, ima i mali krovni vrt, gdje ona i njezina ekipa uzgajaju divlje bilje, začine i jestivo cvijeće.

Nakon tri godine u Oslu, Ostler je osjećala nostalgiju za domom i bila je spremna skrasiti se, željna kreativne primjene naučenog i daljnjeg razvoja svojih vještina. Naišla je na oglas za posao u restoranu Alois i odmah se odlučila prijaviti, iako je bila uvjerena da je pozicija već popunjena. Na njezino iznenađenje, već sljedeći dan dobila je odgovor i ubrzo nakon toga ponuđen joj je posao.

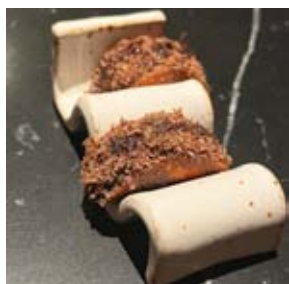
Po dolasku u Alois, u blagovaonici sa zidovima prekrivenim svilenim tapetama s uzorkom roda, dočekao nas je sommelier Julien Morlat, koji tu spretno žonglira bocama iz bogate kolekcije etiketa Starog svijeta, s posebnim naglaskom na sjajna njemačka vina. Nas je, za početak, počastio šampanjcem Dallmayr Réserve Privée Grand Cru Blanc de Blanc 2002, rijetkom bocom koju je vlasnička obitelj izdvojila iz privatne kolekcije za ovu prigodu.

Poput svog prethodnika, već spomenutog Maxa Natmessniga, Rosina Ostler predstavlja niz malih jela. Trenutačno se na jelovniku nalazi 10 sljedova za ručak i 16 za večeru, a svaki od njih nudi jedinstvene i, na prvi pogled, neočekivane kombinacije okusa, poput radiča, heljde i tartufa ili zelenog korijandera, buče i sirutke.

Niz je započeo zalagajem od kukuruza šećeraca, kvinoje i nešto kakaa, zatim kombinacijom dunavskog lososa, tajlandskog bosiljka i ogrozda te košaricom od pečenog tijesta punjenom pirjanim jezikom bavarskog wagyu goveda, ukiseljenim koprom i krastavcem, sve ukrašeno cvijetom kopra i atraktivno posluženo u središtu velikog žuto-narančastog cvijeta iz porodice asteraceae.

Slijedio je zalogaj u košarici s grilanim i ukiseljenim korijenom peršina, kremom od crnog češnjaka i gelom odležanog limuna moro (prekrasno mirisni ukiseljeni limun, jedinstvena okusa, koji ih čini nezamjenjivima u marokanskoj kuhinji), a potom ražnjić na smrekovoj





grančici s kvadratićima dimljene jegulje, šljive sa žara i kreme od šljive, sve glazirano medom i solju s borovicom.

Naredni zalogaj bio je minijaturni taco s mesom kozoroga, začinenim paprom i bergamotom, a slijedila ga je kombinacija kreme od jastoga iz Sjevernog mora, kreme od slatkog krumpira, papričice habanero i krkavine (pasji trn), potomje u obliku kreme i praha na vrhu, uz što je poslužen i hrskavac od slatkog krumpira aromatiziran prahom jastogova oklopa i prahom krkavine.

Vrlo zanimljiv, osvježavajući i cvjetni okus donio je zalogaj nazvan Smud, kamenica, korabica, koji je spojio tartar smuda iz obližnjeg Schlierseea, emulziju kamenice, korabicu i umak od kombuche matičnjaka. Osim što je vizualno bio vrlo dojmljiv, neobičan ali vrlo lijep par činili su žuta repa i dunja, posebno uz dodatak domaćeg bademovog mlijeka umjesto umaka.

Još jedno neobično ukusno riblje jelo bilo je Zlatovka, šumska gljiva, sečuan, a kombiniralo je sedam dana odležanu i, potom, na žaru pripremljenu zlatovčicu sa salatnom od gljiva i mlakom pjenastom juhnom od gljiva sa sečuanskim paprom.

Potom je pred nas stigla nevjerojatno slasna janjeća potrbušina, glazirana medom u tavi, položena na kremu od janjeće masnoće s bučinim uljem, zelenim fermentiranim ribizlom i umakom od ribizla, a po vrhu prelivenim janječim jusom s uljem od koštica ribizla.

Prije glavnog jela poslužena su još dva manja slijeda – salatica od radiča, heljde i tartufa, zalivena toplim temeljcem, te kao osvježenje ukiseljena grančica sjemenaka korijandera na tanjuriću koji je pokrivaio šalicu s „leche de tigreom“ (svijetla i začinjena marinada na bazi citrusa koja se rabi za pripravu peruanskog cevichea), tu od bundeve, sirutke i čilija. Savjetovano je da najprije žvačemo sjemenke korijandera, a kada njihov okus postane preintenzivan, popijemo tekućinu, čime su se dva sastojka složila u vrlo skladnu cjelinu.

Za glavno jelo poslužen je Golub, jalapeno, kelj, jelo temeljeno na golubu, 3-4 dana odležanom u mahovini, da bi se smekšalo meso i osušila koža (da bi se masnoća lakše topila). Golub se najprije premaže maslacem i tretira u tavi dok dobije boju, a potom u pećnici te dovrši na roštilju na drveni ugljen. Iako se radi o prsima na kosti, za jelo se rabi čitava životinja – bataci, srce i jetrica.

Posljednji kelj te sezone poslužen je kao prilog, pripremljen na roštilju i kombiniran s nešto kimchija - ukiseljenim zelenim rajčicama i papričicama jelapeño. Uz to je posebno bio poslužen i kruščić nadjeven mesom bataka i srca te parfe od jetrica, glaziran portom. Prsa goluba bila su savršeno pečena, a čitava kompozicija vrlo skladna i vrlo ukusna.

Za desert je na stol stigla salata od pirjane mrkve s crvenim voćem, voćnom rakijom i karamelom duglazije (zimzelena vrsta četinara iz porodice borova, čije se iglice mogu natapati u čaju, sirupu, aromatiziranom ulju, octu i žestokim alkoholnim pićima), sve na vrhu nadopunjeno sladoledom od šumskog meda.

Završni dio menija pripao je Salonu slatkiša – fudge od meda s koštanom srži, u obliku zamotanih bombona, zatim žele bombona od šipka i vanilije te Alois čokolada s pinjolima, cvijetom soli i nešto bijele čokolade od fermentiranog mlijeka, tek za malu dozu kiselosti.

Meni sa sparenim pićima

Kukuruz šećerac, kakao, kvinoja

Dunavski losos, tajlandski bosiljak, ogrozđ
Šampanjac 2002 Dallmayr Réserve Privée Grand
Cru Blanc de Blanc

Bavarski wagyu, cvijet kopra, krastavac

Korijen peršina, moro limun, crni češnjak
2018 Stettener Stein Silvaner GG, Weingut am
Stein, Franken

Dimljena jegulja, šljiva, smreka

Papar, divokoza, bergamot

Slatki krumpir, jastog Sjevernog mora, krkavina

Smuđ, kamenica, korabica
2022 Lorchhäuser Seligmacher Riesling, Weingut
Eva Fricke, Rheingau

Žuta repa, dunja, badem
2021 Les Épinays Montlouis sur Loire, Domaine
François Chidaine, Loire

Char, šumska gljiva, sečuan
Sake Hanatomoe 100, Miyoshino Sake Brewery,
Nara

Janjeća potrbušina, ribizl, sjemenke bundeve
2015 Palazzi Rosso Toscana, Tenuta di Trinoro

Radič, heljda, tartuf
Čaj lapsang souchong, cikla, borovnica

Zelene sjemenke korijandera, bundeva, sirutka

Colub, jalapeño, kelj
Punjeni kruh i parfe
2015 Châteauneuf du Pape Cuvée Marie Beurrier,
Domaine Henri Bonneau, Rhône

Šumski med, duglazija, mrkva
2003 Hochheimer Kirchenstück Riesling TBA,
Weingut Künstler

Salon slatkiša
Šipak i vanilija / koštana srž i karamela / Alois
čokoladni pinjol i cvijet soli

Cjelokupan meni bio je vrlo raznolik i zabavan, s većinom jela u stilu tapasa, sve izvedeno vrlo pomno i precizno. Brojni mali sljedovi, kaže Rosina, „stvaraju prekrasan vrhunac različitih okusa“. Njezina vještina pripreme malih jela potječe iz rada u Oslu, koncept koji je još uvijek relativno neuobičajen u Njemačkoj. Princip je - što više sljedova, to više uzbuđenja tijekom menija, i u tome u potpunosti uspijeva. S druge strane, jela poput goluba, referiraju se na naučeno u Schwarzwald-stube, uz uporabu iznutrica i uopće pomnu pripremu mesa.

Uz to, očita je i Rosinina strast prema divljem bilju i povrću, koje često predstavlja u originalnim i neočekivanim kombinacijama. Sve su dobro promišljene, strukturirane i istovremeno delikatne. Kvaliteta namirnica je doista neupitna, jela zanimljiva i, često, jedinstvena, pa Rosina Ostler s lakoćom uspijeva unijeti dašak svježine u ovaj tradicionalni restoran. Pridodamo li tome i da šarmantno konobarsko osoblje podržavaju i kuhari koji gostima predstavljaju jela, jasno je da je riječ o mjestu s osvježavajuće ležernim ugođajem.

Sasvim u skladu s motom Dallmayra, kuće nevjerovatno obilja – svaki je dan jedinstven.

