

VELIMIR CINDRIĆ



# Okus Alpa u Atelieru Moessmer Norbert Niederkofler

Snijeg je bio prvi znak da ulazimo u posebni svijet Dolomita. Vozeći se iz Bergama prema Brunicu (ili Brunecku, već kako volite), cesta je vijugala kroz sunčani Južni Tirol, dok je sjeverni dio Dolomita blistao pod debelim slojem snijega. Skijaši su crtali smjele linije niz padine Kronplatza, slavnog zimskog igrališta regije, gdje je sunce činilo da taj dan bude neuobičajeno topao i blistav. Takav dan čini da nesvjesno dublje udahnete - svjež alpski zrak, borove šume prekrivene snijegom i sela koja izgledaju kao da ih je postavio pažljivi scenograf.

Mala skupina nas kolega novinara iz raznih dijelova Europe okupila se u Brunicu kako bi doživjela restoran koji je u zapanjujuće kratkom roku nanovo napisao pravila moderne kreativne gastronomije - Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, dom triju Michelinovih zvjezdica i 20-opslirani na listi 50 najboljih restorana svijeta, gdje chef Norbert Niederkofler provodi svoju tihu, ali radikalnu filozofiju nazvanu „Cook the Mountain“.

Naša baza bio je Ansitz Heufler, renesansna rezidencija smještena u dolini Anterselva, oko pola sata vožnje od Brunica. Sagradila ju je 1580. plemićka obitelj Hohenbühel zu Heufler, a danas ulazak u nju daje osjećaj putovanja kroz stoljeća. Ulazni hodnik pozdravlja goste tihom, dostojanstvenom elegancijom, drvene stube, sobe i izbljedjele freske šapuću priče iz prošlih vremena, a stari Rauchkuchl, nekad kuhinja za dimljenje mesa, sada je lounge bar u kojem se pije vino umjesto da se šunka vješa nad vatrom.

No kuća nikako nije muzej. Niederkofler i njegova ekipa Mo-Food pažljivo su je restaurirali i reinterpretirali prostor tako da baština i suvremena gostoljubivost dijele isti stol. Sobe kombiniraju minimalistički moderni komfor

s povijesnim detaljima, dok prozori otvaraju pogled na vrtove i terase s panoramom Dolomita.

Jutro u Ansitz Heufleru dolazi tiho. Snijeg se taloži po vrtu, dolina poluspava, a doručak se odvija polako - kravlji i kozji jogurt s male lokalne farme, tirolski speck, domaći maslac, pecivo još toplo iz peći, med i džemovi koji nepogrešivo podsjećaju na voće od kojeg potječu. Osjećaj je više poput posjete alpskoj kući koja stoji već četiri stoljeća nego standardnog hotelskog doručka, a uz to i savršen uvod u kulinarsku filozofiju koja čeka u Atelieru Moessmer.

Da bismo razumjeli Atelier Moessmer, prvo moramo razumjeti njegovog domaćina. Norbert Niederkofler rođen je u malom selu Lutago u dolini Ahrn, u srcu Dolomita, gdje planine tiho određuju ritam života. Nakon što je odrastao u tom okruženju, napustio je domovinu kako bi učio u Londonu, Zürichu, Milanu, Münchenu i New Yorku, gdje su mentori poput Eckarta Witzigmana i Davida Bouleya oblikovali njegovu disciplinu, kreativnost i osjećaj za inovaciju.

No što je dalje putovao, to ga je jače vuklo kući. Godine 1994. vratio se u Južni Tirol i preuzeo St. Hubertus u hotelu Rosa Alpina, pretvarajući skromnu pizzeriju u ozbiljno gastronomsko odredište. Michelinove zvjezdice slijedile su ovim redom - prva 2000, druga 2007, a treća 2017, čime se Niederkofler učvrstio među najvažnijim chefovima Europe.

No u tom trenutku već je počeo promišljati što bi visoka gastronomija zapravo trebala predstavljati. Filozofija koja je iz toga proizašla danas je poznata kao, spomenuo sa već, „Cook the Mountain“. Na prvi pogled ideja djeluje gotovo jednostavno - kuhati s namirnicama s planine,



strogo sezonski i od lokalnih proizvođača. U praksi to je gotovo manifest. Cook the Mountain odbacuje globalni luksuzni krug sastojaka – jetru šopane patke koja leti zrakoplovom, egzotično voće koje prelazi preko kontinenta ili ribu transportiranu tisućama kilometara od prirodnog staništa. Umjesto toga postavlja jednostavno pitanje - što planina nudi upravo ovoga trenutka?

Odgovori su iznenađujuće bogati. Samoniklo bilje s alpskih padina, slatkovodna riba iz hladnih planinskih rijeka, šumske gljive, bobice, korijenje i žitarice prilagođene visinama, divljač i mliječni proizvodi s malih regionalnih farmi. Jednako su važne i tradicionalne tehnike konzerviranja - fermentacija, sušenje, dimljenje i kiselenje, koje su nekada omogućavale planinskim zajednicama da prežive duge zime. U Niederkoflerovim rukama te tehnike postaju alat suvremene gastronomije. Ako zimi nema rajčica, kuhinja ih jednostavno ne poslužuje. Umjesto toga, meni postaje izraz prirodnog ritma krajolika.

Filozofija se proteže i izvan kuhinje. Niederkofler je danas jedan od najglasnijih zagovornika etične gastronomije u Europi, pokretač inicijativa poput CARE's - The Ethical Chef Days te suradnik La Libera Università di Bolzano (Slobodno sveučilište Bolzano) u stvaranju obrazovnih programa posvećenih planinskoj gastronomiji. Tu održivost nije slogan nego sustav koji povezuje farmere, kuhare, krajolik i goste.

Kada je St. Hubertus 2023. privremeno zatvoren zbog renovacije, Niederkofler je lansirao Atelier Moessmer u Villi Moessmer, elegantnoj rezidenciji iz 19. stoljeća koja je nekad pripadala tekstilnoj kompaniji poznatoj u haute couture krugovima. Villa, smještena u parku od 6 000 četvornih na rubu Brunica, pretvorena je u niz intimnih prostora koji goste vode kroz originalnu kulinarsku priču.

Večer počinje ritualom - zvono na vratima naglašava da niste u restoranu već u nečijem domu. Slijedi putovanje kroz različite prostorije - aperitiv i desertna soba, elegantni salon, veranda s pogledom na vrt, otvorena kuhinja, biblioteka s privatnom kolekcijom knjiga i Niederkoflerovim primjerima, te vinski podrum, svaki od tih prostora dodaje sloj naracije večeri, gotovo kao okretanje stranica u knjizi.

Iako Niederkoflerovo ime stoji iznad vrata, restoran je jasno kolektivni projekt. U kuhinji izvršni chef Mauro Siega ekipu vodi smireno i precizno, pretvarajući filozofiju Cook the Mountain u jela koja su istodobno sofisticirana i duboko ukorijenjena u alpski krajolik. U restoranu, pak, menadžer i glavni sommelier Lukas Gerges vodi večer s opuštenim samopouzdanjem, uvodeći goste u vinske odabire koji često ističu male alpske proizvođače i karakterne vinograde.

Utjecaj Atelier Moessmera bio je trenutačan. U samo nekoliko mjeseci od otvaranja restoran je postigao gotovo nezamislivo - tri Michelinove zvjezdice i Michelinovu Zelenu zvjezdicu koja označuje restorane predane održivoj, etičkoj gastronomiji. Brzina tog priznanja odjeknula je gastronomskim svijetom, ali možda još važnije, potvrdila je da radikalno lokalni pristup može stajati na samom vrhu globalnog fine dininga.

Naša je večer započela u aperitiv baru, gdje su stigle prve čaše pjenušca, dok je vani nad Dolomitima već carevao mrak. Razgovor među nama brzo je prešao s putnih anegdota na znatiželju - kako zapravo izgleda degustacijski meni s tri Michelinove zvjezdice izgrađen gotovo isključivo

od planinskih namirnica? Prvi zalogaji stigli su ubrzo – i s njima priča planine.

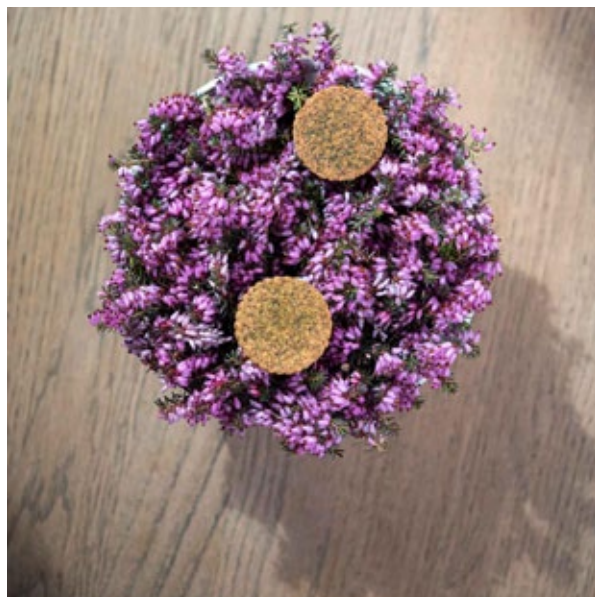
Početak je bio gotovo razigran. Vafel, interpretiran u slanoj alpskoj varijanti, sa salaticom od crnog kupusa, nešto jelenova pršuta i emulzijom s klicama bora otvorio je večer. Strauben, tradicionalno tirolsko slatko prženo tijesto, stigao je zatim u elegantnoj minijaturnoj slanoj verziji, od kestenovog brašna s chutnyjem od crnih smokava i nešto senfa, sve okrunjeno kremom od šest mjeseci odležanog sira, podsjećajući da i najrustikalnije regionalne grickalice mogu postati dio visoke gastronomije. Niz je nastavio delikatni smørrebrød, nordijski otvoreni sendvič s lagano usoljenom riječnom ribom agone, kaparima medvjedeg luka (delicija napravljena od nezrelih sjemenki divljeg češnjaka, koje nude hrskav, oštar okus češnjaka), crème fraîche i vlascem. Tu je bila i verzija tempeha (tradicionalni indonezijski fermentirani proizvod od soje), u ovom slučaju od heljde i leće, nadjeven divljim gljivama iz zimnice, povezanim s nešto brašna lupine (mahunarka bez glutena, srodna kikirikiju i soji).

Nakon što nam se u aperitiv baru na razgovor pridružio i Norbert Niederkofler, prešli smo za stol u blagovaonici restorana. Najprije je posluženo malo jelo inspirirano japanskim takoyakijem (zalogaj u obliku kuglice napravljene od tijesta na bazi pšeničnog brašna i pečena u posebno oblikovanoj tavi, obično punjena mljevenom ili kockicama hobotnice, ostacima tempure, ukiseljenim đumbirom i mladim lukom), zanimljiva referenca na street food, ali tu pripremljena s lokalnim sastojcima, konkretno od, na otvorenoj vatri, pečenog repa sivog alpskog goveda, sa slatko-kiselom glazurom od češera bora i dovršeno „bottargom“ od srca sivog alpskog goveda.

Potom je jelovnik zakoračio u nešto toplije i „domaće“ - minestrone koji je u sebi nosio koncentriranu esenciju povrća, začinskog bilja i planinskog temeljca. Svaka žlica podsjećala je da je zimska kuhinja u Alpama oduvijek bila kuhinja sjećanja, i to onog na ljeto sačuvano u staklenkama, podrumima i dimnjacima.

Slijedila je pastirvi slična jezerska zlatovčica iz hladnih alpskih voda, čiji je čisti okus naglašen svježom kiselooću, solju i planinskim biljem. Njezino je marinirano meso bilo položeno na nešto kiselog kupusa pomiješanog s rabarbarom i začinjeno uljem češera, dok su poslužitelji na vrh žlicom stavljali umak inspiriran pil pilom, u obliku reduciranog temeljca s tirolskim speckom te dodali nešto ikre zlatovčice i kiselih elemenata iz zimnice, koji su kontrirali masnoći ribe.

Naredno jelo bio je klasik koji potječe iz St. Hubertusa, u Atelier prenesen u svojoj originalnoj verziji, čak i poslužen u istim tanjurima koji su doneseni sa stare lokacije restorana. Njoki od cikla, je o tome je jelu riječ, bili su posluženi s kremom od hrena i nešto bijele rotkve sa strane, te pokazivali kako cikla niče iz zemlje, kao i nudili igru slatkoće tog povrća i svježine i pikantnosti ostalih sastojaka. Savjetovano je da se uzme po jedan cijeli njok s kremom i rotkvom, da bi punjeni njok eksplodirao u ustima. Taj je klasik bio sparen s klasičnim, tradicionalnim vinom regije od sorte vernatsch-schiava. Ta autohtona sorta grožđa igrala je središnju ulogu u vinogradarstvu Južnog Tirola sve do 1970-ih, zbog čega se pokrajina dugo držala regijom crnog vina. Loza vernatsch i dalje se uzgaja najčešće na pergolama, jer grožđe preferira sjenu. Vina karakteriziraju svježina, lagani i zaobljeni tanini





te umjeren sadržaj alkohola. Završetak serije od četiri jela u blagovaonici najavio je prelazak na treću lokaciju restorana - sjedenje za barom oko velike otvorene kuhinje.

Za tim drvenim pultom pred nas je najprije stigao prekrasno pečeni kruh i plitica sa svinjskom mašću, savršena mazalica za zimsku večer na vrhuncu. Sasvim logično, u istome stilu, slijedila ih je zdjelica Spatzlana, lokalna verzija Spätzla, vrsta tjestenine karakteristična za njemačka govorna područja, često poslužena uz umake ili kao prilog uz mesna jela, odnosno s dodatkom sira (Käsespätzle). Spatzlan je dio tradicije, priča koja budi uspomene iz djetinjstva i toplinu Južnog Tirola. U Atelieru oni su živahni, zbog medvjedeg luka s kojim su napravljeni, a koji oslobađa svježje i divlje note, dok ih dodani zabaione obavija neočekivano slatkim oblogom, sve posuto cvjetovima vlasca i hrskavim komadićima svinjetine i preliveno oker svinjskom mašću, dimljenom i istopljenom iz svinjskog vrata. Sve zajedno, ravnoteža kontrasta, sjećanja i mirisa koja se u jelca uvlači poput dalekog odjeka.

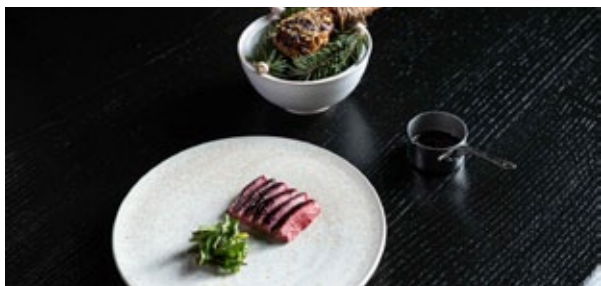
Porchetta (tradicionalno talijansko jelo od otkoštenog, začinjelog i zarolanog odojka ili carskog mesa, pečeno dok kožica ne postane hrskava, intenzivna mirisa češnjaka, ružmarina, kadulje i koromača), pripremljena na otvorenoj vatri stigla je kao podsjetnik da je vatra jedan od najstarijih kulinarskih alata planine. Bit jela je snažni rustikalni karakter, ali izvedeno s preciznošću moderne kuhinje, tu u društvu korijena celera. Oba sastojka tretirana su na isti način - cijeli dan u marinadi, a onda još i dodatni na blagome roštilju. Porchetta je, poput tacoa, omotana celerom, a unutra se nalazi još i keks od fermentirane repe. Umak je tradicionalni sok od pečenja, uz dodatak soka od jabuke, da bi dobio na kiselosti i tako parirao masnome jelu.

Zahvaljujući kontinuiranom dijalogu s prirodom, gdje svaki sastojak otkriva priče o tradiciji, kulturi i istraživanju, zdjelica telećih tripica ponudila je njihovu kombinaciju s kremom od šipka, fermentiranim prahom od rajčice i crvenim kupusom. Ukratko, živopisan gastronomski izraz alpskog područja.

Tijekom večeri, više puta nam je uz jedno jelo ponuđeno kušati dva vina (čak i u paru bijelo-crveno), radi komparacije i prosudbe koje se bolje sparuje prema čijem mišljenju. Naravno, to je bio svojevrсни trik, jer su se oba lijepo sparivala s okusima hrane.

No, u slučaju pratitelja glavnog jela - patka mallard na žaru, nije bilo alternative. Poslužen je Barolo 2019 danas pokojnoga Bruna Giacose, legendarnog talijanskog vinara iz Neivea u Pijemontu, poznatog kao „genij iz Neivea“ zbog proizvodnje nekih od najboljih, najtradicionalnijih talijanskih vina Barolo i Barbaresco.

Meso patke bilo je položeno na baba ganuš (baba ghanoush, levantinsko predjelo od sitno sjeckanog pečenog patlidžana, maslinovog ulja, limunovog soka, raznih začina i tahinija), tu od planinskih sastojaka, s nešto zelenih rajčica iz zimnice. Glazura je bila od crvenih bobica s nešto kamilice, a umak sastavljen od temeljca od kostiju i iznutrica patke, cikle i lagano fermentiranih crvenih bobica. Uz to poslužena je salata rosa di Gorizia, jedina zimska lokalna, inače sorta radiča tipična za područje Gorizie u Furlaniji-Juljskoj krajini, tu začinjena dressingom koji je sadržavao i planinske jagode. Da bi jelo bilo još luksuznije, na posebnom tanjuriću dodan je i „lolipop“ od mesa vrata i bataka patke, komadića tirolskog larda (vrhunski



talijanski suhomesnati proizvod od ledne svinjske masti, konzerviran morskim solju, ružmarinom i začinima, često dozrijevan u mramornim posudama), sve s naribanim orasima na vrhu. Ukupno, doista veličanstven završetak slanog dijela menija.

Deserti su stigli kao dugi niz završnih scena. Heiße Liebe, doslovno „vruća ljubav“, klasična kombinacija hladne slatkoće i toplih bobica (sladoled od vanilije i tople maline), pojavila se u elegantnoj reinterpetaciji – topla crema inglese (jajčana krema) s dimljenim crème fraîcheom i sladoled temeljen na cikli.

Sa slatkim zalogajima promijenio se i sadržaj čaša. Tako je poslužen koktel kir royal, naravno u lokalnoj verziji – s jabukovim vinom umjesto šampanjca i likerom od planinskog crnog ribiza, s nešto više kiseline. Slijedio je domaći vermouth di montagna 2024 (planinski vermut, na bazi lokalnog bilja).

Naredni, glavni desert spojio je dva „neugledna sastojka“ – heljdu i kukuruz, u obliku krema, poslužen u dvije zdjelice i namijenjene za naizmjenično kušanje. Rezultat – dojmpljiva igra slatkoće kukuruza i orašastih nota heljde. Slatki niz dovršen je klasičnim zlatnim tarte tatinom, nadopunjenim sladoledom od vanilije, što je ponovo donijelo igru toplo-hladnih zalogaja. Uz to je poslužen Le Petit 2015 vinarije Manincor, elegantno slatko vino iz Južnog Tirola, proizvedeno od rijetke sorte grožđa petit manseng. Sa samo 8,5% alkohola i izraženom rezidualnom slatkoćom, to vino savršeno spaja svježinu i slatkoću.

Večer smo završili ponovo u aperitiv baru uz petit fours - Alpenliebe (svjetski poznata marka karamel bombona, poznatih po svojoj kremastoj teksturi i mliječnom okusu), tu kao još jedna razigrana nota djetinjstva i alpske nostalgije, zatim lagani i hrskavi kolačići craquelin, intrigantna minijatura „Lemon? – Tart / Spruce“, koji je spojio svježinu citrusa s aromatičnim notama smreke, pa pocket coffee (igra s poznatim Ferrerovim bombonima od tamne čokolade punjenjnim tekućim espressom) te kolačić od ribizla i komorača.

Završni dio večeri doista je apsolutno namijenjen ljubiteljima slatkih delicija, toliko bitnima u Južnom Tirolu i uopće u Alpama. Kako sam imao sreću da sam jedan od njih, za mene je ova večer završila trijumfalno.

Ako vas je sve zaintrigiralo, moram reći da je cijena degustacijskog menija Cook the Mountain 320 eura po osobi, uz vinsko sljubljivanje od 220 eura ili bezalkoholnu prajnu od 160 eura.

Dok smo polako završavali posljednje zalogaje i nadržavljali posljednjim gutljajima vina i dižestiva, postalo je jasno da Atelier Moessmer nije samo restoran - to je doživljaj koji spaja povijest, prirodu i iznimnu kulinarsku preciznost u jedno. Svaki detalj, od ulaska do posljednje note deserta, podsjeća da je tu hrana sredstvo pripovijedanja, a planina glavni protagonist. Osjećaj doma, pažnja prema sezonskim namirnicama i tiha elegancija prostora ostavili su nas zadovoljnima i inspiriranim, s dubokom zahvalnošću što smo mogli biti dio priče koju Norbert Niederkofler i njegova ekipa pričaju na tanjuru.





## Cook the Mountain - meni

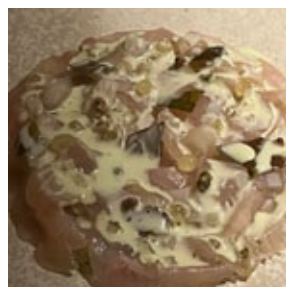
Vafl  
Školjka  
Smørrebrød  
Tempeh

Takoyaki  
Minestrone  
Jezerska zlatovčica  
Njoki od cikle

Kruh i mast  
Spatzlan  
Celer i porchetta  
Tripice  
Mallard

Heiße Liebe  
Heljda i kukuruz  
Tarte Tatin

Alpenlibe  
Craquelin  
Limun? - Tart  
Džepna kava  
Ribizl i komorač



Kada smo kasnije te večeri ponovo izašli u hladan noćni zrak, park oko vile bio je tih, a snijeg je reflektirao meko svjetlo iznutra. Negdje iznad nas padine Kronplatza već su se pripremale za novi skijaški dan, ali planine su ostale iste kao i uvijek - strpljive, velikodušne i tiho inspirativne. A u Atelieru Moessmer upravo su ispričale svoju priču - na tanjuru.

