

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: DANIEL SCHVARCZ, BENJAMIN MONN



Atelier: Osobna francuska kuhinja azijskih dodira u kultnom Bayerischer Hofu

Stariji među nama vjerojatno se sjećaju njemačke televizijske serije „Kir Royal“ koja se prikazivala kasnijih 80-ih. Lokacije snimanja serije nalazile su se u različitim četvrtima Münchena, a jedna od najvažnijih je Hotel Bayerischer Hof na Promenadenplatzu, koji se pojavljuje u gotovo svakoj epizodi, a i danas je još uvijek popularno mjesto na kojem se mogu susresti mnoge poznate osobe. Tu su se odigrale poznate scene podmićivanja Blue Spau (legendarna rečenica: „Zakopat ću te u toliko novca!“), u sobama 34 i 126 te apartmanu 101.

U stvarnosti, Hotel Bayerischer Hof je luksuzni hotel smješten na adresi Promenadeplatz 2-6 u minhenskoj četvrti Altstadt. Utemeljen je 1841, a izvorna građevina imala je oko 100 soba i dvije banketne dvorane. Lista poznatih gostiju je poduža i raspon joj je od carice Elizabete od Austrije do Sigmunda Freuda. Godine 1897. hotel je, uz dodatne susjedne nekretnine, kupio Herrmann Volkhardt i obnovio ga u neorenesansnom stilu te u velikoj plesnoj dvorani ugostio umjetnike poput Enrica Carusa. Volkhardt je umro 1909. i ostavio hotel svojim sinovima – Ernstu, Wilhelmu i Hermannu koji je njime i upravljao.

Bayerischer Hof je gotovo potpuno uništen 1944. u savezničkom zračnom napadu, a preživjela je, samim čudom, samo Dvorana ogledala (Spiegelsaal). Hermann Volkhardt i njegov sin Falk 1945. osnovali su u Spiegelsaalu prvi poslijeratni restoran u Münchenu. Sadašnja zgrada dovršena je 1961. u obliku modernog sedmerokatnog, 71 metar visokog hotela.

Kada je Innegrit Volkhardt 1992. godine preuzela upravljanje hotelom Garden Bayerischer Hof od svog oca Falka Volkhardta, obnova restorana Garden postala je jedan od njezinih prvih zadataka. Vjerna sloganu kuće, koji izjedna-

čava luksuz s čudesnim nedostatkom bilo kakvih dosadnih vremenskih ograničenja, gurmanska kuhinja restorana nudila je svoju velikodušnost gostima sedam dana u tjednu, za ručak i večeru. Umjetnički dizajn naglasio je južnjački štih Münchena. Nakon šetnje Starim gradom malo je boljih mjesta za posjetiti od luksuznog Hotela Bayerischer Hof. Klijentela Bayerischer Hofa i dalje je kozmopolitska i razmažena brojnim restoranima i barovima hotela.

Najsajniji od njih je Atelier, čiju kuhinju vodi chef Anton Gschwendtner i koji krasi dvije Michelinove zvjezdice. Atelier je jedan od šest najboljih gradskih restorana, barem što se ocjena prestižnog „crvenog vodiča“ tiče (dva imaju tri, a četiri dvije zvjezdice).

Atelierova blagovaonica, uz to što je mjesto sjajnog gurmanskog doživljaja, usavršava estetiku umjetničkog studija koja se igra sjajnim i mat ploham, s obiljem sirovog drveta i niskim stropovima. Rezultat je to projekta kolekcionara umjetnina i trgovca antikviteta Axela Vervoordta, koji je 2009. uređenjem Hotela Bayerischer Hof proširio definiciju luksuza novim uzbudljivim značajkama uključujući dva restorana umjesto jednog te nepogrešivim potpisom međunarodno eminentnog dizajnera interijera. Zadatak je zahtijevao temeljito istraživanje ne bi li se napravio svojevrsni odmak od prošlosti, koji će naglasiti novo, a ne će iznevjeriti bezvremenski duh grand hotela.

S restoranima Atelier i Garden Vervoordt je dovršio jedan od svojih rijetkih javnih projekata. Fine dining restoran Atelier manji je, intimniji restoran s 25 mjesta, što osjetite odmah po ulasku. Da bi doživljaj objedovanja u luksuznom hotelu bio još dojmljiviji, gosti mogu uživati u aperitivu na jednoj od nekoliko lokacija hotela, u različitim ambijentima – barovima



ili loungevima s pogledom, uz kamin ili atraktivno osvjetljenje, bliže ili dalje od Ateliera, već prema svome raspoloženju i prigodi, ali svuda ugodno i dojmljivo.

Nadovezujući se na provjerene temelje moderne kreativne kuhinje chef Anton Gschwendtner, od studenog 2021. u Atelieru, pokazuje da kulinarški užitek može potaknuti doživljaje poput umjetničkog djela. S njegovom pročišćenom francuskom kuhinjom decentno prožetom azijskim utjecajima i uporabom sezonskih i regionalnih proizvoda definicija fine dininga tu poprima jedinstven karakter. Upravo stoga, kurentne ocjene Ateliera pod Gschwendtnerovim vodstvom popisuje, uz već spomenute dvije Michelinove zvjezdice, i četiri kuharske kape vodiča Gault & Millau, devet tava iz vodiča Gusto te tri F-a Feinschmeckera. Sve to pokazuje da se u protekle četiri godine vrlo uspješna putanja Ateliera neprestano nastavlja i u budućnosti nagovještuje maksimalne rezultate.

Naravno da svi ti Gschwendtnerovi dosezi i uspjeh restorana ne dolaze niotkud. Sve počiva na ugledu samog Hotela Bayerischer Hof, tri Michelinove zvjezdice koje je Atelieru priskrbio Antonov prethodnik chef Jan Hartwig prije negoli je otvorio vlastiti restoran Jan, ali i impresivnoj biografiji s kojom je Gschwendtner stigao u Atelier. Ipak, zadatak nije bio lak jer je restoran s novim chefom trebao krenuti od nule, ne bi li se u narednim godinama počeo vraćati u prvi ešalon minhenske gastronomske scene.

Karijera 41-ogodišnjeg Antona Gschwendtnera doista je izvanredna. Rođen u Freisingu, 40-ak minuta vožnje na sjever od Münchena, odmah nakon naukovanja u lokalu Forsthaus am See u Possenhofenu, napravio je značajan skok u gastronomiju s Michelinovim zvjezdicama.

Pozicije na kojima je Gschwendtner pokazao svoju kulinarску stručnost uključuju mjesto chefa u restoranu u hotelu Sofitel Bayerpost u Münchenu te sous chefa u restoranima Atelier i Garden u Hotelu Bayerischer Hof u Münchenu (2006. – 2014.) i, potom, Petermannov Kunststuben (2 Michelinove zvjezdice) u Küssnachtu. Osim toga, iskustvo je stjecao i u restoranu Überfahrt (3 Michelinove zvjezdice) pod vodstvom Christiana Jürgensa i Schwarzwaldstube (3 Michelinove zvjezdice) pod vodstvom Haralda Wohlfahrta.

Svoje prve nagrade zaradio je u hotelu Bareiss u Bayersbronnu da bi se uskoro pridružio slavnome Johannu Laferu u restoranu Le Val d'Or, smještenome u dvorcu u Strombergu. Nakon kratkog boravka u Beču, gdje je radio kao chef restorana Das Loft (1 Michelinova zvjezdica) u Sofitel Vienna Stephansdom, Anton je svoj primjereni dom i ulogu glavnog chefa pronašao 2018. u restoranu Olivo, s dvije Michelinove zvjezdice, smještenome u hotelu Steigenberger Graf Zeppelin u Stuttgartu. Iste godine Rolling Pin Awards proglasio ga je Zvijezdom u usponu u Austriji, a 2020. izabrao ga među 100 najboljih chefova Njemačke. Godine 2020. vodič za restorane i hotele Der Grosse Guide odao mu je čast proglašenjem Zvijezde u usponu godine.

Na glavnoj adresi Stuttgarta za modernu kreativnu kuhinju, Gschwendtner je mogao u potpunosti osloboditi svoju kreativnost. Svojom profinjenom francuskom kuhinjom s azijskim utjecajima počeo je utirati posve novi put. A onda je 2021. stigao poziv iz bavorske prijestolnice, točnije iz Hotela Bayerischer Hof, gdje je već prethodno radio osam godina, i gdje je imao naslijediti zvezdanoga Jana Hartwiga. Tu je već iduće 2022. osvojio dvije Michelinove zvjezdice, a 2024. titulu Chefa godine Der Grosse Guidea.

Luksuzno jednostavan i profinjen Vervoordtov dizajn pruža sjajnu pozadinu za gastronomski doživljaj visoke klase. Osjeća se ambijent umjetničkog studija s intimnim ugođajem, pa je bilo lako prepustiti se uživanju u Antonovim kreativnim i ukusnim jelima, izvršnoj usluzi iznimno simpatičnog mladog, ali iskusnog osoblja koje nadzire voditeljica restorana, šarmantno odmjereni Daniela Heizmann te savršeno sljubljenim vinima glavnog sommeliera Shahzada Talukdera.

Prvi sitni zalogaji bili su rolica punjena dimljenim crème fraîcheom s dodatkom gela od cassisa, zatim pralina od pačje jetre s nešto pasjeg trna i mrkve te macaron s kiselim kupusom, hobotnicom sa žara, šiljastim kupusom i švarcvaldskom šunkom. Rolica punjena dimljenim crème fraîcheom bila je kompleksno laganog okusa s akcentom slatkoće gela, dok je pralina imala fino zemljani okus, nadopunjen blagom slatkoćom mrkve. Kiseli kupus u macaronu bio je vrlo decentan, hobotnica divnog grilanog okusa sjajno spojena sa šunkom.

Kao amuse bouche poslužena je poširana irska kamenica s britvastom školjkom, karamelom od misa, nešto špinata aromatiziranog pastisom, ukiseljenog komorača, ukrašena cvijetom komorača, što je zapravo bila Gschwendtnerova verzija kamenice Rockefeller.

Nastavilo se izborom kruha i maslaca u obliku bierstangrla, zapravo brioša od tamnog crnog piva i punjenog s nešto marmelade od luka te dvostruko pečeni kruh od kiselog tijesta iz jedna bečke butik pekarnice, maslaca lokalnog proizvođača od kojeg restoran dobiva i neke sireve, te klasičnog, kremastog i rustikalnog austrijskog namaza od krumpira (Erdäpfelkäs), spravljenog od krumpira, kiselog vrhnja, jogurta, poriluka, vlasca, muškarnog oraščića, soli i papra.

Potom je pred nas stigla svinjetina u hladetini, poznato tradicionalno jelo, tu pretvoreno u suvremeno i vrlo lagano svježe jelo s nešto ljutkastih akcenta hrena i sjemenki gorušice, posluženo s umakom od vrhnja, hrena i bučinog ulja, čime je jelo za stolom dovršio chef Gschwendtner.

„Službeni“ dio menija započeo je „Suho odležanom“ potočnom zlatovčicom (riba iz porodice pastrva i lososa, salmonidae) kombiniranom s crnom rotkvom, mesom teleće glave, lješnjacima iz Pijemonta i vinaigretteom od pastrnaka. Neobična tekstura i duboki okus odležane ribe, zemljani tonovi ljutkaste crne rotkve, slasnost teleće glave, orašasta nota lješnjaka i blago kiseli vinaigrette pokazali su da Gschwendtner voli kompleksne kreacije s mnogo okusa koji zajedno daju vrlo skladnu cjelinu i u svakom zalogaju pružaju nešto novo, što će se nastaviti i u ostatku menija.

Slijedila je Štuka „en biscuit“ (u keksu), s finom pastom od štuke između dva vrlo tanka lista pečenog tijesta, nadopunjena okusima poriluka i svježinom yuzua (nakon već spomenutog misa, još jedan delikatni azijski okus), sve okrunjeno Kaviari Kristal Caviarom, vrhunskim kavijarom nastalim križanjem jesetra acipenser schrenkii i huso dauricus, posebno omiljenim među slavnim chefovima s Michelinovim zvjezdicama. Taj izniman kavijar odlikuje se tamno jantarnom bojom sa zlatnim odsjajem i iznimno bogatim okusima, a njegov nježan završetak s notama badema čini ga neizostavnim luksuznim proizvodom za znalce.





Jedan od vrhunaca menija bio je klasik Antona Gschwendtnera - Glazirana teleća brizla s lećom, šampinjoni, ukiseljenim celerom i umakom od sherryja, jelo koje se, s punim pravom, već četiri godine nalazi na zimskom meniju Ateliera. Savršeno lagano pržena pržena brizla izvana, sa svojom nježnom spužvastom konzistencijom iznutra, glazirana u vlastitom umaku i poslužena na leći, uz šampinjone, prah od gljiva, celer mariniran u crvenoj cikli, sve okruženo pjenom od sherryja. Sjajna je bila i leća, kuhana al dente i s teksturom koja je podsjećala na rižoto. Umak od sherryja sve je lijepo zaokružio i dodao kremoznost i zanimljive začine. Doista, savršeno jelo!

Nakon brizle stigli smo do glavnog jela - Suflea od prepelice s vrganjima, ukiseljenim kaparima i jusom od tartufa te umakom beurre blanc s peršinom, koji je ponovo za stolom poslužio Gschwendtner.

Prepeličja prsa bila su prekrivena sufleom i posuta napuhanim amarantom, s pireom od celera i vrganjima (posljednji te jeseni, kako nam je rekao Anton). Sufle je to jelo učinio pomalo sličnim omletu od prepelice, neobično ukusno jelo, gotovo na razini prethodnoga slijeda (čuli smo da se neki od sastojaka razlikuju od prošlogodišnjih, kada su u kombinaciji, osim glavnih sastojaka, bili hrskavi, blago kiseli crveni kupus, mladi listovi špinata, sjemenke nara, pinjoli i začini ras el hanout).

S obzirom da se radilo o nešto težem jelu, dobro je došao prvi dio slatkog menija – klasični tart od jabuka s nešto marcona badema (slatki, gurmanski bademi iz Španjolske), „nadograđen“ okruglicama sladoleda od vanilije s tonkom i sorbeta od jabuke, posloženih jedan na drugi, te sve okruženo slasnim sokom od jabuka s crvenim mesom, koje potječu iz voćnjaka Antonovih bake i djeda.

Slijed sira poslužen je s kolica na kojima je bio izložen izbor od 14 sireva iz Francuske, Belgije i Njemačke, koji u Atelier stižu od poznatog belgijskog affineura Frederica Van Trichta iz trgovine Van Tricht u Antwerpenu, koju je Wall Street Journal još 2010. proglasio najboljom specijaliziranom u cijeloj Europi. Naravno, bilo je teško odlučiti što kušati, pa sam se ograničio na šest vrsta, koje su poslužene uz dodatke (džem, masline, suhomesnati proizvodi...).

Slatki završetak stigao je u četiri dijela - klasični azijski bao bun punjen začinenim kompotom od šljiva i umakom od vanilije na čijem je vrhu počivala mješavina bučinih koštica i šećera u prahu, zatim čokoladni tartuf (71% kaka) s nešto morske soli i korice naranče, čokoladni list s metvicom, francuski klasik Mont Blanc (zaslađeni kesten pire u obliku vermicella, prekriven šlagom) tu poslužen kao ganache od kestena i mousse od vanilije na macaronu od vanilije te karamelizirani list od lisnatog tijesta posut mljevenim sjemenkama komorača.

Cijeli meni bio je vješto sparen s iznimnim vinima, a gost, prema želji, može birati i s podulje vinske liste širokog raspona te prepune izvanserijskih etiketa. Za meni od 5 sljedova (bez sira) treba izdvojiti 250 eura, onaj od 6 (bez sira) 285, a od 7 sljedova 295 eura. Vegetarijanski meni od 5 sljedova (bez jela od cvjetače i sira) košta 195 eura, od 6 (bez sira) 215 eura, a od 7 sljedova 235 eura.

Radi lakšeg pregleda, evo i popisa jela glavnog dijela menija (opisi se nešto razlikuju od onoga što je posluženo) i popis vina sparenih s jelima:



Meni

„Suho odležana“ potočna zlatovčica
crna rotkva, teleća glava, vinaigrette od lješnjaka iz Pijemonta i pastirnjaka

Štuka u keksu

Kaviari Kristal kavijar, poriluk i yuzu

Glazirana teleća brizla

leća, šampinjoni, ukiseljeni celer i umak od sherryja

Sufle od prepelice

vrganji, ukiseljeni kapari i beurre blanc s peršinom

Izbor sireva s kolica

Grčki jogurt od frankonske šljive, tonka i žitarice

Vina

Winery Christmann

2018 Riesling „Reiterpfad-Hofstück“ GG

Njemačka, Palatinate

Lichtenberg-Gonzales

2023 Neuburger Leithaberg DAC

Austrija, Burgenland

R. Lopez de Heredia

2011 Viña Tondonia Reserva

Španjolska, Rioja

Château Bataille

2018 Château Bataille

Francuska, Bordeaux

Joh. Jos. Prüm

2023 Riesling Auslese „Wehlener Sonnenuhr“

Njemačka, Mosel

Ukratko, vrlo dojmljiv meni sjajnog chefa koji njeguje umjereni i profinjeni pogled na francusku kuhinju, intrigantnu zbog nešto manje ili više odvažnih, ali decentnih azijskih okusa. Briljantne kombinacije okusa nalazile su se u svim jelima, a njihova priprava bila je besprijekorna. Ključna je očito i uporaba vrhunskih sezonskih namirnica, čija pomna obrada uključuje i ikejime tehniku u postupku s ribom. U jelima sjaje i umami vinaigretti te, posebno, vrhunski spravljani umaci. Iako je ovo bio moj prvi susret s jelima Antona Gschwendtnera, jasno je da njegova kuhinja stalno ide naprijed i da je samo pitanje vremena kada će u Atelieru ponovo zablistati i treća zvjezdica.