

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: CLAUDIA GOEDKE



CODA: Dessert dining u Berlinu

Kada se 2002. pojavio takozvani dessert dining, bilo je to zahvaljujući revolucionarnome konceptu restorana EspaiSucre u Barceloni. Naime, tada je taj lokal ponudio više-sljedne degustacijske menije od tri i pet sljedova (potonji je, recimo, trajao tri sata i koštao 25 eura), u to doba jedan od najzanimljivijih obroka u svijetu, protkan teksturiranim salatama, okusima curryja, dimljenog lapsang souchong čaja, kumkvatom, jogurtom... Niti jedno jelo nije bilo slano, ali niti slatko, već su okusi bili stalno negdje između tih krajnosti. EspaiSucre u to je vrijeme bio rijedak svjetionik u relativno homogenom gastronomskom krajoliku. Kažem rijedak jer je pokušavao nešto originalno, bez ikakvih trikova i svoju ponudu temeljio isključivo na slasticama. No, bez obzira što se spominje desert i slastice, ne misli se ni na što poput tarta od jabuka, kolača od dumbira, malih čokoladnih zalogaja... Jordi Butrón, chef i tvorac EspaiSucrea, vodio je goste slasnim putem koji je poticao na razmišljanje, putem začudnoga svijeta gdje slani, kiseli, ljuti i slatki okusi žive zajedno u potpunome skladu.

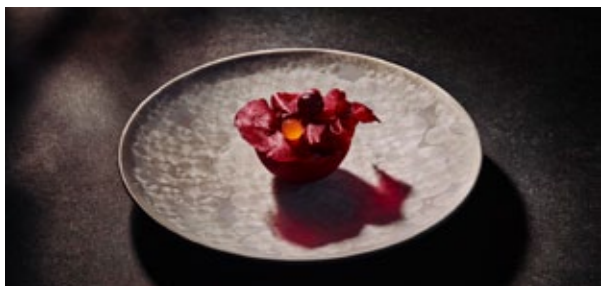
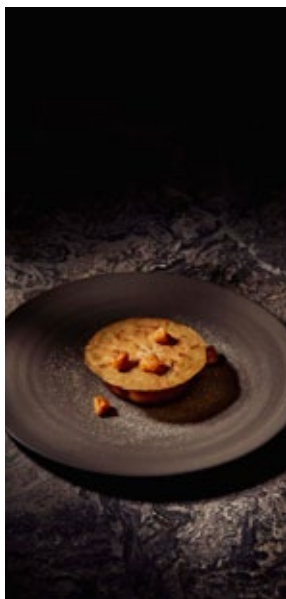
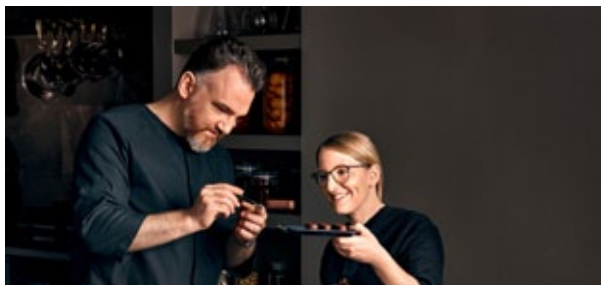
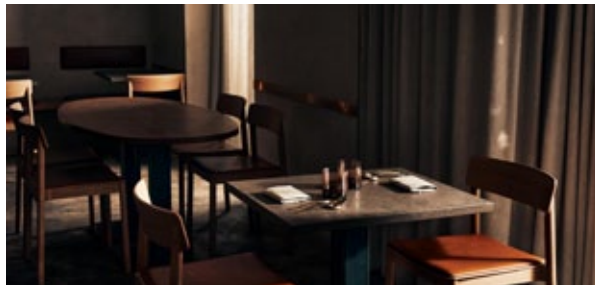
Premda je bilo i onih koji nisu razumjeli koncept, ideja je ipak mjestimično pala na plodno tlo (usput EspaiSucre postoji i danas). Tako sam već iduće 2003. u New Yorku imao prilike posjetiti novootvoreni ChikaLicious Dessert Bar koji je ponudio degustacijski meni pun svježih, zabavnih i inovativnih deserata (moglo ih se naručiti i pojedinačno). Taj intimni restoran s 20 sjedećih mjesta bio je osmišljen s otvorenom kuhinjom u kojoj su radili chefovi i sommelieri, izravno poslužujući goste. Degustacijski meni od 3 slijeda, opisan kao „američki deserti, francuska prezentacija i ja-

panske porcije“, koštao 25 dolara, s tim da je gost sam birao deserte i različite petits fourse. Za dodatni desert trebalo je izdvojiti 12 dolara, a gostu je na izbor bila ponuđena i odgovarajuća lista vina, desertnih vina, porta i šampanjca te organske kave i čajevi (s prijedlozima za sparivanje). I ChikaLicious je preživio do današnjih dana.

U međuvremenu je format prihvaćen u cijelome svijetu, stekao poklonike, ali je i dalje ostao svojevrsna ezoterija. No, među današnjim predstavnicima ima i takvih ozbiljnih primjera koji su postali vrlo popularni, gotovo gurmanska svetišta i, dakako, postali ovjenčani Michelinovim zvjezdicama.

Puna dva desetljeća nakon posjete ChikaLiciousu, sam ovoga lipnja imao prilike posjetiti berlinski restoran CODA, smješten u živopisnoj četvrti Neukölln, jedini dessert dining u svijetu nagrađen dvjema Michelinovim zvjezdicama, carstvo chefa Renéa Franka, koji gurmane ne prestaje iznenađivati iznimnim gastronomskim doživljajima.

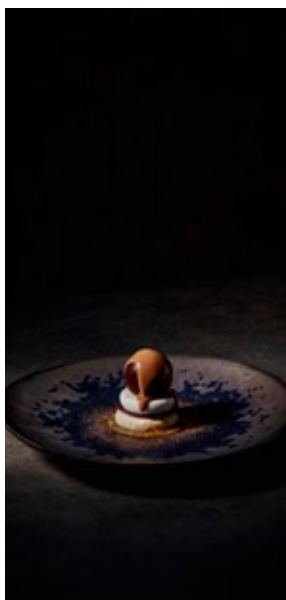
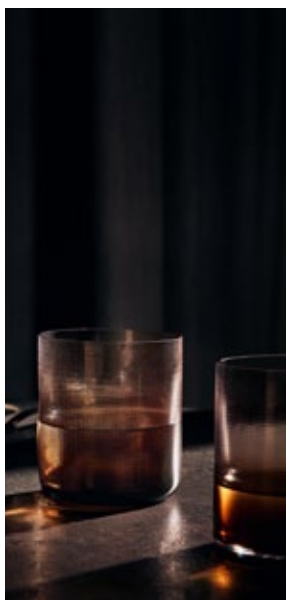
Punim imenom CODA Dessert Dining prvi je i jedini njemački desertni restoran, jedan od najunikatnijih fine dining restorana u svijetu i apsolutno najsvjetliji primjer suvremenog dessert dininga. Radi se o sveobuhvatnoj kuhinji s jelima osmišljenim isključivo na temelju slastičarskih tehnika, koja nudi modernu kulinarsku avanturu kakvu je rijetko tko doživio. Konkretno, riječ je o degustacijskome meniju od osam sljedova s još toliko manjih zalogaja, od kojih je jedan zapravo opcijski dodatni slijed (uz nadoplatu). Sve zajedno, čarolija koja dotiče sve zakutke okusnog spektra, inspirirana modernim slasticama, sve bez umjetnih sastojaka i dodanih



šećera. Ukratko - suvremena desertna kuhinja najviše razine. Ne čudi onda da je CODA, samo tri godine nakon otvaranja, osvojio svoju prvu Michelinovu zvjezdicu, a već naredne 2020. i drugu. K tome, u srpnju prošle godine, na priredbi The World's 50 Best Restaurant Awards u Londonu, René Frank dobio je godišnju nagradu „Najbolji slastičar svijeta“.

Zahvaljujući tome, René Frank jedan je od najpoznatijih svjetskih slastičara današnjice. Njegov bogati životopis govori sam za sebe. Nakon što je radio u kuhinjama u Španjolskoj, Francuskoj, Japanu, SAD-u i Švicarskoj, postao je glavni slastičar u restoranu La Vie u Osnabrücku, koji je za vrijeme njegova boravka dobio treću Michelinovu zvjezdicu. Prije negoli je proglašen "Najboljim slastičarem svijeta 2022.", Frank je u Njemačkoj četiri puta nosio titulu "Slastičara godine" (2013, 2016, 2019, 2020), koju su mu, između ostalih, dodijelili Gault & Millau i Rolling Pin. Danas je Frank chef i suvlasnik restorana CODA, koji je 2016. otvorio zajedno sa svojim poslovnim partnerom Oliverom Bischoffom, ušavši na potpuno novi kulinarski teritorij.

Tijekom svoje karijere René je ostao vjeran sebi i svojim strastima. Uvijek je težio progresivnom radu sa slasticama, eksperimentiranju i razmišljanju izvan uobičajenih okvira. Stalno je bio, a i danas je, u potrazi za najboljim mogućim prirodnim okusima. K tome, često se bavi i sjećanjima na okuse svoga djetinjstva. U njegovoj se obitelji uvijek puno kuhalo i peklo, pogotovo kod bake, a sam kaže da posebno dobro pamti okuse mrkve i kupina intenzivnog, aromatičnog okusa, namirnica koje su stizale iz obiteljskih vrtova. Kao najvažniji element svoje kulinarske filozofije ističe misiju



da svojim jelima daje zadaću gostu pružiti nezaboravne trenutke užitka i osjećaja.

Za Renéa Franka je svijet dessert dininga onaj u kome svi okusi u jednome jelu egzistiraju u savršenome skladu. To je svijet u kojemu se deserti pomno promišljaju, a njihovi okusi uključuju slano, slano, gorko, umami i slatko. Recimo, slatkoća (uvjetno nazvano) slanih jela dolazi isključivo od prirodne, slatke snage namirnica, bez industrijskoga šećera i gotovo bez ikakva maslaca ili vrhnja. Ili kako to trezveno definira Michelinov vodič: „Ekipa Renéa Franka rabi slastičarske tehnike za pripremu inovativnih jela. Slatkoća nikako nije u prvome planu“.

Jedan od najneobičnijih restorana sa zvjezdicama skriven je iza posve neugledne fasade, ne otkriva ga neka ploča, a još manje svijetleći znak. Na ono što se tu nalazi upućuje jedino diskretan natpis CODA na staklenim vratima i malo zvono pokraj njega. Kad gost napokon uđe, odmah zamjećuje da je i interijer restorana minimalistički, a rasvjeta poprilično prigušena (svjetla su usmjerena na dijelove površine stolova na koja se pred gosta polažu jela).

Meni započinje sitnim zalogajima pod imenima Gummy Bear (igra s popularnim bombonom, tu od žute cikle), zatim Beffcake (koštana srž, slatki krumpir) i Brioche (sir gouda i repa).

Osam glavnih sljedova nižu Žutu rajčicu (slanutak i limun), Patlidžan (oraščić pecan, jabučni balzamski ocat, sol aromatizirana sladićem), Raclette Waffle (kimchi, jogurt), Rabarbara (estragon, ulje repice), Cironé Cheesecake (kava, celer), Slatki krumpir (kiselo vrhnje, jabuka, gljive shiitake), Cacao & Crispy (višnje, sojino mlijeko), Korijen celera (crni češnjak, pistacije).

Nakon svaka dva glavna slijeda poslužuju međujela – Salata (krastavac, kremasti sir), Caviar Popsicle (sladoled na štapiću - ossetra kavijar, čičoka, oraščić pecan, opcijsko međujelo uz nadoplatu) i Grissini (svinjetina, kiseli kupus). Na koncu stiže i izbor dražeja i čokolada te Cacao 76%. Veliko finale pripada baš toj domaćoj čokoladi. Zrna kakaovca melju se u samom restoranu, u mlinu na kamen. To je proces koji u CODA-i traje tri dana i ravnomjerno raspoređuje kaka kao maslac unutar čokolade te djeluje kao „polir“ čestica, postupak u koji će vas rado uputiti Frankova desna ruka, vrsna austrijska slastičarka Julia Anna Leitner.

Ukupni doživljaj posjeta restoranu CODA doista je jedinstven i pruža unikatno uživanje u ogromnome prostoru okusa između slanih i slatkih jela. René Frank brine se da su oni u svim jelima potpuno usklađeni i da znatiželjnom gurmanu daju povoda za otkrivanje nijansi i traženje pojedinih nota u tome skladu, a ponajviše pruže gostu užitak u savršeno uravnoteženim jelima.

Doživljaj započinje u 19 sati i traje oko četiri sata. Cijena menija je od utorka do četvrtka 244 eura, a u subotu, nedjelju, dan prije i na praznik 274 eura. Ako se zateknete u Berlinu, ne propustite.