

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: JULIUS HIRTZBERGER I PATRICK GRIESBACHER-TAFNER



Doubek: Vatrena senzacija iz Beča

Mnogi ambiciozni kamperi imaju romantične vizije obroka kuhanih na otvorenoj vatri na drva. A zatim to pokušaju. Rezultat je često kruh sirove sredine, hrskava riža, ugljen od palačinki, pepeo od kaka, zagorena jaja - uopće, zagoreno sve. Kuhanje na otvorenoj vatri poznato je od čovjekovih početaka i nije napredna tematika, ali se svakako razlikuje od kuhanja kod kuće, pogotovo ako ste netko s talentom za „zagoriti vodu“. Srećom, u svijetu postoje stručnjaci specijalizirani za kuhanje na otvorenoj vatri. I to kakvi! Neki od njih svojim su restoranima uknjižili i Michelinove zvjezdice, a najnoviji od njih prava je senzacija iz Beča.

Da, znam! Za mnoge od vas koji, manje ili više redovito, posjećujete nedaleki nam Beč ne postoji ništa bolje od pravog bečkog odreska u Figlmülleru, Plachutti ili Meisl & Schadenu, posluženog s krumpir salatam, uz čašu svježeg Grüner Veltlinera ili, nešto notornije, kasnonoćnog Bratwurst na „zloglasnom“ Bitzinger Würstelstandu kod Opere. No, Beč ima mnogo više za ponuditi gladnom i znatiželjnom putniku - čitavu plejadu izvrsnih restorana, među kojima ih je i deset s Michelinovim zvjezdicama (dva s tri, četiri s dvije i osam s jednom), ali i niz drugih zanimljivih lokala i noviteta.

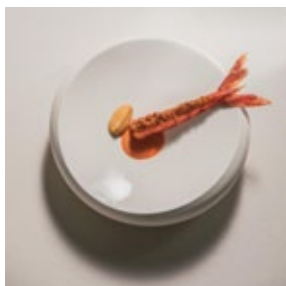
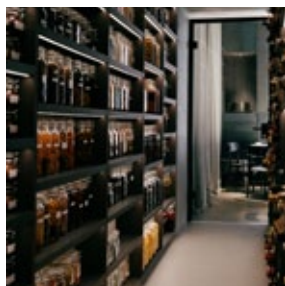
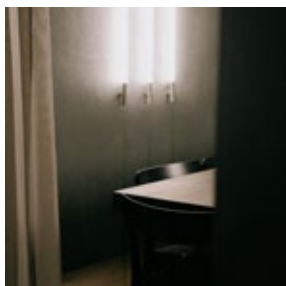
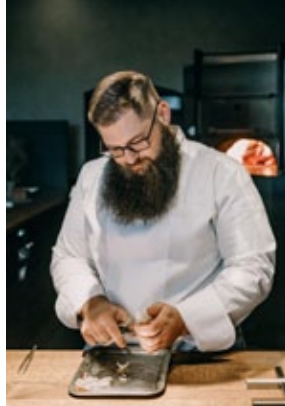
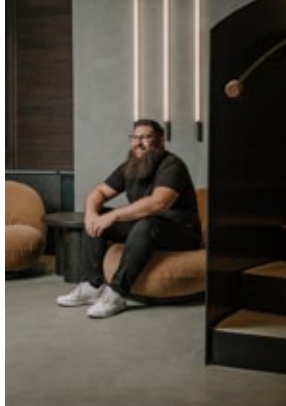
A među novitetima trenutačno je najzanimljiviji restoran Doubek, smješten u središtu Beča, točnije u 8. Bežirku, tek 15 minuta pješice od Ringa, kojeg vode chef Stefan Doubek i voditeljica lokala Nora Pein. Zanimljiv je možda i preblaga riječ, jer je riječ o pravoj senzaciji. Naime, Doubek je 21. siječnja ove godine uknjižio svoje prvo priznanje Michelinova vodiča - ne jednu, nego odmah dvije zvjezdice!

Koncept restorana je jednostavan - kuhanje na otvorenoj vatri. Naravno, kuhanje na vatri nije novost, s obzirom da čovjek tako kuha već tisućljećima (zapravo, do prije otprilike 150 godina svako je kućanstvo imalo vatru na kojoj se moglo kuhati), ali način na koji se fine dining danas bavi kuhanjem na vatri i razina sofisticiranosti nastavljaju evoluirati brzim tempom, a chefovi postaju sve kreativniji. Mnoge od njih diljem svijeta inspirirao je argentinski chef Francis Mallmann i njegova knjiga „Mallmann on Fire“ iz 2014. Jedan od pionira tog trenda, koji se temom bavio i prije izlaska Mallmannove knjige, je Niklas Ekstedt iz štokholmskoga restorana koji nosi njegovo ime, chef kojeg iz dva televizijska kulinarska serijala poznaju i naši gledatelji. Zatim, tu je i Dave Pynt, singapurski chef australskog podrijetla, koji u svome restoranu Burnt Ends nudi jela što stižu iz otvorene kuhinje s dvjema velikim pećima sa žarom jabukova i bademova drva.

No, bečki Doubek nije samo koncept, jer odražava i jedinstvenu ljubav i strast Stefana Doubeka i Nore Pein na posve jedinstven način, i to do najsitnijeg detalja. U središtu restorana nalazi se jedinstvena, ručno izrađena kuhinja na drva. To jedinstveno mjesto posebno je dizajnirano za Stefana i razvijeno pod njegovim nadzorom.

Rođen u travnju 1993, u Donjoj Austriji, Stefan je odrastao u obitelji bogate kulinarske tradicije. Još kao dječak otkrio je ljubav prema kuhanju te pohađao jednu od najprestižnijih kulinarskih škola. Sa samo 18 godina postao je najmlađi gourmet master chef u Austriji i započeo karijeru u Beču.

Tijekom tog vremena upoznao je svoju partnericu Noru Pein radeći na vodećim položajima u više restora-



na. Kako bi proširio svoje horizonte, Stefan je stjecao i dragocjeno iskustvo s nekim od najpoznatijih chefova u Belgiji, Danskoj i Londonu. No, pandemija ga je natjerala da se vrati u Austriju, gdje je brzo privukao pozornost lokalom na tržnici Naschmarkt. Usporedno, sve je više jačala njegova želja za mjestom gdje bi mogao ostvariti vlastitu gastronomsku viziju, doživljaja gostiju i kvalitete.

Napokon, 2023. par je ispunio svoj san otvorivši restoran Doubek u živahnom 8. bečkom okrugu, točnije u ulici Kochgasse. U roku od nekoliko mjeseci Stefan je rangiran među deset najboljih chefova u Austriji te je nagrađen kao „Pridošlica godine“!

U Doubek sam stigao na večeru, a da se radi o nečem doista neuobičajenom upućivao je već i elegantno, starinsko po bečki, odjeveni portir pred ulazom u restoran koji svima poželi dobrodošlicu i pridrži vrata. Naravno da su Michelinove zvjezdice učinile svoje, pa nije nimalo lako rezervirati stol, premda je i prije njih restoran svake večeri bio pun.

Već sam ulazak u restoran prilično je dramatičan, jer je unutrašnjost prilično mračna, k tome još i sve crno na crnom. Najprije vas zamole da se popnete nekoliko stepenica kako biste uživali u aperitivu (šampanjac i hrskavi čips od govedih tetiva sa sansho paprom), a zatim se zamračenim stepeništem spustite u glavnu salu restorana. Nalik je na svojevrsnu kriptu, gdje odmah prolazite uz plamteće središnje mjesto - krušna peč na drva sa žarom i mjestom za pripravu jela. Gosti sjede u prigušenom polumraku, dok je pred njima, na pultu, izložena veličanstvena patka challans, za koju je obično kaže da je „najbolja na svijetu“. Njezina je koža otprilike upola debela u usporedbi s drugim patkama i, stoga, znatno manje čvrsta. Tekstura mesa je potpuno drukčija, glatka poput vrlo kvalitetne govedine, a ima jak miris divljači koji ne nalazite kod drugih pataka. Patke challans iznimno su sočne što ih čini najboljim izborom za sve koji vole pačje meso. Ta izložena u Doubeku spremna je za pečenje, a poslije će se kao glavno jelo poslužiti tanka, kremasta kriška njezinih prsa.

Budući sve započinje vatrom, koja je tu i glavna tema, Nora ritual koji slijedi započinje paljenjem malog plamena na sredini stola. Cijeli je meni (tek sam ga nakon večere detaljno pogledao), čini se na prvi pogled, začudna kombinacija sastojaka i načina pripreme. Nešto se prepoznaje iz kineske i japanske kuhinje, a nešto je, pak, klasične francuske provenijencije, dok imena namirnica miješaju talijanske, francuske, španjolske, engleske... izraze.

No, sve nimalo ne zbunjuje. Niz sitnih zalogaja i malih jela sasvim su logični nakon što Nora pruži detaljna objašnjenja. Budući se radi o 20 stavki, evo i čitavog menija s kratkim opisima, da bismo skratili objašnjenja:

Tetive · sansho papar (također poznat kao japanski papar, listopadni aromatični bodljikavi grm ili malo drvo iz porodice agruma i rute, porijeklom iz Japana i Koreje)

Consommé

Hamachi (gof) · **shiro kombu** (morske alge važne za pripremu mnogih japanskih umaka i juha)

Spalla cruda (najstariji suhomesnati proizvod nizina Parme, dobiva se od lopatica velikih lokalnih svinja) · kozica

Moules à la crème (tradicionalno jelo od dagnji iz Normandije, s dagnjama u kremastom umaku od maslaca, vrhnja, luka, češnjaka, ljutike, jabukovače, peršina, soli i papra)

Zobeni kruh s maslacem i kavijarom

Kraljevski rak · gorria (paprika poznata po tome što je blago ljuta i vrlo aromatična, sorta poznate paprike espelette, zaštićeni znak Baskije)

Carabinero (velika vrsta dubokomorskih kozica koje potječu iz istočnog Atlantika i Sredozemnog mora · **ta-mari** (jedan od pet popularnih japanskih sojinih umaka poznatih kao shoyu)

Jakopska kapica · roscoff (biserno ružičasti luk iz Bretanje, poznat po svom jedinstvenom, blagom okusu)

Romb · pil pil (baskijski umak punog okusa, tradicionalno se priprema kuhanjem fileta bakalara s kožom u ulju s češnjakom, ali može i od druge ribe)

Škamp · mizuna (brzorastuće lisnato azijsko povrće za salatu)

Kamenica · piletina

Skrei (norveški izraz za bakalar) · **grašak**

Patka · albufera (francuski umak koji je izumio chef Antonin Carême, u ime maršala Sucheta, vojvode od Albufera, izveden iz njemačkog umaka (roux / pileći temeljac / vrhnje i maslac) · **shokupan** (japanski mliječni kruh)

Limun iz Amalfija

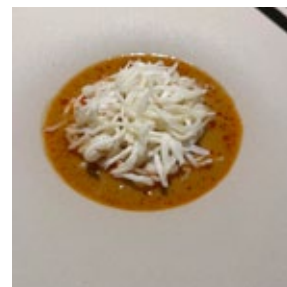
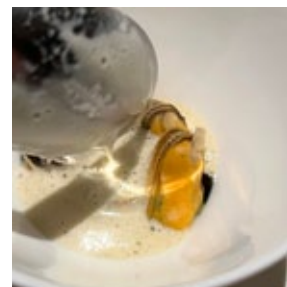
Sezam · muscovado (vrst djelomično rafiniranog do nerafiniranog šećera s jakim sadržajem i okusom melase, tamnosmeđe boje)

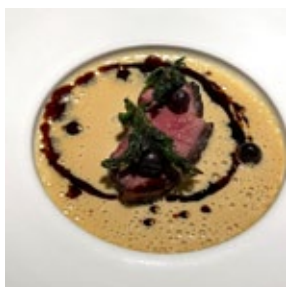
Kiselo vrhnje · bergamot

Choux (višenamjenska „pasta“, negdje između tijesta i smjese za pečenje) · **kardamom**

Canelle de Bordeaux (malo francusko pecivo s okusom ruma i vanilije, s mekom i nježnom kremastom sredinom i tamnom, debelom, karameliziranom koricom)

Crvena naranča · ružmarin
Čokolada · malina
Poslastica od marcipana
Pecivo sa sajgonskim cimtom
Višnje iz ruma
Voće





Bez obzira činile li vam se spomenute kombinacije više ili manje neobičnima, egzotičnim ili poznatim, jela spravljena isključivo na otvorenoj vatri imaju poseban čar. Prije svega, tu su upečatljivo snažni, često neodoljivi okusi koji poprimaju plemeniti proteini. Recimo, kamenice spravljene u žeravici prepune svih vrsta korjenastog povrća i citrusa, nevjerovatno su ukusne.

Osjećaj koji se doživi sa svakim zalogajem i koji ostaje u sjećanju nemali je doseg, a to je upravo ono što Stefan Doubek svojim kreacijama i želi izazvati kod gosta. Pritom se jela fokusiraju na vrhunsku kvalitetu namirnica, dok vještine stoje iza njih, nenametljivo, ali suvereno i s dovoljno hrabrosti da se stvore intenzivni, čisti okusi. Kao i u slučaju mnogih vrhunskih restorana, a Doubek to svakako jest, doživljaj gosta oblikovan je individualnošću koju svatko donosi sa sobom, pa vjerojatno svaki novi posjet iznova obnavlja osjećaj dobrodošlice i doživljaja (jedan drugi, također sjajni chef, otkrio mi je da je Doubek posjetio već četiri puta, što je veliki naklon tako mladome restoranu). Ta kombinacija, sparena s velikom pažnjom za detalje, stvara impresivan ugođaj u kojem gosti mogu istinski cijiniti umjetnost kuhanja i strast prema visokokvalitetnim namirnicama.

Priča restorana Doubek obilježena je vizijom i predanošću. Naime, Stefan i Nora otkrili su napušteni ugaoni lokal u Kochgasse i znali su da je to upravo ono što žele. Nisu štedjeli napora, a niti jedan izazov nije bio preveliki da taj prostor, na koncu, pretvore u pravi dragulj. To je mjesto gdje su užitek, kvaliteta i vrijeme u prvom planu, dopuštajući da za gosta svijet stane na nekoliko sati. Stefan na tanjur donosi elegantne okuse rabeći samo iskonsku snagu vatre, a otvorena kuhinja u blagovaonici omogućuje svakom gostu da se osjeća dijelom događaja. Prenoseći u tom ugođaju na gosta osjećaj što znači istinski voljeti kuharsku profesiju i kako pristupati namirnicama i pripremanju jela s poštovanjem, kod posjetitelja stvara neobičan osjećaj pripadnosti ekipi restorana.

Još niste stekli pravi dojam, a dobar ste poznavatelj trendovskih restorana u svijetu? Onda poslušajte kako Doubek opisuje Kristian Brask Thomsen, „ambasador zvjezdanah chefova i restorana“:

„Zamislite da su se Aska u New Yorku, Jordnær u Kopenhagenu i Ekstedt u Stockholmu našli u ménage à trois, a njihovo ljubavno dijete je otvorena kuhinja na drva, u kojoj se kuhaju vrlo ukusne i kreativne kombinacije nordijskih, srednjoeuropskih i japanskih okusa, posluženih u ugodnom restoranu Dartha Vadera, gdje u kutu trubu svira Miles Davis, i više-manje dobit ćete scenu Doubeka u Beču“.

