

INTERVJU: ECKART WITZIGMANN

CHEF stoljeća

VELIMIR CINDRIĆ

HANGAR-7





Onaj tko poznaje Eckarta Witzigmanna, zna da je on veliki sumnjičavac (prije svega u sebe sama) i neumorni borac za savršenstvo, sažima u jednoj rečenici bit velikana svjetske kuhinje Eva Gesine Baur, autorica njegove biografije. Čak i oni gurmani koji nikada nisu jeli u njegovim minhenskim restoranima Tantris i Aubergine zasigurno su čuli za Eckarta Witzigmanna, jer nijedan drugi chef njemačkoga govornog područja nije utjelovio njemačko kuharsko čudo kao taj Austrijanac iz Bad Gasteina. Ako je Harald Wohlfahrt danas slavljn kao najbolji njemački chef, a Heinz Winkler kao najuspješniji, titula prvog chefa koji je u Njemačkoj zaradio tri Michelinove zvjezdice zauvijek ostaje u Witzigmannovim rukama, kao i ona još prestižnija – Chefa 20. stoljeća, koju dijeli s Paulom Bocuseom, Freddyjem Girardetom i Joëlom Robuchonom. Posljednje priznanje, koje mu je dodijelio francuski vodič restoranima Gault Millau, jedno je od najvrednijih u svijetu kulinarstva, a u ovom je slučaju posebno važno, jer je dodijeljeno Nefrancuzu.

U ljeto ratne 1941, kada se rodio Eckart Witzigmann, ništa nije ukazivalo na to da će iz austrijskog alpsko-termalnog mjestašća Bad Gastein uskoro u svijet krenuti mladić čije će ime postati simbolom kuharskog savršenstva. No jednog od brojnih kuharskih šegrtu iz srednjoeuropskih hotela iz mnoštva će izdvojiti velikani kod kojih je učio – Paul Bocuse, Paul Simon, Roger Vergè, braća Troisgros i, posebno, Paul Haerberlin, jedan od najvećih francuskih chefova poslijeratnog doba. Oni su prepoznali Witzigmannov talent i pomogli mu stvoriti vlastiti stil kuhanja. Sve ne bi bilo moguće bez kozmopolitske lekcije koju je naučio i u drugim uglednim svjetskim restoranima, među kojima su bili i Operakällaren u Stockholmu, Cafe Royal u Londonu, Villa Lorraine u Bruxellesu i Jockey Club u Washingtonu.

Revoluciju njemačke kuhinje (njemački klasici interpretirani francuskim kulinarskim metodama) započeo je 1974. u minhenskom restoranu Tantris, gdje je ovjenčan dvjema Michelinovim zvjezdicama, a nastavio je u vlastitome Aubergineu 1978. U tom legendarnom restoranu, koji su pohodili kraljevi, umjetnici i gurmani cijeloga svijeta, Witzigmann je, kuhajući svoja izvorna jela, stigao do vrha kulinarske slave – treće Michelinove zvjezdice. Titula prvog chefa tog ranga u Njemačkoj u Aubergine je u nauk privukla mnoge darovite kuhare iz njemačkog govornog područja, od kojih su danas mnogi najpoznatiji njemački i austrijski chefovi s Michelinovim zvjezdicama.

Ipak, napor neprekidnog rada, visokih standarda i navale gostiju doveo ga je u ožujku 1993. na naslovnice njemačkih novina. Optužen je za posjedovanje kokaina, zbog čega je izgubio restoratorsku licencu te bio uvjetno osuđen na dvije godine.

Nakon skandala povukao se na Mallorcu, gdje je sudjelovao u nastanku jednog restorana i otvorio školu kuhanja.

U Tokiju je za grupaciju Juchheim osmislio jedan restoran, dok je u Austriji, zajedno s utemeljiteljem marke Red Bull, razvio koncept za restoran Ikarus-Hangar 7 u salzburškoj zračnoj luci, gdje danas svakoga mjeseca na gostovanje dovođi najslavnije svjetske chefove. Početkom novoga tisućljeća razvijao je projekte pod nazivom Eckart Witzigmann Palazzo i Roncalli Bajazzo, koji spajaju vrhunsku gastronomiju i cir-kusku predstavu.

New York Times nije ga tek tako nazvao kuharom kraljeva i bogova, jer je tijekom karijere u svoju knjigu gostiju, između ostalih, upisao i kraljicu Elizabetu II, princa Phillipa, marokanskoga kralja Hasana, norveškoga kralja Harald, članove belgijske kraljevske kuće, švedskoga kralja Carla-Gustafa i kraljicu Sylviju, maharadžu od Jaipura, francuskog predsjednika Valerieja Giscarda d'Estainga, ruskoga predsjednika Gorbačova, američkog predsjednika Georgea W. Busha, Franza Beckenbauera i Nickija Laudu.

Danas Witzigmann nosi titule profesora švedskoga Sveučilišta Orebro i predsjednika Njemačke kulinarske akademije. Može ga se vidjeti kako se druži s kolegama (prošle godine u Meranu bio je gost na šezdesetom rođendanu Heinza Winklera), predsjedava raznim kulinarskim priredbama, putuje svijetom, a nađe vremena i za skijanje (jedna žičara u Bad Gasteinu nosi njegovo ime).

Mnogo puta za vrijeme intervjua Witzigmann se od srca nasmijao prisjećajući se davnih dana i anegdota iz kuhinja u kojima je radio. Razgovarajući o ženama, na pitanje je li istina da su chefovi, kako se priča, dobri ljubavnici, odgovorio je sasvim ozbiljno: Ne bih znao. Ali kuhar mora imati sjajan osjećaj u vršcima prstiju. Mora imati i smisla za ljepotu, biti čovjek užitaka.

Kako biste opisali sebe kao šesnaestogodišnjeg dječaka koji dolazi na posao u Hotel Straubinger u Bad Gasteinu?

Već sam dvije godine pohađao školu za menadžere i živio sam u internatu. Moj je otac bio krojač i imao je manji pogon specijaliziran za izradu skijaške opreme. Vjerojatno je mislio da bih jednoga dana trebao preuzeti posao. No ja sam, u jednom trenutku, odlučio biti kuhar. Jedan moj školski drug rekao mi je da traže pripravnika u kuhinji, i ja sam u sekundi odlučio da bih to trebao biti ja. Jasno, roditelji su bili potpuno razočarani, ali su rekli – dobro, nađi gdje ćeš živjeti i brini se za sebe. To je bilo 1957, kada je Bad Gastein bio prekrasno, raskošno mjesto, a ja sam dobio posao u Staubingeru, koji je bio jedan od najboljih gradskih hotela. Imao je veliku kuhinju s dvadeset kuhara i odličnog chefa. Moj početak nije bio baš slavan, jer sam radio mnoštvo pogrešaka. U glavnoj kuhinji učio sam klasičnu francusku kuhinju, a u gostionici u podrumu lokalna tradicionalna jela.

Je li lutanje raznim kuhinjama tada bila uobičajena praksa?

Dok sam učio, chef mi je govorio da, ukoliko želim postati dobar kuhar, moram raditi na što više mjesta i vidjeti svijeta. A i otac me uvijek učio da moram širiti poglede. No tada je bilo teško dobiti mjesto u dobru restoranu. Moglo se naći nešto u Njemačkoj, Švicarskoj, Engleskoj, Švedskoj i u kuhinjama prekoceanskih brodova. Ali ne i u Francuskoj, Italiji, Belgiji i Španjolskoj, što je mene zanimalo. Danas mladi kuhari mogu ići kamo žele, ali vrlo mali broj njih koristi se



time. Tako sam otišao u Njemačku i najprije dobio diplomu slastičara, što je idealan početak za svakoga *chefa*. Bio sam vrlo zgodan mladić, pa su me uvijek gurali da iz kuhinje idem u salu, rezati pečenuku i slično. Onda mi je jedan od direktora restorana osigurao mjesto u švicarskoj Pontesini, odakle sam pak otišao u jedan veliki hotel u Lausanni. No nisam uopće bio zadovoljan, jer to su bile goleme kuhinje, gdje smo služili po tristo obroka u jednoj večeri. Samo je na povrću radilo deset kuhara. To je bila potpuna ludnica. Nakon toga otišao sam u Davos, kod odličnog *chefa* Paula Simona, od kojeg sam mnogo naučio.

Kako je došlo do vašega presudnog angažmana kod velikog Paula Haerberlina?

Upoznao sam ga radeći u Davosu, kamo je on došao na skijanje. Odsjeo je u hotelu u kojem sam radio. Kako sam stalno slao upite za mjesto u vrhunskim francuskim restoranima, slao sam ih i u njegov restoran, jer je to bio *chef* kod kojega bih najradije učio, idealna odskočna daska za vlastitu karijeru. I onda sam na kraju sezone dobio pismo u ružičastoj omotnici, u kojem je stajalo da 15. veljače 1964. mogu početi raditi u Haerberlinovu restoranu L'Auberge de L'ill.

Paul Haerberlin je rekao: Za mene je Eckart Witzigmann jedan od najboljih svjetskih chefova. Mogu čak reći da je učenik nadmašio učitelja. Jeste li ponosni zbog tih riječi?

O, kako ne. To je bio nevjerojatan kompliment. Znaite, mi smo imali odnos oca i sina i bili vrlo bliski. Kod njega sam pronašao mjesto za učenje kakvo sam tražio i upravo sam tamo doznao što je pravo kuhanje. Rabili smo samo najbolje namirnice, a ugođaj je bio obiteljski. Kad bih se vraćao s posjeta roditeljima, *madamme Marie*, Paulova supruga, čekala bi me s autom na željezničkoj postaji. Zaista sam se osjećao dijelom obitelji. Paul se i poslije brinuo za moju karijeru. Poslao me u Švedsku, restoran koji je u to doba bio broj jedan u Europi i imao osamdeset zaposlenih. Nakon toga dobio sam mnoštvo ponuda, no daleko najprivlačnija bila je ona Paula Bocusea. Jasno da to nisam mogao propustiti.

Koliko ste znali o nouvelle cuisine prije negoli ste došli u Francusku?

Ne previše. Cijeli koncept *nouvelle cuisine* bio je zapravo veliki nesporazum. Svi su govorili i pisali kako Haerberlin kuha *nouvelle cuisine*, a on je rabio obilje maslaca i vrhnja. Jednako je bilo i kod Bocusea, ali se on postavio mudro u cijeloj toj zbrci. Naime, pravi otac *nouvelle cuisine* zapravo je bio Michel Guérard, koji je poslije izmislio i *cuisine minceur*, odnosno kuhinju za mršavljenje, što je razvio u toplicama koje je naslijedila njegova supruga u Eugénie-les-Bains, na jugozapadu Francuske. No, Bocuse je *nouvelle cuisine* preuzeo od njega i od toga napravio odličan posao.

Jean-Georges Vongerichten kaže, kad je on radio u L'Auberge de L'ill, kao i poslije kod Paula Bocusea i Rogera Vergèa, shvatio je kako je ulazak u ekipu restorana s trima Michelinovim zvjezdicama poput ulaska u mafiju – sve se obavlja jednim telefonskim pozivom. Jeste li i vi to osjetili?

Apsolutno. To je za mene bila odskočna daska. Odande sam otišao u Švedsku, ali i u Bruxelles, u restoran Villa Lorraine, što je bilo vrlo važno, jer je belgijska kuhinja, zapravo, perjanica francuske kuhinje. Bez L'Auberge de L'ill i Haerberlina nikada ne bih stigao do Bocusea. Sve se to dogovaralo jednim telefonskim pozivom. Dakle, usporedba s mafijom poprilično je točna. Od Bocusea sam najviše naučio o promidžbi. On je stvarno bio genij marketinga, najmađi od francuskih *chefova* s trima *Michelinovim* zvjezdicama i njemu su dolazili novinari iz cijeloga svijeta. On je to sjajno iskoristio i, usput, uživao pozirajući pred kamerama. To je sve bilo vrlo pogodno za francuski stil, gdje ljudi uživaju u životu, za razliku od Nijemaca, koji su jako skućeni i gledaju samo perfekciju.

Paul Bocuse je čovjek koji je oduvijek volio reflektore, odnosno biti u središtu pozornosti. Nasuprot tomu, vi ste kuhinju uvijek više voljeli od kamera.

To je točno. Ali reći ću vam da je to istovremeno bila greška. Ne volim televiziju, intervju e i pompu. Volim biti u kuhinji, gdje sam zaštićen. To, naravno, ovisi o osobi. Ali, da sam mogao biti poput Bocusea, znatno bih bolje prošao, odnosno



sve postigao mnogo lakše. To mi je bio veliki hendikep. U Njemačkoj me stalno traže da sudjelujem u raznim kuharskim emisijama, ali to nerado činim. Znate, kuhanje je za mene fini rad, koncentracija u kuhinji, a ne predstava. Kuhanje pred kamerama nije lako, ali mnogi kuhari baš to dobro rade. Možda nisu najbolji u svom poslu, ali u tome se dobro snalaze. Najbolji *chefovi*, po mom mišljenju, uvijek su u pozadini i poznaju ih samo kolege i poznavatelji.

Roger Vergé bio je vrlo strastven, čovjek koji je volio sportske automobile, žene i glamur filmskog festivala u Cannesu, pravi hedonist. Kako ste se snašli u njegovu svijetu?

Do njega sam došao posredno. Pierre Troisgros bio je najbolji prijatelj Paula Bocusea, pa sam išao raditi s njim i njegovim bratom u njihov čuveni restoran u Roanneu. Jako sam volio tu obitelj, jer su topli, otvoreni, galantni i široka srca. Inače, sin Pierrea Troisgrosa, Claude, proveo je godinu dana sa mnom u Tantrisu u Münchenu. Braća Troisgros dovela su me do Rogera Vergéa. On je bio ljepotan, vrlo sličan mladom princu Rainieru, sa šarmantnim brčićima, i doista je uživao u životu, mogu čak reći da je bio i *playboy*. Bio je vrlo uglađen, ljubazan i od njega sam naučio mnogo, mnogo vrlo vrijednih stvari. Manje me zanimalo glamur, a više kuhanje, u čemu je on također bio veliki majstor. Kod njega sam naučio što je prava mediteranska kuhinja, išao s njim na tržnicu, kušao maslinova ulja... To je bilo iznimno važno iskustvo.

Dosta ste putovali u životu, radili u Stockholmu, Londonu, Bruxellesu, Washingtonu..., ukupno trinaest godina izvan Njemačke. Kako ste doživjeli Sjedinjene Države?

U Washington je odmah za mnom došla i moja djevojka, buduća supruga, koja je bila zubarica, i odmah je dobila posao. Zarađivala je više od mene. Da bih došao do bolje plaće, morao sam potražiti posao u hotelu Marriott. Vidjevši sve moje diplome, potpredsjednik kompanije rekao mi je: *Najbolji kuhar na svijetu nije dovoljno dobar za nas*. Poludio sam i pokazao im što znam. Ali, radio sam od 5 ujutro, najprije slastičarski dio, pa onda kuhinju... Bilo je vrlo teško. Onda sam napokon došao u Jockey Club, gdje sam naučio mno-

ge stvari o organizaciji posla. S istom ekipom radio sam i u njihovu novootvorenom restoranu Sea Catch, gdje se radilo po petsto obroka svaku večer. Dobro, to nije bilo na razini tri zvjezdice, ali ipak je bilo dobra škola. Jer takav promet stvara pravog *chefa*, a ne restoran od trideset mjesta.

Jeste li vlastiti stil kuhanja počeli razvijati početkom sedamdesetih u Tantrisu?

Da, ali ne od sama početka. Isprva sam kuhao ono što sam naučio od svojih učitelja. Uzeo sam nešto od Haerberlina, nešto od Bocusea, Vérgéa, Troisgrosa... No nikada nisam uzimao bez pitanja. Uvijek sam *chefeve* pitao smijem li nešto iz njihova repertoara staviti na svoj jelovnik. Haerberlin mi je uvijek rekao: *Možeš, ali samo zato što znaš kuhati*. Graditelj i vlasnik Tantrisa, Fritz Eichbauer, jako je volio jesti i piti, i kad je pripremao restoran pitao je Haerberlina zna li nekoga tko bi mu mogao voditi kuhinju. Rekao je da zna, ali da je taj čovjek u Washingtonu. Onda je Eichbauer, putujući u Meksiko, došao u Washington i sastao se sa mnom. U međuvremenu sam se oženio, dobio kćer i imao prekrasnu kuću u Virginiji, pa smo se supruga i ja dogovorili da ona ostane u Washingtonu, a da ja odem u München vidjeti o čemu je riječ. Tako je došlo do tog angažmana koji će mi promijeniti život. Što se tiče građenja vlastita stila, često se dogodi da *chefovi* tu pretjeraju, odjednom postanu odveć kreativni. Oni pametniji znaju da je ponekad potrebno napraviti i korak natrag, da bi se onda otišlo dva naprijed.

Kako je izgledalo tih osam godina?

Moj najveći problem tada bio je što ljudi u Münchenu i cijeloj Njemačkoj nisu bili spremni za ono što sam ja započeo. Jednostavno, nisu mogli razumjeti. Svima je moje povrće bilo pretvrdo, riba premalo pečena, janjetina odveć ružičasta, *souffle* nedopečen i slično. Bio sam užasno frustriran i spreman vratiti se u Washington. No izdržao sam i nakon tri godine tisak je počeo dobro o meni pisati, posebno neki važni novinari i gastrokritičari. Stigla je i prva *Michelinova* zvjezdica, pa je bilo i sve više klijentele. Radili smo jako dobro, 120–140 obroka svake večeri, i to *à la carte*, što je vrlo naporno i dosta

različito od malog mjesta s 30–40 mjesta, kakvo sam zapravo želio. Onda je sljedeće godine došla druga zvjezdica i sve je izmahnulo kontroli, a moji snovi o malom restoranu otišli su u nepovrat. A zapravo je sve tek počinjalo.

Vlastiti Aubergine otvorili ste 1978. Kako ste zamislili taj restoran?

Osnovna ideja mog odlaska iz Tantrisa bila je želja da radim u vlastitom restoranu, prema svojim pravilima. U Tantrisu sam jako mnogo i naporno radio, jer je bilo mnoštvo gostiju, i to jako zahtjevnih. Znaite, Nijemci su takvi da ako dođe društvo od deset ljudi, svako od njih naručit će nešto drugo, a vi morate svih deset jela onda dovršiti u istom trenutku. Onda to pomnožite s brojem stolova. Na taj način kuhinja, u tako veliku restoranu, jednostavno mora izluditi. Zato sam Aubergine zamislio kao mjesto za 40–45 gostiju. No napravio sam veliku pogrešku što sam sve svoje ljude, osim mog *chefa*, ostavio u Tantrisu, jer je formiranje nove ekipe bilo užasno teško. Kuhinja nije bila ni približno tako lijepa kao ona u Tantrisu. Započeli smo u toj maloj kuhinji, koja je bila vrlo neprimjerna za rad. No nekako smo uspjeli, i te prve godine zadržao sam dvije zvjezdice osvojene u Tantrisu.

Vrlo brzo, 19. studenog sljedeće godine, postali ste prvi chef u Njemačkoj koji je osvojio tri Michelinove zvjezdice i uopće drugi izvan Francuske kojem je to uspjelo. Sjećate li se tog dana?

Da, naravno. Među gostima su toga dana za jednim stolom sjedila tri muškarca. Nakon što su pojeli, popeli su se u bar i tražili da razgovaraju sa mnom. Jedan je bio Francuz, drugi Belgijac, a treći Englez. Kad sam došao iz kuhinje, odmah su mi rekli – čestitamo, imate tri *Michelinove* zvjezdice. Nisam mogao vjerovati. Ostao sam bez riječi. Bilo je predivno i te je večeri cijela ekipa ostala u lokalu piti do tri ujutro. Već sljedećega dana restoran je za ručak bio prepun, morali smo odbijati rezervacije i nastao je pravi kaos. To je bila greška, jer se nakon takve stvari restoran zatvori jedan dan i dobro pripremi za navalu gostiju. Publicitet je bio golem i bili smo pod velikim pritiskom.

Tijekom petnaest godina Auberginea kreirali ste stotine izvornih jela. Držite li neka od njih prekretnicom u karijeri?

Nije se toliko radilo o određenim jelima, već o stilu kuhanja. Kod mene su uvijek najvažniji bili kvaliteta namirnica i prirodno kuhanje – dvije-tri komponente koje sjajno idu zajedno, vrlo precizno spremljene. To je moj recept za tri zvjezdice, nešto što zahtijeva veliki rad i predanost, ali generira i silan stres. Svaki sam dan u 5 ujutro išao na tržnicu.

Vrlo ste brzo definirali filozofiju da je namirnica glavna zvijezda, a ne chef?

Da, premda je na početku bilo vrlo teško, jer nije bilo dovoljno kvalitetnih namirnica. Zato smo većinu morali naručivati iz Pariza, odakle su svakoga dana stizale zrakoplovom. Znaite, moj je način kuhanja vrlo jednostavan, ali zahtijeva iznimnu preciznost u kuhanju. Kad krenem kuhati, sve mora biti spremno i ne smije biti nimalo improvizacije. Još u Tantrisu sam počeo francuskim metodama tretirati lokalna jela. Recimo, na jelovniku sam uvijek imao nekoliko svojih interpretacija tradicionalnih austrijskih jela. I to je vrlo brzo postalo popularno.

Je li katarza 1993, kokainski skandal koji vas je zaustavio, bio posljedica velikog stresa na poslu?

Stres je bio silan. Radio sam dan i noć, vrlo malo spavao. Tako sam počeo raditi greške. Taj je skandal bio moja golema, golema greška, najveća u mom životu. Mrzim sebe zbog toga. Moj će se život uvijek na kraju svoditi na to. Bio sam umoran i dogodila se glupost. Postigao sam što sam želio i počeo osjećati zamor. Izgledalo mi je da više nema smisla raditi cijeli dan, bez vremena za obitelj, za sebe... Osjetio sam da nemam kamo dalje, da nema budućnosti. Glupost koju sam napravio zapravo je donijela odluku umjesto mene.

Kako ste se iz svega izvukli?

Imao sam sreće, jer sam dobio ponudu od vlasnika dva divna restorana na Mallorci, od kojih je jedan imao *Michelinovu* zvjezdicu. Tamo je moj šef kuhinje bio Roland Trettl, koji je sa mnom radio i u Aubergineu, a koji je danas velika zvijezda u našem restoranu Ikarus-Hangar 7 u Salzburgu. Mallorca je bila divno iskustvo, nešto što je izmijenilo moj način razmišljanja, a ujedno je sve bilo i vrlo korisno, jer sam se udaljio od Münchena i lošeg društva u koje sam bio upao... Kad sam se vratio u München, sve sam gledao novim očima, drukčije doživljavao ljude s kojima sam se družio. Udaljio sam se od staroga načina života i nastojao zaboraviti sve loše.

Vaši projekti Witzigmann Palazzo i Roncalli Bajazzo zapravo su suprotnost vašem karakteru?

To je točno, ali morate znati da je *chef* također svojevrsan glumac, pajac koji stalno mora osiguravati zabavu. Iskreno rečeno, da sam ostao u Aubergineu, nikada ne bih radio *Palazzo* ni *Bajazzo*. Uvijek sam bio u kuhinji i nikada nisam volio pompu. Moje je pravilo bilo da gost ima pravo zahtijevati da sam tamo kad posjeti moj restoran, ali da se ja ne moram producirati. Ako dođete zbog moje hrane, onda ću je ja pripremati, a ne netko drugi u moje ime. To nema veze s time koliko taj drugi *chef* poznaje moju filozofiju i stil kuhanja, je li jednako dobar kao ja ili bolji. Jednostavno, on nije onaj zbog kojega je gost došao.

U vašoj se biografiji stalno provlači motiv straha od jela ostavljenih na tanjuru?

Kad se nešto ne pojede do kraja, čovjek se mora raspitati. Ima konobara koji samo pokupe tanjure, ništa ne pitajući. To ne može tako. Naime, ljudi su jelo platili, dali mnogo novca za njega. Gost može reći – *bilo mi je previše ili nije bilo loše, ali ne po mom ukusu*. Prvi je odgovor prihvatljiv, drugi više ne. Dobro, ukus je subjektivna stvar, ali ja uvijek vlastiti ukus pokušavam prilagoditi ukusu većine. Ako to ne uspijem, nisam zadovoljan.

Na kraju, u čemu je tajna chefa stoljeća?

Dobro pitanje. Prvo je to predodređenost za taj posao, drugo nauk, onda darovitost, marljivost, disciplina, poštivanje prirode... Možda i malo sreće. ■

AUBERGINE