



TAFELSPITZ KOD PLACHUTTE

Iako Nijemci, posebno oni u Bavarskoj, pod pojmom **Tafelspitz** podrazumijevaju kuhanu govedinu u juhi koja se jede s hrenom, u Austriji on znači znatno više te podrazumijeva i jelo i ritual i tradiciju

piše **Velimir Cindrić**



kom, dok bi mu konobar iz vrča u čašu točio hladno bijelo vino.

Nedugo potom, na stolu bi se pojavio pladanj prepun vruće kuhane govedine, a pored njega zdjelica ribanoga hrena u vinskome octu i posuda s umakom od brusnica. Odmah je bilo jasno da otac ne radi ništa nasumce. Započeo bi od nekog slabijeg dijela mesa i potom se, svakim zalogajem, primicao superiornom komadu, iz kojega bi, kad bi ga zahvatio vilicom, curio slastan sok.

U međuvremenu, povremeno bi posvećivao pažnju kuhanim krumpirićima, mrkvicama te komadima cerlera, pastrnjaka i slatkoga savojskoga kupusa, koji su pristigli iz istoga lonca...

Pričao nam je to danas pokojni **George Lang**, američki restorater mađarskoga podrijetla, kada smo s njim za ove stranice još 2003. godine razgovarali u njegovu budimpeštanskom lokalnu Gundel.

LJ etnim nedjeljama moj bi otac znao otići na ručak u vrtni restoran nedaleko našega doma, gdje me uputio u tajne *fött marhahússala*, austrougarske verzije kuhane govedine u juhi. Nakon što bi naručio jelo, razmotao bi veliki uštirkani ubrus i svezao ga oko vrata. Nakon toga, na dohvat ruke smjestio bi posudice sa solju i mljevenom paprikom, kao i zdjelicu sa senfom. Konobar bi potom na stol donio veliku zdjelu punu mirisne juhe, a otac bi iz nje grabio, sve dok juha ne bi dosegla široki gornji rub tanjura.

Zatim bi za stol pristigao veliki pladanj pun vrućih komada govedih kostiju, okruženih režnjevima prepečenih kajzerica. Otac bi iz kostiju vadio želatinoznu koštanu srž, mazio ju na prepečenac, posuo solju i papri-

„PLACHUTTU“ ČESTO ZOVU „KRALJEM GOVEDINE“ ILI SINONIMOM DOBRE STARE BEČKE KUHNJE, A LOKAL JE POZNAT I DALEKO IZVAN GRANICA AUSTRIJE

rati o oko najmanje tucet različitih komada kuhane govedine, onda ne pripadate u Beč, bez obzira koliko novca imate i koju vam je titulu car osobno dodijelio”, napisao je **Joseph Wechsberg**, američki gastro-spisatelj austrijskog podrijetla, kojeg u Beču pak drže najtradicionalnijim austrijskim kolumnistom svih vremena. Veliku i dugovječnu popularnost govedine u Beču potvrđuje i jedan još stotinu godina stariji putopis, u kojem stoji i ova rečenica: „U mesnim loncima Beča pripremaju bečku govedinu, jedinu i najslasniju, meku, sočnu, nikad ni približno dosegnutu, veličanstvenu, voljenu i vječno žudenu...”

NARAVNO DA SVA ova laskanja jednoj namirnici, odnosno jednome jelu, uporištu tradicije i navade popularne kulture, uvijek idu ruku uz ruku s legendama. Jedna tako kaže da je kuhana govedina bila omiljeno jelo cara Franje Josipa, pa se zbog toga obvezno služila na vojnim banketima. Visoki oficiri u takvim bi prigodama sjedjeli na čelu stola, *Tafel-Spitzu*, a dvorsko-vojna etiketa nalagala je da smiju jesti samo tako dugo dok se car nije nasitio i odložio jedaći pribor. Nesretna okolnost bila je ta da je Franjo Josip bio neuobičajeno brz jelac, pa bi oficiri najčešće ostali gladni!

Priliku za zaradu odmah su uvidjeli lokalni gostioničari, koji su u spomenute dane obvezno služili kuhanu govedinu, u istom stilu kao za carskom trpezom. Kad bi oficiri stigli u gostionice, bili bi dočekani riječima: „A, evo



FRANCUSKI RODAK

Kao jelo, kuhana govedina poznata je, dakako, i u francuskoj gastronomskoj tradiciji, i to kao jedan od temelja obiteljske kuhinje, prisutan jednako u najbogatijim i najsiromašnijim domovima. Pot-au-feu, kako se tamo zove, prvi put se spominje u pisanom obliku 1673., a postao je popularan u 18. stoljeću, kod buržoazije, koja je u njemu počela rabiti skuplje komade mesa.

Tipični pot-au-feu, pak, rabi jeftinije komade, od kojih su neki izrazito želatinozni, poput govedeg repa i kostiju (zbog moždine). Od povrća, uobičajeni su mrkva, repa, celer i luk, ali i bijeli kupus te poriluk, a od začina bouquet garni, sol, papar i klinčić. Želatinozni komadi mesa uzrokuju da se juha, po hlađenju, pretvori u hladetinu, ali prohlađivanje uglavnom služi za uklanjanje viška masnoće. Da bi juha dobila lagano zadimljeni okus i tipično smečkastu boju, luk se reže na pola i prži u tavi, umotan u aluminijsku foliju, sve dok ne postane potpuno crn. Klinčići su, pak, utisnuti u luk, da bi se sve moglo lakše ukloniti prije posluživanja.

Tradicionalno, kod pot-au-feua se najprije poslužuje juha s nešto ribanog muškarnog oraščića te koštanom srži namazanom na prepečenic. Potom se meso i povrće služe s krupnom morskom solju, jakim Dijon senfom, umakom od hrena i, ponekad, kiselim krastavcima.

ih, gospoda s čela stola, Tafelspitz! Na taj način riječ „Tafelspitz“ postala je sinonimom za najbolje komade govedine.

Iako Nijemci, posebno u Austrijancima susjednoj Bavarskoj, pod pojmom „Tafelspitz“ podrazumijevaju kuhanu govedinu u juhi, koja se jede s hrenom, u Austriji on znači znatno više te podrazumijeva i jelo i ritual i tradiciju. U užem smislu riječi, Tafelspitz je jelo koje se drži nacionalnim ponosom. Duga tradicija tog jela u pričama, vidjeli smo već, uvijek je isprepletana s carom Franjom Josipom, pa tako i službena kuharica

za ugostiteljske škole Austro-Ugarske iz 1912., zahvaljujući kojoj se tradicija Tafelspitz prenijela i u Hrvatsku, uz recept napominje da se „radi o specijalitetu kojeg nikada nije manjkalo na privatnoj trpezi Njegova veličanstva, koji ga općepoznato drži jednim od svojih omiljenih jela“.

Gledamo li izblize, osim jela, Tafelspitz označava i posebni komad (kulinari bi rekli – poziciju) mesa goveda, najčešće mlađeg junca, ono što se na engleskome obično naziva *standing rump* ili *top round*, odnosno *topside*. I u nas danas ima mesara koji poznaju Tafelspitz (neki su zanat izučili u Austriji ili Bavarskoj, odnosno učili od onih koji su naukovali u tim krajevima) ili „špic“, ali će hrvatskog gurmana u većini domaćih mesnica, gdje na zidovima još uvijek vise socijalističke ploče sa siluetama goveda podijeljenih u samo nekoliko dijelova, na spomen tog naziva dočekati samo tupi pogled čovjeka u bijeloj kuti s nožem u ruci.

S druge strane, austrijski mesari nekada su bili takvi majstori da su gotovo svakome mišiću govedine dali zasebno ime. Samo se but dijelio na čak 16 komada! Sve se ima zahvaliti tome što je, za razliku od mnogih dijelova zapadnjačke kuhinje u kojima se slavi gotovo isključivo odrezak, na srednjoeuropskim prostorima oduvijek znatno popularnija bila kuhana govedina, dok su odresci često ostajali u domeni svinjskog mesa.



CARSTVO PLACHUTTE

Osim tri ispostave Plachutte, koje se prije svega bave kuhanom govedinom, obiteljsko carstvo Plachutta sastoji se od još tri gradska lokala. **Plachuttas Gasthaus zur Oper** ①, smješten nedaleko Opere, simbioza je bečke tradicije i modernog dizajna. Iako, tu je naglasak na čuvenom bečkom odresku (od najkvalitetnije teletine i prema receptu koji je maršal Radetzky caru donio iz Lombardije, a dvorski kuhari izveli u nešto tanjoj verziji, da se carsko zubalo ne bi prenapregnulo).

Plachuttas Grünspan ② veliki je gastro-pub smješten u Ottakringu, tradicionalnom pivarskom kvartu Beča, dakako, s raskošnim pivničkim vrtom pod krošnjama stoljetnih kestena (savršeno za ljetne vrućine). Lokal služi tradicionalna austrijska jela i Plachuttine klasike.

Mario pasta-grill-bar ③ ponosi se finim modernim dizajnom i tome primjerenim jelima. Lokal služi trendovske doručke, veliki raspon jela tijekom čitava dana, a navečer nudi živ, suvremen mediteranski ugođaj te, ljeti, prostranu, iznimno lijepo dizajniranu terasu. Zbog svega navedenog lokal je postao omiljeno okupljalište mladih Bečana.

POSEBNI KOMADI kuhane govedine, posredstvom kojih se dobivala i krepka goveda juha, bili su središnjim mjestom građanskih obroka-rituala. Tradicija, koja je u međuvremenu degradirala (današnji bečki mesari, iako znaju znatno više od svojih hrvatskih kolega, daleko su od vještine svojih preteča), još je uvijek prisutna u nekim od specijaliziranih restorana, poput bečkog lokala „Plachutta“. O originalnom uzoru toga restorana ovako je nakon drugog svjetskog rata pisao već spomenuti Joseph Wechsberg:

„Vjerojatno nije slučajno da je moje prvo veliko razočaranje, po dolasku u Sjedinjene Države, bila američka kuhana govedina. Naime, malo Amerikanaca kuhanu govedinu drži gurmanskom poslasticom kakvu poznaje srednja Europa. U Beču je, recimo, postojao restoran koji je među gradskim gurmama kotirao vrlo visoko baš zbog kuhane govedine – njezinih dvadesetak vrsta, da budemo precizni. Restoran se zvao „Meissl & Schadn“ i bio je lokal međunarodne reputacije. Specijaliteti od kuhane govedine nazivali su se *Tafelspitz*, *Tafeldeckel*, *Rieddeckel*, *Beinflisch*, *Rippenfleisch*, *Kavalierspitz*, *Kruspelspitz*, *Hieferschwanzl*, *Schulterschwanzl*, *Schulterschmerz*, *Mageres Meisel* (ili *Mäuserl*), *Fettes Meisel*, *Zwerchried*, *Mittleres Kügerl*, *Dünnes Kügerl*, *Bröselfleisch*, *Ausgelöstes*, *Brustkern*, *Brustfleisch*, *Weisses Scherzl*, *Schwarzes Scherzl*, *Zapfen*, *Ortschwanzl*... Terminologija



će zbuniti svakoga tko nije barem prvu polovicu svojega života proveo u okvirima Beča. Bila je istovremeno i koncizna i nejasna, jer se ni stari Bečani nisu uvijek slagali oko toga gdje završava *Weisses Scherzl*, a gdje počinje *Ortschwanzl*... Iskusni bečki mesari, ruke sigurne poput neurokirurga, rezali su govedo na 32 različita komada, i to u četiri kvalitativne klase mesa. Među prvoklasnim komadima nisu bili samo file, porterhouse, bubrežnjak i rebra, kao u Americi, već i pet komada namijenjenih isključivo kuhanju – dva *Scherzla*, dva *Schwanzla* i *Tafelspitz*. Za razliku od Amerike, gdje se govedo reže drugačije, na jednostavniji način, u Beču su samo najbolji komadi bili dostojni kuhanja...“.

Spomenuti bečki lokal „Plachutta“, nastavljajući tradiciju legendarnoga „Meissl & Schadna“, danas jedini srednjoeuropski restoran specijaliziran za kuhanu govedinu poslužen na tradicionalan način i uz propisani ritual, djelo je **Ewalda Plachutte** i njegova sina **Marija**. Ewald Plachutta slavni je bečki *chef* koji je 50-ih naukovao u kuhinji otmjenoga Grandhotela Wiesler u Grazu te hotela Elisabethpark u zimovalištu Badgastein. Šef kuhinje postao je u bečkom hotelu Astoria, zatim radio u hotelu Europa, a vrhunac dostigao 80-ih promocijom austrijske kuhinje na turnejama nekad zvjezdanog bečkog restorana „Drei Husaren“ te 1993. priskrbio restoranu Michelinovu zvjezdicu. Uz to, Ewald je izdao niz od dvanaest vrlo popularnih kuharica.

No, na prag svog pravog trijumfa stigao je 1987., kada je sa suprugom Evom preuzeo lokal „Hietzinger Bräu“ u bečkom 13. Bezirku, nazvao ga „Plachutta“ i vrlo brzo, zahvaljujući jedinstvenom konceptu izgrađenom oko tradicije kuhane govedine, privukao brojne goste. Ewaldov sin Mario, nakon nekoliko godina učenja u Austriji i inozemstvu, vratio se 1993. u Beč i otvorio novi lokal „Plachutta“, ovaj put u ulici Wollzeile u 1. Bezirku, prenoseći u njega koncept koji je otac već usavršio u Hitzingu. Zbog svog položaja, taj je restoran vrlo brzo postao jedan od bečkih favorita, što je sve popraćeno Ewaldovim bestselerom – kuharicom „Die gute Küche“, u kojoj kuhana govedina igra glavnu ulogu. Dom kuhane govedine, koji danas posluje pod sloganom „Tamo gdje je Tafelspitz doma“, upotpunio je 1994. treći restoran „Plachutta“, smješten u Nussdorfu (19. Bezirk).

Danas „Plachuttu“ često zovu „kraljem govedine“ ili sinonimom dobre stare bečke kuhinje, a lokal je poznat i daleko izvan granica Austrije. Recept je jednostavan. Naime, „Plachuttina“ filozofija počiva na govedini kojoj se pristupa na tradicionalni austrougarski



DOMAĆA ISKUSTVA

O statusu kuhane govedine u domaćim restoranima priupitali smo jednog od vodećih hrvatskih *chefova*, **TOMISLAVA KOŽIČA**, donedavna *chefa* restorana „Akademija“ u hotelu Kaj Bluesun u Mariji Bistrici, a danas izvršnog *chefa* korporacije Bluesun Hotels & Resorts, posebno s obzirom i na njegovo iskustvo u kuhinjama uglednih inozemnih

restorana s Michelinovim zvjezdicama. – Mi smo u Akademiji imali više pokušaja vezanih uz kuhanu govedinu i tretmana pojedinih komada. Meni je posebno drag *top blade* dio od lopatice, jer se pokazao iznimno zanimljiv kod kuhanja i pirjanja. Radi se o mekanome, sočnom mesu prošaranom masnoćom, koji daje onaj fini želatinozni osjećaj u ustima.



Zanimljivo je da se kod nas u mesnicama taj dio slabo prodaje, a mesari ionako ne poznaju takve dijelove mesa, već sve prodaju kao mljeveno, za gulaš, za juhu i odreske. U više sam navrata pitao naše lokalne zagorske mesare, ali su me oni samo čudno gledali.

Moj prvi susret s *top bladeom* bio je 2009. godine u restoranu L'Espadon hotela Ritz, kada sam gledao kako *chefovi* s njim rade. Tada sam prvi put shvatio kako najobičniji komad lopatice može imati zanimljiv okus, kao i da se i od manje cijenjenog dijela mesa može napraviti jelo za dvije Michelinove zvjezdice.

Mi smo pirjani *top blade* imali u jesenskoj ponudi posljednje tri godine, a sad ćemo ga opet ponuditi za posebne ručkove. Mislim da se to jelo treba nuditi znalcima, odnosno upućenijim gostima, jer je i više nego atraktivno i po okusu jako zanimljivo.

U nekoliko se navrata taj lijepi komad kuhao i s probranim povrćem, pa se najprije jela juha, a onda meso, zaliveno maslinovim uljem, s povrćem i raznim dodacima, naravno s domaćim hrenom, ali to je uglavnom bilo za ekipu u kuhinji, koja zaista zna uživati u kuhanoj govedini – kazao nam je Kožič.

U većini domaćih mesnica, na spomen naziva Tafelspitz, hrvatskog će gurmana dočekati samo tupi pogled čovjeka u bijeloj kuti s nožem u ruci

ski način. Meso osiguravaju pomno probrani uzgajivači, a u slasna jela pretvaraju ga ekipe Marija Plachutte u tri gradske podružnice. U svemu redovito uživaju gradski gurmanci, koji u taj lokal rado vode svoje goste iz inozemstva, želeći im priuštiti autentični austrijski specijalitet.

NE ČUDI ONDA da taj restoran posjećuju i mnoge poznate osobe koje se zateknu u Beču. Tako Plachuttina knjiga poznatih gostiju popisuje imena Mihaila Gorbačova, Ala Gorea, Vladimira Putina, Toma Jonesa, Omara Scharifa, Peléa, Plácida Dominga, Kate Hudson, Catherine Deneuve, Woodyja Allena, Johna Malkovicha, Paula Bocusea i još mnogih drugih.

Jelovnik „Plachute“ u svome najvažnijem dijelu, onom posvećenom kuhanoj govedini, popisuje široki raspon komada mesa – *Weisses Scherzel* (meko i nemasno meso), *Tafelstück* (potpuno nemasno, nešto čvršće), zatim *Hüferl*, koji nudi dva dijela: *Hüferscherzel* (nemasno i čvrsto, za one koji drže do linije) i *Hüferschwanzel* (vrlo meko, s laganim slojem masnoće). Posebno pogodnima za kuhanje i pirjanje drže se *Schulterschmerz* (lagano prorašteno i posebno ukusno), *Mageres Meisel* (vrlo posno, čvrsto, ali sočno), *Kavalierspitz* (prorašteno i posebno sočno) i *Kruspelspitz* (favorit među ljubiteljima čvrstog mesa). Među znalcima, pak, najpopularniji su *Tafelspitz* (klasični bečki komad) i *Zwerchrippe* (prorašteno i vrlo sočno).

U „Plachutti“ kuhanu govedinu obvezno poslužuju u bakrenim posudama, uronjenu u vruću juhu, s povrćem i koštanom srži (*Mark*, odnosno ono što u nas volimo nazivati „mozgom“). Uz to, za stol još pristizu prženi krumpir, okruglice od kruha, umak od vlasca, ribani hren s jabukom, pire od graška, špinat s mladim graškom i kriške preprženog crnog kruha.

NAŠ SURADNIK IMAO JE ZADOVOLJSTVO KUŠATI SLAVNI PLACHUTTIN TAFELSPITZ




Slično postupku iz citata koji smo naveli na početku teksta, bečka pravila nalažu da se gost najprije sam posluži juhom i jede dok je vruća, potom namaže koštanu srž na prepečenac i začini ju solju i paprom te kruh jede rukom, a na koncu se posluži naručenim komadom mesa iz juhe, u tanjur doda krumpir, povrće, umak i hren. Uz sve, znalci piju isključivo vino, i to lagani i svjež grüner veltliner ili lagani crveni zweigelt.

Ako ste primijetili da u svemu postoji lijepa doza ovisničkog rituala, niste pogriješili. Naime, konobar tu sve samo donosi pred „ovisnika”, koji potom sam dozira količinu juhe, organizira svoju porciju i povremeno joj pridodaje, prema potrebi i u svrhu produljenja užitka. Uplitanje posrednika tu bi samo narušilo ritualnu „narkomansku” fascinaciju postupka pripreve. Radi se sigurno o iznimno važnom elementu uživanja u kuhanoj govedini, kojem se gurmani, barem na području nekadašnje Austro-Ugarske, odaju već dugo.

Na žalost, danas većinom samo u svojim domovima, jer su već odavna nestali restorani koji se ozbiljno bave tom zahtjevnom disciplinom. Na sreću Bečana, a i onih

kojima je glavni grad Austrije lakše dostupan, „Plachutta” iznimno uspješno održava tu gurmansku tradiciju bez premca.

- Plachutta je bečka institucija i ponosni smo što je postala sinonim za kuhanu govedinu. Bečanima i posjetiteljima grada već tri desetljeća nudimo taj gurmanski užitak i tako na suvremen način vodimo brigu o tradiciji bečke gastronomije. Atrakcija čitavog doživljaja uključuje i poseban

ugodaj, koji započinje već dočekom gosta, a pojačava živošću lokala i pažljivošću posluge. No, hrana je, naravno, na prvome mjestu, pogotovo naša kuhana govedina, poslužena na stari bečki način, posve autentično i, u svojoj biti, zapravo vrlo jednostavno. Ali, znate i sami da su najjednostavnije stvari, ako se rade kako treba, vraški teške - zaključuje Mario Plachutta. 

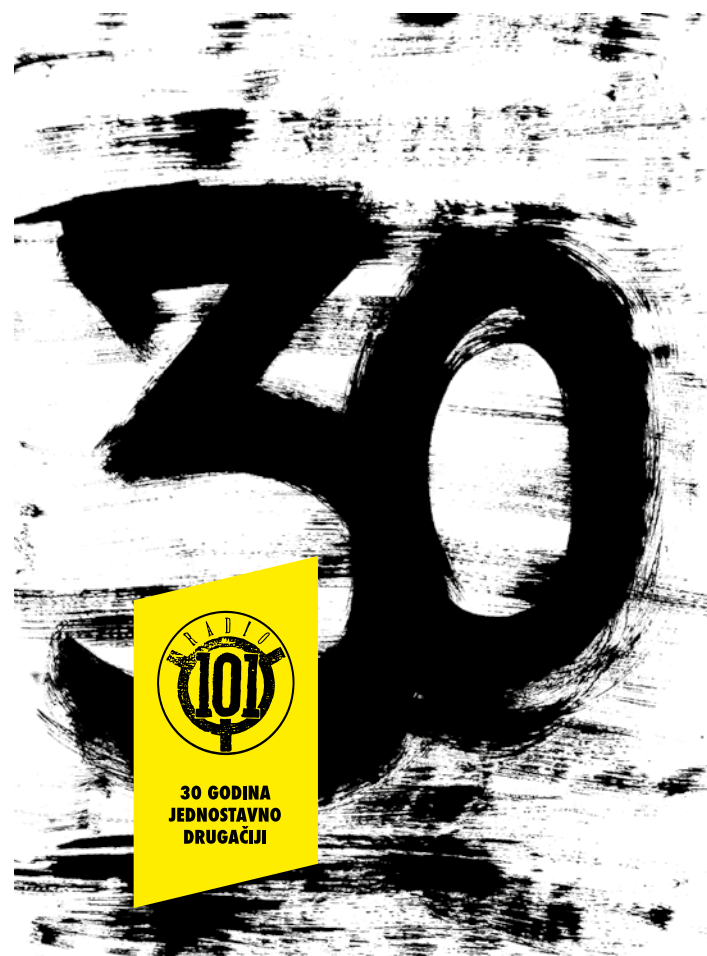
Koja je prva stvar

koju činite ujutro nakon što uključite Gradski radio?



17 godina uspješnog emitiranja
24 sata programa dnevno
80.000 vjernih slušatelja
zaljubljen u svoj grad

 **GRADSKI RADIO**
Trg A. Starčevića 7/1, Osijek • 031 250 991



CINESTAR ARENA ZAGREB - KINA S PET ZVJEZDICA ★★★★★



IMAX
— OSJETI RAZLIKU —

WWW.BLITZ-CINESTAR.HR
facebook.com/CineStar-Multiplexi

KRISTALNO ČISTA SLIKA.
LASERSKI PRECIZAN ZVUK.
PLATNO VELIČINE 333m².
NAJBOLJI OSJEĆAJ GLEDANJA FILMA...

 **Ekskluzivno!**
Zavirite iza
kamere filma!

CineStar TV
PREMIERE 1

CineStar TV
PREMIERE 2

**Veliki filmovi
na malom ekranu!**
www.cinestartvchannels.hr