



GRAZ



gurmanski vikend

GRAZ

Ne bi bilo loše otperjati na degustaciju lokalnih delacija u Kaliforniju ili francuske Alpe, ali vrhunski hedonistički kutak se krije i na svega dva sata vožnje od Zagreba. Grad koji je donedavno služio za kupnju špeceraja i igraćih karata, pretvorio se u pravu bombonjeru! Dobrodošli u gastro-Austriju, dobrodošli u Graz!

piše Velimir Cindrić

Gladni ljudi postaju mrzovoljni. Žedni također. To je zaista nepotrebno - čitamo na unutarnjoj strani vrata lifta kojima se spuštamo u prizemlje hotela Wiesler u Grazu. Bez obzira radi li se o kakvoj staroj mudroj misli ili tek o logičnom suvremenom razmišljanju, jasno je da se nema smisla opirati takvoj filozofiji. Stoga se i upućujemo u smjeru koji nam ona sugerira - u restoran **Speisesaal**, u koji se ulazi odmah do hotela, na Grieskaiju, kod mosta na Muri, tek par minuta hoda od središnjega gradskog trga.

Petak je navečer i neformalno, ali iznimno maštovito uređen Speisesaal je pun, a na ulaz čeka podulji red gostiju. Uz svjetlo raskošnih lusteri i svijetla, prostor sa starinskim visokim stropovima ispunjava ugodna *soul* glazba koju pušta restoranski DJ,

i koja se miješa sa žamorom ljudi, dok konobari nose vrlo zamamna jela. Dok jedan od njih pred gostom sladoled prelijeva votkom iz boce okovane ledom, na prvi je pogled jasno kako se radi o najcool mjestu u gradu, opuštenuj oazi koja jednako privlači studente, umjetnike, otkvačenjake, poslovnjake, turiste, kao i gurmane. Naime, filozofija Speisesaala oslanja se na multi-kulti jelovnik, unikatna pića i jedinstven doživljaj, sve sasvim primjereno studentskome epicentru kakav je Graz.

“Osnovna ideja ovog restorana je odlična kuhinja po vrlo pristupačnim cijenama. Privlačimo ljude koji ne traže ekskluzivu, već ležerniji pristup. Konobari ne nose uniforme, već je svatko odjeven kako hoće, jer su i oni sami osebujne i posebne ličnosti, što gosti nalaze simpatičnim. Nudimo različita jela - od *gazpacho* juhe, talijanske tjestenine, portugalskih ljutih “Nuri” sardina na crnom kruhu s maslacem, preko klasičnih Waldorf i Caesar salata ili turske bulgur salate, pa do jela sa žara - talijanske salsicije, ribe, berlinskog currywurst, šašlika i doner kebapa, ali onog izvornog, od čiste janjetine, koji nema veze s fast-food verzijom. Osim toga, jedini u gradu nudimo *barbecue*, steakove i *quarterpounder* hamburgere na pravome žaru. Uglavnom se trudimo da restoran ima svoj okus i da po njemu ostane u sjećanju naših gostiju”, kaže nam 25-ogodišnji **Mo Cinac**, voditelj restorana, rođen u Bihaću koji od svoje treće godine živi u Grazu, gdje mu je otac zaposlen kao arhitekt. I Mo je započeo studij arhitekture, ali je učenju ubrzo pretpostavio putovanja po svijetu.

“Na tim putovanjima pokupio sam puno ideja. Naša lista pića vrlo je mala, ali zato neobična. Imamo češko pivo, po dvije vrste bijelog i crvenog vina, turski *ayran*, zatim Makavu, ledeni čaj od južnoameričkog maté čaja,

koji su izmislila dva studenta iz Graza, a kao standardnu colu nudimo Fritz-Kolu iz Hamburga s tri puta više kofeina od Coca-Cole. Prije svega, bilo nam je važno, osim posjetitelja Graza, privući i ljude koji tu žive, u čemu smo potpuno uspjeli”, objašnjava Mo.

AKO STE DO SADA Graz doživljavali isključivo kao shopping destinaciju koju uporno pohodimo već gotovo četiri desetljeća, morat ćete mijenjati svoje mišljenje, jer danas je tamo jedan novi, zabavniji grad, kako za stare, tako i za novije generacije. Posljednjih se godina on ubrzano mijenja i želi predstaviti i kao atraktivna gurmanska destinacija. Ako je iskrpu toga trenda predstavljala promocija Graza u Europski grad kulture 2003., preuređenje starih legendarnih gradskih hotela u centru i sve veći broj turista koji se zadržavaju više od jedne noći, potaklo je vlasnike restorana da počnu konkurirati onom bečkim i salcburškim. I to ne kopirajući ih, već sa sasvim originalnim i maštovitim idejama.

“Mnogi se muče oko toga kako pronaći pravi način da bi se privukao gost, što ponuditi, kako dočarati svoj grad, hotele, restorane i lokalnu kuhinju, odnosno kako osmisliti doživljaj gosta. Nama Gracerima je to vrlo jednostavno, jer će oni koji znaju i žele uživati svim čulima odmah osjetiti da su došli na pravo mjesto”, kaže nam **Florian Weitzer**, 37-godišnji nasljednik obiteljskog hotelijerskog carstva, na čelu s čuvenim hotelom Das Weitzer, smještenim također na Greiskaiju, tek dva bloka dalje od Wieslera, neposredno uz most kojim se za par minuta stiže do glavne gradske ulice Herrengasse.

Florian Weitzer, zajedno s **Michaelom Pfallerom**, generalnim direktorom tvrtke Weitzer Hotels i iskusnim hotelijerskim liscem, zapravo je bio kotač zamaš-

Vedute Graza lijepo je doživjeti s brda Schlossberg, ali i u večernjoj šetnji koja naprosto mora završiti u nekom od restorana. Možda najbolje uz štajerske tapase i gracerskog punjenog kopuna koje u odličnom Steireru spravlja chef Helmut Neuhold (gore)





Adresar

RESTORANI

Speisesaal
Grieskai 4-8
Der Steierer
Belgiergasse 1
Kehlberghof
Kehlbergstrasse 83
Aiola City
Mehlplatz 1
Eckstein
Meglplatz 3
Santa Clara
Bürgergasse 6
Sacher
Herrengasse 6
Senf und Söhne
Snack Bar
Griesgasse 7

KAVANE I BAROVI

Kaffee Weitzer & Die-Kamine-Lounge-Bar
Grieskai 12-16
Loft (Hotel Daniel)
Europaplatz 1
Sacher Café & Restaurant
Herrengasse 6
Café Schwalbennest
Franziskanerplatz 1
Café Promenade
Erzherzog Johann Allee 1
Café Kaiserfeld
Kaiserfeldgasse 19-21
Tribeka
Grieskai 2
Hofcafé & K.u.K. Hofbäckerei
Hofgasse 8

MICHAEL PFALLER I FLORIAN WEITZER (DESNO), I ISKUSNI HOTELIJERSKI LISAC GENERALNI DIREKTOR TVRTKE WEITZER HOTELS, PRAVI SU ZAMAŠNJAK "NOVOGA GRAZA"

SPEISESAAL - U izboru s multi-kulti jelovnika i unikatnih pića rado će vam, i to na na hrvatskome, pomoći Mo Cinac, simpatični i pouzdani Gracer s bihaćkim korijenima

mu na njegovo čuđenje kažu da će na baru, gdje opušteno uživa raznoliko društvo, obaviti *check-in.*, pojašnjava Florian.

SVOJEVRNSNU SUPROTNOST predstavlja stotinu godina stari Das Weitzer, hotel kojeg je 1910. kupio

Florianov pradjed Johann, a koji je svoj je face-lifting obavio prije dvije godine. Od nekadašnje ekskluzivne oaze pretvorio se u nerazdvojni dio grada. Da je i tu riječ o nečem posebnom čovjek vidi odmah po vrevi pred njegovim ulazom, koji krasi Mercedes SL iz 1983. (za iznajmljivanje), dok je u ogromnom živom lobbyju, na recepciji izložen Faemin Coffeemaker iz 1958.

“Ovo je hotel koji moja obitelj vodi već četvrtu generaciju i on je za nas od osobite važnosti. Tu smo zadržali stotoljetne parkete i ogromnu paletu usluga – od onih za pojedinačne goste do kongresa. Nedavno smo tu, recimo, ugostili englesku nogometnu reprezentaciju i momčad Juventusa iz Torina. Dakle, veliki hotel, pun života“, objašnjava Weitzer.

Kada gurman-namjernik odabere smještaj po svojoj mjeri, može prijeći na jelovnike, za početak one regionalne. Od prije tri godine glavna gradska zvijezda domaće kuhinje je restoran **Der Steierer**, suvremeni lokal koji počiva na tradiciji i bježi od atributa *gourmet*, i restoranskih vodiča (Gault Millau ipak mu daje 12 bodova). Tu konobari više ne nose lokalnu narodnu nošnju, nema kockastih stolnjaka niti štajerske glazbe, ali su zato jela istovremeno autentična (tafelspitz poslužen na izvorni način, kao ceremonija, najbolji gulaš u gradu i pravi bečki odrezak) i originalna (maštoviti štajerski *tapasi*, za one koji vole istraživati, te Grazer Kapaun, nevjerojatno mekani punjeni kopun koji se nudi četvrtkom).

“Dajemo vam tradiciju i suvremenost, jer se i restorani moraju mijenjati s vremenom. Nismo u muzeju, već na mjestu gdje se o hrani razmišlja ozbiljno, ali u duhu našeg vremena“, tvrdi chef **Helmut Neuhold**. Zanimljivo je da Steierer ulazni prostor dijeli s vrlo atraktivnom vinotekom pod nazivom **Vinofaktur**. Naime, na istoj adresi poznati štajerski vinari Erich i



Walter Polz nude svoja izvršna vina, ali i boce svih ostalih štajerskih vinara, čiji foto-portreti krasi friz trgovine. Osim vina tu su u ponudi i delicije, poput vrhenskog štajerskog bučinog ulja, octeva, senfova, tjestenine...

Svoju novostečenu reputaciju gurmanske meke u usponu Graz već itekako potkrepljuje kritikama gastro pisaca i priznanjima restoranskih vodiča. Prošlogodišnje izdanje Michelinova vodiča za Austriju (od ove godine više ne izlazi) preporučalo je desetak gradskih restorana, dok trenutno pouzdaniji vodič Gault Millau za 2010. popisuje 25 restorana, od kojih je čak 11 zaslužilo titulu *Hauben* (kuharske kape kojima se ocjenjuju ponajbolji lokali). Tri od njih uknji-

KÄSE NUSSBAUMER
Uz nezaobilazni Frankowitsch, vodeća gradska delikatesa čuvena po dobrom izboru sireva, schinken specku i vinima

GDJE ODSJESTI: UDOBNO I POVOLJNO



Hotel Wiesler

GRIESKAI 4-8

Povijesna zgrada koju je, u art nouveau stilu, 1909. rekonstruirao Marcel Kammerer, najbliži suradnik velikog bečkog arhitekta Otta Wagnera. U neposrednoj blizini su umjetnička četvrt Mariahilf i postmodernistički Kunsthaus. Hotel za individualce, ljude koji žele imati hotel za sebe i gdje nema velikih grupa i gužve. Tu se u sjajnom doručku uživa uz glasoviti mozaik “Proljeće” Leopolda Forstnera. Hotel također nudi i novi spa centar “Oasis”. Cijena sobe za dvoje je od 99 do 139 eura.



Hotel Das Weitzer

GRIESKAI 12-16

Najveći (202 sobe) i najbolji hotel u Grazu može se opisati s tri riječi: šik, umjeren i uzbudljiv. Što se tiče kombinacije lokacije i vrijednosti za novac, parirati mu može jedino Wiesler. Hotel ima suvremeni, kozmopolitski štih i dugu tradiciju, pa jednako privlače turiste i poslovničke. Play of the day - doručak uz fontanu iz 19. stoljeća i Dedon Orbit sofa u hotelskom loungeu. Soba za dvoje od 69 - 119 eura. U dodatku se nalazi i Weitzer Casual, dio s nešto jeftinijim sobama.



Hotel Daniel

EUROPAPLATZ 1

Prvi austrijski dizajn-hotel, čije je sobe (107) dizajnirao čuveni Werner Aisslinger, meka je za one koji vole neformalni ugođaj, suvremene prostore i cool-šik. Ovaj trendovski hotel svojim gostima iznajmljuje Vespe za 15 eura po danu, što je sjajno za one koji gradove vole otkrivati u dolce-vita stilu. Hotel jednako vole mladi i opušteniji poslovni ljudi, bez obzira na godine. Cijena sobe za dvije osobe iznosi 59 i 79 eura, a preporučamo izvrstan doručak za svega 9 eura.



GRAZ JE GRAD U KOJEM SE NALAZI DESETAK RESTORANA PO PREPORUCI MICHELLINOVA VODIČA, TE ČAK 25 KOMADA KOJE SPOMINJE GAULT MILAU

žila su 15 od maksimalnih 20 bodova i dvije kuharske kape (od maksimalne četiri), što ih uvrštava u “gornji dom” austrijskih restorana.

Jedan od njih, **Kehlberghof**, s prekrasnim vrtom i pogledom na renesansni dvorac St. Martin, nalazi se nešto izvan centra grada, ali u smjeru auto-cesta koja vodi prema Hrvatskoj. Bez obzira jeste li raspoloženi za nešto jednostavno ili kreativna jela (*carpaccio* od tune na azijski, odrezak srndača s tartufima i kuhanom savijačom od griza...), uživati ćete u rafiniranim jelima.

DRUGI IZ NAJBOLJE ocijenjenog trija, **Aiola City** (ima i ispostavu sa sufixom **Upstairs** na brdašcu Schlossberg, do kojeg se iz centra grada stiže uspinjačom ili staklenim liftom), restoran je na šarmantnome Mehl Platzu, koji će posjetitelja prvenstveno privući živošću kojom odiše. Naime, lokal vješto žonglira *fine dining* i vrlo pošteđeni “vidi i budi viđen” bar, u kojem mlada klijentela ispija pjenušice do 2-3 sata ujutro.

“Možda ovo jest trendovsko mjesto, ali važno je da je restoran pun do deset navečer, kada počinje gužva za barom, što je sve dobro za posao. Graz je grad mladih, grad studenata i ne kreće se u smjeru kulinarske ekskluzive, već prema originalnim mjestima koja vibri-

(nastavak na str. XX)



VINO I DELIKATESE

Kaiser-Josef-Markt
Kaiser-Josef Platz
Lendplatz-Markt
Lendplatz
Auer-Brot
Herrengasse 23
Die Vinofaktur
Belgiergasse 1
Delikatessen-Frankowitsch
Stempfergasse 2
Käse-Nussbaumer
Paradeisgasse 1
Belgische chocolaterie
Färbergasse 3

raju životom. Naša se kuhinja možda ne bavi avangardom, ali se sviđa mnogima“, kaže nam chef restorana **Alex Thiele**, 25-godišnji Nijemac koji je radio s čuvenim chefovima poput Jörga Wörthera (Carpe Diem) i Rolanda Trettla (Hangar 7).

“Imamo dosta stalnih gostiju, pa ponuda mora biti raznovrsna – talijanska, francuska, regionalna jela... Dakle, možete pojesti izvrstan rižoto, ribu na francuski način ili štajersku srnetinu. Neki dolaze samo na salatu i čašu vina, a drugi traže meni od sedam-osam slijedova“, objašnjava Alex.

Dobri poznavatelji ipak će preferirati **Eckstein**, restoran na istome trgu, preko puta Airole (začudo, nema ga u Gault Millauu), gdje klijentela nije bitno drugačija, ali koji više pokreće izvrsna kuhinja, negoli šik-gosti i ugođaj. Isto tako, skrenut će vam pozornost i na lokalnog favorita, nepretencioznu **Santa Claru**, na koji biste inače teško sami naletjeli (boemski interijer i jednostavna jela koja naginju francuskoj kuhinji, sve po umjerenim cijenama). Usprkos tome što je mali restoran **Sacher Graz** jedan od tri koji drže najvišu ocjenu u gradu, mnogima je to ime znatno važnije u obliku **Sacher Café**, neposredno ispred restorana, koji služi svoju čuvenu tortu što ove godine slavi 175. rođendan.

No, osim ove ispostave bečke legende, Graz ima čitav niz vrlo zanimljivih kavana (nažalost, Erzherzog-Johann se uskoro zatvara). Jedna od najposjećenijih, **Café Schwalbennest**, s osobito atraktivnim balkonom, meka je lagano alternativne publike i nudi posebnosti poput soka od krušaka i đumbira te odlične kolače i torte. **Café Promenade**, neposredno uz Burggarten, nije namijenjen samo šetačima i studentima, već svima koji ljeti žele uživati u vrtnoj terasi, a zimi u zimskom vrtu. Ponuda (doručak, različita jela i slastice) je među ponajboljima u gradu. Ljubitelji posebnosti požurit će u ljupki **Café Kaiserfeld**, u kojem je jedna od sala, Gubernor's Room, posvećena redovitome gostu i rođenom Graceru Arnoldu Schwarzeneggeru (dominiraju njegovi fotografski i pop-art portreti). Knjižice na policama i mir za čitanje uz kavu privlače intelektualce, a bildere nismo zamijetili. Domaćini će onima sklonim modernijim kafićima rado predložiti iznimnu **Tribeku**, inače omiljeno mjesto za doručak mladih urbanih Gražera, čiji slogan “Pijte bolju kavu“ govori dovoljno – sami je prže. Tradicionalistima će biti bolje odšetati do malenog **Hofcaféa**, pored kojeg stoji veličanstven drveni ulaz (turistička

atrakcija) u **K.u.K. Hofbäckerei**, pekarnicu čijem kruhu, pecivima i kolačima može donekle parirati tek bolja ponuda **Auer-Brota** (odlični *nusswurzn*, *speckwurzn* i *müssliweckerl*).

SVAKI GURMAN U GRAZU neće propustiti posjetiti dvije gradske tržnice Kaiser-Josef-Markt i Lendplatz-Markt (obavezno obići Macello, legendarni štand s talijanskim delikatesama). Da Gražeri itekako znaju uživati u hrani dokazuju i gradske delikatese. Najpoznatija od njih, **Delikatessen Frankowitsch**, kulturna je postaja za sve ljubitelje delicija najšireg raspona, gdje se krijepe pjenušcem i bezbrojnim vrstama malih slasnih sendviča (nešto poput bečkog Treszniewskog). U uličici iza robne kuće Kastner & Öhler nalazi se **Käse-Nussbaumer**, delikatesa koja će posebno oduševiti ljubitelje sireva, *schinken specka* i vina. Onima kojima neće biti dovoljno slastica iz raskošnog austrijskoga repertoara, neka zavire u **Belgische cocolaterie**, trgovinicu s biranim proizvodima male belgijske obiteljske čokoladarne Van Goetaen (od najfinijih pralina i *orangettea* pa sve do vruće čokolade).

Ako po dolasku u Graz ili u pauzi kupovine obično “s nogu“ pojedete frankfurterice na nekom od štandova na Hauptplatzu, bolje prijedite most, i svratiti u simpatični lokal Senf und Söhne (ljeti i u dvorištu) u Griesgasse 7 i kod korpulentnog mesara **Aloisa Douponea** naručite nešto s probranog repertoara kuhanog mesa, kobasica i sličnih delicija vrhunske kvalitete (obvezno probati sjajni *saumeisen* i *bruan-schweiger* po vrlo popularnim cijenama). Usput se, ukoliko niste stigli toga jura, možete i obrijati u susjednoj brijačnici.

Odlučite li se provesti vikend u novom Grazu, isprobate li neki od njegovih unikatnih hotela i posjetite li barem neke od navedenih lokala, jedno je sigurno – poželjete se vratiti što prije. Ako uz sve još i ponešto obnovite svoju garderobu, nitko neće zamjeriti. Restorani i moda ionako se mogu svesti pod jedan – hedonistički nazivnik.