

Slovenski restorani No. 1

Već nekoliko godina vodeći gastronomski stručnjaci u Sloveniji, a i šire, na prvo mjesto u poretku restorana stavljaju Hišu Denk, odnosno njezina *chefa* Gregora Vračka

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

Kada sam 2000. i 2001. po prvi put obilazio vodeće slovenske restorane, stasavale su prve kuharske zvijezde Dežele: Janez Bratovž, nakon što je osam godina stjecao ime u svome restoranu u Trzinu kod Domžala i 90-ih jedini kuhao na vrlo visokoj razini, započinjao je svoju ljubljansku avanturu, Tomaž Kavčič je u Gostilni pri Lojzetu u vipavskome Dvorcu Zemono preuzeo kuhinju od svoje majke i stao propagirati *slow food* filozofiju, dok je u Hiši Franko još kuhao Valter Kramar, a njegova partnerica Ana Roš (ove godine proglašena *cheficom* godine) posluživala u sali. No, bili su vrlo ambiciozni, posebno inspirirani svojim iskustvima iz El Bullija, restorana Ferrana Adrije, najutjecajnijeg *chefa* naše ere.

Bio je to tris restorana koji je godinama predvodio scenu koja je u sljedećih 15 godina iznjedrila čak dvadesetak vrhunskih lokala. Iako spomenuta tri restorana i dalje stoluju u vrhu slovenske ponude, počeli su se pojavljivati mnogi mlađi *chefovi* koji donose neke svježije novosti na trpeze te zemlje i konkuriraju doajenima. Tako već nekoliko godina vodeći gastronomski stručnjaci u Sloveniji, a i šire, na prvo mjesto u poretku restorana stavljaju Hišu Denk, odnosno njezina *chefa* Gregora Vračka. Rekli bismo, s punim pravom.

No, u godinama spomenutim na početku teksta, teško da je išta upućivalo na to da će Kungota kod Maribora, neposredno uz

austrijsku granicu, 15-ak godina poslije postati epicentar slovenske gastronomije. Lijepa zgrada s drvenom terasom i pogledom na cvjetni vrt i potok davali su idilični ugođaj gostima, većinom Austrijancima, koji su tu dolazili na dobru i obilatlu domaću hranu. Ništa tu nije bilo kao u JB-ju, Zemonu i Franku – ni gosti, ni jelovnik, niti konobarica u kuhinjskoj pregači. No, među onima koji su uživali u roštilju, pečenjima i bečkim odrescima bilo je i nekolicina njih koji su povremeno tražili nešto više, a za što se u kuhinji brinuo nadobudni Gregor, sin

Suvremeni eksterijer i interijer novog zdanja Hiše Denk, restorana koji je selo Kungota kod Maribora smjestio u središte gastro karte Slovenije i čitave regije





vlasnice i glavne kuharice Majde (djevojačko prezime Denk), diplomant ugostiteljske škole u austrijskome Bad Gleichenbergu.

– Brat i ja rasli smo u gostionici i igrali se u kuhinji i za šankom. Ali smo i radili – pometali, čistili... A onda smo se jednog dana našli i u kuhinji. Polako čovjek uđe u to, i ako ima dobre mentore koji pokazuju što sve možete napraviti s hranom, onda ostanete u toj profesiji. Naš obiteljski lokal bio je tipična seoska gostionica – u kuhinji je bio štednjak na drva, a nudili smo domaću hranu, topla, finih mirisa... A bila su i drukčija vremena. Ljudi su bili jednostavniji. A danas, uz svu tehniku, ne možete napraviti takvu pečenku, s hrskavom koricom, kakva je izlazila iz te pećnice. A aroma..., nešto fantastično! Danas kao da je to zabranjeno – priča nam Gregor Vračko dok s njim razgovaramo u njegovu restoranu u Kungoti, dvadesetak minuta vožnje na sjever od Maribora.

U MEĐUVREMENU, selo je raslo, lokal je, uz redovito poslovanje, organizirao proslave za vjenčanja i slične prigode, a vikendom su Austrijanci dolazili na „turizam cigareta i benzina“ i tu ručali, jer su za njih cijene bile smiješne. Svo to vrijeme, po završetku ugostiteljske škole, Gregor je putovao svijetom, radio i učio.

– Radio sam u jednoj običnoj gostionici u Austriji i tamo sam se navikao na dobru domaću kuhinju, a onda sam otišao u restoran Edelweiss u Voralbergu, na švicarskoj

Iz Gregorove kuhinje (1) izlaze eklektična jela sa zajedničkim nazivnikom i jednostavnim, logičnim imenima: Golub i kukuruz (2), Janje, kadulja i mladi luk (3), Teletina, mlaćenica i dragoljub (4) i Bijela čokolada i koromač (5)

granici. To je za mene bio šok, ta razlika u kuhanju i uopće pogledu na gastronomiju. Bilo je nekoliko takvih koraka, preskoka, posebno kad sam ušao u svijet *fine dininga* – prisjeća se Vračko.

Prvi restoran u koji je pisao tražeci mjesto bio je Im Schiffchen u Düsseldorfu, koji je tada imao tri Michelinove zvjezdice. A onda je obišao čitav niz restorana sa zvjezdicama, i to redom – Austrija, Njemačka, Velika Britanija i Sjedinjene Države. Kući se vraćao povremeno, ishoditi vize i pronaći novo mjesto gdje bi učio.

U tim stankama, dok je njegova majka većini gostiju posluživala klasični gostionički repertoar i roštilj, Gregor je znatijeljnim gostima nudio paštete s umakom od začinskog bilja, hrskavim lukom i bijelom kremom od rajčica, pjenastu juhu od češnjaka i majstorski spravljen govedji rep s fileom, raviolom punjenim lisičarkama i

Vračkov kulinarski stil obično se opisuje kao suvremeni nastavak obiteljske kulinarske tradicije, s jelima od štajerskih namirnica

slasnim umakom, jelo koje vodeći slovenski gastro pisac Uroš Mencinger još i danas rado spominje.

Gregor je takvim gostima sam nosio jela za stol, a na koncu i predložio desert, recimo kakvu okruglicu od šljiva s parfeom od nugata, krokantom i umakom od čokolade, sve ukrašeno odgovarajućim biljem iz vlastita vrta.

Već sljedeće godine, nakon stažiranja kod braće Obauer u Werfenu, Johanne Maier u Filzmoosu, poznatih *chefova* koji su formirali čitave generacije kuhara u regiji, kao i boravka u londonskome Pied a Terreu, kod *chefa* Shanea Osborna (kao *sous chef* naslijedio je slavnog Toma Aikensa i njegove dvije Michelinove zvjezdice), Gregor se vratio u Denk pun ideja i služio infuziju jaja s tartufima, ragu s proljetnim tartufima, žele dimljenog bunceka s pjenom od zelenog graha, terinu od soma s hrenom, srneći hrbat (specijalitet Obauera)...

A ONDA JE SLIJEDILA Gregorova američka avantura: ni manje ni više nego odlazak u French Laundry zvjezdanoga *chefa* Thomasa Kellera, tada vodećeg američkog *chefa* koji je stolovao u najboljem američkom restoranu. Bio je to Gregorov izravan susret sa samim vrhom svjetske gastronomske ponude.

– Do toga je došlo slučajno. Šetao sam

Londonom i u jednoj knjižari vidio kuharicu „The French Laundry“. Gledao sam recepte za umake i odmah rekao – tamo moram ići raditi. Tada sam vidio koliko kvalitetne namirnice mogu biti, kako se naporno radi i što treba za veliki uspjeh. Bilo je jako teško, ali učite svaki dan i to mnogo. Sjajno iskustvo.

Sljedećih pola sata, i više, proveli smo slušajući zabavne anegdote iz French Laundryja, ali i ozbiljne usporedbe s tim iskustvima i onim prikupljenim u Alinei, restoranu *chefa* Granta Achatza, Kellerova učenika i štićenika, gdje se Vračko susreo s avangardnom kuhinjom.

Vrativši se iz Sjedinjenih Država, Gregor je bio oboružan novim znanjima, iskustvima i idejama. Iz French Laundryja donio je mnogo više od tehnika i recepata, među kojima je bio i onaj za biskvitni sladoled s čokoladnim kuglama od bijele čokolade i naranče u glazuri od tamne čokolade. Donio je sasvim nešto novo, ali ovaj put propušteno kroz katalizator vlastite osobnosti i pogleda na svijet.

No, u Hiši Denk se i dalje jelo različito. Austrijanci uglavnom plate mesa i ribe, sve dakako dobro i znalački spravljeno, ali sasvim obično, onako kako se može jesti na mnogim drugim mjestima. Ali oni znalci koji su se prepuštali mladom *chefu*, jeli su nešto sasvim drugo – jela za najviše ocjene. Ipak, neki kritičari su i dalje, usprkos oduševljenju, pisali da je kod Gregora tada još bilo previše odstupanja, previše htijenja, dosta znanja i sjajnog baratanja tehnikama, ali prečesto bez sklada okusa. A opet, sve je češće potpuno iznenađivao savršenim jelima i jednim potezom brišao sve ono napravljeno ranije.

– **KUĆI SAM SE DEFINITIVNO** vratio prije deset godina, kad je mama odlazila u mirovinu. I dalje je roditeljski lokal bio domaća, seoska gostionica. I vikendom sve puno

Gregor Vračko bogat je izvor anegdota sa svojih mnogobrojnih stažiranja (u razgovoru s našim suradnikom)



15 VODEĆIH SLOVENSКИH RESTORANA

Nakon dugogodišnje dominacije tri restorana – JB, Gostilna pri Lojzetu (Dvorac Zemono) i Hiša Franko – posljednjih godina počeli su se izdvajati novi, talentirani *chefovi* mlađe generacije, među kojima su i braća Vračko (Gregorov brat David vodi sjajni mariborski restoran Mak), Mojmir Šiftar

(Skipass u Kranjskoj Gori), Bine Volčič (Monstera Bistro u Ljubljani), Marko Pavčnik (Pavus, Laško), Jorg Zupan (Atelje, Ljubljana) i drugi. „U Sloveniji se može govoriti o vrlo kvalitetnoj restoranskoj sceni, pogotovo zahvaljujući mlađim *chefovima*, što sve rezultira i podizanjem gastro

kulture. Malo su pomogli i novinari, malo nagrada Ani Roš za *cheficu* godine na World's 50 Best... To sve ide zajedno“, tvrdi Gregor Vračko.

Evo popisa 15 najboljih slovenskih restorana prema izboru hrvatskog izdanja Playboya (abecednim redoslijedom):

Atelje (*chef* Jorg Zupan), Ljubljana
Dam (*chef* Uroš Fakuč), Nova Gorica
Gostilna pri Danilu (*chef* Vesna Čarman), Škofja Loka
Gostilna pri Lojzetu – Dvorec Zemono (*chef* Tomaž Kavčič), Vipava
Gostilna Rajh (*chef* Tanja & Damir Pintarič), Murska Sobota
Hiša Denk (*chef* Gregor Vračko), Kungota, Maribor
Hiša Franko (*chef* Ana Roš), Staro Selo, Kobarid
Mak (*chef* David Vračko), Maribor
Monstera Bistro (*chef* Bine Volčič), Ljubljana
Pavus – Grad Tabor (*chef* Marko Pavčnik), Laško
Restavracija JB (*chef* Janez Bratovž), Ljubljana
Rizi bizi (Tomaž Bevčič/Janko Franetič), Portorož
Skipass Restaurant (*chef* Mojmir Šiftar), Kranjska Gora
Vila Podvin (*chef* Uroš Štefelin), Radovljica
Pikol (*chef* Maruška & Tadej Gašparin), Nova Gorica

10 ostalih izvanserijskih restorana: As (Ljubljana), Cubo (Ljubljana), Gostilna Kristof (Brdo kod Kranja), Galerija okusov (Celje), Maxim (Ljubljana), Ošterija Debeluh (Brežice), Paučnik (Laško), Restavracija Strelec (Ljubljana), Stari Kaštel (Buje), Vila Herberstein (Velenje)

Austrijanaca. Dobro se poslovalo. S mamom sam, kao i za mojih prethodnih kraćih povratka kući, neko vrijeme radio zajedno, ali ne dugo. I danas ona nekad pomogne, malo u kuhinji, a imamo i vlastite vrtove, tu u okolini. No, otad se sve izmijenilo, premda u Hišu Denk vikendom i dalje stiže mnogo Austrijanaca. Znaite, mi uopće ne radimo za novac. Novac vam treba za život, ali nama nije u prvome planu. Mi sve dajemo na opuštenost, sreću i zadovoljstvo. Kod nas možete pojesti vrhunsko jelo, ali u potpuno opuštenom ugođaju. Ima vrhunske hrane i u uštogljenim restoranima, ali ja se osobno ne vidim u njima. Ja sam za veselje, smijeh za stolom, jelo koje okuplja ljude, prijatelje... Ne radimo zbog ocjena restoranskih vodiča, nego za našo zadovoljstvo – ono što priroda daje, to stavljam na tanjur – kaže Gregor.

Dakle, filozofija bi se mogla svesti na sintagmu – vrhunske namirnice pretvorene u

vrhunska jela u opuštenom ugođaju. Gregoru, recimo, nije problem janjetinu platiti 40 eura za kilogram („Ali nenađmašna je. Mogao bih kupovati novozelandsku za 12 eura, ali mene to ne zanima“, reći će), jer bez kvalitetnih namirnica nema ni dobrog jela. A kvalitetne namirnice, naravno, nisu na raspolaganju svaki dan.

– Danas, recimo, nemamo vrganja, jer ih nema. A danas će za ručak deseci lokala u okolici služiti vrganje, naravno smrznute. No gosti to ne shvaćaju. Zato mi i nemamo pravi meni. Dobijem toliko i toliko komada nečega, i to je to, pa s time kuhamo. A nemam ni hladnjak, samo dva mala gdje držimo sladoled. Dakle, sve što dođe, odmah se skuha i posluži.

Vračkov kulinarski stil obično se opisuje kao suvremeni nastavak obiteljske kulinarske tradicije, s jelima od štajerskih namirnica, usmjeren na fine detalje i jedinstveni

Onima koji na večeru stižu iz daljih krajeva, Hiša Denk nudi i vrlo udobne sobe s finim doručkom

ukupni doživljaj gosta, dok neki drže da on zapravo još uvijek gradi svoj stil. Sam Gregor svoj će stil opisati lakonski:

– Ne znam kakav je moj stil. Recimo – sočan. Naime, uvijek mi je nešto presuho i stalno govorim – jelo mora biti sočno. A autorska jela? Nemam ih. Pa u svijetu je već sve izmišljeno. Ipak, volim eksperimentirati. Samo to i radimo svo vrijeme. Ali ne volim, kao što sam nedavno probao u jednom hvaljenom restoranu, kad netko na tanjur stavi meso teleće glave, pa na njega pileći batak, vilin klinčac (*mousseron*, vrst gljiva), ribizl, kuhanu blitvu i pečene krijeste, pa sve zalije kiselim umakom od jetre. Takvo nešto ne mogu shvatiti. Ili kad se „brenorerom“ poprži filet skuše i oko toga stave komadići krastavca marinirani u sezamovom ulju. Gdje je tu kuhanje? Ajde, može biti dobro, ali iz te skuše sigurno možete izvući mnogo više. Danas svi samo služe hladno i sirovo, ništa se ne krčka satima, da bi se dobio onaj sjajan okus. A meni hladno dizajnersko jelo ne znači ništa. Ja tražim okuse. Ili, recimo, prženo zelje s malo suhe janjetine, nešto kao pršut, sve bez umaka. To ne razumijem. Ali, to je sad moda... Ne znam, možda ne idem u korak s vremenom. A pri tome, ja obožavam kupus. Ali mi ga jako pečemo i od njega radimo bistru crnu juhu, fino reduciranu. Slatka je i ima onaj fini zeljnati okus, kojeg svi mi volimo, čisti ekstrakt zelja...

NAKOM POČETNOG uhodavanja, Vračko je odlučio potpuno obnoviti arhitekturu i opremu restorana, dodati sobe..., i sve je završilo početkom jedne posve nove ere koja je Hišu Denk i izgurala na vodeće mjesto slovenske restoranske scene, barem prema mišljenju nekih meritornih ljudi.

– Jednostavno sam osjetio da stvari trebaju mijenjati. Srušili smo staru kuću i napravili novi restoran, premda još nisam imao razrađen neki novi koncept. No, rekao sam – tu sigurno više neću peći čevapčice. Htjela mi je mama i dalje pomagati, ali nisam želio. Krenuo sam sa svojim. I kad smo sve završili, vratili su se stari gosti, čudili se što nema roštilja, budući da sam počeo nuditi samo ono što želim kuhati. Ali, to je bila samo jedna komponenta, jer su sve trebala pratiti i vina, i još stotinu stvari. To je bio potpuni rez, novi početak. Mama je to teško primila. Još i danas mi kaže – kako si ti rušio moje zidove, tako će jednoga dana netko tvoje. A ja joj kažem: „Mama, ja srećom nemam zidova, samo staklo“ (smijeh).



Hiša Denk nudi jednostavnija i složenija jela. Neka dolaze pred gosta na jednom, a neka na dva-tri tanjura. Recimo, smuđ, riba iz ove regije (ima divljih od 4-5 kilograma), ima debele filete. Potrbušinu takve ribe najjednostavnije bi bilo pretvoriti u tartar, ali u Denku od toga rade terinu. Mi smo za našeg posjeta kušali jelo od smuđa koje kombinira dvije tehnike – poširanje i pečenje, odnosno dva komada, svaki na svome tanjuru, s različitim prilozima, a sve kao jedan slijed.

Za trpezama Denka rijetko se što ponavlja, jer se sve temelji na dnevnoj ponudi, ono što se od namirnica uspije dobiti. Dan prije našeg posjeta Gregor je, recimo, dobio srndaća, janjetinu, govedinu, obraze svinje pasmine mangalica, buču, ciklu, matovilac..., pa se to i našlo na meniju. Jela su uključivala ragu, hrbat, kuhane okruglice punjene pastom od pasjeg trna (biljka, slov. rakitovec), govedinu s crnim češnjakom...

Ručak i večera u Denku imaju različite koncepte, ali ih tu ne treba opisivati, jer će ih Gregor od siječnja ponovo izmijeniti. Dovoljno je reći da su svi stolovi redovito popunjeni, pogotovo vikendom, te da meni prosječno košta oko 50 eura po osobi. Stižete li na večeru vikendom iz Hrvatske, poželjno je rezervirati i neku od udobnih soba u ponudi (65-90 eura po sobi, s doručkom).

Hiša Denk, dakle, danas izgleda sasvim drukčije nego prije deset godina, a Gregorova su jela znatno ujednačenija. Tamo se sada više ne može doći bez rezervacije.

Iz French Laundryja donio je mnogo više od tehnika i recepata, među kojima je bio i onaj za biskvitni sladoled s čokoladnim kuglama od bijele čokolade i naranče u glazuri od tamne čokolade

IŠČEZLA SU, DAKAKO, i obična jela, kao i obični gosti. Restoran je moderno uređen, s prekrasnim pogledom na prirodu s kojom se interijer stapa. Oprema lokala je vrhunska, a mali priručni „podrum“, zapravo klimatski kontroliran ostakljen prostor uz glavnu salu, pokazao nam je Gregor, prepun je boca najslavnijih etiketa iz cijeloga svijeta, osobito dobro opskrbljen francuskim imenima (cijele vertikale La Toura i sličnih favorita).

– Veseli me i što imamo sve više mladih gostiju. Znače, gosta nikada nisam proćernjivao prema izgledu. Sad ima mladih ljudi koji, umjesto da odu na hamburger ili pizzu, dođu kod nas i nešto pojedju, često i čitav meni, satima. To je za mene gušt. Već sam vam rekao da mi ovo ne radimo prvenstveno zbog novca, već zbog zadovoljstva. Ne živimo na velikoj nozi. Recimo, ja imam dvoje hlače, jedne cipele, uzmem neke reklamne majice i jakne, pa to nosim po cijele dane... – smije se Vračko.

Gregor je, u pravom smislu te riječi, čovjek trenutka. On će na licu mjesta napraviti nešto posve posebno, premda voli da mu se neke želje najave ranije. Za vegetarijance će, recimo, jela smišljati cijelu noć ako treba. Ali, kod njega je najpametnije sjesti za stol i reći – kuhajte što želite, iznenadite nas. To naravno ne znači da su njegove kreacije slučajne i nasumične, već itekako promišljene i logične.

S vremenom, izmijenio se i meni, kao i način ponude, a svi se elementi restorana i dalje mijenjaju. Ono što je ostalo jesu Gregorov entuzijizam, energija i sklonost progresivnome kuhanju. Sada mu u tome pomaže čitava ekipa u kuhinji, a on uglavnom samo nadzire posao. Svako jelo tu je i dalje često zagonetka, intrigantna, ali nevjerojatno slasna kompozicija elemenata.

Ima tu još uvijek citata iz cijeloga svijeta, mjesta na kojima je Gregor stažirao, ali sve više, kažu oni koji tamo stalno zalaze, i slovenskih tradicionalnih jela prevedenih na suvremeni jezik i još mnogo zanimljivih stvari. Zato je u Hiši Denk najbolje prepustiti se domaćinu, opustiti se i uživati. Nećete biti razočarani. 🍷