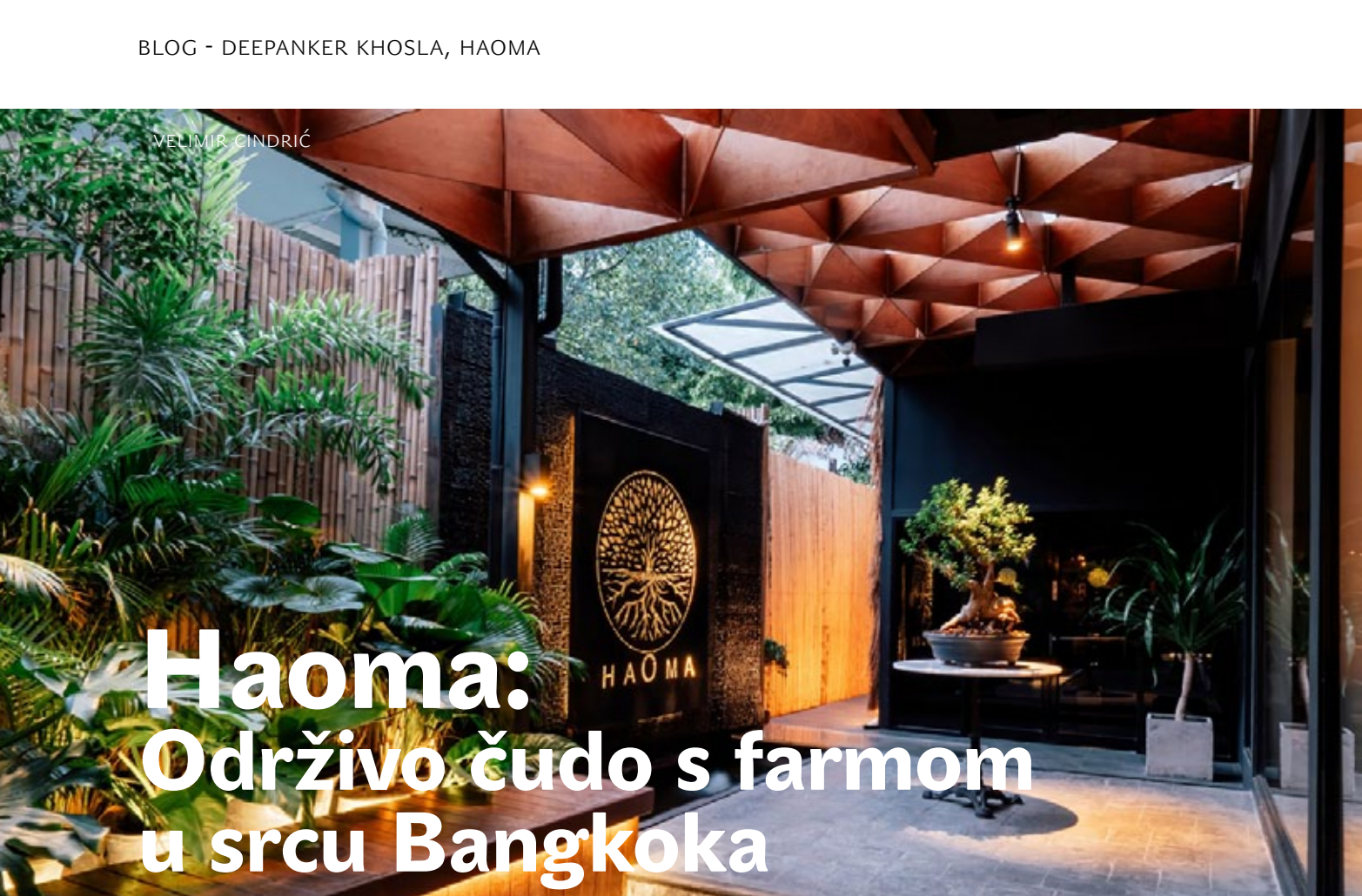


VELIMIR CINDRIĆ



Haoma: Održivo čudo s farmom u srcu Bangkoka

Kada se nakon izazovne 2022. ipak pokazalo da je svijet restorana i dalje jak, otporan i kreativan kao i uvijek, industrija dodjela nagrada za restorane i chefove ponovo je bila u prvome planu. Best Chef Awards dijelio je pozornost s objavama novih Michelinovih zvijezda, dok su rangiranje La Liste i popis World's 50 Best Restaurants (uključujući i njegove regionalne liste) ponovo postali mjerilo vrijednosti i aktualnosti. Isto tako, tada je i jedna ekipa pažljivo odabranih stručnjaka, na poziv magazina Forbes, sastavila popis od deset „cool“ restorana, onih koji su ih ugodno iznenadili i mjesta na koja se rado vraćaju, a koja su preporučili svima posjetiti u 2023-oj. Među njima je tada bio i restoran Haoma u tajlandskome Bangkoku.

Za tada 32-ogodišnjeg chefa Haome, Deepankera Khoslu, znao sam kao jednog od tri prva dobitnika nagrade organizacije The World's 50 Best Restaurants nazvane „Champions of Change“, priznanja koje prepoznaje i slavi „heroje ugostiteljskog sektora koji pokreću značajne akcije i stvaraju planove za bolji svijet“. Tada sam prvi put pisao o njemu, neposredno prije negoli je u Haomu stigla i Michelinova zvijezdice i, još važnije, zelena zvijezdica, koja označava spoj gastronomije i održivosti. Nakon što je gotovo pola života proveo u kuhinji, Khosla ili „DK“, kako ga zovu prijatelji i kolege, osvajanjem spomenutih zvijezdica, došao je na prekretnicu karijere.

Spomenuti Forbesovi stručnjaci, uz svoju preporuku, ovako su opisali restoran: „Haoma je posve originalan i zabavan doživljaj kreativne kuhinje. Istovremeno, to je vjerojatno i jedan od vodećih restorana u svijetu po pitanju održivosti. Počeo je kao „neoindijski“ restoran s impresivnim urbanim

vrtom u chefovom privatnom domu (od tada je preselio u susjednu kuću), a također uzgaja i vlastitu ribu. Čak poslužuju i tajlandsko-monsunsku kišu kao negaziranu i gaziranu, da se i ne spominje da imaju i vrhunski vinski program. Ukratko, strastveni kulinarski projekt koji je, usput, dosad skuhaio pola milijuna obroka za beskućnike u Bangkoku...“.

Budući da je i sam migrant, Khosla prirodno osjeća posebnu privrženost toj obično marginaliziranoj i često zlostavljanoj skupini stanovništva. Tijekom pandemije bio je zaprepašten kad je shvatio kako su tisuće migranata lako otpuštene bez pomoći svojih poslodavaca ili vlade i to ga je natjeralo da uloži još više energije u projekt koji je nazvao „Nitko gladan“. Drugi način na koji im pomaže je to da je čitava ekipa Haome sastavljena od migranata, od kojih neki i nemaju iskustva u struci, ali svi dijele istu energiju i odlučnost kakve krasi Deepankera Khoslu.

Deepanera sam potom prvi put susreo u kulturnom cirkusu hotelu The Dolder Grand gdje je sa chefom Heikom Niederom iz tamošnjeg The Restaurants, s ocjenom od dvije Michelinove zvijezdice, priredio četveroručnu večeru. Njih dvojica tada su uspješno spojili Švicarsku i Aziju, a ja sam imao prilike malo bolje upoznati obojicu.

Rezultat svega bio je da sam, godinu i pol poslije, iz Bangkoka dobio poziv da zajedno s nekoliko kolega posjetim Haomu, njezinu farmu i iz prve se ruke upoznam s jedinstvenim radom tog restorana.

Deepaner Khosla (34), podrijetlom iz maloga grada u Indiji, osmislio je sjajan način na koji je u Tajlandu izgradio svoj novi početak. Tamo je uspio stvoriti zelenu oazu usred urbanoga kaosa - Haomu, vrhunski neoindijski restoran s



društveno i ekološki odgovornim srcem i eksplozivnim okusima, vjerojatno jedan od najodrživijih restorana na svijetu.

Bangkok, grad poznat po tome što nikad ne spava, po noćnim uličnim tržnicama hrane koje preporučuje i Michelin, pikantnim jelima, raskošnim palačama, gigantskim kipovima Bude, mečevima tajlandskog boksa i ludim zabavama, ujedno je i jedan od najzagađenijih gradova na svijetu. I upravo tamo, u njegovu srcu, Deepanker Khosla stvorio je Haomu, projekt kojim svom indijskom podrijetlu daje suvremeno lice.

Deepanker je proputovao Tajland, Vijetnam, Kambodžu i cijelu jugoistočnu Aziju tražeći istomišljenike, otkrivajući namirnice, okuse i recepte, stvarajući odnose s dobavljačima namirnica koji traju do danas. Bilo je to i vrijeme kada su on i njegov prijatelj Deepak pokrenuli NutriChef, projekt zdrave hrane koji Khosla i danas vodi s velikim uspjehom i koji je pokrenut u istoj zgradi u kojoj se danas nalazi Haoma. Upravo su taj uspjeh i Deepankerova želja da se vrati fine diningu i doveli do Haome.

Restoran Haoma život je započeo 2017. kao mali à la carte restoran sa 16 mjesta. Ime je dobio prema božanskoj biljci u zoroastrizmu i prisutan je u kasnijoj perzijskoj kulturi i mitologiji. Potječe iz indoiranske religije i srodna je vedskoj somi, a vjerski spisi tvrde da daje besmrtnost svima koji je okuse. Glavna investicija restorana, što će se pokazati ključnim za njegov uspjeh, bila je posvećena uspostavljanju vlastite farme. Naime, u vrijeme kad je DK putovao Tajlandom, Vijetnamom, Kambodžom i diljem jugoistočne Azije tražeći istomišljenike, otkrivajući sastojke, okuse i recepte, upoznao je Keowa, farmera koji ne samo da i dalje donosi svježe proizvode u Haomu, već je i posijao prvo sjeme koje je preraslo u duboku ljubav prema poljoprivredi koju Deepanker sada primjenjuje u vrtu svog restorana u gradu i na svojoj farmi izvan Bangkoka.

„Sada se mogu osvrnuti i priznati da na početku Haome nisam imao jasnu ideju što želim raditi. Već smo bili u drugoj godini projekta kad sam poduzeo putovanje kući u Indiju i čim sam se vratio u Bangkok, sjeo sam s pomoćnim chefom i rekao – kuhat ćemo našu, indijsku kuhinju“, sjeća se Khosla.

Nakon toga, profil okusa u restoranu obuhvatio je 360 stupnjeva. Identificirali su se kao neoindijska kuhinja i počeli kuhati tradicionalnu indijsku hranu, rabeći suvremene tehnike i prezentaciju jela.

Nakon što se svijet u ožujku 2020. izmijenio, Deepanker i ekipa Haome sjeli su za stol kako bi odlučili o sljedećim koracima i vrlo brzo prioritet nije bio posao, već ljudi. Tako su, s vrlo prirodnom željom da iz hrane koja im je ostala u restoranu (uključujući i stotine kilograma riže) izvuku maksimum, počeli pripremati vrlo jednostavna jela koja su umotali u lišće banane i nosili beskućnicima.

Upravo je ta inicijativa donijela Khosli nagradu „Prvak promjene“. U to su vrijeme skuhalo 125.000 obroka za siromašne u gradu, prikupivši oko 20.000 eura u donacijama. Ubrzo je taj broj uvelike premašio i pola milijuna obroka.

Danas, kada se čini da je pandemija daleko iza nas, Bangkok nas je dočekao u svojoj uobičajenoj prometnoj kakofoniji i živopisnim prizorima kud god čovjek pogleda. Dakle, nešto potpuno normalno za grad u Aziji koji broji kakvih 11 milijuna stanovnika.

Već prve večeri našli smo se s Khoslom, koji nas je odveo na street food večeru u Kinesku četvrt, točnije na jedan od štandova od njegova povjerenja. Da bismo se oporavili od puta i otklonili posljedice vremenske razlike, večera se sastojala isključivo od juha. Oni koji češće putuju u Aziju znaju

djelovanje tih bogatih juha (zaboravite na europeizirane inačice iz domaćih kineskih restorana), poput kolagenom bogatog fish maw soupa od ribljih mjehura, smeđe guste tekućine super ljepljive konzistencije, gdje spužvasta tekstura sušenih mjehura upija sav okus bogatog umaka u kojoj je kuhana. Ta je juha vrlo popularna u Chinatownu Bangkoka i visoko cijenjena u tradicionalnoj kineskoj medicini, jer se tvrdi da ima mnogo različitih zdravstvenih prednosti za kožu, i crijeva. Premda zvuči neprivlačno, mnogima se odmah sviđa. Naiskusni jelac očekuje vrlo riblji okus, no njega zapravo nema. Nakon prvog gutljaja, toplina juhe obavija vaše tijelo poput ugodnog, toplog ogrtača.

Ili recimo, kway chap, paprena juha od svinjetine, s jedinstveno smotananim rezanacima. Mnoge juhe dolaze s nizom različitih dodataka, uključujući meso, iznutrice, tofu i prepeličja jaja. Dakako, nismo propustili niti okruglice punjene ribom i kozicama, koje su sjajan dodatak juhama, kao niti začinjavanje đumbirom, čilijem i octom.

Probal i smo još i neizbježnu juhu congee tom yum te jednu s ribom i kozicama. Treba još napomenuti da u Bangkoku juhe obiluju tajlandskim biljem, što im daje jedinstven okus u odnosu na one u drugim kineskim četvrtima širom Azije. Naš je izlazak završio, kako je to uobičajeno u Bangkoku, u jednom lokalnom baru, uz tajlandski tematske koktele i autentičnu glazbu.

Idućega jutra, krenuli smo na put do Haomine farme, gdje restoran uzgaja vlastito voće, povrće, ribu, piliće i koze (za mlijeko), a koja je utemeljena i posluje od 2020. Udaljena kakvih 40 kilometara od Bangkoka, farma ima i sustav za skupljanje kišnice i ribogojilište, pri čemu se kišnica rabi za ribogojilište i recikliranje korištenjem Nordaq sustava, kojim postaje pitka. Riječ je o potpuno biodinamičkoj, regenerativnoj farmi s peradi, mljekarstvom i poljoprivredom, nešto što u Tajlandu nije postojalo nikada prije. Sasvim dovoljno uz već spomenuti vrt u sklopu samoga restorana s 15 vrsta začinskog bilja i hotelom za pčele.

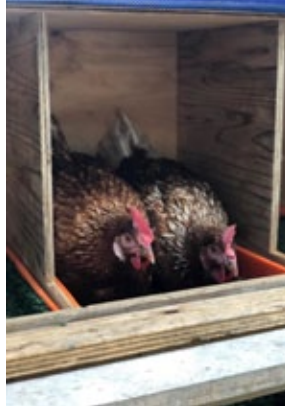
Ta farma, ma koliko bila osmišljena i održavana s velikom ljubavlju, ipak više ne zadovoljava Deepankera, ponajviše stoga što je preblizu Bangkoku i samim time izložena velikom zagađenju koji taj grad neprestano isijava. Zato je već u planu nova, veća frama, udaljenija od Bangkoka i smještena u potpuno prirodnom i nezagađenom kraju, na suprotnoj strani od postojeće. Tamo će, kaže DK, uspjeti ostvariti svoju idealnu farmu, i to već u dogledno vrijeme.

Po obilasku farme otišli smo na ručak u lokalni floating lake restoran, tajlandsku insituciju rasprostranjenu širom zemlje (ime sve govori), s autentičnom hranom za središnji Tajland (pretežita namirnica je slatkododna riba), pripremljenom u jedinstvenom okruženju uz jezero.

Slijedio je odmor u hotelu i večera u Haomi. Smještena u kući iz 1970-ih, nekadašnjem domu Deepankera Khosle, Haoma je prva urbana farma na Tajlandu i restoran s nul-tom količinom otpada u srcu Bangkoka. Naime, Haoma se u svakom koraku vodi svojom filozofijom „Rasti da bi vratio“. Sve što Haoma radi usmjereno je na regeneraciju ekosustava, hrane i zajednice. DK to kaže sažeto - kuhamo održivu neoindijsku kuhinju inspiriranu našom kulturom, baštinom i korijenima, predstavljajući recepte od jučer u stilovima današnjice, uz maksimalnu moguću uporabu lokalnih namirnica.

Po dolasku, DK nam je izložio principe njegove jedinstvene filozofije i proveo nas restoranskim hidrofonskim vrtom, odakle dolazi dio namirnica koje sačinjavaju jela





Haome. Danas je taj restoran rezultat dubokog proučavanja i istraživanja korijena indijske kulinarske povijesti i putovanja koje goste vodi od Istoka do Zapada, od kopna do mora i kroz svaki kutak golemog indijskog teritorija, a sva se jela spravljaju od tajlandskih namirnica, od kojih većinu, rekao sam već, restoran uzgaja sam.

Haoma poslužuje dva degustacijska jelovnika, jedan s mesom i morskim plodovima te izvanredan vegetarijanski. Zapravo ih je šest, jer svaki od ta dva menija dolazi u tri verzije – Meat & Seafood Experience (7 sljedova), Signature Meat & Seafood Experience (10 sljedova) i Epicure Meat & Seafood Experience (10 sljedova), odnosno Vegetarian Experience (7 sljedova), Signature Vegetarian Experience (10 sljedova) i Epicure Vegetarian Experience (10 sljedova), po cijenama od oko 95, 120 i 130 eura (155 za Epicure Meat & Seafood).

Tijekom osam godina postojanja, Haoma je sakupila čitav niz prepoznatljivih jela, od kojih većina više odavna nije na meniju, ali lijepo ukazuju na razmišljanje njezina chefa. Recimo, jelo Silk & Chicken izvrstan je primjer Khoslina stila. Riječ je o verziji coorgi curryja (curry s coorgi masala pastom), koja uključuje vlastitu piletinu iz slobodnog uzgoja farme Haoma, tajlandski kokos i kachampuli ocat. Ta vrst curryja dolazi iz Kodagua, poznatog i kao Coorg, ruralnog okruga u jugozapadnoj indijskoj državi Karnataka. Također se ističe tandoori lubenica s feta sirom farme Haoma, sorbetom od citrusa i Haominim kavijarom, definitivno jedno od jela koje pokazuje Deepankarov suvremeni pogled na indijsku kuhinju. Jastog pečen u gheeju (maslo ili pročišćeni maslac), jedno je od glavnih jela Haome, koje potječe s juga Indije. Za postizanje savršene teksture, boje i arome tog klasika rabi se guntur čili (skupina sorti čilija iz okruga Guntur i Prakasam u Andhra Pradeshu).

S druge strane, postoji i filozofija vezana uz namirnice. „Deepanker Khosla kaže za svoju ekipu u restoranu Haoma: ‘Uzgajamo ono što kuhamo, a kuhamo ono što volimo’. A što je to? Održive, sezonske, lokalne namirnice koje im donose farmeri, uzgajivači stoke i ribari, kao i one s vlastite farme restorana. Te su namirnice pretvorene u ukusna, lijepo poslužena neoindijska jela, u à la carte obliku i sezonskim degustacijskim menijima, uključujući i vegetarijanski. Sve se to događa u blagovaonici gdje čak i dekor uključuje neiskorištene dijelove biljaka”. Tako 34-ogodišnjeg Deepankara Khoslu i njegovu Haomu opisuje vodič.



*Naš je meni te večeri izgledao ovako
(kilometražna označiva krug
iz kojeg dolaze namirnice):*

Sitni zalogaji

*Dimljena skuša Bali
Bombajski sendvič
Krustada od suho odležanih jakopskih kapica
Sirova panna od manga*

Chaat od rajčica

*Džem od rajčice, shorba led, kiseli krastavci
690 km*

Mladi grašak

*Ikra pastrve, domaći kiseli krastavci, dragoljub
790 km*

Morski ježinac

*Espuma, uštipci
170 km*

Glavoč

*Himalajski timur papar, duguljasta limeta,
thecha (ljuta indijska mješavina začina)
od kikirikija
680 km*

Jastog

*Pulissery (tradicionalni južnoindijsku curry
od umućenog jogurta, kokosove paste i
pikantnih začina), kavijar, pečeni bao s gheejem
270 km*

Kokoš ili jaje

*Keema ghotala (aromatična masa
mljevene pileline pomiješane s jajima,
popularna u Mumbaiju), žumanjak*

Janjetina

*Pire od senfa, shiso, nihari jus (jus od
sporo pečene janjetine), yakhni Pulao
(pakistanski pilav s piletinom)
58 km*

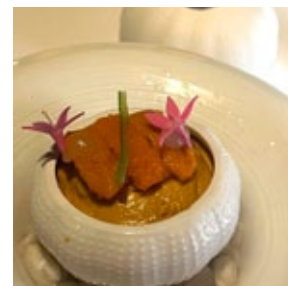
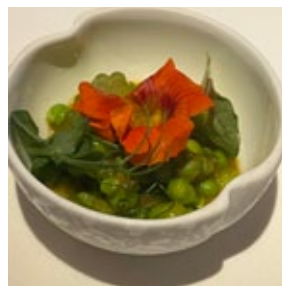
**45 dana suho odležani „tajlandski jasmin
wagyu“**
450 km

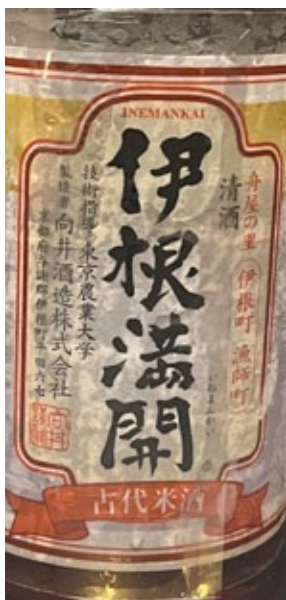
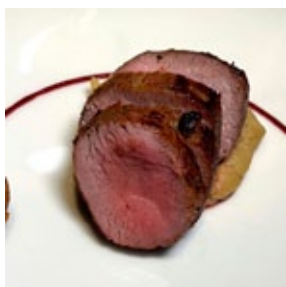
Medeni rasmalai (desert iz bengalske regije indijskog potkontinenta)

*Med, svježi sir, šafran i mlijeko od pistacija
790 km*

Teksture čokolade

*Kikiriki, sorbet od kakaa
250 km*





Petit four
Haoma osim sjajnih jela ima još jedan veliki adut – Vishvasa Sidanu, direktora hrane i pića, najzaslužnijeg za to da je vinska karta restorana u listopadu prošle godine osvojila nagradu za Najbolju vinsku kartu (Grand Prix) na svijetu i najbolju kratku vinsku kartu u Aziji (Starwine List 2024). Stoga nije na odmet spomenuti i pića sparena uz naš meni:

Pivo
Suruga Bay Imperial Double IPA

Rosé sake
Mukai Kuniko, Ine Mankai, Kyoto, Kyo no Kagayaki & Murasaki red rice

Kizhoshu
Daisuke Zuzuki, Fukushima, Umi

Grower Champagne
Adrien Dhondt, Côte des Bar, Dohndt-Grettet „Roc Solare” Extra Brut

Bijelo vino
Fabrice Dodane, Jura, Domaine de Saint Pierre Arbois Les Brulles Chardonnay 2018

Macerirano vino
Tom Lubbe, Roussillon, Matassa Cuvée Marguerite 2021

Sherry
Jesus Barquin & Eduardo Ojeda, Montilla, La Bota De Oloroso #116

Crveno vino
Maria Jose Lopez de Heredia, RIOJA, R. Lopez de Heredia Vina Tondonia Reserva 2011

Slatko vino
Olivier Bernard, Stephan Von Neipperg & Xavier Planty, Sauternes, Chateau Guiraud 2009



Narednoga dana ručali smo u restoranu koji vodi Deepake-rova supruga – Ministry Of Crab, o čemu ću reći nešto više u posebnome tekstu. Kako je toga dana više od tisuću kilometara udaljeni Mjanmar zadesio katastrofalni potres, koji se itekako osjetio i u Bangkoku, propao je naš poslijepodnevni izlet brodom gradskim kanalima, posjeta velikome Budi i poznatim hramovima. Naime, kako su gradske vlasti uputile građane da napuste urede i poslove te odu svojim kućama, u gradu su otkazane sve aktivnosti i zatvorene trgovine, što je za ionako nemoguć promet bilo pogubno.

Premda se do večeri situacija koliko-toliko normalizirala, umjesto predviđene večere u restoranu JO Chula, morali smo se zadovoljiti jednim dostupnim, u kvartu našeg hotela (mnogi restorani bili su te večeri zatvoreni) – Sri Trat, s rustikalnom istočnotajlandskom kuhinjom, što je bio vrlo sretan odabir.

Ali zato nije propao planirani lokal Alonetogether, baru s odličnom glazbom i iznimnim koktelima. Te večeri u tom skrivenome speakeasyju u Sukhumvitu, ukrašenom vintage vinilnim pločama, nastupao je jazz trio s odličnim pjevačem. Uz niz standarda i sjajne koktele ugodno smo zaključili dan.

Subota, dan našeg odlaska, bila je rezervirana za intervju s Deepankerom i ručak u Rung Runeang, jednom iz obiteljskog lanca lokala, među Bangkočanima poznat po svojim tom yum rezancima, svinjskoj juhi s rezancima i komadićima svinjetine, zatim jelima s mljevenom svinjetinom, jetricom i crijevima, ribljim okruglicama, klicama graha i drugim tajnim sastojcima vlasnika. Također se mora kušati hrskava riblja kožica, koja se može naručiti kao prilog, a izvrsna je i umočena u juhu s rezancima. Premda ima i vrlo blagih, neke od juha prilično su ljute, ali većina veterana dodaje ostale sastojke koji se nalaze na stolu - ocat, kikiriki, čili i šećer te riblji umak, da bi ublažili ljutinu i uravnotežili okus. Tu je i sok od limete koji je obavezan.

Naši su povratni letovi bili raspoređeni tijekom čitava tog dana. Moj je bio navečer, tako da sam, nakon ručka, još mogao uživati u čarima Bangkoka, družeći se s Deepankerom Khoslom. Sve do iduće prigode.

je završilo različitim desertima, s minimalnom količinom šećera, i opuštajućim završetkom u zamračenom prostoru uz kavu, čaj i slatke zalogaje.

„Na Novom Zelandu ima toliko nevjerovatnih stvari za pokazati, toliko cool stvari koje nitko iz cijelog svijeta nikada prije nije vidio. Sada imamo 30-ak jela unutar degustacijskog jelovnika. On varira - ponekad ima manje sljedova, ponekad više, ovisno o namirnicama... Trenutačno imamo mnogo povrća iz našeg vrta, kao što ste vidjeli. Na početku jelovnika veliki je fokus na tome. Ali kad nastupi zima, jelovnik se mijenja. Skraćuje se i više se fokusira na ocean. Zimi koristimo lakto-fermentirane šljive, ukiseljene namirnice, ocat i cvjetove“, rekao mi je Vaughan.

Amisfield ima dva jelovnika za večeru - standardni i Chef's menu (400 i 700 NZD). Chefov jelovnik je traženiji i poslužuje se za samo 12 gostiju dnevno, jer je dosta razrađeniji. Traje oko četiri sata, a gosti jedu na različitim mjestima unutar restorana. Ostalih 20 gostiju najčešće se odlučuje za Amisfield meni, koji traje oko tri sata. Chefov meni za većinu je provokativniji i sadržava prepoznatljiva jela poput njegove pačje noge s jestivim pandžama od crnog tartufa.

„Ja se malo zezam s tim. Na kraju je za to jelo potrebno malo boljeg žvakanja. Naravno, mogao bih ga napraviti tako da se topi u ustima, poput savršenih svinjskih čvaraka, ali želim da gosti žvaču, da se osjećaju kao da zapravo jedu pačju nogu. Tekstura je isprva nevjerovatna, gotovo kao Dorito

čips. Ali na koncu ostavim malo hrskavice na njemu. To je provokacija. Želim da žvaču i osjete to što piše u imenu jela, iako se radi o šaljivoj igri koju igram s gostima, na svoj poseban način“, objasnio mi je Vaughan.

Sve zajedno, riječ je o putovanju okusima Novog Zelanda i nevjerovatno zanimljivom doživljaju. Amisfield se nalazi među najboljim restoranima svijeta, nudeći jedan od najboljih gastronomskih doživljaja. I dugo ostaje u sjećanju, jer zamršenost Vaughanovih jela ostaje s vama, veseli i potiče na razmišljanje, tjednima nakon što ste posjetili restoran.

Sljedećeg dana, Vaughan nas je odveo u Winton u Ayrburnu, najnovije izletišta posvećeno ležernoj hrani i vinu na Novom Zelandu s nekoliko restorana, smješteno nedaleko Queenstowna. S bogatom 160-godišnjom poviješću, Ayrburn spaja nasljeđe i inovacije, nudeći pametno osmišljene okuse, zadivljujuće priče i neusporediva iskustva. Tamo smo uživali u nepretencioznom, ali divnome ručku s različitim pizzama i tjesteninama.

Istoga dana navečer imali smo čast posjetiti Vaughana i njegovu obitelj u njihovom domu, pridružiti se njegovoj supruzi Juliji rođenoj u Tokiju i njihovu 8-godišnjem sinu Miltonu na večeri sastavljenoj od tosta s maslacem od riblje mliječi, prekrasnog fazana Pithivier napravljenog od fazana ulovljenom na našem lovačkom izletu (pripremio ga je Peng, a zajedno s prekrasnim perjem pita je izgledala kao da će poletjeti), nakon čega je uslijedio najukusnija verzija torte Pavlova, tu s kivijem (simbolično za zemlju „Kiwija“).

Večer u njihovoj romantičnoj brvnari, smještenoj visoko na Ben Lomond Alpine Roadu, bila je savršen završetak našeg tjedna sa chefom Vaughanom Mabeejem. Pogled koji je odražavao krajolik iz filma „Gospodar prstenova“ ponudio je zadivljujuću pozadinu za nezaboravno iskustvo.

Amisfield je trenutačno jedan od najoriginalnijih restorana na svijetu, koji stoji među jedinstvenim gastronomskim doživljajima kao što su Koks na Farskim otocima, Boragó u Čileu i Alchemist u Kopenhagenu. Ipak, nije poput nijednog od njih, jer Amisfieldova osebnost blista sama po sebi. Jedinstvenost Vaughana Mabeeja, njegova individualnost i njegova životna iskustva, stopljena s prirodom Novog Zelanda, oblikovali su ga u fascinantnog chefa koji se lako može povezati s našim srcima i dušama, stvarajući neusporedivo kulinarско putovanje. To mogu samo veliki chefovi.

