



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ
Snimili: A CAPELLA SCHLOSS VELDEN & HELGE BAUER

U do posljednjeg mjesta popunjenom restoranu "Schlossstern" u "Schloss Veldenu", najelitnijem hotelu popularnog austrijskog ljetovališta uz Wörthersee, održan je veličanstveni banket - četverodnevni festival hrane i vina "Haube&Traube".





FESTIVAL

užitaka



Razigrana interpretacija emocija povezanih sa svim čulima užitaka. To je "Haube&Traube" - završava svoj govor Eckart Witzigmann ispred do posljednjeg mjesta popunjenog restorana "Schlossstern" u "Schloss Veldenu", najelitnijem hotelu popularnog austrijskog ljetovališta uz Wörthersee. Nadahnuti govor jednog od četiri "chefa 20. stoljeća" početak je četverodnevnog festivala hrane i vina kojeg je neposredno prije otvorio direktor hotela Elmar K. Greif. Sam Witzigmann tu nije počasni gost, već krovni autoritet priredbe pod čijim će budnim okom

biti priredena četiri veličanstvena banketa.

Festival "Haube&Traube" ove je godine, potkraj listopada, održan drugi put, nakon vrlo uspješna prošlogodišnjeg debija kojim je predsjedavao, već 15 godina najbolji njemački chef Harald Wohlfaht. To što priredba nema i dulju tradiciju posljedica je činjenice da je hotel "Schloss Velden" star tek dvije i pol godine. Njime upravlja prestižni lanac "Capella Hotels and Resorts" koji kombinira sve prednosti boutique hotela s ponudom onih velikih luksuznih te cilja postati vodeći svjetski lanac (osim u Veldenu, posjeduje hotele u Njemačkoj, Irskoj, Japanu, Singapuru, SAD-u i Meksiku).

U skladu s takvi planovima, i sam je festival zamišljen vrlo ambiciozno. Ove godine tako je predstavio, barem što se ocjena kuhara i vinara koji su sudjelovali tiče, jedno od najjačih gastro-okupljanja u Europi. Naime, za poslužene menije bili su zaduženi neki od vodećih austrijskih, njemačkih, belgijskih, švicarskih i talijanskih *chefova*, njih ukupno 15 koji zbrojeno drže 19 "Michelinovih" zvjezdica i 39 kuharskih kapa vodiča "Gault Millau", a svemu tome pridodano je i 25 vinara iz Austrije, Njemačke, Italije, Španjolske, Portugala i Argentine, sve nositelji ponajboljih ocjena u vodećim svjetskim magazinima posvećenim vinu.

I dok smo u kuhinji "Schlosssterna" u poslijepodne prvoga dana festivala

promatrali zvjezdane "Michelinove" *chefice* Barbaru Martinu iz restorana "Bibendum" kod Udina i Elisabeth Grabmer iz restorana "Waldschänke" iz Grieskirchena kako sa svojim pomoćnicima pripremaju namirnice koje će te večeri pretvoriti u elegantna jela večere nazvane "Ladies Night" (kuhale su žene i poslužena vina vinarki, ali je publika bila mješovita), domaćin kuhinje chef Silvio Nickol stalno je skakao u pomoć. Između ostalog, pripremali su se "rozbič" ružičaste pastrve (*salmon-trout*) sa salatama Cesar, *crème brûlée* gusje jetre sa slaninom i dimljenom *ricottom*, skuša dimljena na papru, file odojka na divljem radiču...

- Za mene je sve ovo jako zabavno, jer nije svakodnevni posao. *Chefice* su sjajne, i ja u ovoj prilici samo pomognem oko nekih detalja, tek da bi se pojedini slijed savršeno sljubio s predviđenim vinom. Takvi detalji su moja specijalnost, jer imam puno iskustva u kreiranju jela prema piću - smješka se Silvio, visoki plavokosi 33-godišnjak.

Jedan od najbitnijih razloga zašto se lanac "Capella" odlučio ovakav prestižni festival organizirati baš u svom hotelu jest sam Silvio Nickol. Stratezi lanca za svoj su preuređeni dvorac na samoj obali Wörtherseea zamislili restoran koji bi ocjenama parirao klasi hotela od pet zvjezdica. Za postizanje maksimalne tri "Michelinove" zvjezdice bio im je potreban mladi *chef* s velikim iskustvom, pa su se dali u potragu. Ono što su tražili, našli su u

Za poslužene menije bili su zaduženi neki od vodećih austrijskih, njemačkih, belgijskih, švicarskih i talijanskih *chefova*, njih ukupno 15 koji zbrojeno drže 19 Michelinovih zvjezdica i 39 kuharskih kapa vodiča Gault Millau, a svemu tome pridodano je i 25 vinara iz Austrije, Njemačke, Italije, Španjolske, Portugala i Argentine, sve nositelji ponajboljih ocjena u vodećim svjetskim magazinima posvećenim vinu.



Chef stoljeća: Eckart Witzigmann

Ako se govori o gastronomiji njemačkoga govornog područja prvo mjesto neosporno pripada Eckartu Witzigmannu. Ovogodišnji predsjednik festivala "Haube&Traube" jedan je od samo četvorice "chefova 20. stoljeća", nositelj titule kojom ga je, zajedno s Paulom Bocuseom, Joëlom Ro-

Silviju Nickolu, mladiću s pet godina staža *sous chefa* velikog Harald Wohlfahrta. Nickol je "Schlosssterneu" u rekordnih 18 mjeseci priskrbio dvije "Michelinove" zvjezdice (jedan od nekoliko najvećih dosega u povijesti "Michelina") i od statusa "shooting star of the year" stigao do reputacije najperspektivnijeg europskog *chefa* mlađe generacije.

Pridodamo li tome napor koji je uloženi da kuhinja i poslu funkcioniraju kao jedna ekipa, dobili smo jedan od najboljih restorana u regiji, ujedno i Zagrebu najbliži s dvije "Michelinove" zvjezdice (265 km).

Iako su se cijene po pojedinom događanju festivala kretale oko 50 eura za popodnevna događanja te oko 200 za gala-večere (paketi s noćenjem bili su vrlo povoljni za klasu hotela), najatraktivnija događanja bila su brzo rasprodana. Začudo, umjesto najimpresivnijih gala-večera trećeg i četvrtog dana, najprije su planule ulaznice za večeru pod nazivom "Azija susreće Europu".

Razlog je bio jednostavan - sudjelovala je Sohyi Kim, *chef* i vlasnica popularnog bečkog restorana "Kim kocht" i televizijska kuharska zvijezda koju Austrijanci jednostavno obožavaju. U zanimljivom slijedu jela, koja su bila iznimno teška za sparivanje s vinima, Kim je trijumfirala svojim odreskom od tune s azijskim začinima i palentom s mangom, dok je Nickol pripomogao sjajnim *souffleom* prsa biserke s *litchijem*, groždem fragolino i zelenim curryjem. Večer je zaslađena

desertima od čokolade "Amadei", tvrtke koja je ranije toga dana predstavila svoje proizvode uz sve vrste porta Taylor i čajeve.

Za našim stolom društvo nam je radio *star-affineur* Bernard Anthony, dobavljač sireva koji je, uz vina Giorgio Primo toskanske vinarije La Massa i Kracherove predikate, ranije toga dana održao jednu od najzanimljivijih prezentacija festivala (vidi okvir).

Trećeg i četvrtog dana u kuhinji je glavnu riječ vodio Eckart Witzigmann, iz jednostavnog razloga: na malome prostoru našle su se u poslu velike kuharske zvijezde, pa je autoritet mogao predstavljati tek "chef stoljeća".

- Prva dva dana bila su izvanredna i zaista sam uživao u događanjima. No, za mene tek sada počinje pravi posao, jer nije lako uskladiti toliko talenata u jednoj kuhinji. Ipak, mi se svi dobro poznajemo, pa će svačiji ego biti po strani. Mogu vam reći da sam opušten i da, usprkos poslu oko koordinacije koji me očekuje, u svemu jako uživam - rekao nam je Witzigmann na ulazu u kuhinju.

Trećega dana, nakon popodnevne degustacije vina iz podruma Karla Fritscha i Guida Gottwalda (Tausend Weiss i Tausend Rot), na redu je bila gala-večera "Austrija kuha i pije grandiozno", koja je u kuhinji okupila sedam *chefova* s ukupno čak 11 Michelinovih zvjezdica. Uz izbor vina ponajboljih austrijskih vinara, na trpeze su stizale genijalne kreacije, među ko-



buchonom i Fréddyjem Girardetom, počastio ugledni vodič restoranima "Gault Millau".

Inače rođeni Austrijanac (Bad Gastein), nakon nauka kod velikana *nouvelle cuisine* Paula Häberlina i Paula Bocusea te angažmana u Stockholmu, Londonu, Bruxellesu i Was-

ingtonu, slavu je stekao u Münchenu, najprije u restoranu "Tantris", gdje je postavio temelje, da bi 1979. u vlastitome "Aubergineu" dosegao sam vrh - maksimalne tri "Michelinove" zvjezdice, kao prvi *chef* u Njemačkoj i drugi izvan Francuske. Nakon 15 godina, neko-

liko stotina originalnih recepata te više desetaka učenika (koji su danas među vodećim njemačkim i austrijskim *chefovima*), Witzigmann je zatvorio poglavlje "Auberginea" i posvetio se drugim projektima - "Witzigmann Palazzo" i "Witzigmann Bajazzo", u kojima je kombinirao

kreativnu kuhinju sa show programima. Danas se Witzigmann pretežito bavi konzultacijskim poslovima, a suvlasnik je i popularnog restorana "Ikarus im Hangar 7" u salzburškoj zračnoj luci, gdje svakoga mjeseca na nekoliko dana gostuje neki od vodećih svjetskih *chefova*.



Zvijezda svijeta sireva

Usprkos tolikoj koncentraciji kuharskih i vinarskih velikana te brojnim atraktivnim događanjima, epitet jedne od najzanimljivijih prezentacija festivala, pripala je jednoj manje eksponiranoj, ali ništa manje velikoj zvijezdi - Bernardu Anthonyju. *Star-affineur*, odnosno dobavljač sireva za najpoznatije svjetske restorane (Anthony među svojim klijentima knjiži čak 19 restorana s tri "Michelinove" zvjezdice, među kojima su i svi pariški s tom ocjenom), ali i mnoge kraljevske kuće i poznate osobe, osobito one iz svijeta filma i estrade, nevjerojatno je cijenjeni ekspert za sve vrste francuskih sireva. - Počeo sam prodavajući svoje povrće i sireve različitih proizvođača, putujući sa sajma na sajam. Onda sam, bez ikakvih očekivanja, poslao paket sireva *chefu* Alainu Ducasseu u njegov restoran u Monaku i, na svoje zaprepaštenje, dobio odgovor da sam od toga dana njihov *fromagier*. Dalje je sve išlo puno lakše. Danas surađujem s 50-ak proizvođača širom Francuske, a sirevi dozrijevaju u mome podrumu, odakle odlaze u restorane širom svijeta - ispričao nam je Antony nakon degustacije.

jima su posebno sjajile one *chefova* s dvije zvjezdice - cannelloni od tafelspitz (Thomas Dorfer, restoran "Landhaus Bacher" iz Mauterna), crveni curry sa šumskim gljivama i kalabrijskim ekstra-djevičanskim uljem (Arnold Pucher, restoran "Wulfenia" iz Nassfelda) i hrbat tauernske srne s crnim tartufima (Andreas Mayer, restoran "Schloss Prilau" iz Zell am Seea), dok je Silvio Nickol, prije deserta, poslužio svoju kombinaciju ovčjeg sira i dunja.

Posljednji dan bio je najprije rezerviran za toskanska vina (Fattoria Felsina) te klasike i raritete Čilea i Argentine, a potom i za zaključak - šestoslijednu večeru učenika legendarnog Haralda Wohlfahrta, kreiranu kao posvetu njegovu prošlogodišnjem predsjedavanju festivala. U kuhinji se te večeri okupila šestorka s ukupno osam "Michelinovih" zvjezdica koju su

predvodili Wohlfahrtovi "odlikaši" Silvio Nickol i Thomas Bühner, prvi s janjetinom na povrću s umakom od javorova soka i začinskih trava, a potonji s gazpachom od cikle uz jegulju začinjenu šafranom, akvintanski kavijar i sladoled od kamenica. Kako i pristoji za završni meni, bilo je tu i gusje jetre, tartufa, škampa i vrhunske čokolade, sve komponirano u vrlo maštovita jela.

Drugo izdanje festivala nešto je nadmašilo prošlogodišnji impozantni broj od 600 posjetitelja, a gurmani su pristigli iz svih krajeva Austrije, ali i inozemstva. Bilo je i Nijemaca, Talijana, Švicaraca, a mi smo zapazili i nekoliko hrvatskih parova. Novinari su, zahvaljujući izvrsnoj podršci domaćice festivala Manuele Sereining i Sonje Kresch iz PR-tvrtke "Pleon Publico" iz Graza, imali prilike razgovarati sa svim čuvenim *chefovima* i vinarima koji su sudjelovali na festivalu, što je

doista bila jedinstvena prilika. No, i gosti priredbe uspjeli su sa kuharskim zvijezdama i legendom kao što je Eckart Witzigmann izmijeniti nekoliko riječi, fotografirati se s njima i dobiti autograme u kuharice ili na jelovnike večera.

Čak je i vrijeme poslužilo, pa se između gurmanskih doživljaja bilo ugodno na suncu prošetati uz Wörthersee. Neki su se od "napora" za trpezom oporavljali u hotelskom spa-centru ili uz bazen s pogledom na jezero, a drugi u udobnim sobama hotela.

Nakon četiri dana velikih izazova za nepce, nije se bilo teško prisjetiti stare talijanske poslovice koja kaže: "Usta su mala, ali gutaju brda". ■

Nakon četiri dana velikih izazova za nepce, nije se bilo teško prisjetiti stare talijanske poslovice koja kaže: "Usta su mala, ali gutaju brda".



Silvio Nickol