

Heinz Reitbauer, Steierereck

AMBASADOR AUSTRIJSKOGA OBILJA

Usprkos tomu što je austrijska scena restorana već odavna dokinula vladavinu Wienerstizela, da se tradicionalna kuhinja interpretira kreativno u mnogobrojnim ambicioznijim restoranima te da zemlja obiluje proizvođačima visokokvalitetnih namirnica, bečki Steierereck spomenuti doseg ponajviše može zahvaliti trenutno vrlo kurentnome pokretu prirodne kuhinje

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Rano je jutro, tek negdje iza šest sati u bečkome Stadtparku i skupina zaposlenika trenutno vodećeg austrijskog restorana Steierereck doručkuje u Meierei Caféu u prizemlju restorana, neposredno uz rječicu Wien koja se tu proteže od Donaukanala. Usprkos tomu što se Beč tek buđi, skupina je već vidljivo dobro raspoložena, jer će dan razbiti njihovu svakodnevicu. Naime, *chef* Heinz Reitbauer će, baš kako to čini dva ili tri puta mjesečno, svoju ekipu povesti u posjet nekolicini lokalnih dobavljača.

Do večeri Steierereckova će ekipa obići ribogojilište Gut Dornau južno od Beča, gdje obitelj Trautmannsdorf sasvim prirodno uzgaja visokokvalitetne riječne ribe i rakove, zatim Michaela Buera, koji se sa svojom suprugom na maloj farmi već četvrt stoljeća bavi isključivo organskim uzgojem povrća, osobito starih, zaboravljenih i rijetkih sorata, te potom obitelj Theuringer, specijalizirane uzgajivače artičoka, koji su nedaleko Beča usavršili organsku proizvodnju ove inače tipične južnjačke biljke. Ekipa će dan završiti upoznavanjem s različitim



fazama rasta gljiva u potpuno organskom uzgajalištu Edlinger, čiji je Steierereck najvažniji klijent.

- Jako nam je važno stalno posjećivati naše ključne dobavljače. Na taj način bolje razumijemo namirnice i ljude koji stoje iza



STEIERERECK
AM HEUMARKT 2A /
IM STADTPARK

PODUZETNI **HEINZ REITBAUER** (LIJEVO) OD STEIERERECKA JE NA NOVOJ LOKACIJI UZ RJEČICU WIEN U STADTPARKU (GORE) NAPRAVIO SUVREMENO DIZAJNIRANU GRADSKU OAZU S IDILIČNIM VIZURAMA I SLIKOVITOM TERASOM (DESNO)

njih, a i sami uzgajivači shvate način na koji mi rabimo ono što proizvedu. Mislim da to inspirira i jedne i druge. S naše strane, iznimno je vrijedno vidjeti ljude kako rade, koliko truda i strpljenja ulažu u svoj posao, što potiče i našu inspiraciju, odnosno kreativni dio posla, osmišljavanje novih jela - kaže nam 41-godišnji Heinz Reitbauer, vlasnik i *chef* Steiererecka, dok sjedimo u glavnoj sali restorana u kojoj Heinzova supruga Birgit, domaćica Steiererecka, provjerava posljednje detalje pred ručak.

Prije točno šest godina, pripremajući temu o bečkoj sceni restorana za ove stranice, s Reitbauerom smo razgovarali na istome mjestu, no u sasvim drugim okolnostima. Naime, tada je Steierereck, nakon 35





SPOJ VRHUNSKIH NAMIRNICA, PRECIZNOSTI I INVENTIVNOSTI: FILE SRNDAČA IZ HOCHSCHWABA S CVIJETOM KUPUSA I KORABOM Ø, PIRJANA JANJEČA PLEČKA S KORIJENOM KRASULJICE I KELJOM © I KOLAČIĆ OD TAMNE ČOKOLADE PUNJEN KREMOM OD JAVANSKE KAVE SA ŽUTIM DATULAMA I SORBETOM OD ŠLJIVA I DATULA ©

godina poslovanja u Rasumovskygasse (gdje su ga rado posjećivali i hrvatski turisti) i s više od dva desetljeća reputacije vodećeg gradskog restorana, preselio na novu lokaciju u Stadtpark. Istovremeno, iz njegove je kuhinje otišla velika bečka zvijezda, *chef* Helmut Österreicher, i ostavio veliku prazninu koju je pokušao popuniti Heinz, sin vlasničkog braćnog para Reitbauer, koji je dotad kuhao u obiteljskoj gostionici u Poguschu u Štajerskoj. Iako je tada Steierereck zadržao Michelinovu zvjezdicu, vodič Gault Millau oduzeo mu je čak dva boda i time ga isključio iz uskog kruga vodećih austrijskih restorana, dok su gastro-kritičari u mladoga Reitbauera gledali s podosta nepovjerenja.

ŠEST GODINA POSLIJE, Steierereck ponovo kotira kao najbolji bečki, ali i austrijski restoran, a Heinzova kuhinja u međuvremenu je zaradila i drugu Michelinovu zvjezdicu (uz Gourmet Restaurant Silvio Nickol, također u Beču, jedini tako visoko ocijenjen austrijski restoran). No, u posljednje četiri godine Heinz Reitbauer je svojom dobro promišljenom kulinarskom filozofijom uspio Steierereck upisati i na listu najboljih restorana svijeta. Naime, 2009. restoran je osvanuo na 30. mjestu vrlo utjecajne liste San Pellegrino World's 50 Best Restaurants, a u naredne dvije zasjeo je u njenu gornju polovinu, na 21., odnosno 22. mjesto, da bi se ove godine 11. mjestom gotovo neprimjetno prišuljao top-

10 društvu i Austriju definitivno svrstao uz bok vodećih svjetskih gastro-nacija.

Uprkos tomu što je austrijska scena restorana već odavna dokinula vladavinu *Wienersnitzela*, da se tradicionalna kuhinja interpretira kreativno u mnogobrojnim ambicioznijim restoranima te da zemlja obiluje proizvođačima visokokvalitetnih namirnica, Steierereck spomenuti doseg ponajviše može zahvaliti trenutno vrlo kurentnome pokretu prirodne kuhinje, trendu koji se u proteklome desetljeću u svijetu razvija na različite načine i koji je, između ostaloga, u orbitu izbacio i kopenhagensku Nomu, Mugaritz iz San Sebastián, sidnejski Quey, D.O.M. iz Sao Paula...

- Sviđa nam se da se taj trend širi. Znaite, u Austriji ljudi nisu ponosni na puno stvari, možda tek na skijanje. Ali ponosni su na domaće namirnice. Imamo više od 20 tisuća certificiranih organskih proizvođača i još

Steierereck se ove godine 11. mjestom gotovo neprimjetno prišuljao top 10 društvu vrlo utjecajne liste San Pellegrino World's 50 Best Restaurants i tako Austriju definitivno svrstao uz bok vodećih svjetskih gastro-nacija

toliko onih koji prate iste principe, što je jako puno za ovako malu zemlju. Namirnice tih bio-proizvođača jednostavno se moraju odraziti na restoranskoj ponudi. Mi u Steiererecku s takvim proizvođačima blisko surađujemo već 40 godina, tako da ta filozofija za nas nije ništa novo. Naša su jela uvijek odražavala to austrijsko obilje kvalitetnih namirnica - pojašnjava Reitbauer ulogu mreže dobavljača čiju okosnicu predstavlja imanje u štajerskome Poguschu, gdje se nalazi drugi lokal obitelji Reitbauer (vidi okvir).

Kod Steiererecka se sve temelji na činjenici da se nalazi u Beču, mjestu bogate kulinarske tradicije, pa Reitbauer upravo to pokušava i poslužiti na tanjuru. Rado će reći da je jedan od njegovih ciljeva da gost iz inozemstva (čine oko 30 posto), kad zatvori oči, na temelju onoga što jede prepozna da je u Beču. Steierereck je za to u glavnome gradu Austrije i najpozvaniji, jer se radi o lokalni koji je svoj put započeo još davne 1970., kada su Reitbauerovi roditelji Margaret i Heinz otvorili „štajerski ugao“ u Rasumovskygasse u bečkom 3. *Bezirku*, jednostavan štajerski restoran koji je brzo stjecao vjerne goste. Zajedno s restoranom stasao je i Heinz junior.

- Moje je odrastanje bilo vrlo specifično i uvijek jako uzbudljivo, jednostavno zato



jer je naša obitelj bila potpuno drukčija od obitelji mojih vršnjaka. Nije se automatski podrazumijevalo da ću nastaviti posao mojih roditelja, jer sam neko vrijeme razmišljao i o studiju arhitekture. No, već s 14 godina otišao sam na školovanje, kasnije i u Institut kulinarnosti u Njemačkoj... - prisjeća se Reitbauer koji je nakon školovanja iskustvo stjecao u poznatim restoranima kao što su Alain Chapel u francuskome Mionnay, Le Bernardin u New Yorku i Spagu u Los Angelesu, dok je neko vrijeme proveo i u restoranu braće Obauer u Werfenu, jednom od najboljih u zemlji.

U MEĐUVREMENU, Heinz senior, ponukan restoranima koje je vidio na svojim putovanjima, naumio je jednostavnu gradsku gostionicu pretvoriti u restoran kreativne kuhinje. Za to mu je trebao daroviti *chef*, pa je 1978. iz Hotela Sacher doveo mladoga Helmuta Österreichera i pripremio teren za veliki uspon na bečkoj sceni.



MLJEKARSTVO U CENTRU GRADA

U suterenu zgrade u kojoj se nalazi Steierereck, pored šetnice uz rječicu Wien, nalazi se neformalni **Meierei**, lokal na temu mliječnih proizvoda, gdje se poslužuju doručak, gablec, ručak, popodnevni snack i večera. Posebnu atrakciju predstavlja činjenica da se tu, uz vino ili pivo, može uživati u čak 120 vrsta sira iz čitavoga svijeta, toplom bečkom pecivu i kolačima (svakoga sata svježe pečene savijače), dok je posjetiteljima grada namijenjen jelovnik s tradicionalnim bečkim jelima.

- Österreicher je došao s čitavom ekipom *chefova*, koje je moj otac nastojao inspirirati da počnu razmišljati u posve novom smjeru. Dao im je automobil, svoju kreditnu karticu i rekao im. "Idite u najbolje europske restorane, pogledajte kako oni rade i napravite tu nešto slično." To je bio jako dobar potez i tri četiri godine kasnije već su se mogli vidjeti prvi rezultati - kaže Reitbauer.

Tijekom 90-ih Steierereck je već slovio za najkreativniji bečki restoran, a Österreicher prerastao u zvijezdu. Vrlo inteligentan, strpljiv i smiren bio je pravi timski igrač od kojega je učio i mladi Heinz. Kako je restoran na početku novog tisućljeća živio posve drugačiji život od onog iz 1970., promjene su bile neizbježne. Reitbauerovi su odlučili potpuno preurediti lokal na staroj lokaciji, što se pokazalo vrlo komplicirano. Onda se odjednom ukazala jedinstvena prilika...

- Ponudili su nam da u Stadtparku, dakle u samom središtu grada, sagradimo potpuno novi restoran. Naravno da smo prihvatili, jer

AUSTRIJSKO OBILJE I VELIKE SVJETSKJE ETIKETE OSIGURAVAJU **VINSKOJ KARTI** STEIERERECKA VISOKE OCJENE U GASTRO-VODIČIMA

smo time dobili idealan prostor i krasan vrt. No, Österreicher se uplašio novog prostora i rekao mi je da ćemo dalje moći i sami, a da će on započeti novo poglavlje u svojoj karijeri (otvorio je vlastiti restoran u zgradi Muzeja primijenjene umjetnosti, op.a.). U tom sam trenutku odlučio pokušati naći novi put i restoranu, na starim temeljima, dati novi identitet i napraviti nešto iznimno. Vjerovao sam da to mogu, jer sam već imao dugogodišnje iskustvo kao *chef* lokala u Poguschu - pripovijeda Heinz.

Ono što je uslijedilo zapanjilo je mnoge koji su prethodnih desetljeća zalazili u Steierereck: novi restoran, vrlo poseban po arhitekturi i unutrašnjem uređenju, umjesto nadovezivanja na staru slavu krenuo je u novu avanturu s mladim *chefom*, odvažnom kreativnom kuhinjom, podosta vjernih gostiju i onih koji su počeli shvaćati da je nova inkarnacija Steiererecka doista nešto iznimno i značajno, čak i u svjetskim razmjerima. U samo nekoliko godina, Reitbauerov je stil toliko kreativno napredovao da nije mogao proći nezapažen, makar istodobno nije oduzeo ništa od udobne topline koja je restoran krasila na staroj adresi.

- Mislim da sam u proteklom godinama definirao svoj stil kuhanja. Ali, ne radi se ni o čemu statičnom, jer se uvijek nešto mijenja. U kuhinji imamo kreativnu ekipu koja stalno nastoji naša jela dovesti na neku novu razinu, stalno ih gurati naprijed, ukorak s vremenom i s onim što se događa u svijetu. Moram naglasti da čak polovicu našeg radnog vremena posvećujemo razvoju, i držim da baš zbog toga ni rezultati nisu izostali - komentira Heinz.

Već spomenuta Reitbauerova odluka da se u njegovim jelima mora ogledati bogatstvo namirnica čitave zemlje, savršeno se uklopila

u današnji trend prirodnačke kuhinje, čiji glavni predstavnici u pravilu rabe isključivo najkvalitetnije, zaboravljene i rijetke lokalne namirnice. Zahvaljujući štajerskom iskustvu u Poguschu, Heinz je naučio koliko se toga kvalitetnog može naći i na vlastitu pragu.

- Naše su glavno uporište namirnice. Jednom mi je jedan proizvođač rekao da ne zna bi li mi dao ono što proizvodi, jer da mi kreativni *chefovi* od toga napravimo nešto neprepoznatljivo. Dosta sam o tome razmišljao i shvatio da proizvođači ponekad provedu i čitavu godinu da bi proizveli savršenu namirnicu, puni strasti za to što rade, pa je razumljivo da nisu u stanju shvatiti zašto netko mora toliko drastično mijenjati nešto što je već savršeno. Taj je stav jako važan i o njemu kao *chef* morate voditi računa - dobro razumjeti namirnicu, ono što od nje možete napraviti, kako ju učiniti još boljom, ali i znati prepoznati granicu gdje biste pretjerali, gdje bi namirnici samo oduzeli od njene biti. Mislim da je to ravnotežje jako važno u mojoj kuhinji - objašnjava Heinz.

DANAS STEIERERECK NUDI à la carte jelovnik i degustacijske menije od šest i sedam slijedova (118/128 eura, sparivanje s vinima 64/69 eura), čijim smo pregledom utvrdili da su uz Reitbauerova autorska jela zastupljeni i tradicionalni austrijski te bečki favoriti.

- Još uvijek pripremamo tradicionalna austrijska jela, ali uglavnom za ručak i za naše stalne goste. Nama to nije važno samo zbog gostiju, nego i zbog nas samih, da je tradicija uvijek prisutna u kuhinji. Osim toga, u našem restoranu Meierei u prizemlju zgrade (vidi okvir) također služimo tradicionalna jela - od gulaša do bečkog odreska. Tako da nam nije problem ta jela poslužiti i tu. I kod degustacijskih menija svoje mjesto može, recimo, naći gulaš. Kad je savršeno spravljen, od savršenog mesa, sa savršenim umakom, zašto ne? Kad, primjerice, posjetite Marseille, želite probati pravi *bouillabaisse*, zar ne? Ako ne tamo, gdje ćete onda... Tako i kad posjetite Beč, možda jedini put u vašem životu, otići ćete u dobar restoran, ali poželjet ćete jesti i bečki odrezak, da vidite kako izgleda pravi, nije li tako - rezonira logično Heinz.

Mi smo u Steiererecku isprobali dva degustacijska menija s različitim jelima. Od samog početka (topla salata od poširanih artičoka i začinskog bilja; vrganji s celerom aromatiziranim jogurtom i zelenom salatou u soku od žute paprike) bilo je jasno da su sva posvećena vrhunskim namirnicama, preciznim tehnikama i atraktivnoj prezentaciji. Primjerice, jezerska riba zlatovčica (*Seibling*) skuhan je pred nama prelijevanjem pčeli-



GURMANLUK NA LADANJU

Prije negoli je preuzeo ulogu *chefa* Steiererecka, Heinz Reitbauer je devet godina vodio kuhinju obiteljske gostionice u Poguschu, koju je 1996. otvorio s ocem. Mjesto odakle su Reitbauerovi roditelji krenuli u bečku ugostiteljsku avanturu, nalazi se u srcu Štajerske (sat vožnje od Graza, sat i pol od Beča), odiše ladanjskim mirom i nudi šetnje slikovitim krajem.

Wirtshaus am Pogusch kao glavni adut ističe vrhunske namirnice s vlastite i okolnih farmi, od kojih se spravljaju autentična tradicionalna štajerska jela, ali u vrlo maštovitim i elegantnim verzijama (posebno dobra riba i janjetina). Wirtshaus također nudi i boravak u romantično uređenim kolibama i sobama (na samom imanju i u okolici), osobito popularan vikendima.

njeg voska zagrijanog na 85°C te poslužena s ikrom iste ribe, žutom mrkvom i „polenom“ octa od dunja (drugi meni: planinska pastrva s parenom dinjom, kiselim krastavcem i klicama turoveta).

Sljedeći riblji sljedovi (delikatni riječni rakovi sa savijačom od pasternaka i robusna jesetra sa žara glazirana *ciderom* od kruške s quinoom i mladicama graška) od prethodnih su bili odijeljeni sljedovima vrlo izraženih okusa (fermentirana repa s dimljenom gusjom jetrom i pireom od vučjeg trna; zelene šparoge s ovčjim sirom, klicama hmelja i *bergamotom*).


Glavna jela (janjetina s *topinamburom*, ružičastim patlidžanom, lišćem azijske *pan-dane* i šampinjona te sretina s borovim iglicama, bijelim šparogama i sirijskom ljubičastom mrkvom) ponovo su pokazala da se u središtu Reitbauerova stila nalaze ponajbolje austrijske namirnice, no i to da ih se autor ne libi staviti u svjetski kontekst, kombinirajući ih s rijetkim namirnicama iz cijelog svijeta. Pri tome, sve se namirnice pojavljuju u različitim pripremcima ili pomno obrađene.

Sličnima su se pokazali i deserti (višnje s

„Još uvijek pripremamo tradicionalna austrijska jela, ali uglavnom za ručak i za naše stalne goste. Nama to nije važno samo zbog gostiju, nego i zbog nas samih, da je tradicija uvijek prisutna u kuhinji“

blagom repom iz Chioggie, rutom i slatkim sirupom; mušmule u palačinki s ljubičicama; kolačić od tamne čokolade punjen kremom od javanske kave s datulama i sorbetom od šljiva i datula; jajčana krema od sjemena repice s vanilijom, mangom i sladoledom od karamela).

Zanimljivo je da su u Steiererecku primijenili jednu originalnu ideju koja otklanja beskonačno objašnjavanje jela pri posluživanju, nakon kojega se gost pri prvome zalozaju ionako ničeg više ne sjeća. Naime, uveli su kartice s nazivima jela na kojima su pobrojani svi sastojci i koje gost, ako to želi, može stalno konzultirati i otkrivati čega sve ima u jelu koje upravo jede.

- Hrana je samo jedan element doživljaja u restoranu. Važni su ljudi, a oni su različiti, pa im treba pričati na primjeren način. Nekome tko je tu došao samo zbog hrane pričat ćete o jelima, a drugima ćete ostaviti prostora. Na tim karticama ne pišu samo sastojci, već su tu i informacije o namirnicama. One su tu da gost ne mora previše slušati, pamtiti i stalno se koncentrirati, nego jednostavno uživati u doživljaju. Nastojimo biti originalni u svemu što radimo i biti u toku sa svime što se događa u suvremenoj gastronomiji. Ali, iako smo prisutni na mnogim kulinarским kongresima i svjesni trendova, nastojimo ne vidjeti previše. Znaite, opasno je stalno gledati samo oko sebe, jer tako lako skrenete sa svoga puta. Idem polako, zajedno s cijelom ekipom okupljenom oko ideje restorana i s proizvođačima koji nas opskrbljuju namirnicama, jer na taj način ostajemo svoji - zaključuje Reitbauer. 



Već VIII stoljeća
S VAMA!
vina KUTJEVO

KUTJEVO I KUTJEVAČKA VINA SA SJAJNOM I DUGOM REPUTACIJOM, JEDAN SU OD SIMBOLA HRVATSKE VINSKE KULTURE. GRAŠEVINA JE NAJPOZNATIJE VINO I BRAND KOJI UZRASTA NEPREKIDNO PROVJERAVAN I ŠIROKO PRIHVACEN OD KONZUMENATA VEĆ PUNIH 150 GODINA. BEZ IKAKVOG GUBITKA SVOG SJAJA. DANAS KUTJEVO PROIZVODI GRAŠEVINU U 8 RAZLIČITIH TIPOVA I STILOVA, OD SVJEŽEG I LEPRŠAVOG STILA, PREKO DOZRELIH SLOŽENIJIH, PREMIUM VINA, TE KASNIH I LEDENIH BERBI, KAO I RARITETNIH ARHIVSKIH VINA. ZA GRAŠEVINU VRHUNSKO ILI ČUVENO VINO, KUTJEVO OSVAJA VEĆ DUGI NIZ GODINA VELIKI BROJ ŠAMPIONSКИH MEDALJA I DRUGIH ZLATNIH ODLIČJA NA MEĐUNARODNIM I DOMAČIM SAJMOVIMA I OCJENJIVANJIMA VINA. USPJEH JE TIM VEĆI ŠTO JE OVO NAJPRODAVANIJIA BUTELJA SVIH PROIZVOĐAČA VINA U HRVATSKOJ.

