

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: WHITE KITCHEN STUDIOS, RENÉ RIIS, ROBERT SCHLESINGER



Horváth:

Autorska kuhinja Austrijske panonije u Berlinu

„Prošetajte duž berlinskog kanala Landwehr kako biste otkrili ovu idiosinkratičnu ikonu gastronomske scene Kreuzberga. Ugodna blagovaonica daje kontrast meniju koji je u jednakoj mjeri ukusan i beskompromisno odvažan. Austrijski chef Sebastian Frank kombinira bezbrojne teksture i okuse u modernom stilu jela iz baštine svoje zemlje. Njegov cilj? Osloboditi namirnice od njihovih unaprijed stvorenih veza. Primjerice, njegovo jelo Zreli i mladi celer - u slanom tijestu pečeni korijen koji je odležao godinu dana prije nego što je nastrugan, poput tartufa, preko mlade, parene inkarnacije. Ostala ponuda uključuje jetrica od gljiva s jabučnim balzomom i meringu od kima s mirisnom lazarkinjom i slano kiselim sladoledom“, opisuje 50 Best Discovery berlinski restoran Horváth u svom odabiru restorana koji se ne nalaze na listi 50 najboljih restorana svijeta, ali svojom kvalitetom i inovativnošću zaslužuju pozornost gurmana.

Horváth je jedan od pet gradskih restorana koji nose prestižne dvije Michelinove zvjezdice (zasad je samo Rutz ocijenjen s maksimalne tri) i zasigurno je jedan od najzanimljivijih na restoranskoj sceni najživopisnijeg njemačkog grada. Jedini je to tamošnji predstavnik kreativne kuhinje temeljene na austrijskoj seoskoj kuhinji, a posebnu čar daju mu i bogata povijest lokala te mural što krasi zid njegove sale, neposredno uz ostakljenu kuhinju.

Domaćini će se rado pohvaliti činjenicom da se u slučaju Horvátha radi o restoranu s dugom tradicijom. Naime, u istome prostoru različiti restorani postoje već gotovo čitavo stoljeće, pa se izgleda radi o mjestu na kojem je gastronomija našla povoljne energetske uvjete, vjerojatno mješavini one Landwehr

kanala i rubnog područja Kreuzberga, ali vjerojatno ponajviše zahvaljujući onoj vječno zanimljivoga melting pota lokalnoga stanovništva. Može se to zaključiti i prema živahnome Paul-Lincke-Uferu, ulici uz Landwehrkanal, gdje se nalaze brojni restorani, kafići i male trgovine. Čitav kvart karakterizira mlada, kreativna scena koja je, po svojoj multikulturalnoj atmosferi, poznata i izvan nacionalnih granica.

Adresa na kojoj se danas nalazi Horváth postala je šire poznata kada je austrijski filozof i pisac Oswald Wiener tu 1973. osnovao café bar „Exil“, koji je ubrzo postao žarište umjetnika i kulturnih radnika toga vremena. Tu se gostilo i smijalo, filozofiralo i pilo, sve u skladu s tipičnim krojberškim dugim noćima.

Restoran je dobio ime po Ödönu von Horváthu (pravo ime Edmund Josef von Horváth), austrougarskome dramatičaru i romanopiscu koji se, zanimljivo je, kao sin austrougarskog diplomata mađarskog podrijetla iz Slavonije, 1901. rodio na riječkome Sušaku. Studirao je u Münchenu te počeo pisati kao student, napustio univerzitet i 1922. preselio u Berlin, otkud potječe njegova veza s restoranom koji danas nosi njegovo ime. Nakon anshlusa Austrije s Njemačkom, 1938. emigrirao je u Pariz te, posvr bizarno, iste godine poginuo pogođen granom koja je pala sa stabla tijekom grmljavinske oluje na Champs-Élyséesu. Ironično, samo nekoliko dana prije, von Horváth je rekao prijatelju: „Ne bojim se toliko nacista... Ima i gorih stvari kojih se čovjek može bojati... Recimo, bojim se ulica...“.

Od 2010. „austrijsku vezu“ s tim mjestom nastavlja jedan austrijski chef, koji mu vrlo brzo po otvaranju priskrbljuje prvu zvjezdicu u Michelinovu vodiču (2011). No, radilo se samo o početku. Naime, nakon što su Sebastian Frank, rodnom iz



okolice Beča, i njegova supruga Jeannine Kessler 2014. preuzeli restoran, kvaliteta je ekspresno podignuta na novu razinu, pa je već u studenome 2015. na pločici uz vrata dodana i druga zvjezdica. Otad Jeannine, inače diplomantica hotelijerskog fakulteta, vodi posao i savršeno asistira Sebastianovoj blistavoj kuhinji. Uz posao, oboje su od 2016. uključeni kao suinicijatori u rad neprofitne udruge „Die Gemeinschaft“ (Zajednica), koja se zalaže za odgovoran pristup hrani i njenim proizvođačima.

Tijekom opsežne obnove 2021. u restoranu je ponovo osvanuo šareni mural berlinskoga umjetnika Jima Avignona, koji je bio skriven od 2004, a obnovio ga je i produžio sam umjetnik. Čak i ranijim vremenima, u doba Exila, spoj umjetnosti i kulinarskih užitaka na tom je mjestu igrao središnju ulogu. Zidovi obloženi drvom u prednjem dijelu restorana i svijeće stvaraju topli ugođaj i intiman prijateljski ambijent. No, jednostavna elegancija nekonvencionalnog restorana u popriličnom je kontrastu, kako je to već zaključio 50 Best, s nevjerojatno inovativnim pristupom chefa Sebastiana Franka i doživljajima okusa na visokoj razini.

„Odrastao sam na području Donje Austrije, između Beča i mađarske granice, gdje vrijeme kao da je stalo. Zato doživljam kao svoju dužnost dovesti moje kulinarske korijene u 21. stoljeće. Na mene je bitno utjecala panonsko-mađarska raznolikost okusa Nežiderskog jezera i bečke kuhinje. Pri osmišljavanju jela, najvažnije mi je nastojanje gostu pružiti autentične okuse moje domovine“, pojašnjava svoju filozofiju Sebastian, koji često prošeće tržnicom na Maybachuferu, odmah nasuprot restorana, gdje kupi svježe povrće od regionalnih poljoprivrednika.

U sklopu takozvane „oslobađajuće kuhinje“ Frank nastoji, neovisno o strukturama i normama, ukinuti tradicionalna pravila vrhunske kuhinje. U svojim vrlo uvjerljivim jelima, teži stvaranju autentičnih okusa koji odražavaju njegov kulinarski identitet. Neugledne i prezrene namirnice poput korjenastog povrća, svinjske masti i vrhnja kod njega imaju prednost pred onim luksuznima, kao što su jastog, maslinovo ulje i entrecôte. Sebastian Frank također predstavlja sofisticiranu i inovativna jela, koja su trenutačno pretežno vegetarijanska. Sveukupno gledano, uspijeva se osloboditi tradicionalnih okova koji su ga godinama sputavali u kuhinji, a sve u cilju stvaranja odvažna kulinarskog stila koji je istovremeno i složen i jednostavan, uravnotežen i kaotičan te moćan i osoban.

„Kod nas isključivo biljne namirnice dobivaju tu pozornost. Kreativnošću, osobnim pristupom i, ponekad, razrađenim procesima, povrću se daje posebna vrijednost. Svjesno izbjegavanje svake vrste egzotike dosljedan je princip moje austrijske perspektive. Dobrovoljna cenzura bila je temelj vrlo kreativnog procesa iz kojeg je izraslo sveobuhvatno poznavanje pojedinačnih namirnica, što se posebno ogleda u jedinstvenim jelima kao što je Zreli i mladi celer ili Jetrica od gljiva, koja su najprepoznatljivija iz ponude naše kuće“, pojašnjava Sebastian.

Za moga posjeta, u ljetnome ugođaju početka srpnja, Sebastian nas je dočekao u idiličnom prednjem vrtu Horvátha, obraslom vinovom lozom, usred živahnog života Kreuzberga, što je za topla vremena idealna pozornica za njegove kreacije. No, ništa manje uzbudljiv nije bio niti doživljaj u glavnoj sali Horvátha, gdje je chef Frank poslužio vrlo uvjerljiv degustacijski meni od devet sljedova.



Kao pozdrav iz kuhinje najprije je stigla elegantna hladna juha od korabe s uljem od koštice višnje (uljara Fandler), kod koje su se lijepo isticale arome ruže i marcipana. Potom je poslužen mali zalogaj pod imenom „Bečki Prater“, u obliku interpretacije lángosa (tradicionalno mađarsko tijesto prženo u dubokom ulju) s češnjakom aromatiziranim uljem, sezamom i „Bergkäseom“.

Nakon tog uvoda, slijedilo je već dobro poznato jelo Horvátha – Jetrica od gljiva, lažna jetra od poljske krivonoške (king oyster mushroom) s redukcijom jabučnog balzama (proizvođač David Gölles) i briošem s maslacem od ulja koštica marelice. Sebastian je objasnio da se od mesa gljive najprije napravi glatka pasta, a potom se ona prži u maslacu i teksturalno modificira da bi nalikovala gusjoj jetri (tipično tehnički složeno jelo skriveno iza naizgled jednostavne namirnice). Uz taj slijed poslužen je 2020 Solutus Ice Cider (Cydr Ignaców).

Pod imenom „Creation populaire“ skrivala se kombinacija emulzije luka s mašču, dehidriranih tikvica na žaru s octom od chardonnaya i salate od ledenog krastavca. Frank je napomenuo da je emulzija zapravo njegovo sjećanje na austrijska građanska jela, poput ragua od luka, i njihovih tipičnih jakih aroma. Jelo je pratio povrtni ocat Horváth.

Slijed Prvi umak bio je sastavljen od vrhnja ukiseljenog kulturom jogurta, šiljate paprike i redukcije metvice te sirupa češnjaka s octom od kima (vino 2012 Somlói Hárslevelű, Fekete Pince). Sebastian je objasnio da ga to jelo podsjeća na trenutke kada je kao dijete imao prilike prvi probiti čvrstu površinu kiselog vrhnja. Nakon što se probije vrh, pomiješaju se svi drugi sastojci, što se, pak, temelji na Frankovu sjećanju na „Fru Fru“, voćni jogurt iz njegova djetinjstva.

Naredno jelo bilo je jedan od vrhunaca menija – „Panonija“, kompozicija sušene rajčice s češnjakom i bazgom, emulzije začina za gulaš, marmelada od salate puszta (miješano ukiseljeno i tanko narezano povrće, poput paprike, krastavca, celera, mrkve, luka i bijelog kupusa) i mažurana (2021 Krš Crni, Blatina, Vinarija Škegro). Ideja jela je gostu predstaviti bit Panonije, Frankove kulinarske polazišne točke (od zapadne Mađarske do Burgenlanda), regije pune sunca, vinograda i poljoprivrede).

Slijedila je Povrtna juha „Seleskowitz“, spravljena od korjenastog povrća polako pirjanog u mesnoj hladetini, prema receptu Louise Seleskowitz, i na žaru zacrnjenog luka s povrtnom redukcijom te octa od ljupčaca. Napominje se da je ideja o tekućoj mesnoj hladetini preuzeta iz kuharice koju je u 19. stoljeću napisala Louise Seleskowitz, a zanimljivo je da čitav proces traje puna tri dana. Volovsko meso, piletina, kosti divljači, šunka i teleće nogice polako se kuhaju da bi se dobila vrlo jaka juha, koja se začini madeirom, sherryjem, limunom i estragonom.

Vrhunac cijeloga menija, naravno, pripao je klasiku restorana, Zreli i mladi celer (2019 Tamjanika - Bojan Baša), čiji je princip već objašnjen u uvodnome pasusu. Treba još dodati da su dvije verzije celera u tom jelu nadopunjene prženim sjemenkama celera i béchamel umakom od celera. U procesu jednogodišnjeg zrenja celera, on se prvih nekoliko mjeseci celer okreće gotovo svakodnevno, da bi slano tijesto potpuno upilo vodu preostalu u korijenu. Zahvaljujući izvlačenju vode, celer se skuplja, odnosno smanjuje, a temeljna ideja je da se mladi celer začini onim iz prethodne sezone.





Posljednji slijed prije deserta bio je Rustična austrijska poljska krivonoška (king oyster mushroom), pri čemu je ta gljiva najprije namočena te potom parena na bademovu ulju te kombinirana s redukcijom pečenog češnjaka, kima i gljiva te mariniranim povrtnim klicama. Radi se o gljivi mesnate teksture i bogata umami okusa koja se sjajno nosi sa spomenutom redukcijom, inače tradicionalno zaštitnim okusom svinjskog pečenja. Uz jelo poslužen 2021 Rothlauf Silvaner, Pars Pro Toto.



Za desert je bio predviđen Lažni riječni rak (1999 Ruster Ausbruch, Gewürztraminer, Heidi Schröck), zapravo breskva vinogradarka pečena na 300°C, izrezana u obliku lagano savinutoga repa raka (doduše, veličinom više jastožića negoli riječnoga raka), s karamelnim bisqueom od riječnih rakova, slano kiselim kremastim sladoledom i kremom od pečenoga povrća.

Sve je lijepo bilo praćeno vinima koje je odabrao sommelier Michi Stiel (Čak i po jedno vino iz Bosne i Hercegovine te jedno iz Srbije), uz napomenu da Horváth nudi i sparivanje s bezalkoholnim pićima.

Sve zajedno, vrlo dojmljiv meni koji će, zbog iste kulinarske prošlosti, posebno dobro biti razumljiv domaćemu gurmanu iz sjevernog dijela Hrvatske. On će se lako snaći među Sebastianovim sjećanjima, premda ta vrst kuhinje, bez sumnje, može biti zanimljiva bilo kome tko naginje iskrenim okusima koje na dobro poznatim temeljima stvara vrsni chef najvišega ranga. Iako ne vegetarijanska, ta će se kuhinja svidjeti i onima koji naginju hrani bez mesa. U svakom slučaju, adresa za približiti ukoliko namjeravate u Berlin.

