

VELIMIR CINDRIĆ

FOTOGRAFIJE: PIETER D'HOOP, FRITZ BUZIEK, STEFFEN SINZINGER, KONSTANTIN VOLKMAR



Jan: Minhenski „laboratorij ljubavi“ za unikatnu gastronomiju

Ovoga listopada put me odveo u nedaleki nam München, najveći grad Bavarske i, nakon Berlina i Hamburga, treći najveći grad u Njemačkoj. Taj srednjovjekovni grad čuva mnoge povijesne bavarske tradicije, stoljetne zgrade, muzeje, nekoliko najvećih pivovara u zemlji i znamenitu proslavu Oktoberfesta. Ali München je također dom velikih sportskih događaja, jedinstvenih kafića, nevjerojatnih trgovina i gradskih prirodnih ljepota. K tome, odbacujući reputaciju konzervativne bavarske prijestolnice, München se posljednjih desetljeća predstavlja i kao mlađe, opušteno središte koje balansira tradiciju i modernitet. No, ovaj put tu me dovelo nešto drugo.

Naime, dobro je poznato da je bavarski München, uz Beč, Zagrebu najbliža gurmanska metropola. Ipak, mnogi Hrvati, kao uostalom i većina ljudi izvan Njemačke, minhensku hranu uglavnom povezuju s pivom, kobasicama (posebno weisswurstom koji se jede sa slatkim senfom, naravno uz pivo), bogatim pečenjima i pivskim perecima, sve odreda slasnim stvarima koje će zadovoljiti svakog gurmana. No, to je ipak zastarjela postavka, premda u Bavarskoj doista svi vole svoje stereotipe.

Činjenica da München danas ima 11 restorana s jednom Michelinovom zvjezdicom, četiri s dvije i dva s maksimalne tri zvjezdice, čini grad, zbog idealno strukturirane restoranske piramide, primamljivom destinacijom za gurmane. Oni tu mogu uživati u bezbroj gostionica s odličnom domaćom hranom, koje čine čvrsti temelj piramide, ali i brojnim kvalitetnim restoranima iz sredine piramide s manje ili više kreativnom kuhinjom (uključuje i 58 restorana koje preporučuje Michelin, zajedno s pet s oznakom Bib Gourmand). Na koncu tu je i vrlo solidan vrh piramide sa 17 restorana

nagrađenih Michelinovim zvjezdicama, za počastiti se u nekim od najboljih restorana Njemačke.

Jedan od dva najbolje ocijenjena minhenska restorana predstavlja prvi samostalni pothvat Jana Hartwiga, jednog od najcjenjenijih mladih njemačkih chefova, koji redefinira njemačku kreativnu kuhinju odvažnošću, preciznošću i produhovljenošću. Njegovi degustacijski meniji pokazuju tehničku briljantnost, a istovremeno poštuju baštinu i regionalne namirnice na originalan, osjećajima vođen način.

Rođen 1982. i odrastao u Helmstedtu (sjevernonjemačka regija Donja Saska) u obitelji s gastronomskom tradicijom, Hartwig je rano otkrio svoju strast prema kuhanju. Školovan na klasičnim francuskim tehnikama s vremenom je oblikovao prepoznatljiv kulinarski rukopis koji je njemački u srcu i globalan prema dosegu. Hartwig je karijeru započeo 2000. u restoranu Dannenfeld (1 Michelinova zvjezdica) u Braunschweigu, a 2003. radio je u restoranu „Pomp Duck and Circumstance“ u Berlinu. Dvije godine poslije otišao je raditi u restoran Kastell (2 Michelinove zvjezdice) u Wernberg-Köblitzu pod vodstvom Christiana Jürgensa. Godine 2006. radio je uz Klausu Erforta u Saarbruckenu, u njegovu restoranu Gästehaus Klaus Erfort (2 Michelinove zvjezdice), a naredne 2007. počeo je raditi za Svena Elverfelda u restoranu Aqua (2 Michelinove zvjezdice) u Wolfsburgu, gdje je od 2009. kada je restoran nagrađen s 3 Michelinove zvjezdice, do svog odlaska 2014. držao poziciju sous chefa.

Te 2014. Hartwig se prvi put našao u ulozi chefa, i to u restoranu Atelier u hotelu Bayerischer Hof u Münchenu. Tamo je 2015. osvojio dvije, a potom 2017. i tri zvjezdice. Jan i Atelier tako su, nakon 23 godine, postali prvi chef i



restoran u Münchenu s tri Michelinove zvjezdice nakon velikoga Eckarta Witzigmanna u Tantrisu.

Jan je tri zvjezdice držao sve do odlaska iz Ateliera, koncem ljeta 2021. Bilo je, naime, vrijeme za samostalan put. Baš kao i njegov uspješni pop-up restoran na imanju dvorca Nymphenburg (veljača – rujan 2022), njegov novi restoran s otvorenom kuhinjom također je nosio njegovo ime - Jan. Samo nešto više od pet mjeseci nakon što je u listopadu 2022. otvorio svoj vlastiti restoran u umjetničkoj četvrti Münchena, blizu Königsplatz, u travnju 2023. Hartwig je ponovio uspjeh priskrbivši restoranu tri Michelinove zvjezdice. Pritom treba znati da u Njemačkoj samo 12 chefova drži tri 3 Michelinove zvjezdice.

U toj razrijeđenoj atmosferi, Hartwigova je kuhinja poznata po istraživanju regionalnih njemačkih gastronomskih tradicija, namirnica, jela i okusa te njihovoj inovativnoj modernizaciji, čime njegov utjecaj u Njemačkoj doseže i daleko izvan domene fine dininga. Pri tome, Jan je jedan od hands-on chefova kojega se uvijek može naći u kuhinji restorana. Recimo, inzistira na tome da sam spravlja svaki umak i definira svaki detalj jela, što rezultira stalno promjenjivim menijima koji su samouvjereni i duboko osobni.

Janov osobni moto je „svaki dan biti bolji nego jučer“, pa stalno usavršava i dalje razvija svoje vještine i jela. Ima veliku strast za učenje novih stvari i pronalazi inspiraciju u svim aspektima života, posebno boravku u prirodi i u šetnjama sa svojim psom.

„Moj stil kuhanja jako se razvio u protekle tri godine. Proces vlastitog razvoja i izoštravanja vlastitog profila još je u tijeku. U mom restoranu to je svojevrsni Jan Hartwig 2.0, sada s osobnom slobodom da sve radim na svoj način“, reći će.

Restoranom Jan, Hartwig ispunjava svoj životni san o samostalnosti, unatoč teškim vremenima, bez pomoći investitora ili sponzora. „Učinio sam to, prije svega, da bih bio neovisan, jer želim ponuditi vrstu gastronomije koju sam oduvijek zamišljao. Restoran nosi moje ime, ne može biti osobnije za mene nego dočekati svoje goste u svom domu s otvorenom kuhinjom. Želim predstaviti svoju osobnost i povesti svoje goste na putovanje“, komentira.

Jan Hartwig želi da gost bude usredotočen na hranu. Stoga je odabrao elegantan, minimalistički dekor i bezvremenski dizajn, ne previše otmjen, tako da se svi osjećaju ugodno, prevladavajući još uvijek postojeći zazor od fine dining koncepta.

Vrhunac spomenutog stila gastronomije odražava otvorena kuhinja, koja omogućuje da uslugu podržava osoblje kuhinje. Svi su vrlo blizu gostima i dostupni za komunikaciju. „To nije dobro samo za naše goste, već i za moje kolege u kuhinji, jer dobivaju izravne povratne informacije od naših gostiju, na što obično nisu navikli. Za njih je to sjajno iskustvo koje ih jako motivira“, pojašnjava Jan.

Hartwigova su jela ukorijenjena u sjećanjima na djetinjstvo na selu Donje Saske, kao i u radu njegovog oca, koji je i sam kuhar i sa suprugom tamo vodi jednostavan lokal. Sve to mu daje visoku razinu individualnosti. „Mnogo se fokusiram na regionalnost i održivost, svoj dom i njemački DNK okusa. Trudim se sve namirnice nabaviti iz naše regije i od proizvođača koje poznajem. Dakle, uglavnom rabim slatkododnu ribu iz regije, poput najbolje i najsvežije ribe iz jezera Schliersee, koje je udaljeno samo sat vremena vožnje od Münchena. Nadalje, volim jela u kojima se rabi cijela namirnica. Dobar primjer je zlatovčica. Ovdje koristim njezinu

jetru, ikru i samu ribu. Umak pripremam s ostatkom, poput glave, peraja i kostiju, tako da se ništa ne baca“, reći će.

Restoran Jan nalazi se vrlo blizu stanice podzemne željeznice Königsplatz, a od Marienplatz, glavnog min-henskog trga, do njega treba oko 25 minuta hoda. Već na njegovu ulazu gost se osjeti ugodno, ponajviše zbog minimalističkog uređenja, mirnog ugođaja i tople rasvjete. Restoran je ukrašen umjetničkim djelima južnonjemačkog umjetnika Stefana Strumbela, a njegova glavna blagovaonica sastoji se od nekoliko polupovezanih prostorija, od kojih najveća ima izravan pogled na Hartwigovu otvorenu kuhinju - poznatu i kao njegov „laboratorij ljubavi“ (Labor der Liebe). To je prostor gdje se susreću tradicija i inovacija, a gosti svjedoče kulinarskom umijeću vrlo predane ekipe.

Ujedno, „Laboratorij ljubavi“ naslov je i sjajne Hartwigove kuharice (300 stranica, 74 recepta s komentarima chefa), izdane 2023. u zasebnim izdanjima na njemačkom i engleskom, koja predstavlja sintezu njegova vremena provedenog kao chef restorana Atelier i čitavim nizom pozadinskih priča prati kontinuirani proces razvoja i prilagodbi u potrazi za savršenstvom, kao i dubokih osjećaja koje izražava na tanjurima kako bi stvorio trajne uspomene.

Po dolasku u restoran zatekao sam Jana kako u neobično tihoj i smirenoj kuhinji, nasmijan spravlja jedan od umaka. Ranije toga dana sreo sam ga na štandu Caspar Plautz na Virtualien Marktu, gdje je kupovao krumpir (ponuda od 30-ak vrsta, godišnje ukupno njih stotinjak, što je priča za sebe) potreban za restoran, a i večer prije, u većem društvu, imao sam prilike družiti se s njim i njegovom suprugom Theresom, nevjerojatno simpatičnim parom koji je očito zajednički pridonio uspjehu restorana.

Na početku večere mome su društvu podijeljeni personalizirani jelovnici s Janovim potpisom i popisom članova njegove restoranske ekipe s kojom dijeli strast pripreme hrane u jednom od, nedvojbeno, ponajboljih europskih restorana. Jelovnici su bili ispisani na pojedinačnim jezicima gostiju, što otkriva posvećenost osobnom pristupu gostu. Meni te večeri popisivao je, zajedno sa sitnim zalogajima i petit foursima, ukupno 18 stavki, a već je i letimičan pogled mamio vodu na usta. Sami opisi jela odražavali su duboku promišljenost i nagovještavali njihovu pedantnu pripremu u kuhinji.

Niz sitnih zalogaja započeo je torticom od pačje jetre à la chantilly, kompozicijom na temelju izuma francuskog fizikalnog kemičara Hervéa Thisa iz 1995., koji uključuje stvaranje lagane i prozračne smjese od vodene otopine i paštete od pačje jetre. Original počinje pačjim temeljcem, dodaje mu paštetu od pačje jetre, zagrijava da se stvori emulzija, a zatim je miješa dok se hladi kako bi se postigla konzistencija sličnu chantillyju bez vrhnja. Postupak formiranja isti je kao i za kremu chantilly, budući se sastav mliječnog vrhnja replicira masnoćom iz paštete od pačje jetre i vode. Kapare, list kapara i pekan orahe Hartwig je tu zamijenio whiskey sourom, javorovim sirupom (orašasta nota), dimljenom jeguljom i pršutom Joselito Iberico. Prvi dojam je slatkoća paštete od pačje jetre i javorovog sirupa, koja je zatim zamijenjena umami okusom (također paštete od pačje jetre), prije nego što je završila slanoćom dimljene jegulje. To što se okusi tako čisto mijenjaju nevjerojatno je tehničko postignuće. Igra između mekog moussea i odlične hrskavosti tortice također je bila vrlo lijepa. Taj prvi zalogaj opširnije opisujem samo da bih objasnio promišljenost i detaljni pristup Janova načina.





Slijedila je riblja verzija prethodnika s košaricom od lisnatog tijesta punjenom potrbušinom zlatovčice (tartar mariniran u misu) s perlama tapioke marinirane u dvije godine odležanom umaku od soje, sve okrunjeno ikrom pastrve, myogom (japanski đumbir) i nešto wasabija.

Slijedila je marinirana haringa „matjes“ („bonne femme“ stil ili „po domaći“) i „Razglednica iz Atene“, Hartwigova verzija taramosalate (grčki namaz od tarame, usoljene i sušene ikre bakalara, pomiješane s maslinovim uljem, limunovim sokom i kruhom), tu s dodatkom dimljene pastrve, botarge i kalix lõjrom kavijara (oznaka za ikru male salmonidne vrste ribe, koja se posebno lovi u arhipelagu Botničkog zaljeva u Baltičkom moru u sjevernoj Švedskoj).

Niz manjih jela završio je Janovom verzijom „Jaja sa senfom“. Senfeier, također poznat kao eier in senfsoße, klasično je njemačko domaće jelo koje se sastoji od kuhanih jaja prelivanih glatkim, kremastim umakom od senfa (tipični prilozi tom vegetarijanskom specijalitetu uključuju kuhani ili pire krumpir, rižu, špinat, blanširani kelj i razno povrće poput mrkve, brokule, cvjetače ili graška). To jednostavno jelo u Njemačkoj se obično poslužuje za doručak ili kao lagana večera. Da bi ga uzdigao na razinu fine dininga, Hartwig je kokoške zamijenio prepeličjim jajetom, tri vrste senfa i kusumom od brokule. Pojašnjavam detaljnije da bi vidjeli jedan od načina na koji Jan profinjuje tradicionalna njemačka jela.

Slijedila je prekrasno nježna okruglica od štuke s N25 kaluga reserve „selection Jan“ kavijarom (druga po veličini iz porodice jesetre koja doseže i do 1000 kg, uz belugu jedina druga jesetra iz porodice huso, koja također daje velika zrna kavijara, jedna od najprestižnijih i najtraženijih), „hanseatskom kozicom“, bademima marcona (slatki, gurmanski bademi iz Španjolske), poširanom koštanom srži i umakom vin jaune (simbol comtoise kuhinje iz istočne Francuske, kombinira glatkoću vrhnja s blagom kiselosti i tipičnim okusom vin jaunea, zahtjeva poseban način završne obrade kako bi se ograničio gubitak krhkog okusa vina).

Slijed domaćeg kruha od kiselog tijesta (pir, raž i pšenica) poslužen je s manufakturnim maslacem od vrhnja iz Allgäu (alpska regija blizu Münchena) i „liptauerom u stilu Jan“, a potom losos pastrva iz obližnjeg Schlierseea s dagnjama bouchot (uzgajaju se samo u Francuskoj na drvenim motkama u moru kako bi bile izvan dohvata grabežljivaca, dagnja vrhunske kvalitete - mesnata, žuto-narančaste boje i prepoznatljiva okusa), lećom iz švapskih Alpa i sirom mimolette.

Jelo „Mesna štruca“ bilo je od kunića i referiralo se na tradicionalnu pripravu popularnu u Njemačkoj (zbog niske populacije zečeva, u poslijeratno doba rabilo se i drugo meso, a štruca posluživana u obliku zeca), s dodanom nedimljenom slaninom i pancettom (zbog krtoga mesa) te brojnim sastojcima za savršeno balansiranje okusa.

Slijedio je još jedan highlight menija, možda najsvjetliji uz Jaje sa senfom, koji je opet pokazao Hartwigovo sjajno umijeće pretvaranja tradicionalnih pučkih u profinjena moderna jela – „Gulaš“. Radilo se o telećoj brizli, paprici pečenoj u pećnici, krastavcima, celeru i aioliu od cikle.

Kao glavno jelo poslužena je patka moulard (hibrid između dva različita roda domaće patke - domaće mošusne i domaće patke) uzgajivača Larsa Odefeya (tvrtka Odefey & Töchter), koji pokazuje kako funkcionira održivi uzgoj peradi – rast na farmi od izlijevanja do klanja, s mnogo prostora, svježeg zraka i poštovanja. Porcija je sadržavala meso prsa s roštilja i pirjanog batka, s potočnicom, nekuhanim umakom

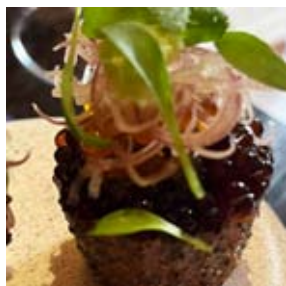
od brusnica (škandinavski način) i naranču. Kao uvod u to jelo, poslužuje se mali i neobično ukusni pačji consomme.

Slijed sira došao je u obliku jela „Handkäs mit Musik“. Handkäs je njemački regionalni sir od kiselog mlijeka i kulinarSKI je specijalitet Frankfurta na Majni, Offenbacha na Majni, Darmstadta, Langena i drugih dijelova južnog Hessea. Ime je dobio prema tradicionalnom načinu proizvodnje - formiranje rukama. Riječ je o malom, prozirnom žutom siru. Za Handkäs mit Musik, zreli se sir neko vrijeme marinira u mješavini octa, ulja, jabukovače, nasjeckanog luka, sjemenki kima, soli i papra, a zatim se uživa s jabukovačom i kruhom s maslacem. Riječ „Musik“ (glazba) navodno se odnosi na zvukove koji nastaju kada se probavlja marinada od luka (manje zabavno objašnjenje kaže da glazba dolazi od zvuka koji proizvode bočice s uljem i octom koje konobarica nosi zajedno s tim jelom). Uz taj je slijed, umjesto vina, posluženo jabučno vino iz Normandije uz dodatak nešto jabučnog soka i soka od komorača, da bi se dobilo na svježini.

Dva deserta koji su dovršila meni bili su – „Čokoladni puding à la Jan“ (ganache od čokolade iz Hondurasa, sladoled od tahićanske vanilije, zrna kakaa i bučino ulje) te Jabuka Williams Christ (dulcey, odnosno glatka, kremasta čokolada s baršunastom, obavijajućom teksturom i toplom bojom, toffee ili karamelizirani šećer s maslacem i rumom rehidrirane groždice).

Petit fours nikako nisu bili samo tehnički dodatak za zatvaranje menija već pomno promišljen kvintet slatkih delicija, među kojima su se posebno istakli savijača od jabuka s umakom od vanilije i iznimno ukusna pokladnica s cimetom i šećerom, koju je krasila nevjerojatno prozirna tekstura.

Cijeli meni bio je vješto sparen s iznimnim vinima, a u ponudi su bila i bezalkoholna pića. Veliki degustacijski meni, bez pića, košta 355 eura, a dodatno su dostupna i uzbudljiva „zaštitna“ jela s dodatnog menija. Za ručak se nudi i skraćena verzija menija za 305 eura.



Meni

PAŠTETA OD PAČJE PAŠTETE À LA CHANTILLY

Whiskey sour, javorov sirup, dimljena jegulja i pršut Joselito Iberico

CRUSTADE

Potrbušina zlatovčice, wasabi, sojina tapioka u soji i myoga

UKISELJENA HERINGA „MATJES“

„Bonne femme style“
Jabuka, ukiseljeni krastavac i brončani komorač

„RAZGLEDNICA IZ ATENE“

„JAJE SA SENFOM“

Prepeličje jaje, tri vrste senfa i kus-kus od brokule

OKRUGLICA OD ŠTUKA

N25 kaluga reserve „selection JAN“, „Hanseatske kozice“, bademi Marcona, smeđi maslac, poširana koštana srž i umak vin jaune

KRUH OD KISELOG TIJESTA

Domaći organski maslac s kiselim vrhnjem iz Allgäua „Liptauer JAN stila“

LOSOS PASTRVA

iz Schlierseea
Dagnje bouchot, leća iz švapskih Alpa, prokulice i mimolette

„MESNA ŠTRUCA“

Kunić, fermentirani med, ukiseljena koraba, grah i inčuni Don Bocarte

„GULAŠ“

Brizla, paprika pečena u pećnici, kiseli krastavci, aioli od celera i cikle

PATKA MOULARD LARSA ODEFEYA

Pečena prsa i pirjani batak
Potočarka, hladno miješane brusnice i naranča

„HANDKÄS MIT MUSIK“

Svježi sir, krumpir, kim i pečeni kruh od kiselog tijesta

„ČOKOLADNI PUDING À LA JAN“

Ganache od čokolade iz Hondurasa, sladoled od tahićanske vanilije, zrna kakaa i bučino ulje

KRUŠKA WILLIAMS CHRIST

Dulcey, karamela od kikirikija, rehidrirane groždice i šipak

PETIT FOURS

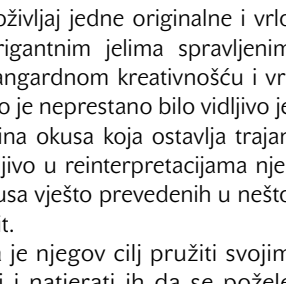
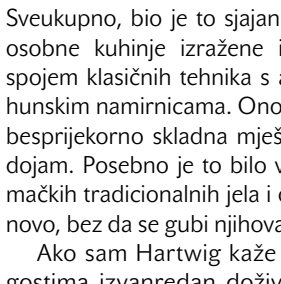
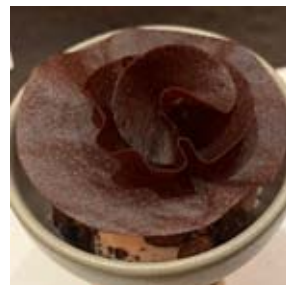
VOĆNA PAŠTETA - „Jägermeister“

POKLADNICA - cimet i šećer

„AFTER EIGHT“ - glaziran

„DATSCHI“ - tart od šljiva

SAVIJAČA OD JABUKA



Sveukupno, bio je to sjajan doživljaj jedne originalne i vrlo osobne kuhinje izražene intrigantnim jelima spravljenim spojem klasičnih tehnika s avangardnom kreativnošću i vrhunskim namirnicama. Ono što je neprestano bilo vidljivo je besprijekorno skladna mješavina okusa koja ostavlja trajan dojam. Posebno je to bilo vidljivo u reinterpretacijama njemačkih tradicionalnih jela i okusa vješto prevedenih u nešto novo, bez da se gubi njihova bit.

Ako sam Hartwig kaže da je njegov cilj pružiti svojim gostima izvanredan doživljaj i natjerati ih da se požele vratiti, onda u tome itekako uspijeva. Mnoga su njegova jela nezaboravna. To postiže time da svako jelo ima svoj identitet, ponekad iznenađujuće kombinacije, ali uvijek pomno promišljene i usavršene.

Ako vas je sve dovoljno zaintrigiralo i razmišljate o izletu u München, skrećem pozornost na rečenicu kojom Michelin započinje opis restorana: „Pripremite se za izvanredno kulinarско putovanje“.