



GOZBA KOD JANEZA

Kuhinju **Janeza Bratovža**, prvog imena slovenske kulinarske scene, dobro poznaju svi predani hrvatski gurmani, jer je Ljubljana udaljena tek nešto više od sat i pol od Zagreba ili Rijeke

piše **Velimir Cindrić**

Kada je čuveni slovenski arhitekt Jože Plečnik 20-ih i 30-ih godina prošloga stoljeća svojim građevinama Ljubljani poklanjao moderni identitet, zasigurno nije ni slutio da će jedno od njegovih djela, gotovo stoljeće poslije, postati središnjim mjestom izgradnje jednog drugog modernog identiteta grada, ali i čitave Slovenije te dobrom dijelom i regije u kojoj se nalazi.

Naime, njegova čuvena secesijska zgrada izgrađena za osiguravajuću kuću (koja se danas drži jednom od najmarkantnijih ciglenih zgrada u Europi), u svome prizemlju udomljuje restoran jednostavno nazvan **JB**, u kojem *chef* Janez Bratovž već desetljeće i pol postavlja najviše standarde gastronomije te, uz još nekoliko lokalata toga kalibra, podiže letvicu suvremenog kuhanja i kreativnog pristupa originalnim jelima u čitavoj regiji.

Kuhinju Janeza Bratovža, dakako, dobro poznaju svi predani hrvatski gurmani, jer je Ljubljana udaljena tek nešto više od sat i pol vožnje od Zagreba ili Rijeke, do kojih su vijesti o za to doba vrlo naprednoj kuhinji počele stizati još sredinom devedesetih, kada je Janez još kuhan u Domžalamu. Kada se ime njegove JB Restavracije 2010. pojavilo na San Pellegrinovoj listi 50 najboljih restorana svijeta, doduše u „donjem domu”, odnosno informativnom poretku od 51-100. mjesta (zauzimao je 89. poziciju), za Bratovža se čulo i izvan užih regionalnih granica.

Sve je dodatno podebljano i u sljedećim godinama, kada je JB Restavracija uknjizila respektabilne ocjene vodiča Feinschmecker, Falstaff, Gault Millau te 2010., kao krunu svega, 10. mjesto na listi 101 najboljeg europ-

počelo sasvim slučajno, 1960-ih, romantičnim dječačkim snovima...

– Rodio sam se u vrlo, vrlo skromnoj obitelji. Roditelji su radili u inozemstvu, a ja sam živio kod bake. Sjećam se da sam tada imao želju postati zidar, od čega me baka odgovarala. Naime, djed je bio zidar i znala je da je to težak posao, koji se radi po hladnoći, vjetru, kiši... Ona mi je predlagala da odem u kuhanje, da bih uvijek bio na toplopm i uvijek imao što za jesti i piti. Nakon nekog vremena shvatio





BRATOVŽEV ORIGINALNI IZNIMNO SU SLOŽENE KOMPOZICIJE: TRIS ŠKAMPA (TEMPURA, KADAIF, NA ŽARU) S KANDIRANOM PISTACIJOM, MAJONEZOM OD ŠKAMPA I KREMEM MARAKUJE ①, TERINA KRŠKOPOLJSKOG PRAŠČICA S BUĆINIM ULJEM, SALATOM I POVRĆEM ②, PEĆENA CIKLA SA SLADOLEDOM I BOMBONOM OD CIKLE, PANNA COTOM OD HRENA I KOZJIM SIROM ③, TELEĆI JEZIK S UMAKOM OD LJUPČACA, PIRE KRUMPIROM I ULJEM GROŽĐANIH KOŠTICA ④ I GUSJA JETRA NA PEĆENOJ BRESKVI S MARMELADOM OD LUKA ⑤

sam da ima pravo. To je bila mudrost žene koja je preživjela rat – prisjeća se Bratovž.

Janez je, nedugo po završetku ugostiteljske škole, počeo planirati odlazak na rad u inozemstvo, i to prvenstveno radi novca koji bi mu omogućio otvaranje vlastita lokala. Nakon tri-četiri mjeseca provedena u Austriji, slučajno je našao posao u restoranu Tschebull u Eggu na Faaker Seeu nedaleko Villacha. Tschebull, restoran u vlasništvu obitelji Tschemernjak, sredinom 80-ih bio je vrlo cijenjeni austrijski restoran, a njegovu je kuhinju vodio vrsni chef Willie Tschemernjak.

– Willi je inače bio vrhunski slastičar, i kad je nakon nekog vremena vidio da sam dosta naučio i da sam vrijedan, više se posvetio slastičarstvu, a meni prepustio kuhinju. Tako da sam nakon samo dvije godine praktički već radio kao šef kuhinje. U Tschebulu sam ostao ukupno pet godina i u toj sam kuhinji shvatio da chef ne mora napamet znati 500 recepta, već da je bit svega sam kombinirati namirnice i osmišljavati originalna jela – kaže Janez.

DOBRO PROUČIVŠI SUSTAV rada u jednom od tada najboljih restorana u Austriji, Bratovžu se nametnula logična misao – ako nešto slično ponudi u Sloveniji, bit će daleko najbolji. Tako je i bilo. Vratio se u Sloveniju,

1992. otvorio vlastiti lokal i bio jedini koji je radio na tako visokoj razini. Restoran, na mjestu nekadašnjeg kafića, nalazio se u mjestu Trzin, nekoliko kilometara udaljenom od Domžala, mjesta odakle je potjecao. Njam je platilo dvije godine unaprijed i maleni prostor preuređio u vrlo lijep restoran s 20 mesta.

– Stolovi su bili opremljeni vrhunskim servisom i čašama, a ono što sam ponudio bilo je za ta vremena doista posebno. Danas bi to bilo kao u nekoj malo boljoj gostionici, ali za ta vremena bio sam pojам. Nudio sam, recimo, ružičasto pečen janjeći ili jelenji file, što je tada bilo nezamislivo. Ili carpaccio, sirovu ribu..., što je bilo pravo čudo. No, u početku uopće nismo imali gostiju. Da nisam njam platilo unaprijed, sigurno bih zatvorio

Stekavši ime i ugled tijekom osam godina, Bratovž je mogao planirati novi korak: pre seljenje u 20-ak minuta vožnje udaljenu Ljubljani i reprezentativnije mjesto koje bi moglo pratiti napredak njegove kuhinje. Radilo se o već spomenutu elegantnom i udobnom prostoru Plečnikove zgrade u kojem se nalazi današnji restoran.

– Mislim da je ovaj prostor pravi format za mene. Da ga je radio neki privatnik, on nikada ne bi ovako izgledao. Ali, radilo ga je osiguravajuće društvo i nije se pitalo za troškove – pojašnjava nam.

Bratovževa kuhinja razvijala se sasvim logično, prateći svjetske trendove, ali prije svega prema opredjeljenju za originalna autorska jela. Također, povremeno je nakratko odlazio raditi i u neke za njega bitne restorane. Tako se 2006. otputio u Louis XV. u Monacu, paradni restoran Alaina Ducassea, jednog od najutjecajnijih chefova-modernista

današnjice, a naredne godine i u restoran Da Vittorio u Bergamu, „utočište lombardijske tradicije i kreativnog genija”.

– Znate, uvijek sam htio više. A ako želite više, morate vidjeti i kako drugi rade. Tada sam već bio toliko dobar da sam mogao naučiti mnogo u vrlo kratkom vremenu. Mene je zanimalo sustav rada i tehnike, a ne recepti. Želio sam učiti. Zato sam išao i na kongres Madrid Fusion, gdje sam se susreo i s radom Ferrana Adrije.

Iako internetska stranica JB Restavracije objašnjava da se njegov jelovnik temelji na vezi četiri elementa – zemlje, vode, zraka i vatre, koji predstavljaju glavne okuse, Bratovž tvrdi da je taj koncept već pomalo zastario.

– Za mene su danas najvažnije namirnice. Nabavljam samo najbolje. Ako kupim krumpir, onda kupujem samo od određenog dobavljača. I brašno nabavljam samo od jednog dobavljača, iz blizine austrijske granice, s područja koje ima zemlju na kojoj raste, kažu, najbolja pšenica na svijetu. Jaja moraju biti takva da im je žumanjak tvrd kao želatin. Svinjetina iz Krškog polja ima okus kakav je to meso imalo prije 40 godina, nešto što je danas gotovo nemoguće naći. Rabim hladno prešano ulje bundeve, piranski cvijet soli i slične sastojke – pojašnjava Janez, koji i dalje svaki dan ide na ljubljansku tržnicu.

BRATOVŽ JE I U KULINARSKIM tehnikama počeo primjenjivati novu filozofiju i raditi drugačije. Primjerice, umjesto *sous vide* sve više rabi tehniku sporog kuhanja ili pečenja u fazama. Kaže da je to utjecaj razmišljanja restorana kao što su spomenuti Da Vittorio ili Dal Pescatore obitelji Santini u Cannetu sull'Oglio (vidi Playboy br. 175), u kojima se više kuha prirodno i tradicionalno, što danas i sam sve više pokušava.

– Radio sam s plinom, želatinama, prašcima, *xantan* gumom i svim mogućim poma galima, mijenjao teksture namirnica... Znate, ako to čovjek ne isprobira, ne zna o čemu se

NAKON VIŠE OD 35 GODINA KARIJERE,

BRATOVŽ I DALJE NEPRESTANO RAZMIŠLJA O HRANI,

A U RESTORANU PROVODI ČITAV DAN

(U RAZGOVORU S NAŠIM SURADNIKOM)



JB RESTAVRACIJA KAO UČILIŠTE

S obzirom na reputaciju, u JB Restavraciju gotovo svakodnevno pristižu molbe za stažiranje, kako iz Slovenije, tako i iz čitave regije, pa i iz raznih krajeva svijeta. Janez Bratovž u svojoj kuhinji već je obučio čitav niz kuhara, od kojih su neki već počeli dobivati i nagrade u slovenskoj konkurenциji. Naime, tjeđan dana prije našeg posjeta održana je dodjela nagrada najboljim restoranima Ljubljane, na kojoj je JB proglašen najbolje ocijenjenim, dok su mnogi zapazili da je među nagrađenima bilo i nekadašnji stažista tog restorana.

Kod Bratovža je četiri mjeseca radio Marko Palfi, finalist druge sezone hrvatskog izdanja Masterchefa („Bio je jako dobar”, tvrdi Janez), a trenutačno u kuhinji ima dvojicu Hrvata, s Krka i iz Rovinja („Žele učiti i stvarno sam zadovoljan s njima”) te jednog kuhara iz Srbije.

– Kod nas u Sloveniji, kao i kod vas u Hrvatskoj, danas su jako popularne televizijske kulinarске šou emisije, pa je naglo povećano zanimanje za kuharski poziv. Ali te emisije stvaraju lažan dojam da se sve može naučiti preko noći i postati zvijezda. Ima puno vrlo dobrih mladih chefova. Ali, kad ste mlađi, hoćete sve pokazati odjednom, pa je jedno jelo pretrpano svim i svačim. Treba vremena da to sve rasčistite u glavi i da shvatite da manje znači više. Kod mene ti ljudi nauče da se mora dugo i naporno raditi da bi se stiglo do željene razine kuhanja i razmišljanja – kaže Bratovž.

radi. No, ja sam brzo uvidio da to nije pravi put. Danas je od svega toga ostao samo dio, poput *sous vida*, odnosno kuhanja namirnica u vakuumu, zatim sifona..., ali prašci za pjene i slične stvari su nestale. Recimo, teleća koljenica može se sjajno spraviti *sous vide* tehnikom, no što ako ju prepečem, pa onda polako pirjam s povrćem i juhom kakvih četiri-pet sati, uz stalno zalijevanje. Što je od toga bolje? Za mene ovo drugo, jer je prirodnije. Naime, gledam dobiti najbolji okus, i što manje ga mijenjam.

Bratovž je sve naučeno i viđeno primjenio u svojoj kuhinji, ali rabeći samo kao sredstvo u svojoj vlastitoj kulinarškoj filozofiji, gledajući da nikad ne izgubi vlastiti identitet. Njegova odvažna i originalna kuhinja uvijek je jedinstvena i vrlo osobna jer, kako sam ističe, na njega nema utjecaja nitko.

– Uz namirnice i tehnike, najvažniji mi je moj kreativni rad. To je spoj mog izbora i kombinacije namirnica i mog odabira načina priprave. Dakle moja osobnost i moja kreativnost zastupljeni su stopostotno u cijelom procesu. Moja su sva jela, prije svega, originalna. Ono što kod mene kušate, ne možete

naći nigdje drugdje na svijetu. Ako je nešto i slično, onda je to čista slučajnost ili su me prekopirali. Dručje ne može biti.

JB Restavracija nudi à la carte jelovnik te tri degustacijska menija – mali (49 eura), veliki (80 eura) i tradicionalni (69,50 eura). Mi smo kušali kombinaciju jela sa sva tri, koja je započela Jadranskom tunom na kremi od soje i alga, s umakom od luka te Svježom jakopskom kapicom na kremi od zeléne (sorta grožđa iz Vipavske doline) s jagodama, želeom od jabuke i maslinovim uljem. Kod jela od tune radilo se o vrlo kompleksnoj kreativnosti nevjerojatno skladnih okusa i tekstura, inače trenutačnom Bratovževom favoritu.

– U mojoj je kuhinji dvije godine radio jedan prilično dobar japanski chef, koji me naučio nekim manje poznatim japanskim tehnikama. Pola godine nakon njegovog odlaska, osmislio sam to jelo i mislim da sam tu pogodio sve. Tunu narežem, dodam maslinovo ulje, sol, wasabi, zatim s prećnim algama, dashi juhom i mascarponeom napravim pastu i sve zavijem. A onda su tu i elementi koje dodajem na taj svitak, a koji su svaki pojedinačno rađeni zasebnim tehnikama – kandirani đumbir, dehidrirano spinelo crnilo...

Potom su posluženi Hobotnica na povrtno-ribljem umaku s balzamskim octom, prećenom rižom i krumpirom te Kvarnerski





SKUPINA KROG I BUDUĆNOST REGIJE

Vodeći slovenski restorateri i chefovi okupljeni su u skupinu Krog, koja uz ljubljanske JB Restavraciju i Gostilnu As (**Svetozar Raspopović**), uključuje još i Hišu Franjo (**Ana Roš**) u Starom Selu kod Kobarida, Gostilnu pri Lojetu (**Tomaž Kavčič**) u dvorcu Zemono u Vipavi, Restaurant Piko (**obitelj Gašparin**) u Novoj Gorici i jedinog slovenskog ugostitelja s Michelinovom zvjezdicom **Joška Sirk**, čiji se restoran Al Cacciatore-della Subida nalazi u Cormonsu, s talijanske strane regije Brda. Članovi se, kaže Bratovž, sastaju redovito i razgovaraju o zajedničkim temama.

– Moje je mišljenje da u Sloveniji trenutačno postoje tri vrhunska restorana, u drugoj ligi kakvih pet, a onda još desetak koji su vrlo, vrlo dobri. Dakle, radi se o 15-ak kvalitetnih restorana, koji danas drže vrh slovenske gastro scene, čije vrijeme tek dolazi. Znate, nekad je najbolja svjetska kuhinja bila u Francuskoj, a onda se preselila u Italiju. Zatim je prešla u Španjolsku, pa potom s Hestonom Blumenthalom malo i u Britaniju. Sada je sve u Skandinaviji. Ali, tvrdim da će doći i vrijeme ovih prostora, pri čemu mislim na Sloveniju, Furlaniju i Istru. To će biti iduća najatraktivnija kulinarska destinacija na svijetu. Zašto? Zato jer mi još nismo toliko globalizirani i još uvijek imamo pravih namirnica. Ali, svijet nas još ne poznae. No, upoznavaju nas sve više i više, i vidjet ćete da će se jednog dana moja prognoza ostvariti – tvrdi Janez Bratovž.

škampi na kremi od patlidžana s maslinovim uljem, tapirokom i divljom marelicom, u kojima je naglasak bio na izvornim okusima, pomno istaknutim nadopunjajućim namirnicama i teksturama.

Terina krškopoljskoga prašića s bučinom i suncokretnim uljem, svježom salatom i povrćem slavila je tradicionalni okus svinjetine, dok je Gusja jetra sa želeom od maline, kandiranim orasima, muškatnom bundevom i umakom od čokolade i konjaka sjajila klasičnom kombinacijom i besprijeckonom izvedbom.

Slijedili su Žumanjak pečen na domaćim čvarcima s kremom od pasternjaka i ljupčaka (biljka iz porodice štitarki) te Bratovžev klasik – Raviol punjen skutom i pistacijama, jelo koje mnogi drže najboljim s Janezova prebogata repertoara.

– U početku se radilo o jednom velikom raviolu s istim nadjevom i telećim umakom. No, činilo mi se da je premašio tijesta za količinu nadjeva, pa sam napravio tri manja raviola i tako došao do pravog omjera. Onda mi je nedostajala neka poveznica, pa sam dodao reducirano vrhnje, smedkasto, koje ima okus po oraščićima. Na koncu sam dodao i gusju jetru. No, onda je zbog gusje jetre nedostajalo nešto slatko, što sam riješio dodavanjem pirea od kruške. I na koncu, tri godine nakon što sam započeo raditi na tom jelu, dodao sam još i prah, jer sam želio postići i sklad tekstura – objašnjava Bratovž.

NAKON OSVJEŽAVAJUĆEG sorbeta poslužena su glavna jela – Dimljeni file bijele ribe sa sojom i medom, pireom sa šafranom i morskim umakom, Pirjana potrobušina angus goveda s crvenim lukom i domaćim njokima te Teleća koljenica pečena u vlastitome soku, s krpicama od zelja i svježim povrćem, koji su

lijepo pokazali majstorsko vladanje klasičnim tehnikama.

Nakon svega, posve je jasno zašto JB Restavracija ima toliko stalnih gostiju i zašto Bratovžev rad prate mnogi gurmanci. Sretna okolnost je i to što zahvaljujući međunarodnim priznanjima, koja su stigla u pravo vrijeme, taj restoran uspješno posluje i u uvjetima krize. Jednostavno, veći priliv gostiju iz inozemstva nadoknadio je manjak domaćih.

– Točno. Znate što, kod mene ne dolaze turisti koji šetaju gradom, nego vrhunski gosti, koji dolaze s namjerom i koji znaju što želete i što vrijedi. I iz Zagreba imam dosta stalnih gostiju. Stranci često ne mogu vjerovati kakva jela ima ovaj restoran – kaže Janez.

Kad su već spomenuti stalni gosti iz Hrvatske, treba podsjetiti da se svojevremeno govorilo o Bratovževu dolasku u Zagreb, ali su planovi o otvaranju tog restorana propali („Kod mene su četiri mjeseca radila dva odlična kuhara iz Zagreba, i tamo bih odmah imao ljude koji znaju kako radim i što hoću, a našao sam i voditelja restorana. Mislim da Zagreb sada treba jedan vrhunski restoran”, reći će). U međuvremenu stigle su i druge

ponude, pa Janez tvrdi da bi ovoga trenutka mogao otvoriti nekoliko restorana u regiji, od čega je sada najizvjesniji njegov odlazak u Prag. Ipak, sam tvrdi da mu se nikamo ne žuri.

– Nudili su mi i posao u Dubaiju, Bahreinu..., čak i u hotelskom lancu Four Seasons. Došao mi je i jedan milijarder iz Luksemburga s prijedlogom da tamo zajedno otvorimo restoran. Ali, sve sam odbio, jer uvijek je gazda onaj koji uloži novac i kad-tad od vas traži neke kompromise, na što ja nisam spreman – tvrdi Bratovž.

JB Restavracija u svojoj je suštini obiteljski posao, jer je Janezova supruga Ema voditeljica restorana, kći Nina sommelier, a sin Tomaž ide očevim stopama. Bratovž kaže da se sve možda dogodilo slučajno, ali i to da je jako zadovoljan što su djeca prihvatile posao i zavoljela ga. U nedavnom tjednu restorana, kada je meni koštalo 15 eura, u dva sata restoran je zaprimio 1400 rezervacija. Zato je Bratovž upravo dogovorio preuzimanje večernjeg termina jednog ljubljanskog restorana, u kojem će njegovi stažisti spravljati nešto jednostavnija jela po nižim cijenama.

– Ljudi za nas znaju, ali smo im trenutačno preskupi. No, mislim da će i ova kriza jednom proći. Gledajte, kao prvo, mene ne zanima novac. Za mene je jedino bitno da je gost zadovoljan kad izade iz mog restorana. Ja zbog toga i dandanas radim od osam ujutro do kasno navečer. Ako tako radite 30 godina, nemate vremena niti prošetati gradom. Tako sam navikao, i to je moj posao i život. Nakon više od 35 godina karijere, ja i dalje neprestano, danju i noću, mislim o hrani. U sve sam uložio toliko vremena i truda, da za mene više nema povratka – zaključuje Bratovž. ■

The Best
discotheque
SINCE
1990
ZAGREB - CROATIA

PLAYBOY
St. Valentine's Edition
PARTY

Petak 13.02.
PLAYMATES & BUNNIES INCLUDED

DJ EMILIO DALBELLO | GIANCARLO BRUNELLO | JAKSA JORDES SAX
HOOP AREAL PERFORMANCE | CHAMPAGNE DANCE PERFORMANCE
ELECTRIC DRUM PERFORMANCE