

Michelinov vodič za Europu nakon Francuske je najbolje ocijenio Njemačku. Posjetili smo mjesto s najviše zvjezdica po stanovniku!



**HOTEL SACKMANN** čija se arhitektura sjajno uklapa u idiličan pejzaž Schwarzwalda dok vam pogled luta ne biste li uhvatili barem koju Heidi, makar i Klum

FOTO: BAIERSBRONN TOURISTIK

# Gradić pun zvjezdica

**ZVIJEZDE** Sva tri chefa iz njemačkoga gradića koji su zaslužili Michelinove zvjezdice svojim kulinarskim znanjem: Harald Wohlfahrt, Klaus Peter Lumpp i Jörg Sackmann

skom mekom s najviše Michelinovih zvjezdica po stanovniku. Danas, pak, Baiersbronn u tome omjeru višestruko nadmašuje San Sebastian, jer potonji broji oko 180.000 duša. Uzmemo li u obzir i neposrednu okolicu te baskijske gurmanske prijestolnice, koja zbraja ukupno 14 Michelinovih zvjezdica, ali i oko 260.000 stanovnika, omjer je opet značajno na strani Baiersbronna.

**NO, OTKUD FENOMEN** toga skriveneog mještaša nekadašnjih drvosječa i stolara? Sve je počelo još davnih 60-ih, kada su turisti počeli otkrivati idilu Schwarzwalda. Nova djelatnost usmjerila je tradicionalno tvrdoglavi mentalitet lokalnog stanovništva prema unosnome poslu. Kako su nicali mali obiteljski hoteli, svaki se trudio nečim nadmašiti one susjedne. Kad je prvi sagradio zatvoreni bazen, drugi ga je odmah zasjenio vanjskim, najsvremenije dizajniranim, s grijanom morskom vodom. Usput su nicale i gostionice koje su rustikalna jela postupno zamjenjivala sve elegantnijima. Blizina Francuske i sve bolje platišno sposobni gosti koji su pristizali u udobne hotele prisilili su jednog od

ugostitelja da 1978. otvori luksuzni restoran s francuskom kuhinjom. Lokal je odmah polučio uspjeh, pa je konkurencija opet odigrala svoje. Mjesni kuhari, od kojih su mnogi naukovali u Francuskoj u doba procvata *nouvelle cuisine*, shvatili su to kao rukavicu u lice i - natjecanje je počelo, što je sve i dovelo do današnjeg statusa Baiersbronna. U međuvremenu, potpuno su iščeznule *gemütlich* uređene gostionice koje su se, lokalnim rekvizitarijem, bezuspješno trudile imitirati šarm obližnjih francuskih inačica (stariji čitaatelji sjećaju ih se kao mjesta na kojima je 80-ih mladi doktor Udo Brin-

*Turisti su šezdesetih otkrili idilu Schwarzwalda, 1978. se otvorio prvi restoran s francuskom kuhinjom, a sve dalje je legenda*

kmann zavodio ljepotice u seriji "Klinika Schwarzwald"), a zamijenili su ih elegantni moderni restoranski interijeri koji su morali pratiti estetiku suvremene kuhinje što se u njima poslužuje. Iz obilja kvalitetnih restorana polako su se počeli izdva-

**KLOPA** Leća iz Alba s kavijarom, prepeličjim jajima, smeđim maslacem i kremom od krumpira ① Raža s limunovim uljem, hrustavim tabouléom, mladim graškom i želeom od koromača ② Losos u Jaroma kelju pečen u kori eukaliptusa na aromatičnom krumpiru ③ Pralina od kokosa s passion fruitom, biskvitom od marcipana i whiskyjem Glenmorangie ④

onu prvu. To, vjerojatno, i jest točno, no izgleda jedino u slučaju tradicionalne hrane, gdje će tjestenina, pizze, cannoli i ostali talijanski favoriti s lakoćom pomesti već spomenute *bratwurste* i *sauerkraut*. No, pogledamo li prema višim sferama gastronomije, točnije prema suvremenoj kreativnoj kuhinji, *fine dining* restoranima i chefovima svjetskoga glasa, rezultat će biti obrnut. Na to već godinama ukazuje ugledni Michelinov vodič koji u svojem izdanju za 2010. ponovo daje prednost njemačkim chefovima. Naime, nasuprot ukupno šest talijanskih restorana s maksimalne tri zvjezdice, najvišom ocjenom te gurmanske biblije hvali se čak devet njemačkih restorana, što ih u europskim razmjerima teutonske gastrostave stavlja na drugo mjesto. Doduše, daleko od 26 elitnih francuskih *etablissements*, ali o tome nekom drugom prilikom.

Ako ste prihvatili gornju činjenicu i brže-bolje pretpostavili da titulu njemačke gastroprijestolnice drže

München ili Berlin, opet ste se prevarili. Naime, njome se ne može pohvaliti niti jedan od njemačkih velegradova, nego mještaše sa samo 16.000 stanovnika - Baiersbronn u Schwarzwald. Udaljen dva i pol sata vožnje od Frankfurta i samo sat od Stuttgarta i Strasbourga (i manje ako vozite Mercedes, Porsche ili BMW, poput većine onih koji tu dolaze), Baiersbronn je pitoreskno mjesto s tri restorana svjetske klase, što zajedno drže ukupno sedam Michelinovih zvjezdica. Ovo posljednje izjednačava ga sa San Sebastianom, do nedavna vodećom gastronom-



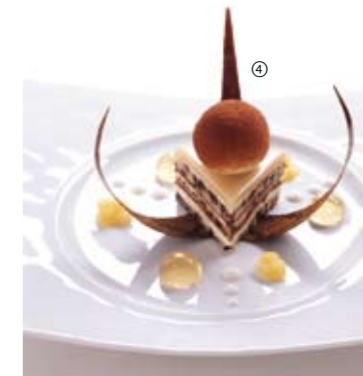
①



②



③



④

**U GOSTIMA** Playbojev suradnik Velimir Cindrić u razgovoru s Jörgom Sackmannom, možda najzanimljivijem chefom njemačke trojke





**WOLFHART** je chef u restoranu Schwarzwaldstube s tri zvjezdice

**Vodeći ste njemački chef. Kako se razlikujete od ostalih vrhunskih chefova?**

Doseg svakoga od mojih kolega sigurno je velik, ali mi nemamo svoju zajedničku ligu. Naime, svatko nalazi vlastitu filozofiju i liniju razvoja.

**Vaši gosti danas dolaze izdaleka i mnogi poznaju najbolje svjetske restorane. Što to za vas znači?**

Znači da sa svime moram biti u tijeku, puno čitati i, naravno, i sam redovito posjećivati vodeće restorane. Mladi ljudi donose novosti i puno različitih struja. S druge strane, Azijci gledaju u Europu, Japanci u Francusku, Europljani u Aziju i Ameriku, posebno New York. Svi probijaju granice i nastoje preteći jedni druge. To je dobar znak da svi pokušavaju usavršiti svoja jela.

● MINI INTERVJU  
**HARALD WOHLFAHRT**

**Rabite li laser ili tekući dušik pri pripremi jela?**

Ni govora.

**Ali, kritika se već desetak godina oduševljava molekularnom kuhinjom?**

Dostignuća Ferrana Adrije, na koja se ova kuhinja oslanja, jako su važna. On je postigao nešto jedinstveno. No, kad svatko radi kuglice koje prsnu u ustima, to postane dosadno.

**Adrià je sudjelovao na Dokumenti u Kasselu. Je li kuhanje**

**umjetnost?**

Ako vještini kuhanja dodate senzibilitet i sve stavite u društveni kontekst, onda sigurno postaje oblik umjetnosti.

**Može li neko jelo potaći emocije poput slike, knjige ili možda glazbe?**

Može potaći velike emocije i trajno ostati u sjećanju. Dandanas se itekako dobro sjećam jednog jela s tartufima koje sam prije 20 godina jeo kod Joëla Robuchona u Parizu.

**Na samo 18.000 duša gradić Baiersbronn ima dva restorana s maksimalnim brojem zvjezdica i jedan sa - "samo" jednom**

jati oni najambicioznijih chefova, koji su na sebe svraćali i pozornost Michelina. Prvi je odskočio **Harald Wohlfahrt** iz restorana Schwarzwaldstube, potom **Claus-Peter Lumpp** iz Bareissa te, najmlađi od njih, **Jörg Sackmann** iz Schlossberga.

**HARALD WOHLFAHRT**, 55-godišnjak, već gotovo dva desetljeća vodeći njemački chef, skrenuo je na zvjezdani put ulaskom u kuhinju restorana Tantris Eckarta Witzigmanna, tada najboljeg njemačkog i kasnije jednog od četiri "chefa 20. stoljeća". Ipak, pokazat će se da je mjesto sous chefa Wolfganga Staudenmaiera u restoranu Schwarzwaldstube, smještenom u hotelu Traube Tonbach u Baiersbronn, na koje je

stupio 1978., bilo presudno za njegovu karijeru. Nakon što je obavio "francusku" praksu u Mionnayu kod Alaina Chapelaa, jednog od velikih svećenika *nouvelle cuisine*, vratio se u Schwarzwaldstube na mjesto šefa kuhinje i 1980. počeo graditi karijeru prvog chefa Njemačke, koju je 1992. okrunio i trećom Michelinovom zvjezdicom.

Wohlfahrt je majstor klasične francuske kuhinje koji je, po Witzigmannovu receptu, spojio francuske tehnike, vlastitu kreativnost te njemačku radišnost i preciznost. Na taj način s lakoćom je izbacivao savršena jela koja su postala njegovi klasici - pareni jastog na poriluku s umakom od limunske trave, škampi u vinaigretteu od maslina ili gratinirani filet smuđa s makadamijom i orijentalnim začimima na risolettima u tajlandskom curryju i umaku od javora i limete.

Wohlfahrtov uspjeh pratio je devet godina mlađi **Claus-Peter Lumpp**, koji je kao i Wohlfahrt, dio svog staža odradio u Münchenskom

Tantrisu, gdje je tada stolovao Heinz Winkler (Witzigmann je u međuvremenu otvorio vlastiti restoran), već ovjenčan s tri zvjezdice, a potom i kod Witzigmanna u njegovu legendarnom Aubergineu. Prije negoli se vratio u Baiersbronn, zadržao se i u Monte Carlu kod Alaina Ducassea u restoranu Louis XV. Za svoj uspon u njemački vrh u Baiersbronn je 1992. odabrao restoran Bareiss, gdje mu je trebalo 15 godina da bi se pridružio Wohlfahrtu u klubu tri zvjezdice.

Danas je Lumpp poznat po svom amalgamu francuske mediteranske kuhinje i tradicionalnih jela Schwarzwalda. Njegovi specijaliteti uključuju lokalno uzgojenu teletinu s bijelim šparogama, potočnu pastrvu punjenu cherry rajčicama te pečene listove čokolade s nugatom i umakom od naranče, sve posluženo u elegantno moderniziranoj verziji Ducasseova Louisa XV. (s pogledom na brda Schwarzwalda).

**IPAK, IAKO DRŽI** samo jednu Michelinovu zvjezdicu, daleko najzanimljiviji chef Baiersbronna ovog trenutka jest **Jörg Sackmann**, koji već danas kuha na razini najvećih chefova svijeta, pa je samo pitanje dana kad će se taj 49-godišnjak pridružiti dvojici iz samoga vrha. Budući da se Sackmann, poput Wohlfahrta i Lumppa, ne bavi klasičnom francuskom, nego vrlo osobnom verzijom suvremene kreativne kuhinje, može se pretpostaviti da će baš on za koju godinu predvoditi njemačke avangardiste (taj tip kuhinje Michelin danas favorizira diljem svijeta).

"Moj stil kuhanja počiva na kreativnosti i znatiželji. Ne bojim se novih tehnika i novih tehnologija, onog što se obično naziva molekularnom gastronomijom. Ali, mrzim taj naziv jer se tu zapravo radi o avangardnoj kuhinji. Ako vidim i naučim nešto novo, onda to primijenim na svoj način. Naravno da rabim pećnice za sporo pečenje, *sous vide* i slično. No, ne uvijek. Primjerice, ako želim ribu s fino zapečenom kožicom, neću je spravljati *sous vide*, pa tek onda naglo zapeći, jer ne želim preveliku temperaturu. Dakle, kreativno, ali ne po svaku cijenu. Za mene je najvažnije iznaći pravi način", objasnio nam je u nedavnom razgovoru Sackmann, koji se pokazao vrlo tihim i odmjerenim sugovornikom, ali s puno strasti za svoj posao.

Budući da potječe iz mjesne obitelji koja je svoj hotel utemeljila još davne 1927. (otac mu je kuhar, a majka slastičarka), Jörgu je posao u ugostiteljskoj industriji bio zagaran-tiran. Prvo se bavio menadžmentom, ali se vrlo brzo preusmjerio na kuhanje. Nakon školovanja radio je u nekoliko hotelskih kuhinja, a na kraju je 1977. završio kod Wohlfahrta, dok još nije bio zvijezda.

"S Wohlfahrtom sam počeo surađivati dok je još bio sous-chef. Učio sam tri godine, i onda su mi rekli - ako misliš da si spreman, dođi u našu kuhinju. Pristao sam, i potom sam, kad je Wohlfahrt postao chef, postao njegov prvi kuhar. Između 1977. i 1982. bili smo najmlađa ekipa s dvije Michelinove zvjezdice u Njemačkoj, a Eckart Witzigman je tek počinjao sa svojom njemačkom verzijom *nouvelle cuisine*. Ozračje je bilo vrlo uzbuđljivo. Stalno smo tražili nove namirnice - škampe iz Čilea, sireve iz Francuske... Ostao sam četiri i pol godine i otad datira moje prijateljstvo s Haraldom", prisjeća se tih godina Sackmann.

**JÖRG JE SVOJ** jedanaestogodišnji pripravnički staž zaključio radeći uz Eckarta Witzigmanna u Münchenskom Aubergineu, u vrijeme vrhunca legendarnog restorana. Kad se vratio u obiteljski hotel, otvorio je u njemu restoran Schlossberg, mjesto na kojem će izgraditi vlastitu kulinarsku filozofiju i stil.

"Pošao sam od onoga što sam naučio od svojih učitelja. Albert Kellner naučio me o organizaciji, što mi je bilo iznimno važno, jer sam znao da me u budućnosti ne čeka vođenje samo kuhinje nego i čitavog hotela. Wohlfahrt mi je pokazao što znači perfekcija, a Witzigmann kako kreativno razmišljati. No, početak nije bio lak. U mjestu su već bila dva vrhunska restorana, Schwarzwaldstube i Bareiss, a imao sam i puno respekta prema silnom novcu koji smo ulagali u hotel. Znao sam da moram donijeti nešto novo, vlastitu priču. Prve dvije-tri godine u restoranu sam nudio dvije vrste jela - klasična i moderna. Otprilike 1993. znao sam da moram napraviti novi korak i započeti sasvim novi koncept s vlastitom filozofijom. Tada sam otvorio Schlossberg, u kojem sam, napokon, mogao kuhati ono što želim", priča Sackmann.

Jörgova je kuhinja iz godine u godinu stalno evoluirala, a sve je po-

● MINI INTERVJU  
**CLAUS-PETER LUMPP**

**Kako biste opisali svoj stil kuhanja?**

Kreativni francuski s mediteranskim utjecajima i puno lokalnih namirnica.

**Tajna uspješnog restorana?**

Posao mora dobro obavljati čitava ekipa, s dušom i srcem, i to svaki dan za ručak i večeru. Dan za danom.

**Gdje najviše volite jesti?**

Tamo gdje je dobra hrana, bilo u vrhunskom restoranu ili gostionici. I u gostionici možete dobiti savršeno domaće jelo. Jednako tako uživam kod kuće kuhati za suprugu.

**Chefovi kojima se divite?**

Alain Ducasse, Joachim Wissler i moja baka, koja me naučila jako puno o kuhanju.

**Što biste odabrali za posljednji obrok?**

Nemam pojma. Nešto svježe skuhan.



**LUMPP** Priskrbio je restoranu Barreis tri Michelinove zvjezdice

s kupusom, što je tipično njemačka namirnica. Losos sam namazao senfom od grožđa, obložio listom kupusa i sve umotao u koru eukaliptusa. Pri pečenju, eukaliptusova kora ispušta eterična ulja koja ulaze u kupus i losos. Peče se samo tri-četiri minute na jakoj vatri i aroma je fenomenalna. Takva i slična jela zapravo su *crossover* kuhinja, u kojoj ima utjecaja sa svih strana svijeta, ali sve u mojoj interpretaciji. Ako ste znatiželjan chef, stalno ćete učiti i stalno će na vas utjecati nove stvari", kaže Jörg.

**SACKMANNOVA SE KUHINJA**, prije svega, temelji na kompleksnim okusima namijenjenim sofisticiranim nepsima. Njegova jela prosječno se sastoje od sedam elemenata, a priprema je vrlo komplicirana. Njegova najnovija knjiga "Aromen" dijeli namirnice na 50 okusa, u vrlo širokom rasponu (bosiljak, chorizo, kim, češnjak, kumkvat, badem, limun, šećer *muscovado*, maslina, pata negra, bakalar, slatki krumpir, tandoori, vanilija, verjus...).

Kako bi doživljaj u hotelu Sackmann bio cjelovit, obitelj je prošle godine otvorila novi spa centar, nazvan Svijet aroma, na površini od čak 2000 četvornih metara.

(nastavak na str. 110)

**Sackmannova najnovija knjiga "Aromen" dijeli namirnice na 50 ukusa u vrlo širokom rasponu od badema do vanilije**

# BAIERSBRONN

NASTAVAK SA STR. 95

“Sve je osmišljeno tako da čovjek zastane i počne osluškivati svoje osjete. To je samo priprema za ono što gosta očekuje u restoranu Schlossberg, gdje nudim menije s četiri, šest i dvanaest sljedova. Posljednji je zapravo degustacijski, koji ja nazivam Putovanje otkrića, jer to i jest putovanje na kojem gost spoznaje i doživljava mnoge nove stvari, svojevrsan pogled u moju filozofiju”, kaže Jörg.

U Baiersbronn je danas ogromna koncentracija odličnih hotela, od kojih mnoge krasi četiri i pet zvjezdica, kao i luksuzni *gourmet* restorani. Ako Harald Wohlfahrt tvrdi da tajna Baiersbronna leži u vrhunskim vinima koja nastaju u okolici (“Gdje se dobro pije, mora se i dobro jesti”), a Claus-Peter Lumpp sa smiješkom konstatira da je to “zbog nečeg u zraku” - Sackmann razloge vidi u širem kontekstu.

“Osim blizine Stuttgarta i Frankfurta, nalazimo se uz samu francusku granicu, odnosno nedaleko od gurmanskog Alzasa, pa puno zahtjevnih gostiju dolazi i odande. Svi su vrhunski restorani stalno puni i to je zapravo zatvoreni krug. Ako tu imate restoran, automatski morate dobro kuhati. Kvalitetna je klijentela blizu pa je uspjeh zajamčen. Uz to, cijene su kod nas, za tu klasu hotela i restorana, ipak povoljnije nego u Francuskoj. Zato je za Uskrs, Božić i tijekom ljeta kod nas sve puno Francuza”, pojašnjava Jörg.

U mjestu kao što je Baiersbronn, gdje je konkurencija tako velika, jedina strategija je - biti drugačiji. Sackmann je od početka znao da mora ponuditi nešto novo, posebno i originalno. To što ga zovu “trećim adutom Baiersbronna” i što radi u sjeni dvojice velikana nimalo mu ne smeta.

“Kuham jer volim kuhati. Zato mi nije problem biti treći. Zapravo je to povlašten položaj. Moja je kuhinja potpuno različita od njihove, koja je tradicionalno orijentirana, pa imam puno poklonika, posebno mladih ljudi i onih koji vole modernu kuhinju koja djelomično zadire i u avangardu. Možda je moje usmjerenje rizičnije, ali ja u tom riziku uživam. Moja je kuhinja vrlo osobna, pa time i posve originalna, što me čini jedinstvenim i otpornim na konkurenciju. Najbolji pokazatelj je podatak da je moj restoran godišnje prosječno popunjen 92 posto, a stolovi rezervirani i po šest mjeseci unaprijed”, zaključuje Sackmann.

Ovo posljednje nimalo ne čudi jer je danas iznimna rijetkost hranu koja vrijedi tri zvjezdice jesti po cijenama restorana s jednom. No, očito ne zadugo jer su nove zvjezdice već na vidiku. 📌