



MRAZ & S(I)NOVI

RESTORANI



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ

BEČ IMA 14 RESTORANA
S MICHELINOVIM
ZVJEZDICAMA, PET NJIH SA
DVIJE I DEVET S JEDNOM.
NAŠ SURADNIK POSJETIO
JE JEDAN OD TIH PET
ELITNIH, SKRIVENOG U
NEUGLEDNOJ BEČKOJ
ČETVRTI BRIGITTENAU







Izađe li gurman u Beču iz središta grada, odnosno 1. Bezirka, a morat će jer se mnoge njemu zanimljive atrakcije nalaze nešto izvan toga kruga, naići će i na druge svjetove od onog klasičnog s razglednica austrijskoga glavnog grada. Doduše, bude li se povodio isključivo Michelinovim zvjezdicama koje kite 14 bečkih restorana (vidi okvir), neće morati daleko jer se gotovo svi nalaze u centru.

Istina, do Juan Amadora morat će potegnuti do elegantnog, rezidencijalnog Grinziga, a jedva da ćemo moći i računati prelazak Ringa do Steiererecka u Stadtparku, odnosno mosta na Schwedenplatzu do Le Lofta u Sofitelu.

Jedino zbog restorana Pramerl & the Wolf morat će prijeći jednu stanicu podzemne željeznice od Schottenringa i odmaknuti se iz elegantnog kvarta Burze. U „nepoznato“, pak, ali i dalje ne baš daleko, morat će ići do jednog od najvećih bečkih aduta (za mnoge, uz Steierereck, jedine bečke gurmanske adrese svjetske klase) – restorana Mraz & Sohn.

NAIME, ZA RAZLIKU OD SVOJIH JEDNAKO OCIJENJENIH konkurenata s dvije Michelinove zvjezdice, Mraz & Sohn nalazi se u neuglednoj bečkoj četvrti Brigittenau, doduše također u blizini već spomenuta Schottenringa. Negdje na koncu Wallensteinstrasse, uronjen duboko u sivilo imigrantskih lokala i zgrada sa stanovima s povoljnim najamninama, Mraz & Sohn u doba kada se rodio (1990.) i nije imao nikakve ozbiljnije ambicije.

– Glavni razlog čudnog mjesta bila je povoljna najamnina, ona koju smo mogli platiti. Ni sada, nakon više od 27 godina nitko u susjedstvu ne zna za naš restoran, jer tu nema ničega sličnog. Na ovu adresu doselili smo nakon što je moj otac vodio sladoledarnu u 9. Bezirk, gdje sam i ja radio. Imao sam 19 godina, upravo završio ugostiteljsku školu i to je bilo najgore ljeto kojeg se sjećam. Stalno je padala kiša i nikome nije bilo do sladoleđa. Zato sam se na jesen počeo baviti cateringom za zabave, da bih mogao uzdržavati obitelj, plaćati porez i slično. To je potrajalo pola godine, a onda sam na tom mjestu otvorio restoran. Ni on



nije dugo potrajao. Tad je otac našao ovaj lokal u Wallensteinstrasse. Sjećam se da sam mu rekao: „Tata, ja sam iz Beča, a nemam pojma gdje se nalazi ta ulica i ne želim niti saznati“ – prisjeća se uz smijeh Markus Mraz, chef i vlasnik restorana Mraz & Sohn, austrijska kulinarska zvijezda i veliki zagovornik avangardne kuhinje, koji danas lokal vodi sa svoja dva sina – mlađim Lukasom, svojim sous chefom, i Manuelom, šefom sale.

Markus Mraz potječe iz ugostiteljske obitelji i već je s deset godina radio s ocem u kuhinji jednostavne obiteljske gostionice (tipični bečki Beisl) koja je posluživala tradicionalna stara austrijska jela poput gulaša, bečkog odreska, svinjskog pečenja, plućica na kiselo... Od malih je nogu znao koji će ga posao u životu zapasti i to je držao normalnim.

– Najprije sam spravljao majonezu i slične stvari, a poslije i složenija jela. Sve što sam skuhao moralo je pretrpiti neku kritiku oca – ovo nije u redu, ovo je preslano, ovo je preslatko i slično. To je bila teška škola, ali ujedno i moja sreća, jer jedino što sam poslije naučio u ugostiteljskoj školi bili su strani jezici. Znao, moj je otac možda i imao modernih pogleda na kuhanje, ali to su bila samo njegova privatna razmišljanja. Kod kuće bi znao pripremiti kakvo novo jelo, sasvim drukčije i modernijeg stila, ali takvo što nikada ne bi skuhao u svojoj gostionici. I kad smo pokretali ovaj restoran, imao je mnogo ideja za njegovu budućnost... – dobro pamti Markus.

NITI NA NOVOJ, DANAŠNJOJ ADRESI RESTORANA

Markus još nije imao nikakvih ambicija. Rekao je ocu – radit ću tradicionalnu kuhinju, kao u starom restoranu, ali ubacit ću na jelovnik jednu morsku ribu. Pokušao je, i to je prošlo, pa je potom svaki tjedan dodavao nešto novo, čak i jastoga, kojeg su prodali pet porcija, što su držali uspjehom. I tako je posao polako napredovao, bez ikakvih velikih ideja, koncepata i planova.

– Išli smo korak po korak. Moje je kuhanje u to vrijeme bilo jednostavno. Znao ono – temeljne tehnike, veliki tanjuri, velike porcije (smijeh), nešto sasvim drukčije



ISKUSTVO POSJETA RESTORANU TRAJE TRI-ČETIRI SATA, POSTOJI SAMO JEDAN MENI I ZA NJEGA TREBA IZDVOJITI 140 EURA (SPARIVANJE S VINIMA DODATNIH 85), ŠTO JE STANDARD ZA RESTORAN S DVIJE ZVJEZDICE







od onoga što danas radim. I svejedno je bilo jako teško tih prvih pet godina. Velika prekretnica za mene je stigla 1995. Tada sam prvi put posjetio restoran El Bulli čuvenog Ferrana Adrije (katalonski chef, najutjecajniji naše ere, koji je 90-ih napravio veliku kulinarsku revoluciju, op.a.), i to je za mene bio veliki šok. Počeo sam drukčije razmišljati i pokušao raditi na taj način. Moja hrana postajala je sve zanimljivija, lakša, porcije umjerenije... I prije toga smo za praznike svake godine išli u Francusku, obilazili restorane s tri Michelinove zvjezdice. Tamo sam dobio pravu sliku kreativne gastronomije. Cilj je bio vidjeti što rade najbolji, kušati tu hranu, promatrati kako funkcionira posluža, učiti... I tu sam se već počeo mijenjati, kao i moj restoran. Ali, El Bulli je bio prekretnica. Poslije sam još posjećivao San Sebastián i njegovu okolicu, vidio sve španjolske avangardne restorane, a poslije i ostale, osobito skandinavske. Recimo, nedavno sam bio u Kopenhagenu i jako mi se sviđa nova Noma – objašnjava Markus.

SVOG PRVOG ORIGINALNOG AUTORSKOG JELA

se ne sjeća („Vjerojatno nije bilo dobro“, nasmijat će se), što nije ni čudno jer se radi o *chefu* koji ništa ne zapisuje. Osmišljava jela, kuha ih neko vrijeme i više se nikad ne vrata na jelovnik. („Stalno dolazi nešto novo. To je, najkraće rečeno, moj način rada“, reći će).

Mrazov današnji stil izrazito je kreativan, elegantan, nemirnog duha, često iznenađujući i eksperimentalan, ali ujedno i razumljiv, pa je njegov kulinarski rukopis lako izdvojiti od ostalih. Prati trendove, isprobava ih, probire ono što mu odgovara i primjenjuje u svojim jelima, posljednje dvije godine zajedno s Lukasom. I filozofija vezana uz namirnice mu je jednostavna.

– Zanimaju me samo najkvalitetnije. Ako je moguće da su lokalne – odlično. Ali, na žalost, često nije, pa ih



uzimam iz cijelog svijeta, osobito morske proizvode. Trenutačno volim raditi jednostavna jela s malo namirnica, odnosno elemenata, jasnih okusa, slično sjevernjačkome stilu – kaže Markus.

U Mraz & Sohnu iznimno je bitan ugođaj. Svira ugodna glazba jazz i soul usmjerenja, za koju se brine Manuel Mraz, inače školovani jazz gitarist i kolekcionar jazz gitara („Mene je uvijek više zanimala glazba, i moji uzori dolaze iz glazbe, a ne iz gastronomije – gitaristi kao što je Wess Montgomery ili noviji, Gilad Hekselman i Lage Lund“, reći će).

Uz ugođaj, pomno je koreografiran i način posluže, a najvažniji su, naravno, izgled i okus jela, dok sve zajedno čini vrlo uvjerljiv doživljaj.

Iskustvo posjeta restoranu Mraz & Sohn traje tri–četiri sata, postoji samo jedan meni i za njega treba izdvojiti

Bečki aduti Michelin

Budući da Austrija od 2010. nema nacionalni Michelinov vodič (ukinut je zbog slaba prijema, zbog čega je Michelin neslužbeno bacio „kletvu“ na austrijske restorane i uporno niti jednome ne dodjeljuje maksimalne tri zvjezdice), bečki se restorani prestižnih zvjezdica mogu domoći isključivo putem Michelinova vodiča „The Main Cities of Europe“. Prema njegovu najnovijem izdanju od proljeća 2018.,

zvjezdicama je ovjenčano 14 gradskih restorana. Dvije najdulje drži Steirereck u Stadtparku, carstvo chefa Heinza Reitbauera s gastro temom „Best of Austria“, koji dobro kotira i na listi The World's 50 Best Restaurants (2017. na 10. mjestu), dok ga prati Silvio Nickol Gourmet-Restaurant u hotelu Palais Coburg (Nickol je njemački chef, učenik slavnog Haraldta Wohlfarta, koji 25 godina drži tri zvjezdice u svom

restoranu Schwarzwaldstube). Prije dvije godine u to društvo ušao je više od četvrt stoljeća star restoran Mraz & Sohn, a prošle godine i Juan Amador Wirtshaus, lokal zvjezdanog njemačkog chefa španjolskog podrijetla koji se 2016. preselio u Beč (prethodno je tri zvjezdice uknjižio u dva svoja restorana, 2008. i 2011.). Od ove godine, član elitne petorke je i restoran Konstantin Filippou, lokal istoimenoga chefa iza kojeg stoji iskustvo rada u vodećim austrijskim restoranima Obauer i Steirereck te međunarodna iskustva s Gordonom Ramsayom i Alainom Rouxom u Londonu te Juan Mari Arzakom u San Sebastiánu.

Michelinov vodič popisuje još devet restorana s po jednom zvjezdicom. Među njima je doajen Walter Bauer, zatim laureati iz posljednjih nekoliko godina – Le Ciel by Toni Mörwald, Edvard u hotelu Palais Hansen Kempinski, Opus u Hotelu Imperial i Tian (jedan od svega nekoliko vegetarijanskih s tom ocjenom u svijetu), dok su ove godine saldo podebljala čak četiri nova restorana – Blue Mustard, Das Loft, Pramerl & the Wolf i Shiki (posljednji je u vlasništvu dirigenta, violinista i restoratera Jojija Hattorija, s kojim smo na ovim stranicama prošle godine objavili velik i zanimljiv intervju).



Steirereck



Palais Coburg

MARKUS MRAZ, CHEF I
VLASNIK RESTORANA MRAZ
& SOHN, AUSTRIJSKA JE
KULINARSKA ZVIJEZDA I VELIKI
ZAGOVORNIK AVANGARDNE
KUHINJE. LOKAL VODI SA SVOJA
DVA SINA – MLAĐIM LUKASOM,
SVOJIM SOUS CHEFOM, I
MANUELOM, ŠEFOM SALE



140 eura (sparivanje s vinima dodatnih 85), što je standard za restoran s dvije zvjezdice. Restoran radi samo za večeru (od 19 sati do ponoći), i to samo od ponedjeljka do petka.

Na dan našeg posjeta meni je sadržavao 12 sljedova, a čitava je priča počela vrlo originalno – Manuel je za naš stol donio pladanj sa svim svježim namirnicama od kojih će biti spravljen naš obrok.

POČETAK JE PRIPAO ŽLIČICAMA „KAVIJARA“ iz Gornje Austrije s *crème fraîche*om od kokosa te pikantnim smotuljcima matovilca u prozirnome tijestu od rižina brašna. Nastavilo se jelom nazvanome „Fair gras“, igri na temu gusje jetre (*foie gras*), posluženome s klasičnim briošem i džemom jabuke boskop, s tim da je „gusja jetra“ zapravo bila 50-postotna redukcija dimljenog vrhnja (apsolutno okus jetre). Jezerska zlatovčica (riba, vrst pastreve) poslužena je „u tri poglavlja“ – ispod hrskave morske alge, sirova sa šipkom te sve zaliveno juhom od šipka.

Slijedio je vrhunac od tri slijeda, za koje je bilo teško odlučiti koji je maštovitiji i ukusniji. Najprije „Stara krava muzara“ sirovi biftek od mesa islužene krave muzare, koja je po jalovosti oporavljena godinu dana slobodnim kretanjem i ispašom, što daje meso snažna, superiorna okusa. Tehnika je to koju su usavršili Španjolci, a u Austriji se primjenjuje već više od godinu dana. Tu je meso bilo skriveno pod pirjanim listovima poriluka, sve zajedno jelo velika, izražena okusa.

U jelu „Caccio e Pepe“ (tema: klasično jednostavno rimsko jelo toga naziva od špageta i sira pecorino, s nešto vode u kojoj se kuhala tjestenina, koja otopi sir, te dovršeno svježe mljevenim paprom), Mraz je špagete zamijenio „špagetastim“ japanskim gljivama enokitake, a papar mljevenim suhim šampinjoni-
nima iz mlinca za papar. Genijalni



trio dovršila je rozeta od danskih dagnji mariniranih u soku od mrkve i spravljenih na roštilju.

Potom je na red došla druga kreacija od „stare krave muzare“ – ramstek s divljim češnjakom i umakom od japanske gljivice (koji služi za fermentaciju), a zatim čitav šou s bogatom ponudom kruha i sira koji za stol stižu na višekatnim kolicima (postoje i ona s aperitivima te jedna s dižestivima) te niz deserata (panacotta od lješnjaka sa sirupom jabuke granny smith, zatim sladoled od alge kombu s platom suhog voća i kornet s jagodom).

SVE ZAJEDNO, VRLO ZABAVAN I NEOBIČNO

ukusan meni popraćen primjerenim klasičnim i prirodnim vinima, koji će zadovoljiti i najzahtjevnijeg gurmana, ali zbog svoje pristupačnosti i nenametljivih tehnika (čitaj: nema čudnih stvari) i onog gosta koji baš i nije sklon višesatnim degustacijskim menijima avangardnih restorana. Svemu pomaže i potpuno opušten, čak i prijateljski „gostionički“ ugođaj (recimo, do nas je jedno oveće društvo slavilo rodendan).

– Želimo da se gosti kod nas osjećaju kao na godišnjem odmoru i da na nekoliko sati zaborave na sve osim na jelo, vino, užitke i druženje – objasnio nam je Manuel, dok je Markus dodao:

– No, to ne znači da smo i mi opušteni. Jako cijenimo drugu Michelinovu zvjezdicu i zbog nje je restoran danas svakodnevno pun.

Znate, tijekom prvih pet godina ovog restorana, nakon svake sezone razmišljali smo o zatvaranju lokala. Tako da je ovo kao san. Ali, s dvije zvjezdice imate manje slobode negoli s jednom, jer se stalno pitate je li neko novo jelo dovoljno za tu ocjenu, jesu li uniforme konobara dovoljno dobre i slično... Slobodu ponovo stječete tek s tri zvjezdice, jer vam one dopuštaju da radite što god želite (smijeh). Veselim se onome što dolazi i mislim da ću još dugo kuhati. To me jednostavno čini sretnim... ☺