



Raskoš u novim bečkim tanjurima

Naš je gastronomski stručnjak posjetio Beč i za vas pripremio pregled noviteta bečke restoranske scene. A svaki od njih jednostavno mami za svoj stol...

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

Beč je lijep, živ grad i nevjerojatno mi se sviđa, jer pruža užitke – napisao je davno Frederic Chopin, a s njim bi se, vjerujemo, složili i mnogi gurmani. Naime, taj grad već godinama, usprkos ekonomskoj krizi, neprestano izbacuje nove, zanimljive restorane, i to u najširoj stilskoj i cjenovnoj skali, što nas je potaklo da, nakon dvije godine, ponovo pregledamo novitete bečke restoranske scene.

Idealno vrijeme za to jest početak proljeća, kad u gradskim gastronomskim krugovima vlada veliko uzbuđenje, ponajviše zbog novoga izdanja vodiča Michelin i Falstaff.

Ni ove godine nije prošlo bez dobrih vijesti, jer se dvama restoranima s dvije Michelinove zvjezdice – Steierereck (ujedno 15. na listi The World's 50 Best Restaurants) i Silvio Nikol, ove godine pridružio i stari adut Mraz & Sohn, obiteljski restoran koji već dugi niz godina služi iznimno kreativnu eksperimentalnu kuhinju na temelju bečkih kla-



Amadors Wirtshaus Grinzing Strasse 86
www.amadors-wirtshaus.com



LE CIEL najnoviji je pothvat velikog *chefa* i poduzetnika **TONIJA MÖRWALDA**

Slavni njemački *chef* španjolskog podrijetla **JUAN AMADOR** svom restoranu namjerava priskrbiti tri Michelinove zvjezdice



Le Ciel by Toni Morwald Grand Hotel Wien, Kärtner Ring 9
www.leciel.at



sika (hobotnica s okruglicama od čvaraka i cikorijom; teleća prsa i brizla u *egg noggu* s kupusom, slatkim korijenom i rižom s tartufima).

Dobre poznavatelje ne iznenađuje, jer je *chef* Lukas Mraz, treća generacija za obiteljskim štednjakom, učenik nizozemskog čarobnjaka Johnnieja Boera. K tome, po jednu zvjezdicu upisali su i restoran Opus u Hotelu Imperial (rezultat trogodišnjeg rada *chefa* Stefana Speisera) te potpuno novi Le Ciel by Toni Mörwald u Grand Hotelu (više dolje).

Time su se ti restorani pridružili jednako ocijenjenim lokalima Edvard, Konstantin Filippou, Tian i Walter Bauer (o svima smo pisali već ranije). No, kao i prošle godine, i ovaj smo put došli provjeriti samo novitete.

Osim zvjezdica, najveće uzbuđenje prouzročio je dolazak zvjezdanoga njemačkoga *chefa* španjolskog podrijetla Juana Amadora, koji je zatvorio svoj restoran Amesa u Mannheimu, zbog supruge se preselio u Beč i naumio otvoriti gurmanski *chef's table* (*chef* za goste kuha što poželi) lokal u Zirkusgasse (2. Bezirk) sa samo 16 mjesta.



Grand Ferdinand Hotel GF, Schuberttring 10-12
www.grandferdinand.at



Pomama je bila golema („Beč je veliki grad i s tako malo mjesta, bez vanjske terase, brzo zapadnete u probleme“, rekao nam je Amador), no planovi su propali, pa je Juan u suradnji s poznatim bečkim vinarom Fritzom Wieningerom u ožujku otvorio **Amadors Wirtshaus und Greisslerei**, restoran u Grinzigu, smješten u prostoru nekadašnje taverne.

Taj lokal, s kojim Amador po treći put kreće u osvajanje tri Michelinove zvjezdice (uknjižio ih je u dva svoja restorana 2008. i 2011.), posjetili smo drugoga dana nakon otvorenja. U prvome tjednu rada nije se služio ručak, ali Juan ga je osobno sa svojim *sous chefom* pripremio samo za nas, a nakon njega se zadržao u vrlo ugodnom razgovoru.

– Ovo je zapravo idealno mjesto za mene, jer ima sve uvjete za luksuzni restoran, makar ga zovemo jednostavno gostionicom. No, da nikoga ne zavaram, ja ću tu kuhati svoju kuhinju na najvišoj razini. Još ćemo morati potpuno izmijeniti kuhinju, zapravo napraviti dvije: jednu za prednji, *casual* dio restorana, gdje će 30-40 ljudi moći popiti vino i nešto sitno pojesti, a druga će biti namijenjena *fine dining* restoranu, gdje ću ja kuhati svoju kuhinju – objasnio nam je 47-godišnji Amador.

IAKO JE SLAVU STEKAO kao „molekularni“ *chef*, Juanov se stil neprestano razvijao, pa on danas kuha znatno prirodnije, toplije i „tiše“, ali i dalje s prepoznatljivim pročišćenim rukopisom.

– Znaite, nemoguće mi je odjednom raditi nešto drugo. Možda je danas moja kuhinja manje avangardna, ali to je posljedica moje dobi. Želim raditi smirenije, vratiti se korijenima, bez da izgubim svoju bit. No, želim se odmaknuti od onoga što vidim oko sebe. Danas sva jela širom svijeta izgledaju isto – nema osobnosti, samo tehnika, avangarda

Jedan od najzanimljivijih konceptata u posljednjih godinu dana ponudio je poznati violinist i dirigent japanskog podrijetla Joji Hattori koji je u neposrednoj blizini Opere otvorio restoran Shik



GRAND FERDINAND (lijevo) i **GULASCH & CHAMPAGNE** (gore) nalaze se u Grand Ferdinand Hotelu

i *sushi*. To mrzim. Krajnji mi je cilj da ovaj restoran bude razlogom dolaska nekog gurmana u Beč – pojašnjava Juan.

Lokal je rad započeo s dva menija (125 eura), iako Amador s vremenom predviđa samo jedan autorski degustacijski meni, koji će biti nadopunjen trosljednim *best-of* menijem, verzijom onoga što smo i mi toga dana kušali.

Naime, naš je ručak započeo hrskavim kokotovim krijestama u pikantnim začinima i Amadorovom verzijom tatarskog bifteka, a nastavio se toplim predjelom nazvanim *Alpska pastrva sa sušenim telećim jezikom* (klasična kombinacija ribe, krastavca i hrena, sa španjolskim utjecajima u obliku *gazpacha*, sve u verziji *mar-montaña*).



Preporučujemo: Grand Ferdinand Hotel

Za gurmanski vikend u Beču preporučujemo udoban hotel u samome središtu grada, odakle se većina posjeta može obaviti pješice. Ovoga puta, hedonistima koji uvijek traže nešto novo, predlažemo novi **Grand Ferdinand Hotel**, idealno smješten na Schuberttringu, tek nekoliko minuta hoda do pješačke Kärntnerstrasse.

Grand Ferdinand je otvoren prošle godine te uređen u stilu osebjune klasičke. To znači da kombinira ljepotu prošlosti sa svime što treba suvremenom putniku. I ne samo to. Skladna cjelina ukrašena je i ekstravagantnim detaljima – od vrtno oaze i raskošnih lusterata do otvorenog bazena na krovu i mogućnosti najma hotelskog oldtimer Jaguara (nekadašnji vlasnik: otac Nikija Laude) ili ganc novog Maseratija.

I to sve po najpovoljnijim cijenama

za hotel toga ranga u središtu Beča (od 153 eura za dvokrevetnu sobu, plus mini hostel u stilu Orient Expressa s krevetima na kat, po 30 eura).

Hotel nudi i tri restorana: klasični **Grand Ferdinand** i demokratski **Gulasch & Champagne** u prizemlju, te **Grand Étage** na posljednjem katu.

– Odlučili smo se za tradicionalnu ljepotu i užitek, sve u cilju bezvremenske elegancije zlatnog doba Ringstrasse, kada se Beč pretvorio u sofisticirani europski grad. Cilj nam je bio plemeniti sklad proširiti na sve aspekte hotela, od uređenja interijera do kuhinje. Naša tri restorana nude bečki šarm u tri različita ugođaja, s tri različita jelovnika i u tri cjenovna razreda, uživanje u suštini Beča bez da napuštate hotel – rekao nam je vlasnik hotela **Florian Weitzer**.

Shiki
Krugerstraße 3
www.shiki.at



Za glavno jelo poslužen je jedan od *chefovih* apsolutnih favorita – *Golub s ljubičastim curryjem, kokosom i mangom* (jelo koje je osmislio na Tajlandu), dok smo na koncu kušali zaštitni desert *Brick In The Wall* (mliječni kolač sa začinima „obzidan“ ciklom i ukrašen sorbetom od malina i varijacijama bezea od maline i cikle), inspiriran starim ciglama u Amesu (korespondira i s prostorom bečkog lokala) te *Čokoladni chaud froid*, kreaciju sa sladoledom od bečkog melanža.

– Mislim da je ovo moj posljednji restoran. Sada imam azijski Sra Bua u Frankfurtu, europski Alma u Singapuru i ovaj paradni u Beču. Za mene je to dosta. Možda još dodam jedan *tapas* koncept u 1. Bežirku, ali sve drugo bilo bi prestresno. U ovome ću restoranu kuhati svaki dan, jer nisam tip koji bi samo kontrolirao – zaključio je Juan.

NAJVEĆE FINE DINING osvježanje u Beču, u posljednje dvije godine, predstavlja restoran **Le Ciel by Toni Mörwald** u Grand Hotelu na Kärntner Ringu. Raskošni prostor na posljednjem katu, preko puta japanskog restorana, najnoviji je pothvat velikog *chefa* i poduzetnika Tonija Mörwalda, čije carstvo uključuje šest restorana, tri hotela, *gourmet* butik, kulinarske tečajeve, *catering*, konzalting i

Petz im Gusshaus Gusshausstrasse 23
www.gusshaus.at



The Brickmakers
PUB AND KITCHEN



The Brickmakers



Yppenplatz 4

Kraft pivo, barbacue i kobasice: The Brickmakers i Yppenplatz 4

Beč je odavna grad s mnoštvom ljubitelja dobrog piva, pa je kraft pokret i tu udario dobre temelje. Među novim, i ujedno najzanimljivijim, lokalima koji veliki izbor kraft piva kombiniraju s izvrsnom hranom izdvajaju se dva – The Brickmakers i Yppenplatz 4.

The Brickmakers, pub smješten u 7. Bežirku, nedaleko pješačke Mariahilferstrasse, svoj je život započeo 2014. kao ljetni pop-up koncept Big Smoke gastro grupacije The Culinary Love Band, i to na Donaukanalu s 280 mjesta.

– Koncept Big Smoke sam 2015. premjestio u ovaj bar i dao mu ime The Brickmakers. Nudimo 30 točenih kraft piva i još oko 150 u bocama, uz autentični američki barbacue. Istraživao sam različite američke stilove barbacuea, prema područjima gdje se spravlja – Teksas, Sjeverna i Južna Karolina, Kansas, St. Louis... Otišli smo u Ameriku s dva *chefa* i jednim bečkim filmašem i napravili dokumentarac o barbacueu, „Big Smoke“ in Texas“ (može se naći na YouTubeu, op.a). Vratili smo se, naručili opremu za dimljenje iz Amerike i stali eksperimentirati. Iz toga je nastao koncept „Big Smoke“ koji je bio jako uspješan – govori nam Brian Patton, vlasnik spomenute grupacije, kojeg je magazin Rolling Pin prošle godine proglasio „Gastronomom godine“ (odrastao je u dva očeva puba u Dublinu).

Barbacue i kraft pivo savršena su simbioza. The Brickmakers nudi najveći izbor kraft piva u Beču, a specijalizirao se za piva tipa IPA, pale ale i stout, i to iz cijeloga svijeta, a ponuda točenih

mijenja se svakoga tjedna. U domeni jelovnika, nudi se sveti gral barbacuea, brisket (goveđa prsa, 15,90 eura), čiju pripravu domaćini još nisu potpuno svladali. Ali zato su svinjska rebrica savršena (500 gr – 14,90 i 750 gr – 19,90; slobodno naručite veću porciju jer ćete se u protivnome zasigurno pokajati) s tradicionalnim teksaškim dry-rubom, kao i potrbušnica (15,90) od biološki uzgojene svinje pasmine mangalitza, te pulled pork (dimljen 12 sati – 14,90) i irski rib-eye odrezak (23,90), također dimljen.

Uz sve ide domaći kruh iz kućne peći (kao i u Americi, nema krumpirića). Radi se o vrlo popularnom mjestu pa je rezervacija navečer obvezna (prvi barbacue restoran u svijetu s jednom kuharskom kapom vodiča Gault Millau).

Yppenplatz 4 je, pak, mjesto susreta kraft piva, kobasica i drugih mesnih specijaliteta, sve iz mikropivovare Bodenständig & Crafts i obiteljske mesnice. Piva su punih okusa i svježja, odnosno sezonska, nefiltrirana i nepasterizirana, pa se stalno izmjenjuju (ne mogu dugo stajati), a sjajno odgovaraju različitim varijacijama leberkäusea i domaćim kobasicama (Weisswurstleberkäuse, dimljeni Chili Cheese Sausage s alpskim sirom...), sve nabavljeno iz manufakturne proizvodnje, i prema *fair trade* načelima.

The Brickmakers Zieglergasse 42,
www.brickmakers.at
Yppenplatz 4 Yppenplatz 4
www.yppenplatz4.at

SALON PLAFOND - od brzog doručka, preko kreativnih jela po prihvatljivim cijenama do kasnoćnog pića



rent-a-chef usluge, te pokazuje da se i u ekonomski kompliciranim vremenima može dobro poslovati.

– Naravno da je kriza ugrozila sve *fine dining* restorane, ali pametnom poslovnom politikom može se prebroditi sve. Svi naši poslovi podržavaju jedan drugoga, posebno *fine dining* format, koji uvijek posluje s relativno malom marginom zarade i koji je najranjiviji. Recimo, kroz našu kulinarsku školu godišnje prođe čak tri tisuće polaznika, kako profesionalaca, tako i amatera – kaže nam 48-godišnji Mörwald, koji se idućega dana sa svojom malom ekipom *chefova* spremao na gostovanja u Singapuru, Hongkongu i Bangkoku (još jedan vid zarade).

Završivši školovanje u Austriji te staž u Francuskoj, Njemačkoj, Španjolskoj i Sjedinjenim Državama, od kojih Toni ističe rad s Alainom Ducasseom u Monaku i Danielom Bouludom u New Yorku, Mörwald je, radeći 30-ak godina u vrhunskim gradskim hotelima, izgradio prepoznatljiv stil koji se temelji na austrijskim namirnicama i međunarodnim utjecajima.

– Tijekom tog razdoblja pojavljivali su se novi *chefovi*, novi restorani, a ja sam sve pratio. Danas je moje ime važna robna marka u Austriji, koja dobro posluje. Recimo, ovaj je restoran svaku večer pun, a dobro je posjećen i za ručak. Pri tome, trebamo znati da je većina gradskih *gourmet* restorana zatvorena za ručak, što držim lošim, jer su mnogi gurmani znatno raspoloživiji jesti za ručak. Mi, recimo, za ručak nudimo trosljedni meni za samo 45 eura, koji uključuje i vino, vodu i kavu – objašnjava Toni.

Mörwaldov čovjek od povjerenja u Le Cielu je mladi *chef* Roland Huber, a savršena suradnja dvojca rezultirala je Michelinovom zvjezdicom nakon samo godinu dana rada te restoran svrstala, kako kaže Toni, „među pet vodećih



Pramerl & the Wolf Pramerlgasse 21/1, 9. Bez www.pramerlandthewolf.com



Salon Plafond MAK, Stubenring 5 www.mak.at

gradskih lokala” (novi Falstaffov vodič stavlja ga na šesto mjesto).

Uz à la carte ponudu, Le Ciel za večeru nudi i menije u rasponu od tri do sedam sljedova (58-98 eura, popratna vina 32-69 eura). Nama je *chef* Huber složio *chef's table* meni koji je, nakon uvodnih sitnih zalogaja, sadržavao *Carpaccio brancina s vrtnim rotkvicama, limetom i srcem palme*, zatim *Rotkvice s camambertom, ribanom pačjom jetrom i tartufima, Trilju sa šafranom i šparogama, Janjeće obraze i jezik s puntarelom (vrst cikorije), korabicom i dashijem (vrst japanske juhe) te Kremu od kave s passion fruitom, kurkumom i pandanom (zeleni listovi tropske biljke).*

Vina je s jelima spario *sommelier* Franz Messeritsch, Burgenlađanin koga je prethodnoga tjedna magazin Falstaff proglasio austrijskim „Sommelierom godine”, a čija je vinska karta savršeno izbalansirana novim vinski stilovima, poput *natural* i *orange* vina, i favoritima gostiju, kao što su, primjerice veganska i bio vina.

KULTNI GRADSKI RESTORAN Plachutta napokon je dobio konkurenta u domeni klasične bečke kuhinje. Naime, **Grand Ferdinand**, glavni (vrlo opušteni) restoran istoimenoga hotela na Schubertringu (vidi okvir), u vrlo ugodnome ozračju nudi jela nekadašnje Monarhije, a forte mu je, kao i u Plachutti, kuhana govedina, odnosno

O Boufés Dominikanerbastei 17 www.konstantinfilippou.com



njezini različiti rezovi, poput *tafelspitz* i *schultersherzela*, posluženi u krepkoj govedoj juhi, s prženom namazanim govedom koštanom srži te različitim prilogima (26 eura).

– Sve se poslužuje s kolica, a konobar meso reže pred gostom. Specijaliteti su nam i *Kaisersuppe*, jaka tradicionalna teleća juha s brizlom i jezikom (7 eura, op.a) i *Popečki à la Metternich* (24 eura), spravljeni od mljevenog mesa nekoliko najfinijih telećih reznjeva, s jajetom na vrhu i posluženi sa špinatom. Radi se o originalnom receptu iz 1814. i jednom od omiljenih jela princa Metternicha. Među desertima, koji se u Beču nikako ne smiju propustiti, nalaze se *Veilchensorbet à la Sisi*, poslužen poprskan šampanjcem i *Tartlet od kupina s umakom od karamela* (oba 12,50 eura). Ponosimo se autentičnošću kuhinje, što dokazuje činjenica da su većina naših gostiju zapravo sami Bečani – ispričao nam je Siegfried Wolfram, *chef* Grand Ferdinand Restauraanta.

Uz glavni ulaz u Grand Ferdinand Hotel nalazi se i simpatični lokal **Gulacsh & Champagne**, kojeg opslužuje ista kuhinja. U tom se bistrou, koji službeno radi od 11 ujutro do pola sata iza ponoći (često i duže), za male novce mogu kušati lokalni specijaliteti, poput *leberkäse*, spravljenog autentično bečki od konjetine, zatim gulaša, kuhane govedine, hrenovki, debrecinki... Cijene su vrlo povoljne, pa se tu, primjerice, za šest eura može pojesti gulaš i popiti pivo za dva. Raspon pića je od češkog lagera Velkopopovicky do šampanjca Veuve Clicquot.

Kad smo već kod bečke kuhinje, treba reći da su prije godinu dana sve lokalne novine objavile članke pod verzi-



Setno scene: Bliski istok i Azija

I na bečkoj etno gastro sceni uvijek ima novosti. Prostor restorana Dom Beisl pored Stephansdoma potkraj prošle godine dobio je novog stanara. Poznati izraelski *chef* Eyal Shani tamo je utemeljio svoj lokal **Miznon** Vienna, koncept židovsko-mediteranske kuhinje, koji se već dokazao u Tel Avivu, Jeruzalemu i Parizu. Jela, posebno punjeni kruh pita i prženo povrće, naručuju se za barom, a mogu se jesti u restoranu ili ponijeti sa sobom. Specijalitet je čitava glavica cvjetače na roštilju (cijene pristupačne).

Popularna korejska *chefica* Sohyi Kim (TV zvijezda) zatvorila je svoj omiljeni restoran Kim Kocht i otvorila novi, jednostavno nazvan **Kim**, i to u 9. Bežirku. U tom malom lokalu ekskluzivna ugođaja, Kim od srijede do subote kuha večernje menije od deset sljedova. Zanimljiv i kvalitetan dodatak bečkoj azijskoj sceni je i **ChinaBar**,

četvrti restoran Simona Xie Honga, smješten u četvrti tržnice Naschmarkt. Središnje mjesto zauzima ljuta sećuanska kuhinja.

U 400 godina staroj pekarnici u 8. Bežirku, austrijski fuzijski ekspert Wini Brugger (ex-Indochine 21) otvorio je u prosincu mali „azijski heurige” (azijska verzija tipične bečke taverne).

U **Winisanu** su specijalitet japanski yakitori ražnjići od piletine s domaćim umakom, a nudi se i lijep izbor salata i jela iz lonca (samo večera, 17-24).

Miznon Vienna Schulerstraße 4 www.facebook.com/miznonvienna
Kim – Währinger Straße 9 www.sohyikim.com
ChinaBar an der Wien Hamburgerstraße 2 www.chinabarandervien.at
Winisan Lange Gasse 34 www.winisan.com



Miznon Vienna



ChinaBar an der Wien

TIAN AM SPITTELBERG u ugodnom ambijentu nudi svježe spravljene voćne sokove i maštovita vegetarijanska jela

jama naslova „Povratak Christiana Petza”. Taj 52-godišnji *chef* s reputacijom jednog od vodećih austrijskih, učenik slavnoga Eckarta Witzigmanna, koji se proslavio u Hotelu Post u Lechu, bečkom restoranu Meinl am Graben i uknjižio Michelinovu zvjezdicu u Palais Coburg (više titula „Chefa godine” i „Trendseter godine”), potpuno je napustio *fine dining* format i napokon prošle godine otvorio

NASTAVAK NA STR. 132

Među novim, i ujedno najzanimljivijim, lokalima koji veliki izbor kraft piva kombiniraju s izvrsnom hranom izdvajaju se dva – The Brickmakers i Yppenplatz 4



Nova bečka gastro scena

NASTAVAK SA STR. 117

gostionicu **Petz im Gusshaus**, neposredno iza Karlskirche

– Radilo se o promjeni stava, načina mog razmišljanja. Postoji mnogo ljudi koji su se zasitili te vrste kuhinje i luksuznih namirnica, a među njima sam bio i ja. Ne bih više želio na jednom tanjuru raditi zajedno sa šest *chefova*, jer se kuhanje danas pretvorilo u konstrukciju i izgubila se spontanost tako svojstvena toj profesiji. Cijeli život radio sam u luksuznim restoranima, i želio sam pokazati da se i u jednostavnom restoranu može kuhati jako lijepo – pojasnio nam je Petz.

Sukladno tom razmišljanju, koncept njegova restorana jest kvalitetna kuhinja po pristupačnim cijenama, temeljena na formatu gostionice, odnosno jednostavnim jelima, ali ne isključivo bečkim. Jer, ako mu se prohtije, Christian tu kuha i s talijanskim, kineskim, japanskim utjecajima..., pa on to uvjetno naziva nekom vrstom nove bečke kuhinje.

– Bečka je kuhinja ionako oduvijek bila neka vrst fuzijske kuhinje i miješala se s mađarskom, češkom, balkanskom, talijanskom... Možda sam tu te utjecaje samo malo proširio... Ono što me najviše zanima su vrhunske namirnice i njihovo poštivanje, pogotovo kad je meso u pitanju. Strašno je to što se danas radi s industrijskim mesom i uzgajanim ribom – tvrdi Petz čiji je koncept iznimno dobro prihvaćen i nagrađen titulom „Najboljeg *Beisla* u Beču” (vodič Falstaff) i Bib Gourmandom (Michelinova oznaka za izvrsnu kuhinju po povoljnim cijenama), zbog čega je restoran pun svaki dan (ono što o njemu najprije čujete jest da je nemoguće dobiti stol).

U Gusshausu se služi samo večera i to à la carte menu (prosječna cijena s vinom 50-60 eura po osobi), a odnedavna i subotnji ručak za stalne goste i prijatelje. Nema rezervacija, svatko sjeda gdje želi, uzima pribor za jelo iz kutije, a Petz kuha što poželi, nekad osam jela, nekad jedanaest, petnaest... Otvaraju se veliki formati vinskih boca, gosti jedu koliko hoće, a svaki tanjur košta 9 eura.

Mi smo tom prigodom kušali nekoliko Christianovih novih zaštitnih jela – *Milz-*

Angolotti (pijemontski ravioli punjeni telećom slezenom), *Kümmelmuscheln* (juha od kostiju s dagnjama i kimom), *Pfefferkarpfen* (singapurski recept za *black pepper crab* u verziji sa šaranom) i *Vitello Dorschato* (verzija talijanskog *mare-monti* specijaliteta s jetrom bakalara umjesto tune).

JEDAN OD NAJZANIMLJIVIJIH koncepata u posljednjih godinu dana u Beču ponudio je poznati bečki violinist i dirigent japanskog podrijetla Joji Hattori (20-ak godina živio je i radio u Londonu). Taj je 48-godišnjak u neposrednoj blizini Opere otvorio restoran koji je nazvao **Shiki** (jap. *voditi*, odnosno *dirigirati*).

– Kuhanje i hrana su oduvijek bili velika strast u mome životu, ali se ta strast, naravno, manifestirala kao hobi. Znaite, moje polje rada je europska klasična glazba, posebno Mozart i Beethoven, ali želio sam svemu dodati novi element. A budući da na germanskom govornom području, za razliku od Londona i New Yorka, ne postoji mnogo vrhunskih japanskih restorana, prije godinu dana odlučio sam otvoriti restoran u Beču. Još uvijek dirigiram i nastupam koncertno, ali glazbenu karijeru kombiniram s ovom restoraterom i ta mi se kombinacija jako sviđa – sa smiješkom nam je rekao Hattori.

Uz to što mu je pradjed bio šef banketa na japanskome dvoru, Joji je ljubav za hranu naslijedio od svoga oca. No, za restoraterski posao najviše ga je inspirirao London, posebno tamošnji japanski restorani koji se bave nekom vrstom fuzije.

– Takav je i moj Shiki. Imamo neka tradicionalna jela, ali i moderna, s europskim utjecajima. Recimo, nudimo suvremeni *sushi* od marinirane ribe ili s malim umacima. U Japanu na tržnici imate 300 vrsta ribe koju možete rabiti za *sushi*, a u Austriji samo sedam. Dakle, da bih ponudio veću raznolikost okusa, dodao sam umake, redukcije ili žele. Ali, nudimo i tradicionalni *sushi*. Ne rabimo plavorepu tunu, jer je ugrožena vrsta, ali imamo žutorepu tunu vrlo dobre kvalitete, makar joj okus nije tako intenzivan. Zato je znatno bolja ako se prethodno marinira nekoliko sati. Uz to, služimo i japanski *wasabi* i svježe ga ribamo pred gostom, što je rijetkost u japanskim restoranima u Europi – objašnjava Hattori filozofiju u čiju smo se logičnost i sami uvjerali.

Shiki je podijeljen na dva dijela – *brasserie* i *fine dining*. Njihova jedina razlika je u načinu posluge. U *fine dining* dijelu gost mora naručiti puni meni od pet sljedova (67-82 eura), ali mu je stol na raspolaganju čitavu večer. U *brasserie* dijelu navečer postoje dva termina rezervacije, a prednost mu je i to da ima čak i veći izbor jela, kao i meni od četiri slijeda.

Shikijev jelovnik popisuje i brojna topla jela, među kojima ima i mnogo veganskih.

Njegov veliki dio otpada na, tu iznimno popularna, jela od govedine *wagyu*, koja se nudi u *sukiyakiju* (japansko jušnato mesno jelo s tanko rezanim mesom, povrćem i poširanim jajetom, 44 eura), ali i kao *wagyu carpaccio*, *sushi*, *burger*, odrezak... Mi smo uz *sashimi* i platu suvremenog *sushija* kušali *sukiyaki*, koji je bio obilat i iznimno ukusan. Uz nas su kvalitetu prepoznali i drugi, pa tako Shiki u vodiču À la Carte drži sedmo mjesto u Beču, u Falstaffu deseto, a u Gault Millauu šesnaesto (uvršten je i u Michelinov vodič).

Zbog blizine Opere i Musikvereina, ljubitelji ozbiljne glazbe tu se ne trebaju začuditi nalete li na dirigente poput Valerija Gergijeva ili Simona Rattlea (lokal je posjetio već 20-ak puta, svaki put kad je u Beču) ili neke od najpopularnijih opernih zvijezda.

– Ideja ovog restorana je lokal u koji bi se gosti rado i često vraćali. Dakle lijep, ali ne toliko luksuzan da bi bio samo za posebne prigode. Imamo dosta gostiju koji tu redovito dolaze na ručak, jer se jelovnik mijenja svaki dan. Stol se može rezervirati dan-dva unaprijed, radimo do ponoći, pa ljudi mogu doći i nakon kazališta, vrijeme kad se uvijek može naći slobodan stol – tvrdi Joji (poseban savjet: Shiki za ovo ljeto najavljuje *pop-up* vikend restoran na krovnoj terasi hotela Ritz-Carlton na Ringu).

Od zanimljivijih novih restorana u Beču probrali smo još i **Pramerl & the Wolf**, gdje mladi *chef* Wolfgang Zankl nudi *casual fine dining* (stalno puno, rezervacija obavezna, samo meni od četiri do sedam sljedova, 39-63 eura) i **Salon Plafond** u Muzeju primijenjene umjetnosti, s konceptom poznatog njemačkog *chefa* Tima Mälzera (TV zvijezda) – od brzog doručka, preko kreativnih jela po prihvatljivim cijenama do kasnonoćnog pića uz DJ-a ili živu glazbu, sve u opuštenu ugođaju (vrlo lijep ljetni vrt).

Isto tako, valja spomenuti da je *chef* Konstantin Filippou, pored svog *fine dining* restorana s Michelinovom zvjezdicom nedavno predstavio i bistro **O Boufés** (nešto jednostavnija jela u istome stilu po prihvatljivim cijenama), dok je Tian (*chef* Paul Ivić – otac Hrvat, majka iz Tirola), jedan od samo tri vegetarijanska restorana u svijetu koji se mogu pohvaliti Michelinovom zvjezdicom (ostala dva su u Japanu), u 7. Beziroku otvorio podružnicu pod imenom **Tian am Spittelberg**, koja u ugodnom ambijentu nudi svježe spravljene voćne sokove i maštovita vegetarijanska jela.

Sve zajedno, i više nego dovoljno za ponovo primamiti gurmana u Beč, koji je i ove godine, prema istraživanju međunarodne tvrtke Mercer, među 230 gradova širom svijeta, sedmi put zaredom proglašen vodećim svjetskim gradom prema kvaliteti života (nekoliko desetaka kriterija, koji uključuju i ugostiteljstvo). 🍴