



PRIČE IZ BEČKIH RESTORANA

Beč je zadnjih godinu dana pokazao nevjerovatnu živost kada je u pitanju pojava novih restorana, i to sve usprkos nimalo lakom razdoblju za ugostiteljski posao. Stoga je **Velimir Cindrić** obišao recentnu bečku gastronomsku scenu

Nedavno je u bečkim gastronomskim krugovima zavladao veliko uzbuđenje: Michelin je objavio da su čak četiri gradska restorana dobila zvjezdice, što je austrijski glavni grad svrstalo među vodeće europske metropole kad su u pitanju nova priznanja tog gastro-autoriteta. Još zanimljivije od toga bilo je što su među tim restoranima bila dva potpuno nova (Konstantin Filippou i Edvard), dok je jedan ozbiljno proradio tek prije godinu dana (Tian). Četvrti iz tog kruga, Vincent, jedini je stariji, a zvjezdicu je zaslužio ponajviše zahvaljujući nedavnoj promjeni *chefa*.

No, i bez tih Michelinovih priznanja, Beč je tijekom 2013. i u prvoj polovici 2014. pokazao nevjerovatnu živost kada je u pitanju pojava novih restorana, i to sve usprkos nimalo lakom razdoblju za ugostiteljski posao („Svi govore kako je kriza prošla, ali u restoranskom se biznisu još itekako osjeća”, povjerio nam se jedan bečki restorater).

Sve to potaklo nas je da odemo u Beč i provjerimo najzanimljivije nove gradske restorane, od kojih se neki sve bržim koracima približavaju starim favoritima, kao što su Steiererack (dvije Michelinove zvjezdice, 9. prošlogodišnje i 16. ovogodišnje mjesto na listi 50 najboljih restorana svijeta), Gourmet Restaurant Silvio Nickol (dvije zvjezdice) te Bauer, Mraz & Söhn i Dom Beisl (svi po jedna zvjezdica).

Za gurmane apsolutno najzbudljiviji novi bečki restoran jest **Konstantin Filippou**, lokal istoimenoga *chefa* s iskustvom rada u vodećim austrijskim restoranima Obauer i Steiererack te međunarodnih izleta u kuhinjama Gordona Ramsaya i Alaina Rouxa u Londonu te Juan Mari Arzaka u San Sebastiánu, a kojeg gurmani dobro poznaju iz godina kada je vodio kuhinju bečkog restorana suvremene talijanske kuhinje Novelli.

Prvi vlastiti lokal, koji je Filippou otvorio u ožujku 2013., i to vlastitim sredstvima, smjestio se u malo prometnom mjestu na sjeveroistoku prvoga Bezirksa, nedaleko Donaukanala.

– Zbog prethodnih iskustava, za mene je *fine dining* bio logičan koncept, ali zapravo nisam znao kako bi restoran trebao izgledati. Na koncu sam se odlučio za jednostavnije stvari, jer je za mene ipak najvažnije ono što je na tanjuru i u čaši. Uspio sam stvoriti mjesto na kojem se ljudi neće osjećati starijima nego što jesu, gdje se mogu slobodno nasmijati i zabavljati. Jedino do čega mi je stalo jest da ljudi vole dobro jesti i piti – kaže nam 33-godišnji Konstantin Philippou, inače rodom iz Graza.



LABSTELLE U KOJEM JE CHEF KRISTIJAN BACVANIN (DESNO), PODRIJETLOM IZ HRVATSKE, SLUŽI AUSTRIJSKA JELA, I TO U NAJŠIREM SMISLU



KONSTANTINOV KULINARSKI stil, u to smo se brzo uvjerali, vrlo je pročišćen i izravan, a odaje veliku strast za namirnice i njihove izvorne okuse. *Parfait* od pačje jetre, u obliku hrskavog *canneloni* punjenog jetrom nešopane patke, s batkom prepelice, kruškom, portom i pastrnakom bio je savršena kombinacija tekstura i jačina okusa, dok je *brandade* bakalara (usoljavaju ga sami na dva dana) s ikrom zlatovčice (vrst slatkododne ribe) bio nevjerojatno pjenast i bogat. Marinirana govedina s kamenicom i kavijarom pokazala je da je mješavina mediteranskih i

austrijskih utjecaja (otac Grk, majka Austrijanka) jedna od glavnih Konstantinovih odrednica.

– Duboko osjećam mješavinu tih kultura. Recimo, radim carsko meso sa škampima, sipu s dimljenim prepeličjim jajetom ili skušu s hrenom, dakle uvijek nešto mediteransko pomiješano s austrijskim. Na jelovniku često imam i iznutrice, jer je to tradicija austrijske gastronomije, ali isto tako volim i škampe i ikru morskog jezina – objašnjava Filippou.

Restoran za ručak nudi menije s dva ili tri slijeda (19/28,50 eura), svaki dan u tjednu s drugim jelima, plus jedan desert (4 eura).

Onaj za večeru ima dvije verzije, svaka s četiri ili šest slijedova (62-68/81-91 eura), jer Filippou vjeruje da je to prava mjera. Uz sve, restoranska vinska lista pobrojava nevjerojatno puno zanimljivih biodinamičkih vina, čime se Konstantin Filippou drastično razlikuje od ostalih gradskih restorana.

– Mislim da je baš zbog koncepta menija restoran svakoga dana pun za večeru, i to već od prvoga tjedna postojanja. U ponedjeljak više nemamo niti jednog slobodnog mjesta za taj tjedan – tvrdi Konstantin, čiji je lokal sjajno prihvatila i novinska kritika, kao i restoranski vodiči (Michelinova zvjezdica, tri kuharske kape Gault Millaua, 95 bodova vodiča Falstaff i 92 à la Carte).

Usporedno s Konstantinom Filippouom, na bečkom gastronomskom nebu zasjala je još jedna sjajna zvijezda, restoran **Edvard**, u lani otvorenom hotelu Palais Hansen Kempinski Vienna na Schottenringu (sjeverozapadni kraj Ringa).

Zbog velike koncentracije veleposlanstava, konzulata, banaka te odvjetničkih i investicijskih tvrtki, radi se o sasvim logičnom mjestu za elegantni hotel i vrhunski restoran. Ni novopridošla Michelinova zvjezdica nije neko iznenađenje, jer je Edvard od samog otvorenja pobirao dobre kritike, ponajviše zbog reputacije *chefa* Philippa Vogela, koji je ime stekao kuhajući uz zvjezdanoga njemačkog *chefa* Dietera Müllera (tri Michelinove zvjezdice).

Iako Bečani baš i ne vole hotelske restorane, Michelinova zvjezdica natjerala ih je da kušaju iznimno profinjenu Vogelovu kuhinju.

– Naša je ideja bila *fine dining* restoran s kuhinjom temeljenom na lokalnim organskim namirnicama i vrlo pročišćenim jelima. Ništa preludu, ali s dovoljnom dozom originalnosti – kaže nam Philipp Vogel, za kojeg niti jedna kritika restorana nije propustila spomenuti da se radi o Nijemcu



Za gurmane apsolutno najuzbudljiviji novi bečki restoran jest Konstantin Filippou, koji se smjestio u malo prometnom mjestu na sjeveroistoku prvoga Bezirka, nedaleko Donaukanala

(Austrijanci, iz nekog razloga, preferiraju domaće *chefove*).

Vogelov stil u Edvardu kombinira francusku i mediteransku kuhinju, s tradicionalnim austrijskim i azijskim utjecajima, od čega ovo potonje ne čudi s obzirom na to da je neposredno prije dolaska u Beč vodio kuhinju The Kee Cluba u Šangaju, dok je njegov izvršni *chef* Alfred Schoch radio u londonskome restoranu Umu, japanskoga *chefa* Ishira Kubote.

Petoslijedni meni koji je Vogel priredio za nas bio je pretpremijera degustacijskog koji restoran uvodi ovoga ljeta (do sada samo *à la carte*, glavna jela 33,50 do 35,50 eura). Započeo je predjelom od haringe, riže za sushi, krastavca, avokada i češnjaka (svojevrsni dekonstruirani sushi), a nastavljen bakalrom s crnim kupusom, shitake gljivama, divljim češnjakom i miso juhom. Najdojmljivije

jelo menija bio je svinjski rep s patlidžanom, mladim lukom, medom i *barbacue* umakom, začinjjen gomasiom (sol sa sezamom), za koje je ideju dao jedan posjet njujorškom restoranu Momofuku Davida Changa („Mi smo napravili nešto sasvim drugo – spojili smo svinjski rep s *barbacue* umakom i svemu dodali azijsku okruglicu”, objasnio je Vogel).

LIJEP PRIMJER NJEGOVA STILA bila je i teletina s kiselim kupusom, kruhom od kvasa, crnom kvinojom i kombavom (*kaffir lime*), dok je izvanserijska večera završila desertom od crvene naranče, mrkve i sladoleda od kardamoma.

Iako se nalazi u hotelu s pet zvjezdica i odiše elegancijom palače izgrađene za Svjetsku izložbu 1973., Edvard nije preformalan, a njegov domaćinski dvojac Tobias i Alexis,

ADRESAR

Konstantin Filippou
Dominikanerbastei 17, 1. Bez,
konstantinfilippou.com

Edvard
Palais Hansen Kempinski,
Schottenring 24, 1. Bez,
kempinski.com

La Veranda
Sanas Souci, Burggasse 2, 7. Bez,
sanssouci-vienna.com

Brasserie & Bakery
The Guesthouse, Führichgasse 10, 1. Bez,
theguesthouse.at

Distrikt Steakhouse
The Ritz-Carlton, Schuberting 5-7, 1. Bez,
ritzcarlton.com

Labstelle
Lugeck 6, 1. Bez, labstelle.at

Zur Herknerin
Wiedner Hauptstrasse 36, 4. Bez,
zurherknerin.at

The Room
Sofiensäle, Marxergasse 17, 3. Bez,
sofiensaele.com

Kussmaul
Spittelberggasse 12, 7. Bez,
kussmaul.at

The Supper Club (Die Au)
Scherzergasse 1a, 2. Bez,
tba21.org, dieau.info

Tian
Seilerstätte 16, 1. Bez, tian-wien.com



PREPORUČUJEMO: THE GUESTHOUSE

Za gurmanski vikend u Beču najpametnije će biti odabrati udoban hotel u samome središtu grada i sve posjete obaviti pješice. Za hedoniste, koji uvijek traže nešto novo, idealan će odabir biti **The Guesthouse**, novouređeni boutique hotel jedinstvena ugođaja, koji se smjestio odmah preko puta galerije Albertina, tek minutu hoda do pješačke Kärntner Strasse. The Guesthouse, otvoren u listopadu prošle godine, u svojih 39 soba i apartmana nudi ugođaj privatnoga stana opremljenog dizajniranim namještajem. Posebnu atrakciju predstavljaju izbačeni prozori, u kojima se može sjediti, čitati i usput uživati u pogledu na Albertinu i Operu. Radi se o vrlo privlačnom mjestu, u čiji lokal Brasserie&Bakery u prizemlju (doručak do 23 sata!) rado zalaze i Bečani (vidi glavni tekst).

„Naše tri ključne riječi su – dom, iskrenost i naslijeđe, dakle ugodan kućni ugođaj, originalni materijali i dizajn, a posebno austrijske robne marke. Ono što smo željeli jest da kad se gost probudi, da odmah znade da se nalazi u Beču. Ovo je idealan hotel za sve koji su spremni platiti 230 do 280 eura za dvokrevetnu sobu, da bi boravili u autentičnom bečkom ugođaju dizajn hotela u centru grada, što su odmah prepoznali listovi poput New York Timesa, Daily Maila, Independenta, London Timesa..., i preporučili ga svojim čitateljima”, rekao nam je direktor hotela **Manfred Stallmajer**. The Guesthouse, Führichgasse 10, theguesthouse.at



STEFAN GRASSL
BRASSERIE & BAKERY



THE SUPPER CLUB: UMJETNOST + HRANA

Prošle zime, Boris Ondreichka i Nadim Samman, kuratori zbirke Thyssen-Bornemisza Art Contemporary u bečkome Augartenu, predstavili su hibridnu platformu nazvanu The TBA21 Supper Club, koja nudi nov doživljaj hrane i umjetnosti. Svakog drugog četvrtka The Supper Club predstavlja jednog umjetnika, koji osim svoga programa nudi i umjetničkome sadržaju primjeren jelovnik, u kojem za dva zajednička stola uživa do 50 gostiju. Nekada se radi o vrlo egzotičnim namirnicama (primjerice, dudov svilac), nekad o molekularnoj gastronomiji, a nekad o vrlo tradicionalnoj večeri.

– Jelovnik The Supper Cluba ovisi o umjetniku koji gostuje. Neki dođu s receptima i točno znaju što žele da naš chef Florian Rudolf pripremi, a drugi kažu u kojem smjeru žele da meni ide i pitaju čefa što im može predložiti – kaže nam Valentin Siglreithmaier, voditelj restorana Die Au, u kojem The Supper Club gostuje.

Di Au, otvoren prošle godine, je i inače zanimljiv lokal, koji u opuštenom ugođaju (uz park, s velikom ljetnom terasom) nudi modernizirane verzije starih jela (čak i degustacijski meni od 5 slijedova, 69 eura) te brojna zanimljiva piva i vina. Tu se lako može provesti čitav dan – doći na doručak, pogledati izložbu, poslijepodne ležati na travi u parku, uz piće sjediti u ležaljci na terasi, a navečer uživati u roštilju... Ukratko, skriveni dragulj u središtu grada.

organskim namirnicama lokalnih uzgajivača, koje dominiraju u autentičnim i vrlo rafiniranim jelima (glavna jela 16-26 eura). Mi smo kušali vrlo uvjerljiv petoslijedni meni – marinirana *papaya* na dimljenom *tofuu* i *bulguru*, pečeni file orade sa šparogama i narančom, file mladog teleta s povrćem i smrčcima, topljeni *fourme d'ambert* (jedan od najstarijih francuskih sireva), sa cikorijom, te *tart* od bijele čokolade s *canne-lonima* punjenim narančinim *mousseom*.

Sasvim je logično da se ostatak novih bečkih restorana, uvjetima krize primjereno, priklonio opuštenom blagovanju. Jedan od najsvjetlijih primjera predstavlja **Brasserie & Bakery** u novouređenom *boutique* hotelu The Guesthouse (vidi okvir). Radi se o vrlo živom mjestu koje su prihvatili i sami Bečani. Tajna leži u savršenom doručku s toplim, svježim pečenim pecivom, koje iz krušne peći vadi pekar Erwin Heller. Popularan je i ručak (lijepa ponuda malih jela i salata), poslijepodne kolači koje priprema slastičarka Andrea Wilfing, a sve više i večera, koja nudi raznolikiji meni s jakim lokalnim utjecajem, sve po vrlo umjerenim cijenama.

Mladi *chef* Stefan Grassl, koji je radio u više poznatih bečkih restorana (Meinl am Graben, Palais Schwarzenberg, Das Triest)



TIAN: POVRĆE U ULOZI ZVIJEZDE

Iako je otvoren prije dvije i pol godine, restoran Tian u 1. Bečkom (tri minute hoda od Kärntner Strasse), prepoznat je u pravome svjetlu tek posljednjih godinu dana, pa smo ga odlučili uvrstiti u ovaj popis novih bečkih restorana. Radi se o jednom od samo tri vegetarijanska restorana u svijetu koji se mogu pohvaliti Michelinovom zvjezdicom (ostala dva su u Japanu), što odmah upućuje na to da se tu ne okupljaju oni kojima je vegetarijanstvo životna filozofija, već gurmani osviješteni filozofijom čuvenog francuskog chefa Alaina Passarda.

Htjeli smo pokazati da jela bez mesa ili ribe mogu biti jednako zanimljiva i kvalitetna. No, budući da Bečani nisu bili navikli na takav kulinarški pristup, radilo se o sporom procesu. Ljudi su mislili da služimo zdravu hranu i u početku su dolazile samo žene i naručivale salatu i vodu. A mi nikada nismo ciljali vegetarijance, već gurmane. Znae, u Beču postoji dosta vegetarijanskih restorana, ali su sasvim različiti od ovoga. No, tek posljednjih godinu dana ljudi su počeli shvaćati što nudimo, i konačno imamo redovite goste, koji uživaju u hrani i vinu. I sad, nakon što smo dobili Michelinovu zvjezdicu, došlo je do velike promjene. Naš je cilj od prvoga dana bio ponuditi mjesto kao što su Steiererack i Silvio Nickol – objašnjava nam *chef* Tiana Paul Ivic (otac Hrvat, majka iz Tirola), s iskustvom rada u Njemačkoj, Španjolskoj, Švicarskoj i Austriji, koji zajedno s iskusnim sommelierom Alexanderom Adlgasserom (prošao njujoršku školu Daniela i Jean Georgesa) kreira jedinstveno gurmansko iskustvo (ručak 32/58-81 eura, večera 61-81 eura).

ZUR HERKNERIN
VODI OSEBUJNA
I DUHOVITA
31-GODIŠNJA
STEFANIE HERKNER
IZ POZNATE BEČKE
UGOSTITELJSKE
OBITELJI



te stažirao u čuvenom restoranu francuskoga chefa Marca Veyrata (tri Michelinove zvjezdice), tu nudi ne preambiciozna, ali vrlo fina jela namijenjena opuštenim društvima Bečana. Nama je Grassl, koji će rado prema želji složiti i degustacijski meni, ponudio vrlo ukusan niz, u kojemu se našlo nekoliko vrlo dojmivih jela – štajerska *Vulcano* svinjetina s ukiseljenom bućom i *amarettima*, Guesthouseov tatarski biftek s kremom od pečenog luka, zlatovčica s raviolima punjenim divljim češnjakom, odojak s *trofie* tjesteninom i artičokama te govedi file s turvetom i ciklom.

Nastojim raditi jednostavnija jela, bez puno namirnica na tanjuru, ali od izvrsnog mesa i ribe. Moj se stil temelji na lakšoj verziji bečke kuhinje, ali rabim i mediteranske i francuske utjecaje. Uglavnom pratim sezonu, a volim raditi i sa začinskim travama, što je utjecaj Marca Veyrata – rekao nam je Grassl.

Za ljubitelje odrezaka, Beč, koji broji kakvih osam-devet boljih *steakhousea*, ovoga



je proljeća ponudio još jedan, i to vrlo specifičan, koji im staje uz bok. Naime, u **Distrikt Steakhouseu**, koji se smjestio u hotelu Ritz-Carlton na Schubertringu, glavna je zvijezda salzburška *dry aged* govedina, savršeno odležana 28 dana. Meso pripremaju na vrhunskome španjolskom Josperu grilu (zatvoreni grill na žar, s regulirajućom temperaturom do 450°C), koji mesu daje zadržan okus i lijepu koru, dok iznutra ostaje vrlo sočno.

Specijalizirali smo se isključivo za austrijsku govedinu, da bismo ponudili nešto posebno. Bečani vole odreske, ali i uz njih i dobra vina, pa upravo to i nudimo. Stranim gostima nastojimo objasniti austrijski način trančiranja goveda, kao i nazive pojedinih odrezaka. Naime, već se njemački nazivi razlikuju od austrijskih, a kamoli francuski i američki – kaže nam voditelj Distrikta Tristan Missner.

DA SU DOMAČINI u sve krenuli s puno strasti potvrđuje i činjenica da je gostu na raspolaganju čak 12 vrsta vrhunskih steaknoževa (japanski, *laguiole*, s dizajnerskim potpisom Porschea...), koje jedan od poslužitelja, Markus (inače i specijalist za izvrsnu ponudu piva), donosi gostu na izbor (jedan, s ljubičastom drškom, namijenjen je damama, ljubiteljicama odrezaka).

U ponudi su govedi filei (180 i 300 g), T-Bone steak (550 g), ramstek, *flank steak* i *sirloin* (300 g), *rib-eye* s i bez kosti (300 i 600 g) te Chateaubriand (600 g) za dvije osobe, koji se reže pred gostom. Mi smo isprobali *rib-eye* i file, oba sočni i zanosno, ali ne pretjerano zadržani te savršeno pečeni. Da je lokal, zbog odličnih odrezaka i (za *steakhouse*) pristojnih cijena, postao vrlo brzo popularan svjedoči i to da domaćini za svaki obrok potroše po 20-30 kilograma ugljena...

Prošloga ljeta, u Beču je glavni hit bila skrivena terasa tada novootvorenog restorana **Labstelle**, čiji se gotovo nezamjetni ulaz nalazi na Lugecku, uz Rottenturmstrasse, tek nekoliko minuta hoda od Stefansdoma. Tamo su vlasnik Thomas Hahn i voditelj lokala Fritz Hortig zamislili mjesto koje služi austrijska jela, i to u najširem smi-



THE ROOM OTVOREN JE U NOVOUREĐENOM UGOSTITELJSKO-STAMBENOM KOMPLEKSU TRADICIONALNE BEČKE INSTITUCIJE SOFIENSÄLE

slu. Kako je *chef* Labstella, Kristijan Bacvanin, podrijetlom iz Hrvatske, domaćini su razmišljali o Austriji kakva je nekada bila, za Austro-Ugarskoga carstva.

Baš je nedavno tu bio Kristijanov otac, i radili su tradicionalne hrvatske ljute kobasice prema starom obiteljskome receptu. Na sličan način, iz starih obiteljskih izvora, crpimo i jela koja tu nikada nisu primjereno predstavljena. Naravno, sva imaju neku vrst modernog odmaka. Inače, sušimo i dimimo meso u našem restoranskom podrumu, radimo sa zrenjem sireva, različite zabavne stvari... Nudimo posebne menije za ručak i večeru, kao i meni iznenađenja od četiri ili šest slijedova (37/53 eura, op.a.). Kad ljudi naruče meni iznenađenja, mnogi se čude jelima, jer se radi o nečemu što nikada nisu jeli. A kad kušaju, redovito im se sviđi. Znae, ljudi vole iznenađenja, da im se u životu događaju lijepe, neočekivane stvari – objašnjo nam je Fritz Hortig.

Na sasvim suprotnom kraju od *fine dining* scene, Beč je prošloga ljeta iznjedrio i jednu sasvim originalnu verziju tradicionalnog Beisla. **Zur Herknerin** se skrasio na Wiedner Hauptstrasse, ulici koja od Karlsplatz

MARIO BERNATOVIC, RODENI BEČANIN ZADARSKIH KORIJENA, USKORO OTVARA RESTORAN **KUSSMAUL**



vodi na jug i koja se izgledom i duhom nije puno promijenila od 50-ih (umjesto naziva restorana, iznad ulaza stoji stari natpis „Instalation“, koji upućuje na prethodni život lokala).

Restoran vodi osebujna i duhovita 31-godišnja Stefanie Herkner, inače iz poznate bečke ugostiteljske obitelji. Iako je Stefanie završila studij art mendadžmenta u Londonu, odlučila je otvoriti ovakav lokal iz jednostavnog razloga što u Beču više nije postojalo niti jedno mjesto na kojem se mogla jesti prava domaća austrijska hrana.

Odlučila sam pokrenuti restoran koji bi služio jela kakva su kuhale naše bake. Normalno mi je da kuham sama, jer to imam u krvi. Sva jela kuham prema starim obiteljskim receptima, osim sarme, koja je slučajno postala moje zaštitno jelo, zbog recepta koji je moja mama naučila od svoje kuharske pomoćnice. Nije čudno, jer i sarma pripada staroj Austro-Ugarskoj kuharici. Radim, recimo, i lazanje od bundeve, i taj moj recept kopiraju već i drugi bečki restorani – smije se Stefanie.

„Kod Herknerin“ jelovnik je vrlo jednostavan – četiri predjela, četiri glavna jela i četiri deserta, sve skuhanu potpuno svježe toga dana (mesni štrudl u juhi, juha od mrkve i jabuka, krpice s kupusom, gulaš od krumpira, faširana pečenka...). Rezervacije su obvezne, jer je lokal, zbog dobre hrane i niskih cijena, uvijek pun, i to najrazličitijih gostiju – od vrlo mladih ljudi, cijelih obitelji iz kvarta do umirovljenika, ali i turista.

Nedavno me posjetio jedan par iz New Yorka, koji su prije dolaska u Beč rezervirali mjesto u samo dva restorana – kod mene i u Steiererectu, što mi je bilo beskrajno smiješno – hihoće se Stefanie, koja je već dobila ponudu za izdavanje kuharice i vlastiti televizijski šou, za koji je, zbog svoje osebujnosti, kao stvorena.

NA KRAJU, VALJA JOŠ spomenuti i najnovije lokale. Restoran **The Room**, otvoren ovog proljeća u novouređenom ugostiteljsko-

Restoran Tian, tri minute hoda od Kärntner Strasse jedan je od samo tri vegetarijanska restorana u svijetu koji se mogu pohvaliti Michelinovom zvjezdicom (ostala dva su u Japanu)

stambenom kompleksu tradicionalne bečke institucije Sofiensäle u 3. Bečkom, koji nudi fuziju austrijske kuhinje s međunarodnim klasicima, a za koji se očekuje da bi mogao biti novi gradski hit.

No, s najviše se uzbuđenja ipak iščekuje **Kussmaul**, prvi vlastiti restoran Marija Bernatovica, rođenog Bečanina zadarskih korijena, inače *chefa* koji je radio u restoranu Mainl am Graben, u kulturnom minhen-skom Tantrisu te zvjezdanim njujorškim restoranima Alaina Ducassa i Davida Bouleya, a u Beču se proslavio vođenjem kuhinje trendovskog restorana Motto am Fluss.

Ideja je nova: bioorganska *casual* i *high end* kuhinja, i to za svaku dubinu džepa. Naime, koncept lokala je mješovit – na jednoj strani *casual*, a na drugoj *fine dining* restoran. Kuhinja i bar, gdje se stalno nešto događa, nalaze se u sredini lokala i vidljivi su svim gostima – objašnjava Mario koncept restorana koji bi vrata trebao otvoriti u vrijeme objave ovoga teksta.

Sva ova bečka živost kad su dobri restorani u pitanju i nije tako čudna. Nedavno je međunarodna savjetodavna tvrtka Mercer objavila rezultate svojeg svakogodišnjeg istraživanja, prema kojemu je Beč, po peti put zaredom, između ukupno 223 vrednovane metropole, proglašen vodećim svjetskim gradom prema kvaliteti života (nekoliko desetaka kriterija, koji uključuju i ugostiteljstvo). Rezultat je to i gradskih restorana što sve bolje kotiraju na svjetskim ljestvicama i u međunarodnim gastro-vodičima te čitava niza prvotigaških *chefova* koji stalno razvijaju austrijsku kuhinju. 