

Dvije zvjezdice u susjedstvu



Najperspektivniji europski chef mlađe generacije svom je restoranu pribavio dvije Michelinove zvjezdice u rekordnom roku. Schlosstern je tek 256 kilometara udaljen od Zagreba, pa smo stisnuli po gasu

PIŠE VELIMIR CINDRIĆ

Austrija 1977. James Bond, skijanjem vještijim od Stepanmarkova izmiče sovjetskoj zasedi, a potom u Egiptu susreće svog rivala na zadatku, majora KGB-a Anyju Amasovu, znakovita kodnog imena XXX.

Nakon dogovora njihovih šefova, dvoje se agenata sparuje, a potom i bježi pred zlikovcima zahvaljujući Bondovoj vozačkoj vještini, ali i činjenici da se njegov automobil, Lotus Esprit, s lakoćom pretvara u podmornicu s čitavom gamom torpeda i inih projektila.

Više od tri desetljeća kasnije, ponovo u Austriji, jedan Lotus izlazi iz vode i, prolazeći pored kasina, upućuje se prema dvorcu. Za razliku od scene iz filma "Špijun koji me volio", podvodni izlaz zapravo je onaj garaže ispod jezera Wörther u Koruškoj. Mladić za volanom, visok i plavokos, pojavom svakako može parirati onoj Rogera Moorea, a trenutnom famom u svijetu gastronomije čak i poslu tajnog agenta.

Naime, **Silvio Nickol**, 33-godišnji Nijemac talijanskog podrijetla, trenutno je najsajjnija zvijezda austrijske restoranske scene, *chef* vrhunskoga pedigreea koji je u protekle

dvije godine u restoranu Schlosstern u Veldenu u rekordnih 18 mjeseci osvojio dvije Michelinove zvjezdice i od statusa "shooting star of the year" stigao do reputacije najperspektivnijeg europskog *chefa* mlađe generacije. Da nije dječaćkog lica i osmjeha, svojom *Hollywood-good-looks* austom i plivačkim stasom (trenirao s Franziskom van Almsick), ali i majstorskim vladanjem borilačkim vještinama, s lakoćom bi mogao pretendirati za nasljednika Daniela Craiga. Dakako, da zvjezdani status, osim Lotusom ("Ferrari mi je još uvijek preskup") opravdava i djevojkom znatno zgodnijom od Bondove Barbare Bach. Vrlo zaposlen i u žiži zanimanja, Silvio u ladanjskome okruženju živi užurbanije negoli ikad dosad.

"Slobodnog vremena imam tek toliko da mogu spavati, a od hobija samo djevojku i Lotus. Mnogi *chefo-*



vi vole motocikle i sportske automobile, valjda zbog brzine na koju su navikli na poslu". Čim se otvorio u svibnju 2007., restoran Schlosstern, smješten u hotelu Schloss Velden u slikovitom istoimenome mjestu na obali Wörtherseea, odmah je pobudio pažnju austrijskih gurmana. Baš kao i sam hotel iz lanca Capella Hotels and Resorts koji kombinira sve prednosti *boutique* hotela s ponudom onih luksuznih. I cilja postati vodeći svjetski lanac - već posjeduje hotele u Njemačkoj, Irskoj, Japanu, Singapuru, Koloradu i dva u Meksiku.

ZA VELIKE PLANOVE šefovi Capelle imali su itekakvo pokriće - savršen dvorac uz jezero, *million-dollar-view* iz glavne sale restorana i *chefa* koji je radio uz velike svjetske zvijezde. U manje od šest mjeseci, Nickol je Schlossternu donio prvu Michelinovu zvjezdicu i 17 od mogućih 20 bodova vodiča Gault Millau. Istovremeno, jedan od vodećih njemačkih gastro magazina, *Rolling Pin*, svrstao je restoran među pet najboljih u Austriji. Već naredno Michelinovo izdanje za 2009. nagradilo ga je drugom zvjezdicom (čime je ujedno postao i Zagrebu najbliži restoran s dvije zvjezdice), a Gault Millau s 18 bodova. S malim zaostatkom, magazin *Falstaff* počastio ga je prošle godine titulom *Newcomer of the Year*.

No, za znalce Silvio Nickol baš i nije bio *newcomer*, jer je već imao impresivnu reputaciju. Tijekom karijere radio je isključivo u restoranima uvrštenim u Michelinove i Gault Millauove vodiče. Rođen u Dresdenu, Silvio je u svijet kuhanja ušao 1994. kao *chef de partie* u restoranu njemačkog Schlosshotela Friedrichsrue u Zweiflingenu s dvije Michelinove zvjezdice, a potom skočio stepenicu više u restoranu Schwarzwaldstube hotela Traube Tonbach, čuvenom gastro hramu Haralda Wohlfarta u Baiersbronnenu koji, kao najbolji njemački restoran, godinama drži najviše ocjene - tri Michelinove zvjezdice i 19,5 bodova Gault Millaua (20 nema nitko).



Schlosstern
Gault Millau: **18/20**
Michelin: **2**
Hotel Schloss Velden
Schlosspark 1, Velden



Nickol je zanat ispekao u restoranu Schwarzwaldstube u Baiersbronnenu, koji ima čak 19,5 bodova po Gault Millauu

"Dosta sam razmišljao o budućnosti i kako sam se želio baviti vrhunskom kuhinjom, za mene nije bilo puno izbora. Harald Wohlfhart bio je moj veliki uzor, pa je bilo logično da pokušam dobiti mjesto u njegovu restoranu. Primio me i kod njega sam proveo tri i pol godine, učeći na svim mogućim mjestima u kuhinji. To je bilo presudno za moj razvoj, kako u zanatskom smislu, tako i za razvoj moje osobnosti, onoga što će me kasnije razdvojiti od ostalih", kaže Silvio dok razgovaramo u udobnom predvorju hotela.

No, da bi u žestokoj konkurenciji kakva vlada u Schwarzwaldstube mogao stati uz bok **Haralda Wohlf-**

harta, Silviju je nedostajalo međunarodnog iskustva. Stoga odlazi na dvije godine u restoran Scholteshof u belgijskom Flandernu, carstvo s dvije Michelinove zvjezdice *chefa* Rogera Souvereynsa (strastveni kolekcionar umjetnina i *homme de gout*), gdje se prvi put okušao kao *sous chef* u tako važnome restoranu. Nakon toga, vratio se u Schwarzwaldstube i pet godina radeći kao *sous chef* Haralda Wohlfarta brzo upijao znanja koja vrhunske *chefove* dijele od onih odličnih.

"Harald je za mene apsolutno jedan od vodećih svjetskih *chefova* i svakako najbolji njemački. Zato mi je i bila želja raditi s njim. Kod njega sam naučio što znače temeljne klasične tehnike, bez kojih niti jedan smjer kuhanja nije moguć. Osim toga, naučio sam i kako ostati skroman, biti u stalnom kontaktu s realnošću i ne zanositi se slavom ili famom restorana. Svoj posao u Schlossternu nastojim raditi smireno i to prenositi na svoju ekipu, a izbjegavati neozbiljno medijsko ekspaniranje i pompu koja narušava

EKS I INTERIJER
Čim ugledate staru, ali savršenu sačuvanu zgradu hotela Schloss Velden, jasno vam je da ćete odlično jesti. Restoran vas trenutno vraća u neka stara, bolja vremena. Bar je priča za sebe i idealan je za cigaru i vrhunski konjak nakon obroka.



MENI "Sklad avokada" ① Koruško planinsko govedo s ciklom i savojkim kupusom ② Tamarillo punjen voćnim raguom sa sorbetom od camparija i manga ③ "Dunavski losos" na pireu od peršina ④ Biserka punjena estragonom i škampom ⑤

koncentraciju rada u kuhinji. Tome i pripisujem brz uspon na austrijskoj sceni", kaže Nickol.

TAJ JE USPON zaista bio brz jer se tek desetak svjetskih restorana može pohvaliti osvajanjem dviju Michelinovih zvjezdica u manje od dvije godine od otvaranja. Sam hotel Schloss Velden istovremeno se upisao na ovogodišnju listu *Hot Hotels Condé Nast Travelera*, što uključuje najatraktivnije nove hotele u svijetu, dok ga je poznati Robb Report Luxury Resorts uvrstio u popis *100 Ultimate Escapes*. Hotel pod reflektorima svjetskih autoriteta bio je savršena poligon na kojem je Silvio mogao predstaviti svoj vlastiti pogled na gastronomiju.

● IZVORI HARALD WOHLFAHRT

Da Silvio Nickol u Njemačkoj nije mogao poželjeti boljša učitelja, svjedoči i činjenica da je Harald Wohlfahrt, chef restorana Schwarzwaldstube koji krasi najviše ocjene gastro vodiča, bio učenik legendarnoga Alaina Chapela, zvijezde *nouvelle cuisine* i idola mnogih vodećih mladih chefova današnjice, i Eckarta Witzigmana, prvog njemačkog chefa s tri Michelinove zvjezdice.

Wohlfahrt je pravu karijeru započeo 1978. kao sous chef Wolfganga Staudenmeira, tadašnjeg chefa restorana Schwarzwaldstube te povremeno učio kod Chapela i Witzigmana. Kada je Staudenmeier odlučio otići, Willi Finkbeiner, vlasnik hotela Traube Tonbach, povjerio mu je mjesto šefa kuhinje. Ostalo je povijest.



"Prepuštam drugima da govore o mojoj kuhinji. No, za mene je najbitnije to da svako jelo započinje vrhunskim namirnicama. Na mene su na početku karijere najviše utjecali moji veliki učitelji. Na tim sam temeljima gradio vlastiti stil koji su, ponosan sam reći, visoko ocijenili mnogi kompetentni stručnjaci, ali i moji znalački gosti. Jednako tako, ponosan sam i na to što sam izučio više od 30 chefova koji danas drže Michelinove zvjezdice", kaže Wohlfahrt.



"Nakon pet godina rada uz Haralda, osjetio sam da sam naučio sve što sam trebao i da sam dovoljno zreo krenuti u izgradnju vlastita stila. Tražio sam dovoljno ambiciozno mjesto gdje bih mogao realizirati sve što sam zamislio i mislim da sam ga našao. Dogovor s Capellom postignut je relativno lako. Tjedan dana nakon intervjua priredio sam petosljednu večeru za deset članova uprave. Na kraju večere generalni me direktor pitao kako sam zadovoljan onim što sam poslužio. Odgovorio sam mu – oko 50 posto. Odgovor mu se svidio i ugovor je potpisan. Mislim da su shvatili da ciljamo na isto – restoran s tri zvjezdice", pojašnjava Nickol.

Silvio tvrdi da nije znao puno o austrijskoj sceni kad je počeo raditi u Schlosssternu te da nije imao pojma što rade drugi. Naviknut na veliku konkurenciju u Njemačkoj, gdje se puno chefova bavi vrlo kompleksnim jelima s nevjerovatno minucioznim detaljima, Austrija mu nije predstavljala veliki izazov.

"Možda će zvučati neskromno, ali pouzdano sam znao da će ono što sam zamislio biti vrhunska stvar i u svjetskim razmjerima, pa me drugi nisu zanimali. Moj stil kuhanja i jela su jedinstveni. Došao sam iz kuhinje u kojoj se kuhalo beskompromisno i gdje tri zvjezdice nikada nisu bile upitne. Upravo takvu vrhunsku kvalitetu prešlikao sam na ovaj restoran, dodao joj vlastiti originalan stil pa nije nikakva tajna da su moj cilj tri zvjezdice. Ne one kao takve, već kvaliteta i inventivnost koje ih opravdavaju", govori Nickol.

Reakcija gostiju bila je trenutna, a Silviju su najčešće govorili da su se tu sreli s nečim čega u Austriji jed-

nostavno - nema. Kuhinja temeljena na sasvim drugoj filozofiji te široki spektar jela, sastojaka i tehnika, brzo su stekli široki poklonika.

"Ako bih morao najkraće opisati svoju kuhinju, rekao bih da je suvremena i internacionalna, s najsvježijim mogućim namirnicama, kao što će vam to danas reći većina chefova. Moj se stil temelji na jako širokoj paleti utjecaja, tako da se ne može lako definirati. Jela su kompaktna, ali višeslojnih okusa, vrlo intenzivna. Ono što pokušavam je klasičnu kuhinju nadopuniti međunarodnim utjecajima i tako ju modificirati, prevesti na suvremeni gastro-jezik. Kad sam počeo raditi u Schlosssternu, naravno da su moja jela bila logični slijed onoga što sam radio u Schwarzwaldstubeu, jednostavno jer sam kuhao ono što sam dobro poznao. Nisam želio eksperimentirati, već sve postupno mijenjati prema vlastitim zamislima, kuhinji koju sam dugo planirao. Moj je stil nastao kao kombinacija tehnika koje sam naučio od Haralda Wohlfarta i razmišljanja na način Alaina Saunderensa, velikoga chefa *nouvelle cuisine*. Od njega sam naučio kako koncipirati jelo u glavi, sve promisliti do detalja i prije negoli se približim kuhinji. Dakle bez pokušaja i promašaja, već pognim pret hodnim promišljanjem. Tim postupkom pronašao sam vlastiti put koji je odraz mog razmišljanja i moje osobnosti", tvrdi Nickol.

Upravo na taj način nastalo je jedno od Silvijevih savršenih jela. Radi se o tradicionalnoj kombinaciji organske gusje jetre (bez šovanja) i tajlandskih aroma. Na dnu se nalazi tanki režanj gusje jetre, na njemu sloj karameliziranih lučica, iznad

toga pjenica od gusje jetre i na vrhu tanki sloj želatinirane limunske trave, peršina i tajlandskih začina. Za Nickolov način rada karakterističan je i slučaj kada je trebao osmisliti jelo za određenu vrst aromatičnog vina. Spremio je za tu priliku jelo od prepelice koje je bilo doslovno savršeno uz to vino. Ovakvi zadaci za Silvija nisu rijetkost, jer restoran surađuje s mnogim vinarima i često priređuje posebne menije s jelima koja savršeno nadopunjuju određena vina. Nickol nije od onih chefova koji isključivo najprije kreiraju jelo, a potom sommelieru prepuste pronaći vino, već s jednakom lakoćom radi i obrnutim putem.

I čitav restoran radi na sličan način, jer se *maitre d'* Clemens Mair pobrinuo da kuhinja i posluša funkcioniraju kao jedna ekipa, što je vrlo rijedak slučaj u vrhunskim, visoko profesionaliziranim restoranima gdje se sve zasniva na striktnoj podjeli "proizvodnje i plasmana".

"Kod nas je način rada sasvim suptotan. Radimo zajedno i o svemu razgovaramo, pa nema uobičajene tenzije između kuhinje i sale. Čak i kuhari nekad poslužuju, a posluša pomaže u kuhinji. Doslovno smo ekipa", kaže Mair.

Silvijev stil posebno se brzo proširio po kombinacijama koje sežu znatno dalje od uobičajenih. Njegov spoj govedine, tartufla i espressa ili jakobovih kapica i lisičarki tipičan su primjer takva razmišljanja.

"To je nešto što mi se godinama vrtjelo po glavi i što sam planirao raditi kad se ukaže prilika. A bilo je puno takvih ideja. Prve godine, kad sam počeo raditi u Schlosssternu, nisam ih mogao primijeniti, jer su gosti uglavnom bili iz okolice, i tek ih je trebalo uvesti u taj neobičan svijet. Takva sam jela uvodio vrlo postupno, jer ih inače ljudi ne bi razumjeli. Što se tiče kombinacija, ne postavljam nikakve granice, jer se do logičnih stvari može doći i zaobilaznim putem koji, možda, neće odmah svima biti jasan. Pri tome stalno sam sebe inspiriram i zabavljam se. Uživanje u radu, kreativnosti, novome i stalnom napretku zapravo je moja intimna filozofija", objašnjava Nickol dok u kuhinji nadzire rad svojih suradnika.

JELOVNIK SCHLOSSSTERNA sastoji se od dva degustacijska menija – jednog vegetarijanskog i jednog koji je kombinacija ribe, morskih plodo-

va, peradi, divljači i drugih vrsta mesa. A la cart ponuda ne postoji, mada je moguće naručiti i kraći meni u kojem su porcije veće negoli u degustacijskome. Trosljedni košta 69, petosljedni 98, sedmosljedni 125 eura. Jednaka sloboda zagarantirana je i u sparivanju jela s vinima, gdje se gosti mogu igrati s ponudom od kakvih tisuću etiketa, izbor prepuštiti sommelieru ili pak zamoliti "avanturistički odabir", koji se u Schlosssternu itekako znade isplatiti.

Jedno od najpopularnijih jela na vegetarijanskom meniju je *curry* od leće s laganim pjenicama od tajlandskog zelenog i crvenog *curryja*, uz koji se služi sladoled od peršinova lista i korijandera, začinjeno aromatičnim dječičanskim maslinovim uljem – genijalna kombinacija okusa, tekstura i temperatura ljutog *curryja* i umaka s osvježavajućim sladoledom, sve u jednom jelu. Jedno od tipičnih Silvijevih jela je i *savarin* od jastoga i jakobovih kapica s rižotom, tankim reznjevima jabuke, nešto kokosa i badema te ikre pottočne pastreve. To je jedno od najsloženijih jela na trenutnom meniju, a nama se učinilo posebno izazovno za one koji uživaju u kompleksnim okusima. Kada su u pitanju lokalni

Trosljedni meni stoji 69, petosljedni 98, a sedmosljedni 129 eura. A tako blizu Zagreba

● 19+39+15+25 = "HAUBE & TRAUBE"

Kada je prošle godine uknjižio drugu Michelinovu zvjezdicu, Silvio Nickol postao je zvijezda pod čijim se sjajem rado nađe svatko tko nešto znači na gastro sceni njemačkog govornog područja, pa i šire. Capella Group je reagirala brzo, i u listopadu 2008. u Hotelu Schloss Velden, uz domaćina Silvija Nickola, pripremila četverodnevni Gourmet Festival "Haube & Traube". Na priredbi su sudjelovala brojna poznata kuharska imena, čiji je vrhunac bila gala večera koju je osmislio Harald Wohlfahrt. Priredba je privukla više od 600 gostiju. Ove godine, od 23. do 26. listopada održat će se drugo izdanje Festivala. Koncept i pripremu svih delicija koje će biti poslužene nadgledat će Eckart Witzigmann, "chef stoljeća" prema izboru Gault Millaua, a za degustacijske menije bit će zaduženi neki od vodećih austrijskih, njemačkih, belgijskih, švicarskih i talijanskih chefova, njih ukupno 15 koji zbrojeno drže 19 Michelinovih zvjezdica i 39 kuharskih kapa Gault Millaua. Kako ništa ne može bez vrhunskih vina, na priredbi će sudjelovati i 25 vinara iz Austrije, Njemačke, Italije, Španjolske, Portugala i Argentine. Cijene po pojedinom događanju Festivala kreću se od 45 do 205 eura (50 do 180 osoba po događanju). Rezervacije: haubendtraube.velden@capellahotels.com.



CHEF & STROJ Iako bismo ga zbog krupnije građe prije smjestili u neki viši terenac, o ukusima se ne raspravlja, pa je tako Silvio Nickol potpuno predan svom malom brzom Lotusu

proizvodi, najzanimljivije je meso planinskoga goveda koje Silvio služi kao duo tartara i zarebnjaka, s shiitakeama i kolačićem od krumpira te redukcijom balzamskog octa, estragona i javorovog sirupa. Iznimno ukusno jelo, koje se pokazalo vrlo zahtjevno za sparivanje s vinom.

Jednako pomno promišljen je i desertni dio menija, a nama je najkreativniji bio argentinski *tamarillo* punjen egzotičnim voćnim raguom, poslužen uz sorbet od camparija i manga, u kojem se lagano gorkast okus *tamarilla* sjajno sljubljuje s onim voćnim, čime se parira istome odnosu u popratnom sorbetu. Da sve ne bi završilo na tome, domaćini brinu da se doživljaj poslije večere ne svede samo na svima dobro poznate dižestive. Nama su tako poslužili jednu od svojih novijih neobičnih kreacija – *dessert shot* od votke i predikatnog vina (izbor suhlih bobica) u omjeru pola-pola. Time je vrlo efektno bila okrunjena originalna kuhinja iznimno široka suvremena raspona, baš po ukusu Michelina. Hoće li Schlossstern biti prvi austrijski restoran s njegove tri zvjezdice pokazat će vrijeme.

"Već sam rekao da su tri Michelinove zvjezdice san koji sanjam otkad se bavim ovim poslom. No, ja ih ne shvaćam kao kraj puta, već kao cilj koji mislim doseći. Idem korak po korak i vjerujem da će to doći s vremenom. Ali, moj put tu neće stati, jer ću pred sobom onda imati neke nove ciljeve i izazove. Uostalom, isto je i sa svim drugim stvarima u životu".

Silvio nas pozdravlja i kreće Lotusom uz Wörthersee praćen škripom guma, brujanjem moćnog motora i brzinom primjerenijom njegovu radnom tempu negoli lokalnim prometnim propisima. 📍