

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: EMIL LIF



Sperling & Co: Vatra, umijeće i savršeni odrezak

Postoji nešto neodoljivo utješno u zvuku mesa koje dotakne užarenu rešetku roštilja. Pucketanje, cvrčanje i miris koji se širi šalju poruku stariju od svakog gastronomskog trenda: večera će biti izvrsna.

U restoranu Sperling & Co, jednom od najzanimljivijih novih restorana u Stockholmu, ta iskonska privlačnost pretvorena je u pravu kulinarску umjetnost.

Otvoren u jesen 2025. u elegantnoj štokholmskoj četvrti Östermalm, Sperling & Co stigao je s impresivnim referencama, ali bez ukočenosti koja često prati velika otvaranja. Restoran je osmislio Michael Andersson, švedski Chef godine 2024, u suradnji s ugostiteljskom grupacijom Stureplansgruppen. Manje od godinu dana nakon otvaranja ostvario je ono za što mnogim restoranima trebaju desetljeća – uvršten je na prestižnu listu World's 101 Best Steakhouses, zauzevši 69. mjesto. No privlačnost tog restorana daleko nadilazi same liste i priznanja.

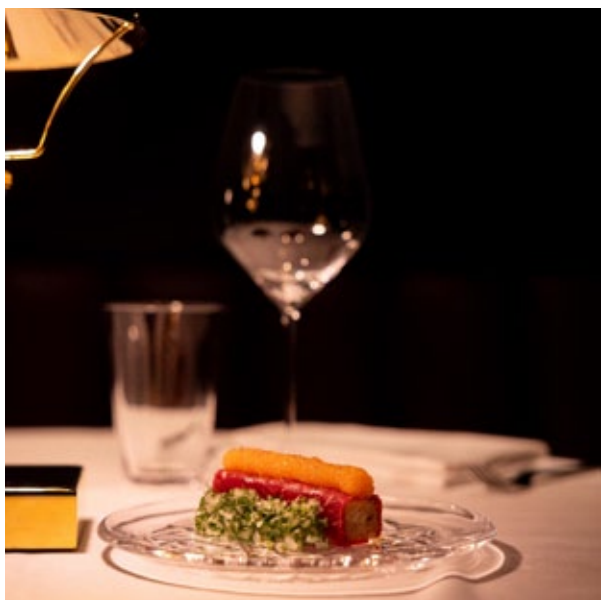
Nazvan prema povijesnoj gradskoj četvrti Sperlingens Backe, Sperling & Co inspiraciju crpi iz velikih europskih tradicija pečenja na vatri, ali ih ne slijedi slijepo. Jelovnik se temelji na pomno odabranim komadima mesa pripremljenima na otvorenom

plamenu, no ipak nije klasični steakhouse. Tu se tradicionalne tehnike susreću s globalnim utjecajima, stvarajući iskustvo koje istodobno djeluje poznato i osvježavajuće novo.

Restoran se prostire na dvije etaže u ulici Sturegatan, a otvorena kuhinja stavlja roštilj u samo središte pozornosti. Plamen koji neprestano titra iza radne površine postaje dio večernjeg spektakla. Interijer, koji potpisuje ugledni arhitektonski studio Dinell Johansson, spaja tamno bajcano drvo, kožu i detalje izrađene po narudžbi u prostor koji odiše profinjenošću bez pretencioznosti. To je mjesto na koje ćete možda doći zbog vrhunskog odreska, a ostati dugo nakon deserta.

U središtu cijele priče nalazi se Michael Andersson, jedno od najzuidbudljivijih imena suvremene švedske gastronomije.

Rođen 1987, Andersson je izgradio impresivnu karijeru mnogo prije nego što je osvojio najprestižniju švedsku kulinarску titulu. Radio je u poznatim restoranima poput Gordon Ramsaya, Esperanta, LUX-a, Nooka i Gyldene Fredena. Posljednje radno mjesto bilo mu je ono glavnog chefa restorana Celeste u Stockholmu, koji je Michelinovu zvjezdicu osvojio samo godinu dana nakon otvaranja.



U listopadu 2024. prvi se put natjecao na prestižnom izboru Årets Kock (Chef godine) i odmah odnio pobjedu, osvojivši naslov švedskog prvaka profesionalnog kuhanja. Žiri je posebno istaknuo njegovu tehničku preciznost, kreativnost i sposobnost da inovativnost spoji s dubokim poštovanjem prema kulinarškoj tradiciji. Pobijedio je uvjerljivo, osvojivši čak 776 od mogućih 800 bodova.

Kolege ga opisuju kao mirnog, metodičnog i potpuno posvećenog zanatu. Upravo se te osobine osjećaju u svakom detalju restorana Sperling & Co, gdje sve – od odabira namirnica do završnog aranžiranja tanjura – odražava uvjerenje da izvrsnost počinje poštovanjem temeljnih kulinarskih načela.

Ta se filozofija možda najbolje očituje u odnosu restorana prema vatri. Dok mnogi suvremeni restorani neprestano tragaju za novim efektima, Sperling & Co slavi jednu od najstarijih kuharskih tehnika. Tu roštilj nije ni dekoracija ni marketinški trik – on je srce restorana.

Jednako promišljeno osmišljena je i vinska karta. Pažljivo odabrana vina iz europskih vinogradarskih regija i Sjedinjenih

Američkih Država prate jela nenametljivo, nadopunjujući njihove okuse umjesto da ih zasjene.

No ono što Sperling & Co uistinu izdvaja jest njegov ugođaj. Ako fine dining ponekad može ostaviti dojam ispita za koji se niste stigli pripremiti, tu takvog osjećaja nema. Prostor ispunjava žamor razgovora, čaše zveckaju za šankom, a opuštena energija ostaje prisutna čak i dok na stol stižu besprijekorno pripremljena jela.

Možda je upravo stoga restoran u tako kratkom vremenu osvojio i goste Stockholma i međunarodne ocjenjivače. Iza vrhunskog zanata, elegantnog dizajna i brojnih priznanja krije se zapravo vrlo jednostavna ideja: ljudi vole dijeliti odličnu hranu. A ako ona dolazi ravno s otvorenog plamena i nosi onaj neodoljivi miris savršeno pečenog odreska, tim bolje.

U vremenu opsjednutom neprestanim izmišljanjem novoga, Sperling & Co podsjeća da neke stvari nikada ne izlaze iz mode. Vatra, dobro društvo i izvrstan obrok – ponekad je upravo najstariji recept i dalje najbolji.

Kako sam nedavno imao prilike posjetiti Sperling & Co, bila je to prilika da porazgovaram s Michaelom Andressonom.



Sperling and Company dosegao je 69. mjesto na listi World's 101 Best Steak Restaurants samo nekoliko mjeseci nakon otvorenja. Na koje ste aspekte restorana najponosniji kada pogledate to postignuće?

Mislim na ambijent i to koliko smo brzo došli do točke u kojoj smo željeli da restoran bude. Naše ekipe u kuhinji i sali jednostavno su razumjele čitavu viziju od samog početka i tako je dobro provele od prvog dana.

Spelling and Co. opisali ste kao moderni europski grill restoran. Što za vas znači moderni europski grill i kako se razlikuje od klasičnog modela steakhousea?

Mislim da pokušavamo pronaći nove načine korištenja roštilja kao alata. Ne radi se samo o pečenju odrezaka ili šparoga na roštilju. Rabimo ga i za infuziranje umaka ili čak za kuhanje, sporo pečenje preko noći ili dimljenje. Dakle, roštilj rabimo na tradicionalne načine na koje, rekao bih, ne biste ni pomislili. Restoran radi sa švedskom govedinom, uz odabrane japanske, američke i južnoameričke komade.

Koje kvalitete tražite u svakom proizvodu i kako se oni nadopunjuju na jelovniku?

Ideja je od početka bila da želim međunarodni steakhouse. Želio sam osjećaj da kada tu gost dođe ima nešto za svakoga i, na neki način, gotovo kao da nudimo edukaciju. Dakle, za mene je bilo vrlo važno pronaći široko područje i u predjelima, ali i u samom mesu i u desertima. Ono što želim od mesa, kada ga tražim u raznim krajevima svijeta, je nešto drugo, novo, kao u osnovi i cijelo podučavanje gosta. Dakle, pokušavamo, ponekad ne uspijemo, ali želimo se i zabaviti u tom procesu - više eksperimentiranja, zabave i isprobavanja različitih pozicija mesa. Recimo, švedska govedina je zanimljiva za nekoga tko ju nikad nije kušao, za nekoga tko posjećuje Švedsku. Trebali biste to probati, zar ne? Usput, švedsko je meso doista nevjerovatno. Imamo različite pasmine goveda i toliko dobrih uzgajivača i klaonika, jako širok spektar stručnosti, od uzgoja goveda do redovitih krava muzara. Dakle, ako posjetite Švedsku, svakako biste trebali probati švedsko meso jer je sjajno.

Pretpostavljam da su japanski, američki i južnoamerički odresci najzanimljiviji konzervativnim gostima koji žele ono što poznaju?

Naravno. Ali jednako su zanimljivi i našim švedskim gostima. Znae, ne može si svaki restoran priuštiti ovakvu kvalitetu mesa ili čak uopće nabaviti takve odreske. To nije nešto što možete jednostavno naći, kupiti i uvesti. Dakle, ono što tu pokušavamo postići jest da s našom scenom, područjem i onim što radimo, možemo sve to nabaviti i isprobati te potaći gosta da to proba. Definitivno bih rekao da ljudi trebaju probati američke, južnoameričke i japanske odreske.

Gdje nabavljate južnoameričku govedinu?

Trenutačno imamo urugvajsku. Još nismo imali argentinsku, jer još uvijek tražimo pravi izvor. Na početku smo imali nešto wagyu govedine iz Urugvaja. Kao što sam rekao, isprobavamo jer u osnovi želimo imati sve. Ali stvarno je teško nabaviti vrhunske stvari. Mislim da je sam popis odrezaka i njihova podrijetla vrlo dobar način da ljudi znaju da smo vrlo profesionalni i ozbiljni u onome što radimo. To nam daje priliku da ljudima pokažemo da s pravom nabavljamo te komade.

Mnogi chefovi govore o namirnicama, ali vi često naglašavate podrijetlo i odgovorno nabavljanje. Koliko blisko surađujete s poljoprivrednicima i proizvođačima i što su vas naučili o izvrsnoj govedini?

Kao što sam rekao, što je više moguće surađujemo s lokalnim farmama, posebno kad je riječ o švedskom mesu. Imamo bliski kontakt s poljoprivrednicima, klaonicom i dobavljačem. Dakle, pokušavamo se približiti cjelokupnom lancu. A također, ako govorimo o povrću, začinskom bilju i sličnim stvarima, uvijek želimo nabavljati s poštovanjem. No, kao što sam rekao na početku, mi smo restoran koji želi pripremati namirnice iz cijeloga svijeta. Dakle, ponekad nabavljamo u Španjolskoj ili Italiji ili negdje drugdje, ovisno o tome što trebamo. Ali sve nabavljamo u namjeri da dobijemo najbolje što možemo. A onda je naš posao pripremiti te proizvode, rabiti ih s poštovanjem.

A što su vas proizvođači naučili o izvrsnoj govedini?

Prije svega, da je proizvesti ju teže negoli ljudi misle. Potrebno je mnogo truda da se dobiju pravi proizvodi, da se shvati kako se uzgajaju goveda, različite pasmine, koliko žive na otvorenom, a koliko u zatvorenom. Nadalje, što ćete postići ako ih hranite travom ili žitaricama ili ih, možda, hranite njihovom kombinacijom, ili povrćem i slično. Dakle, učim svaki dan.



Od početka sam svima govorio da nikada prije nisam radio s govedinom u ovoj mjeri. Ali učim svaki dan. A posebno od poljoprivrednika i proizvođača.

Na svom jelovniku imate odvojeno izlistanu govedinu hranjenu travom i govedinu hranjenu žitaricama?

Da, definitivno. Jer to je također nešto što u osnovi želim naučiti goste. Koja vrst mesa se vama sviđa? Zašto, možda, preferirate govedinu hranjenu žitaricama ili govedinu hranjenu travom? Koje su, ovisno o tome, odlike mesa? Kakva je tekstura? Kakvi su intenzitet i trajanje okusa? Ide li jedno dobro s ovim umakom ili ide bez njega? Treba li jesti meso kakvo jest ili možda samo s malo limuna? Koliko je masno? To je nešto što stvarno želim da gosti sami shvate kada izađu odavde. Jer ima mnogo gostiju koji imaju predrasude ili čvrsta uvjerenja. Kažu da jedu samo životinje hranjene travom ili samo žitaricama. I na neki način se uzrujam kada imam takve goste jer im želim pokazati nešto drugo. Dakle, kada mi tako nešto kažu, to vidim kao misiju – želim im pokazati drugu stranu ili možda mješavinu. A onda ih želim naučiti, vidjeti vole li stvarno nešto više i je li nešto razumiju. Jer obje vrste imaju prednosti i nedostatke. A također ne možete samo reći da će hranjenje travom uroditi nečim određenim. Jer nije stvar samo u travi. Ima mnogo stvari koje utječu na različitost - pasmina, kako su goveda uzgojena, vani, unutra, iz koje zemlje dolaze... O svemu tome ovisi. To je vrlo složen dijagram. Spektar je toliko velik i mogućnosti su beskrajne.

Vaša kuhinja se uvelike oslanja na suho odležavanje mesa i roštilj na drva. Koje su najveće zablude koje gosti imaju o tim tehnikama?

Mislim da ljudi općenito stvarno ne razumiju što suho odležavanje u osnovi znači. Mislim da je to najveći problem. A što se tiče pripreme na roštilju, rekao bih da je to koliko precizan pri tome treba biti. Kad roštiljate kod kuće ili vani, znatno je lakše. Mi rabimo dvije vrste ugljena i jednu vrstu drva. Dakle, u osnovi imamo tri vrste ugljena. I sve to poboljšava okus na različite načine – dimljenje, plamen, bez plamena... Neki ljudi su stvarno strogi prema pravilima. Uglavnom, ne biste trebali imati plamen. Rekao bih da je malo plamena dobro, ali ne previše. Sve ovisi. Mislim da ljudi ne razumiju koliko je važno poznavati svoj roštilj. I ugljen i toplinu. Također koristimo



lijevano željezo na roštilju. Prevladavajući okus dobivamo iz dima. Ali ponekad meso možemo i jače zapeći, na primjer kod japanskih pozicija. Dakle, pečemo ih na lijevanom željezu koje je na roštilju, a zapravo na ugljenu. A onda ga možemo brzo ispeći na roštilju kako bismo dobili okus koji želimo. Dakle, sve je to kao igranje s roštiljem. Mislim da je pogrešno shvaćanje da ne postoji puno više od pukog stavljanja odreska na roštilj. Znatno je složenije.

Kako je titula „Švedskog chefa godine“ 2024. promijenila vašu perspektivu o vodstvu, kreativnosti i očekivanjima u kuhinji?

Ne mislim da me je to puno promijenilo kao chefa. Još uvijek kuham onako kako sam oduvijek kuhao. Još uvijek razmišljam onako kako sam oduvijek razmišljao. Ali što se tiče uloge vođe kuhinjske ekipe od 16 kuhara i primjera mladim kuharima, to je nešto o čemu sve više razmišljam. Zapravo, pokušavam ne razmišljati o tome jer mislim da samo trebam pokazati tko sam kao chef i kako treba raditi i da će to moji suradnici slijediti.

A je li to priznanje promijenilo vaš pristup kreativnosti?

Možda malo više tjeram sam sebe. Dobro je malo podići očekivanja od samoga sebe. Mislim da na tom planu napredujem. Sviđa mi se da svi stalno žele najviše i najbolje od mene. To je dobar poticaj i tu najviše učim. I stalno se trudim biti sve bolji i stići dalje.

A vaša očekivanja od vaše ekipe, da bude sve bolja i bolja?

Ta su očekivanja stvarno visoka. Još uvijek učim i na taj način, kako se nositi s tim. Iskreno, nemam pojma što je dobar vođa. Kao što sam već rekao, mislim da je važno voditi primjerom. Zaista želim da svi znaju da sam tu i da im ne govorim nešto samo tek toliko. Želim da uče i da se razvijaju, i da to osjete. Iznimno je važno da se i sami žele razvijati. I zadovoljan sam jer to vidim u svojoj ekipi. Sjajno je kad kod nekoga zamijetite tu iskru, želju za znanjem, i vidite ih kako slušaju i uče. I sami rade te male prilagodbe. To mi je veliko zadovoljstvo.

Stockholm već ima nekoliko međunarodno priznatih restorana. Koju jedinstvenu ulogu želite za Sperling & Co. na kulinarskoj sceni grada?

To je teško pitanje. Htio sam napraviti, kao što sam već rekao, međunarodni steakhouse. U Stockholmu imamo restorane

koji rade s mnogo mesa i stvarno su dobri. AG (najbolji švedski mesni restoran, 8. na listi World's 101 Best Steak Restaurants, op.a) je, na primjer, nevjerojatan restoran. Nevjerojatno je što rade. I znanje koje posjeduju je ludo. Rade to već toliko godina i stalno pomiču granice. Mi smo željeli raditi nešto drugo, ali na istoj razini, napraviti više međunarodni, vrhunski, opušteni i zabavan restoran. Želio sam restoran u koji biste mogli ući i osjećati se kao da ste u Parizu ili New Yorku ili Tokiju, bilo gdje na svijetu, jer mislim da nemamo mnogo takvih restorana u Švedskoj. Ne u ovakvoj vrsti restorana. Teško je dobiti pravi osjećaj za tu vrstu restorana u Švedskoj, napuniti ga, osjetiti puls, stvoriti pravi ambijent i imati ovakvu preciznu uslugu i kuhanje. I to svaki dan za toliko mnogo gostiju. Iz dana u dan i na razini na kojoj to radimo. Jer mislim da je razina na kojoj to radimo vrlo visoka, premda radimo na vrlo opušten način. Ali razina kuhanja i usluge je vrlo visoka. U tom smislu, htio sam pomaknuti granice švedske gastronomije. A što se tiče steakhousea u Stockholmu i Švedskoj, mislim da smo trenutačno jedinstveni. Rekao bih da smo mi i AG isti tip restorana, ali u dva različita stila.

Je li scena steakhousea u Švedskoj u porastu?

Ako pogledate kako ovo ide, rekao bih da je u porastu. Već dugi niz godina govori se da bismo trebali jesti manje mesa. I ljudi pokušavaju jesti više povrća, vegetarijanski... Ali mislim da ljudi iskonski imaju tu želju za mesom. Ako pogledam restoran danas i ovih proteklih sedam mjeseci, mislim da se ljudi stvarno raduju ovakvim mjestima.

Ako govorimo o mesu, prilikom razvoja novog jela, što vam je prvo na umu - komad mesa, tehnika, prilozi ili priča koju želite ispričati?

Sve to. Ponekad me ljudi pitaju odakle mi inspiracija za nova jela. Ali u svemu tome mogu najprije gledati meso. Možda imamo stvarno veliki masni komad koji je fino žut i lijep. Onda bih mogao pomisliti da bismo možda trebali nešto učiniti s tom masnoćom. Dakle, ideja može doći iz komada mesa, od vrste govedine... Ali može doći i s putovanja, promatranja drugih kultura ili drukčijih jela. Uglavnom sve može utjecati. Inspiraciju crpim čak i iz umjetnosti. Mogu vidjeti lijepu sliku i pomisliti da bi to izgledalo lijepo na tanjuru. Uvijek kažem da se najprije jede očima. I mislim da je to jako važna stvar. Kad pogledate jelo, možete se izravno osjećati ugodno. Kažete - oh, ovo je lijepo. A onda krenete jesti i pomislite - o, kakvi okusi. A možete postići i trenutak iznenađenja u jelu. O tome isto razmišljam. Jelo može izgledati sasvim obično, a onda vas iznenadi nevjerojatan okus. U biti, nastojite prevariti um. Ponekad posegnem i za time. Ovaj restoran nastoji iznenaditi na različite načine. Neka će jela biti tako oštra, uredna i fina, a okus će biti upravo onakav kakav očekujete. Ili neka će vas jela iznenaditi i oduševiti.

Ako gost prvi put posjeti Sperling & Co. i može naručiti samo jedan odrezak, koji biste osobno preporučili i zašto?

O, to je teško reći. Različite pozicije mesa, vrsta govedine i okusi, o čemu smo prije razgovarali, tako osobni. Neki vole meso goveda hranjenog žitaricama, neki hranjenog travom. Neki vole meko, neki vole teksturu, neki vole puno okusa. Osobno, volim srednje izražen okus i volim da ima puni okus mesa. Volim malo masnoće. I želim da bude malo mekano. Nisam veliki ljubitelj previše teksture mesa. Ali to je osobno. Dakle, za mene, to bi bio entrecôte (francuski odrezak bez kostiju s područja rebara koji otprilike odgovara odrescima na engleskom poznatima kao rib, rib eye, škotski file, club ili

Delmonico, op.a). To mi je najdraže, kad idem na sigurno. Taj komad trenutačno imamo iz Finske. Finska govedina je nevjerojatna. Bio sam toliko, i još sam uvijek iznenađen tom govedinom. Uvijek je sjajna. Dakle, nije samo Švedska, Japan, SAD, Južna Amerika..., već i Finska, ponekad i Italija.. Uglavnom, stalno eksperimentiramo. Na standardnom popisu sada imamo urugvajsku govedinu, škotsku govedinu, entrecôte iz Finske i ramstek iz Švedske. To su naši standardni odresci koje smo imali otkad smo otvorili. I nevjerojatni su. Nisam veliki ljubitelj ramsteka, ali švedski ramstek koji imamo je nevjerojatan. Okus je stvarno dobar, a njega je teško dobiti jer taj komad nema puno masnoće. Ali ovaj koji imamo je stvarno sjajan, i tako dobro ide s našim umacima i prilozima. Jer budući da nema puno okusa, pojačava se s našim prilozima.

Koja je vaša filozofija u prilozima i umacima?

Želim da se osjećaju... Želim da neki od njih budu na rubu da budu jelo za sebe. Recimo, zelene šparoge koje imamo upravo sada, mogle bi biti gotovo predjelo. Jer je bitno kako se prezentira i kako se priprema, sve... Ako imate govedinu koja je jako ukusna, jednostavno želim da i prilozi budu sjajni i nadopunjuju i pojačavaju okus mesa. Recimo, mnoge salate od rajčice sadržavaju luka, začinsko bilje i puno toga sličnog. Ali mi smo, kada smo u početku testirali priloge, odlučili da salata od rajčice treba imati samo okus rajčice, biti samo rajčica, bez luka i bilo čega drugog. Dakle, napravimo nešto poput pistoua (provansalski hladni umak od češnjaka, svježeg bosiljka i maslinovog ulja, op.a), ali samo od rajčica i malo sušenih rajčica, samo da pomognemo izrazitom okusu rajčica. A onda dodamo šećer, sol i vrhunsko maslinovo ulje, i to je to. Jer ne želimo da bude previše okusa koji se miješaju. Samo rajčica. I to je trenutačno švedska rajčica, prve seoske rajčice, premda je njihova prava sezona u Švedskoj u kolovozu. Pokušavamo nabaviti stvarno dobre rajčice, koliko god je to moguće.

A što je s umacima?

Ah, volim umake. Mislim da imamo previše umaka na jelovniku. Maslaci i umaci, volim ih. Kod umaka, prelazim s klasika na neke s malo pomaka. Ista stvar, želim nešto francuski inspirirano, klasično... Ili možda južnoameričko ili talijansko, ili čak španjolsko. Nisam još potpuno uključio i azijsku kuhinju, ali možda ću i to učiniti. Ako pronađem rez koji je stvarno dobar s jako lijepim ponzu umakom (japanski citrusni umak koji savršeno balansira slanoću, kiselost i bogatu umami aromu, a spravlja se od mješavine sojinog umaka, rižinog octa, mirina i soka japanskih citrusa, poput yuzua ili sudachija, op.a), možda ću to učiniti. Dakle, bez filozofije, samo kuhanje. Također ću naučiti i svoje kuhare, mlade kuhare, kako se priprema klasična fiorentina. Gostima bih predložio samo malo gljiva na žaru i odrezak jer će imati najbolji okus. Ili da bi ramstek trebali jesti s umakom od papra.

Gledajući pet godina unaprijed, kako bi izgledao uspjeh za Sperling & Co. i za vas osobno kao chefa?

Rekao bih, iskreno - da svo današnje osoblje još uvijek bude tu. Nadam se da će restoran biti i dalje pun, da se ljudi smiju i da još uvijek pomičemo granice u kuhanju i podučavanju mladih kuhara. Ako to postignemo, bio bih jako, jako sretan.