

Taubenkobel:

Francusko-austrijski šarm gradišćanske ravnice



VELIMIR CINDRIĆ

Svoj boravak u Beču iskoristio sam, zajedno s još par kolega, i za posjet restoranu Taubenkobel u mjestu Schützen am Gebirge (hrvatski: Česno) u Burgenlandu, kakvih 45 minuta vožnje na jugoistok od Beča, samo 15 kilometara od Mađarske. Riječ je o naselju u dolini na rijeci Wulka, jedinom u općini. Sjeveroistočno od Schützena nalazi se lovački dom Esterházy, a oko njega privatno lovište, kneževski zoološki vrt Esterházy, okružen zidom dugim 17 kilometara, najdužim u Gradišću.

Sve je to lijepo, no najveća atrakcija mjesta ipak je restoran Taubenkobel s dvije Michelinove zvjezdice, a čiju kuhinju vodi 58-ogodišnji Alain Weissgerber. Istu ocjenu restoran je držao sve do 2009, kada je Michelin odlučio prestati s ocjenjivanjem restorana izvan Beča i Salzburga, što je sjajni Taubenkobel odjednom kirurški odvojilo od nedalekih vrhunskih bečkih fine dining restorana. Ipak, povratkom Michelinova vodiča početkom ove godine, Taubenkobel je, nakon punih 15 godina, potvrdio svoje zvjezdice i vratio se među vodeće restorane Austrije.

Daleko od toga da je Alain Weissgerber u spomenutom interregnumu izgubio bilo što od svojeg ugleda, jer je i dalje imao status jednog od najvećih chefova Srednje Europe (titula austrijski Chef godine 2018) i propagatorom panonske kuhinje te restoranu osigurao 18,5/20 bodova vodiča Gault Millau, 5 zvjezdica À la Carte i 96/100 bodova Falstaffa.

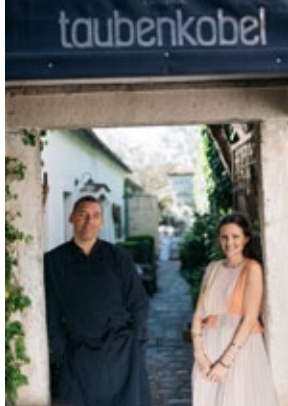
Pritom treba napomenuti da je Burgenland najsiromašnija regija Austrije, područje koje baš i nije poznato po fine dining restoranima. No, usred valovitih bre-

žuljaka i vinograda ovog područja, nedaleko granice s Mađarskom, nalazi se mali restoran i hotel, iznimka koja potvrđuje pravilo. I premda izvana bijela fasada Taubenkobela izgleda poput bilo koje kuće ili trgovine u mjestu (ako izuzmemo kip goleme golubice koja s krova širi svoja krila), unutar zidova krije se Weissgerberovo kulinarsko carstvo koje pokreće velika strast.

Weissgerberova supruga i suvlasnica Taubenkobela, Barbara Eselböck, treća je generacija obitelji koja posjedom upravlja desetljećima. Njezin je djed 1961. kupio eselmühle (farmu magaraca i mlin), tada najjeftiniju kuću u Gradišću, sedmoj po veličini od devet austrijskih saveznih država, ujedno najistočnijoj i najmanje naseljenoj. Uzgajao je svinje i goveda na način koji se danas zove biološkim, a koji je nekada bio sasvim prirodan i logičan. Kako zamisao nije zaživjela, njegov sin i snaha, Walter i Eveline Eselböck, prije gotovo četiri desetljeća tu su otvorili lokal i nazvali ga Taubenkobel. Isprva nije bilo lako, ali su ustrajali. Walter je bio kuhar, a Eveline se brinula o vinima i gostima.

Naredna generacija Alain Weissgerber i Barbara Eselböck ispisali su najnovije poglavlje restorana i promovirali ga u uglednu fine dining adresu visokih standarda, koja je brzo pobrala visoke ocjene restoranskih vodiča. K tome, uz restoran su ponudili i 12 luksuznih soba, od kojih je svaka jedinstvena te okružena prekrasnim vrtovima. Tu je i malo jezero, koje su domaćini pretvorili u prirodni bazen, koji cijeli posjed pretvara u mjesto posvećeno odmoru u prirodi i gastronomskim užicima.

Kad smo već kod toga drugog, neizostavno treba spomenuti i obiteljski bistro nazvan Greisslerei, ležerniji



lokal u kući pored fine dining restorana, s kojim dijeli kuhinju. Otvorili su ga Barbarini roditelji Walter i Eveline Eselböck, par koji, kao veliki zaljubljenici u Istru i Opatijsku rivijeru, danas u Lovranu vodi Villu Evelina, kuću s bazenom za do 8 osoba, i Villu Valter, mali hotel smješten u staroj kući pomorskog kapetana.

I taj posao para Eselböck, svojim kozmopolitskim stilom, okom za dizajn i velikim iskustvom u stvaranju sretnih mjesta, svjedoči o kvalitetnim temeljima današnjeg Taubenkobela. Tu gost doista ima osjećaj da su domaćini sami izgradili svaki kamen.

Iako sam Alaina površno poznao od ranije (sreli smo se i napravili kraći intervju tijekom njegova boravka u Hrvatskoj), već pri prvom susretu Barbara i Alain otkrivaju svoju potpunu nekonvencionalnost i pokazuju bliskost s gostom, što možda nekim ortodoksnijim posjetiteljima i ne odgovara, ali zato odaje njihov iskren pristup ugostiteljstvu prepun topline. Rado će porazgovarati o svojim skromnim počecima, bliskim obiteljskim odnosima, o životu od zemlje i želi da beskompromisno pokažu svoje poštovanje prema onome što nudi panonska ravnica. Pritom nisu nimalo pretenciozni i ne provode nešto što bi se moglo nazvati „projektom“, jer tako nešto drže prekalikuliranim i orijentiranim isključivo na zaradu i titule. Kod njih je, naime, sve iskreno, autentično i temeljeno na filozofiji jedinstva i održivosti.

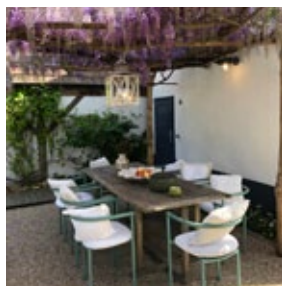
Kao član Relais & Châteaux posljednjih deset godina Taubenkobel je uvelike imao koristi od prestižnog ugleda udruženja kao skupine najboljih svjetskih hotelijera, chefova i ugostitelja, postavljajući standard izvrsnosti u ugostiteljstvu. Poznato po iznimno strogim standardima i misiji „širenja jedinstvenog umijeća življenja diljem svijeta, odabirom izvanrednih objekata s uistinu jedinstvenim karakterom“. Stoga, mjesto u toj slavnoj obitelji donosi pečat prepoznatljivosti, a zauzvrat i mnoštvo međunarodnih gostiju.

Prve večeri našeg boravka večerali smo u Greisslereiji, vrlo ugodnome prostoru domaćega ugođaja. Domaćini su nam pripremili juhu od kiselog kupusa s bučnim košticama, pohana jetrica od kozlića, pohanog kozlića (rebrica i odresci od plečke i buta), bečki odrezak, odležani goveđi odrezak i izbor od pet vrsta deserata.

Idućega jutra, nakon doručka s domaćim slanim i slatkim pecivima, jogurtom, maslacem i naresecima, otišli smo u posjet poznatoj vinariji Oggau, čija se prirodna vina nalaze na vinskim kartama ponajboljih restorana širom svijeta, pogotovo onih koji se zalažu za tu vrst vina, među kojima je najpoznatija Noma iz Kopenhaga. No, prvi razlog za posjet Gut Oggauu ovoga je puta bio taj što vinariju vode Barbarina sestra Stephanie i njezin suprug Eduard. O Gut Oggauu, jer to zasigurno zaslužuje, pisat ću u posebnome tekstu.

Nakon posjeta Gut Oggauu Alain nas je pozvao na ručak u svoj novi lokal u Rustu – Kirchenwirt, kako samo ime govori, gostionicu pored crkve, točnije između dvije crkve, na najvišoj točki glavnog trga Rusta. Braćni par Weissbeger- Eselböck od Michaela Mooslechnera, koji se umirovio, preuzeo je lokal Rusterhof, preuredio ga i pretvorio u klasični pansion, odnosno gostionicu sa sobama.

Za novi projekt Alain je kao chefa angažirao Karlheina Ruttmanna, koji je radio s njim u starome Steirerecku (u 3. Bezirku vodio ga je Heinz Reitbauer Sr., otac chefa



današnjeg restorana u Stadparku, nedavno nagrađenog trećom Michelinovom zvjezdicom). Ruttmann je Alainov najstariji prijatelj kojega poznaje još od 1989. kada je došao u Austriju. Inače, posljednjih 25 godina Ruttmann je bio chef u minhenskom Freisinger Hofu, a radio je i u poznatom restoranu Le Canard u Hamburgu.

U preuređenom lokalu, koji sada nosi ime Kirchenwirt, namještaj je redizajniran, a dizajn interijera kreirao je Walter Eselböck, Barbarin otac i stariji partner u poslu. Kao i samo ime i jelovnik restorana je nepretenciozan i nudi tipična gostionička jela. „Crkvena gostionica“ je kao stvorena za prvo pivo nakon mise, obilnu govedu juhu nakon pričesti ili klasičnu nedjeljnu pečenku. Također se poslužuju beuschel (vrsta njemačkog jela od govedih pluća i srca), gulaš, različiti odresci, kiseli bubrezi i blunzendalken (vrsta kobasice), ali i sezonski hitovi poput šparoga, gljiva i još mnogo toga.

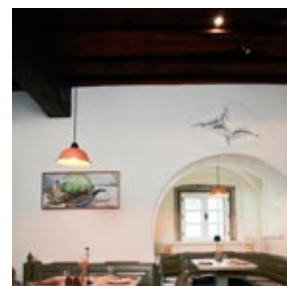
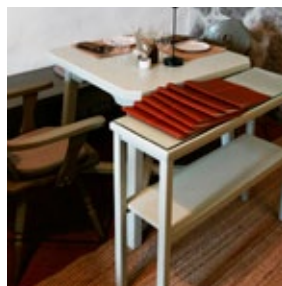
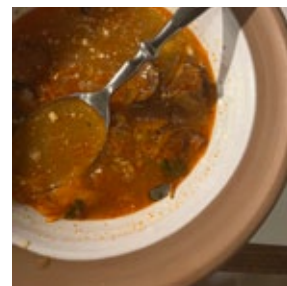
Mi smo kušali juhu od šparoga, govedu gulaš i slasni beuschel te se zaslادili obilgatom savijačom od jabuka, koja se tu služi s umakom od najkvalitetnije vanilije, umjesto za Austriju uobičajenog šlaga, vjerojatno kao naklon Ruttmannovoj njemačkoj karijeri i udovoljenje Alainovoj neortodoksnosti. Gostionicu već posjećuju lokalci, a za lijepa vremena, pogotovo vikendom, sve je puno izletnika iz Beča. Ako netko poželi provesti cijeli vikend u okolici ili se navečer zaigra, pa mu se „ne da“ voziti do Beča, Kirchenwirt nudi i četiri elegantne sobe.

Istoga dana čekala nas je večera u Taubenkobelu, doživljaj koji Michelinov vodič opisuje ovako:

„Vještom rukom chef stvara jela koja besprijekorno spajaju regionalne okuse, međunarodne inspiracije i klasične francuske tehnike. Odličan primjer je super svježi carabinero, savršeno pečen na roštilju i poslužen u ljusti s umakom brunoise, delikatno začinjenim lokalnom paprikom i orašastim, aromatičnim beurre blancom, spravljenim od smeđeg maslaca. Impresivna vinska karta sadržava širok raspon etiketa iz Austrije i Francuske. Uvijek pri ruci, srdačna i susretljiva, Barbara Eselböck dokazuje se kao rođena domaćica...“.

Ono što sam prethodno znao jest da se Alainova kuhinja, koja se snažno oslanja na seoski okoliš, dobrim dijelom temelji na čistim okusima, svakodnevnj potrazi za hranom (samoniklo bilje, koje sam bere, igra veliku ulogu u njegovim jelima) i dobrim odnosima s lokalnim poljoprivrednicima. Sve se to ogleda na degustacijskome jelovniku Taubenkobela, koji se sastoji od desetak sljedova i koji se često mijenja. Na njemu se uobičajeno nalaze namirnice poput smrčaka, kupusa, janjetine, jegulja, gusje jetre, soma, prepelica, goluba... Cijeli ritual traje oko četiri sata, a uključuje i posjet kuhinji.

Alain, rođen u Francuskoj i samouki kuhar, živi u Austriji posljednjih 25 godina, otvorivši vlastiti restoran sa samo 23 godine, pritom zaradivši Michelinovu zvjezdicu. Sada, u Taubenkobelu, pravi je majstor panskje kuhinje, vješt s pretvaranjem ribe iz obližnjeg muljevitog jezera, bijelih šparoga, divljeg češnjaka i još mnogočega u iznimno ukusna jela koja odražavaju lokalitet, ali i njegovo francusko podrijetlo i kozmopolitski svjetonazor. Doduše, usprkos četvrt stoljeća provedenih u Austriji stran mu je tamošnji materija-

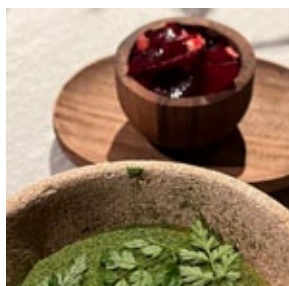
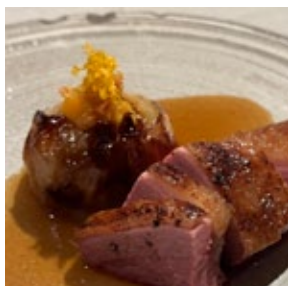
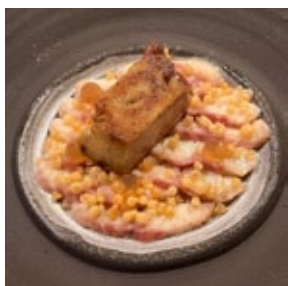
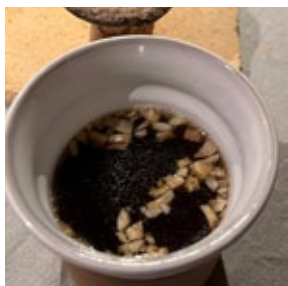
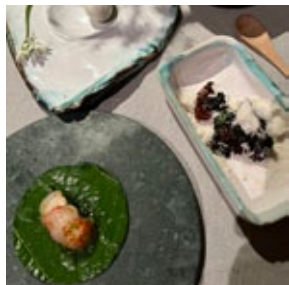




listički mentalitet („Radije kupe veliki televizor negoli plate večeru u vrhunskom restoranu“, rekao je u jednom intervjuu), toliko suprotan od francuskog i španjolskog hedonizma i uživanja u hrani i piću, ali ne odustaje od svoje misije upoznavanja ljudi s bogatstvom austrijske i, posebno, panonske kuhinje. Vrlo blisko surađuje s lokalnim poljoprivrednicima, planirajući proizvode koji će se uzgajati i obrađivati za tu godinu te, za razliku od svojih konkurenata, zazure od uvoznih namirnica.

Na ulazu u restoran srdačno nas je dočekala Barbara koja je već brinula o nekoliko stolova. Nakratko smo se zaustavili i kod passa iza kojega je Alain u otvorenoj peći na drva dovršavao cote de boeuf (goveđi zarezanjak s kosti) i teleći kotlet, a na žaru filet lista koji je pristigao iz naše Brne na Korčuli. Posjetili smo i kuhinju koja se proteže između Taubenkobela i Greisslereiea, gdje su kuhari pripremali jela za oba lokala.

Naš je degustacijski meni izgledao ovako:



Sitni zalogaji:

Jaje – hren - kavijar
List papra (divlji papar) – carabinero (crvena dubinska kozica)
Kovrčavi kelj – mlaćenica
Krumpir – glina - soufflé medvjedeg luka
Brioš - seljački maslac - pečena glava suncokreta

Glavni meni:

Pastva - rotkva sa sirutkom i svijetom divljeg bijelog karanfila
Bistri consommé od gljiva - punjena crni biser kraljevska bukovača i krema od lješnjaka
Zimska jegulja - ledena gusja jetra
Dimljena jegulja iz Nežiderskog jezera (Neusiedlersee) - jabučni ocat, gusja jetra i tekuće tijesto
Potrbušina uskršnjeg janjca – smrčak – blitva
Odefey patka spravljena na otvorenoj vatri – luk milanese i naranča
Alpski sirevi (black sheep, tomme de fleurette, tuma, chällerhocker, jersey blue) – škotski matovilac – zeleni citrus
Gorka lisnata salata – rabarbara – djetelina
Tamna čokolada – austrijski đumbir – citrus

Petit fours:

Financier – jagoda mieze schindler
Vanilija – prava krasuljica (chervil)
Gorka čokolada – karamel
Lješnjak – cikla

Uz sva jela poslužena su prirodna vina kuće Gut Oggau.

Cjelokupni dojam bio je doista izniman, ponajviše zbog odmjerjenog odnosa klasičnih, tradicionalnih i nesvakidašnjih kombinacija namirnica, kao i besprijekornih tehnika. Iako neka jela imaju i desetak sastojaka ne doimaju se kompliciranima i djeluju pročišćeno, što je zasigurno odlika velikoga majstora. A Alain Weissgerber to nedvojbeno jest. Najviše su me se ipak dojmili autentični, a opet jedinstveni okusi koji pri ponovnim posjetima vjerojatno, i zavezanih očiju, odmah daju do znanja da se nalazite u Taubenkobelu.

Sa svojim šarmantno elegantnim restoranom, ukusno uređenim sobama i privatnim ribnjakom za kupanje u vrtu, u Taubenkobelu postoji mnogo ugodnih mjesta za opuštanje. Tu su domaćini stvorili doživljajno mjesto, koje je istovremeno nevjerojatno osobno i specifično za kraj, da kod čovjeka stvara dojam da bi se na njega mogao stalno vraćati, idealno na vikende ili čak tjedan dana.

Ili kako to kaže Relais & Châteaux:

„Pri prelasku praga Taubenkobela dočekat će vas vlasnici u jedinstvenoj atmosferi tog kozmopolitskog utočišta u gradišćanskome selu. Šarmantna vinarska kuća iz 19. stoljeća posvećena je blagostanju, cijenjenju umjetnosti i ljubavi prema okolnoj prirodi Panonske nizine. Izvanredna kuhinja chefa Alaina Weissgerbera očarat će vaše nepce. Osnovano 1984. godine, bivše seosko imanje ne samo da je domaćin jedne od najboljih kulinarskih adresa, već je i romantični hotel usred prekrasnog vrta koji će vas lako zavesti“.

