



Tekst: VELIMIR CINDRIĆ / Foto: VELIMIR CINDRIĆ

Tim Raue – najnovija europska kulinarska zvijezda koga je ugledni “Gault Millau” nazvao “daleko najrazdozualijim i najeksperimentalnijim berlinskim chefom” – s lakoćom izvodi tešku ekvilibrističku točku između klasike i evolucije

Chef evolucije

Sa zadovoljstvom ću vam darovati jedan – kaže nam 30-godišnji Tim Raue, *chef* berlinskog restorana “44” u Swissôtelu smještenom uz rub uzavrelog Kurfürstendamma, shopping-epicentra njemačkog glavnog grada, dok sa zanimanjem gledamo prekrasan kuharski nož čiju sjajnu oštricu krasi natpisi “Edition Tim Raue” i “Le Thiers par Henri

Sannajus”.

– Kad je nedavno predsjednik kompanije ovdje večerao, rekao je da bi rado napravio ediciju profesionalnih noževa s mojim potpisom. Bio sam polaskan, no mislio sam da je to rekao samo kurtoazno. No, ubrzo su stigli uzorci, uslijedila je dorada dizajna prema mojim sugestijama i evo ga sada pred nama – sa zadovoljnim smiješkom na licu priča Raue.

Ova epizoda i Raueovo zadovoljstvo nisu nimalo slučajni. Mladić kojeg je prije pet godina otkrio ugledni hamburški gastro-magazin “Feinshmecker”, prošle je godine ponio prestižnu titulu “The Shooting Star of 2005” koju mu je dodijelio “Gault

'Moj stil kuhanja orijentiran je na vrlo lagana jela s puno okusa i azijskim utjecajem'

Millau", uz "Michelin", najugledniji svjetski gastro-vodič.

Nekonvencionalnog Rauea koji je vrlo brzo stasao u pravu zvijezdu, "Gault Millau" je nazvao "daleko najrazodznalijim i najeksperimentalnijim berlinskim *chefom*", nagrađujući ga s visokih 17 bodova (od mogućih 20) i oznakom tri kuharske kape - dostignućem tek dva koraka iza onih malobrojnih iz kuharske stratosfere 19 bodova (20 još nikad nije dodijeljeno), posebno značajnim s obzirom na Raueove godine.

Sve ovo, kao i nedavno uvrštenje restorana "44" među "80 Hottest Spots of the World" magazina "Condé Nast Traveller" dovodi za njegove stolove gastro-stručnjake iz cijeloga svijeta, popularne osobe i mnoštvo trendovske publike. U zadnjih godinu dana restoran bilježi porast od 87%!

✦ Zašto Vas, usprkos svega, još zaobilaze "Michelinove" zvjezdice?

- Naš restoran otvoren je tijekom čitave godine od 12-23 sata. To je za "Michelin" vrlo problematično, jer drži da restoran treba biti zatvoren barem tri tjedna godišnje i da mora poštivati sate ručka i večere. Drže da *chef* ne može održavati visoku kvalitetu kuhinje s radnim vremenom kakvo je naše. Ali, ja sam mlad kao i čitava moja ekipa, imamo puno energije i uživamo u onome što radimo. Osim toga, moj je koncept možda malo preradikalniji za "Michelin". No, to je moj stil i potpuno je originalan, pa ne očekujem da ga svi brzo prihvate, iako je vrlo ozbiljan, promišljen i lišen jeftinih efekata. Ipak, "Michelinova" zvjezdica ostaje moj san.

✦ Jesu li Vaši obiteljski korijeni vezani uz ovo što radite?

- Uopće ne. Sve se dogodilo sasvim slučajno. Moji roditelji razveli su se dok sam još bio dijete i nisam imao puno prilike za normalno školovanje. Želio sam postati grafički dizajner, ali to si jednostavno nisam mogao priuštiti. Morao sam rano početi raditi i zarađivati, osigurati si egzistenciju, iznajmiti stan. Kako sam oduvijek bio kreativan, netko mi je predložio da odem u kuhare. Tako sam počeo raditi u kuhinji. Proces učenja prilično je mukotrpan i dugotrajan u atmosferi gotovo vojničke hijerarhije. Radi se o razdoblju od oko desetak godina prije nego dobiješ priliku raditi nešto po svojoj

želji. Prije nego li sve to prođeš ne možeš doći *chefu* i reći- čujte, imam izvrsnu ideju. Odmah bi vas poslao da ogulite još pedeset kilograma krumpira.

✦ Gdje je bila prijelomnica?

- Došla je relativno brzo, ali uz puno truda i rada na sebi. Za školovanja, svaki sam ušteđeni novčić trošio na hranu, stručne knjige i putovanja u Francusku da bih vidio kako rade u najboljim svjetskim restoranima. Prvi posao kao *chef* dobio sam s 23 godine, dakle još vrlo mlad. To je za mene bio nevjerojatno velik korak. Ja sam tip čovjeka koji brzo napreduje ako mu date puno zadataka. A na tom je mjestu zaista bilo puno posla. Nakon samo dvije godine rada kao šef kuhinje, magazin "Feinshmecker" proglasio me *newcomerom* godine i, od tada, stalno brzo napredujem.

✦ Radili ste i u kuhinji restorana "El Bulli" čuvenog Ferrana Adrije (vodeći, iako kontroverzni, europski *chef*, op.a.)?

- Bilo je to prije deset godina, u vrijeme dok je on još bio u svojoj klasičnijoj fazi, bez provokacija. Otišao sam tamo s prijateljem i živjeli smo u kampu, a radili preko dana u restoranu, dakako bez plaće. To nije bio nikakav kreativni posao, jer dvojica rade jedno jelo, dan za danom. Na mene veliki je utjecaj imala i scena San Sebastijana, veliki kreativci poput Martina Berasateguija čiji je svijet stvaran i vrlo razumljiv. U "El Bulliju" ništa nije stvarno. Ferran Adria je bog u svom svijetu i on savršeno u njemu funkcionira. Osnovna ideja njegove kuhinje - uzeti nešto, dekonstruirati i stvoriti nešto novo - zapravo je ono što i mi ovdje radimo, no tu prestaje svaka sličnost. Kopiranje me, svakako, ne zanima. Ono u čemu mi je Ferran najviše pomogao jest što me uputio na jedan potpuno novi način gledanja na umjetnost kuhanja, na put kojim ću razviti vlastiti stil. Jedna od puno stvari koje mi je rekao bila je: "Razmišljaj što sve možeš napraviti sa začinskim travama. Nemoj ih samo dodati - napravi ulje, vrhnje, sladoled...".

To sam pravilo kasnije primijenio i danas je ono dio mog osobnog stila. Sve što je na jelovniku rezultat je mog dosadašnjeg rada, potpuno je originalno i pokazuje tko sam.

✦ Kako je došlo do formiranja vlastitog stila?

- Negdje prije pet godina shvatio sam da ako mislim napredovati, moram razviti svoj vlastiti stil. Imao sam viziju koja se sastojala u tome da jelovnik razdvojim u dva dijela - "tradiciju" i "evoluciju". Pri tome, "tradicija" podrazumijeva suvremenu interpretaciju klasike, dok je "evolucija", zapravo, moj stil kuhanja.

Tako sam, uz puno rada, razvio nešto jedinstveno - jela koja objedinjuje sklad okusa: slatkastih, ljutkastih i kiselkastih. Ukratko, povodio sam se time da sve što osmislim mora biti iznenađujuće, razveseljavati, vitalizirati i gostu stvoriti osjećaj jedinstvenog doživljaja, a istovremeno biti jednostavno i harmonično, ali i kompleksno.

✦ Otkud takvo razmišljanje?

- Kao mlad kuhar upoznao sam jednog azijskog *chefa*. On me naučio puno toga o azijskoj kuhinji, njenim okusima. Sve mi je to bilo vrlo zanimljivo, sve te neobične priče o jednom drugom svijetu, o drugačijim ljudima i kuhinjama. Svake srijede i subote išao sam s njim na azijsku tržnicu u Berlinu koja je vrlo bogata i gdje se može nabaviti sve što i u Aziji, i tako sam od njega učio razumijeti dušu azijskog načina kuhanja, što je bilo presudno za moju karijeru.

Puno kuhara kombinira azijsku i europsku kuhinju na taj način da, recimo, uzme neku azijsku začinsku travu i stavi je na jastoga, pa još doda malo kokosa ili nešto slično. Nazvat će to azijskim utjecajem na francusku kuhinju ili *crossoverom*, no to nema veze ni sa čime. Da bi se razumjelo azijsku kuhinju, morate posjetiti Aziju i razgovarati s ljudima, kušati hranu u njihovim domovima i restoranima, popričati s kuharima.

✦ Razdvajanje okusa vrlo je vidljivo u Vašim jelima?

- To je utjecaj kineske kuhinje. Ono što imamo mi ovdje u Europi - recimo, meso s povrćem u umaku - daleko je od tradicije. Kinezi tradicionalno razdvajaju stvari, pa će vam majstor kuhinje na tanjur staviti nešto jednostavno i savršeno - recimo, komad pačjeg mesa s umakom. Dok to probate ne mislite na krumpir, povrće ili nešto treće. Dobar kuhar u nekom će jelu tražiti ono što može maknuti, a ne dodati. I tada dolazite do trenutka kada imate jedan okus koji se izdigao, a ne pet okusa koji se miješaju. No, to spojiti s francuskim tehnikama i europskom kuhinjom iznimno je teško i složeno.



Mislim da sam se, nakon godina rada i razmišljanja, tome približio.

✦ Kad čovjek kuša Vaša jela, iznenađenje i doživljaj iznimno su dominantni?

- To nije slučajno, već pomno osmišljena namjera, a sve u, naoko, jednostavnom obliku. U Njemačkoj *chefovi* s "Michelinovim" zvjezdicama poslužiti će vam, recimo, glavno jelo koje će sadržavati šest različitih dijelova govedine - jezik, file..., zatim ćete imati umak, pa povrće, punjeno povrće i tako dalje. Nekoliko sati nakon što ste to pojeli, ako vas netko pita što ste jeli, reći ćete - razne vrste govedine s umacima i nekim povrćem, ali ništa neće na vas ostaviti pravi dojam i, zapravo, nećete znati što ste jeli.

✦ Kako koncipirate jelovnik?

- U njemu mora biti nit koja sve povezuje. Moj stil kuhanja orijentiran je na vrlo lagana



jela s puno okusa i azijskim utjecajem. Jela su koncipirana bez tjestenine, krum-pira i riže. Svako naše glavno jelo sadrži meso i hladnu povrtnu salatu u kombinaciji s voćem. Voće donosi svježinu, boju i malo slatkoće, što svakom zalogaju daje lakoću i zanimljivost.

File trilje s pjenicom od paprike i artičoke služimo s umakom od sedam začinskih trava, torticom od povrća i kozjeg sira te sladoledom od korijandera, estragona i začinskih trava, sve razdvojeno, da se okusi ne miješaju.

Atterox (vrhunski govedina s austrijskog Atterseea, op.a.) sljubljujemo s datulama, tartufom, želeom od šljive i salatoma od matovilca, šljive i gorkog badema. To je trenutno naše najkarakterističnije jelo i

o njemu se najviše govori. Govedinu pirjamo 14 sati na temperaturi 69° C. Ona je vakumizirana i osoljena posebnom solju koja isušuje meso i čini ga crvenim. Tekućina je izvan mesa i obavija ga poput ručnika. Rezultat je vrlo mekano meso jednolične strukture. To je naš mali trik. Ribu, rakove i jakobove kapice mariniramo i stavljamo u pećnicu, jednu minutu na vrući zrak i jednu minutu na paru. Zatim prelaze u posebnu pećnicu na 69°C. Tako dobivamo mekoću, teksturu i sočnost. Tu tehniku dugo sam razvijao.

✦ Kako je poprilično konzervativni “Swissôtel” prihvatio Vaš stil?

– Moja kuhinja “Swissôtelu” daje novi image. Kada sam dolazio znali su što radim, da imam viziju i da sa mnom nije lako raditi, jer kad nešto želim, forsiram dok to ne postignem. Cilj mi je najbolji rezultat, ali ne u smislu da ja budem broj 1.

U početku ovdje nisu znali što bi sa mnom. No, rezultati su pokazali da se ljudima sviđa ono što radim i posao je krenuo. Danas, zahvaljujući velikom uspjehu, “Swissôtel” nastoji ovakav stil i image primijeniti u svim svojim hotelima i restoranima širom svijeta.

✦ A iskustva s gostima?

– Ovdje je ugođaj relaksirajući i dobro se osjećaju oni u odijelu, kao i oni u trapericama i košulji. Jedini stav koji je poželjan jest otvorenost, interes za hranu i veselje koje ona može donijeti. Gurmanski doživljaj kod nas je zabava. Čest je slučaj da gost pri prvom posjetu naruči

nešto iz dijela menija koji nazivamo “tradicija”, a nešto s dijela nazvanim “evolucija”. Kada ponovo dođe, naručuje isključivo “evoluciju”. No, većina dolazi zbog onoga što su čuli ili pročitali i naručuju isključivo “evoluciju”, što nas, dajako, najviše veseli.

Moj je stil jedinstven i ne očekujem da će se svakome sviđjeti. U stvari, ili vas oduševljava ili ga mrzite, osrednjih mišljenja gotovo i nema. Ako očekujete gusju jetru ili jastoga s tartufima ili bilo kakvu klasiku, bolje je otići u neki drugi berlinski restoran. Tamo će takvoj osobi terinu od gusje jetre poslužiti onako kako ju ona poznaje, dok ju mi mariniramo u kineskom umaku za rebrica.

✦ Kažu da Vas mlada publika dobro razumije?

– Današnje mlade generacije lako prihvaćaju moj pristup hrani. Vrlo su otvoreni prema različitim okusima. Oni su odrasli uz McDonald’s i znaju što je ljuti chili-umak, imaju iskustva s etno-kuhinjama, jer u svim urbanim središtima ima kineskih, meksičkih ili turskih restorana, posebno ovdje u Berlinu. Zato su zainteresirani za različite okuse. Mladim ljudima iz svoje kuhinje uvijek kažem: “Ako idete nešto brzo i jeftino pojesti, ne idite u McDonald’s i slične, već u neki turski, grčki, tajlandski ili singapurski restoran; istražujte nove okuse. To će vam koristiti u radu, otvoriti nove poglede i potaknuti nove ideje. Jer, njemački su okusi, često, baš poput Nijemaca – dosadni.

✦ Kakvo je stanje s mladim njemačkim kuharima danas?

– Čast iznimkama, ali mislim da danas mladi kuhari postaju *chefovi* premladi. Nemaju dovoljno znanja, strasti niti razumijevanja za ono što rade i najčešće samo kopiraju druge. No zato, svi žele biti zvijezde, instantne, ako je ikako moguće. Za mene je najgora stvar TV-*chef*. Kakvi se sve ljudi promoviraju putem televizije, to je strašno!

Mnogi hobi-kuhari znatno su bolji od njih. No, to nema veze s profesijom. To je sve šou, klaunovsko prenemaganje, i to vrlo loše. No, takva su vremena, televizija je moćna i preko nje se stvaraju zvijezde za mase.

Mene je zvalo više postaja, pogotovo otkako se o meni puno piše, no takve me stvari uopće ne zanimaju. Potpuno sam posvećen razvijanju svog stila i pružanju užitka gostima.

‘Njemački su okusi, često, baš poput Nijemaca – dosadni’