



Raskoš u novim bečkim tanjurima

Naš je gastronomski stručnjak posjetio Beč i za vas pripremio pregled noviteta bečke restoranske scene. A svaki od njih jednostavno mami za svoj stol...

PIŠE **VELIMIR CINDRIĆ**

Beč je lijep, živ grad i nevjerojatno mi se sviđa, jer pruža užitke – napisao je davno Frederic Chopin, a s njim bi se, vjerujemo, složili i mnogi gurmani. Naime, taj grad već godinama, usprkos ekonomskoj krizi, prestano izbacuje nove, zanimljive restorane, i to u najširoj stilskoj i cjenovnoj skali, što nas je potaklo da, nakon dvije godine, ponovo pregledamo novitete bečke restoranske scene.

Idealno vrijeme za to jest početak proljeća, kad u gradskim gastronomskim krugovima vlada veliko uzbuđenje, ponajviše zbog novoga izdanja vodiča Michelin i Falstaff.

Ni ove godine nije prošlo bez dobrih vijesti, jer se dvama restoranima s dvije Michelinove zvjezdice – Steierereck (ujedno 15. na listi The World's 50 Best Restaurants) i Silvio Nikol, ove godine pridružio i stari adut Mraz & Sohn, obiteljski restoran koji već dugi niz godina služi iznimno kreativnu eksperimentalnu kuhinju na temelju bečkih kla-



Amadors Wirtshaus Grinzing Strasse 86
www.amadors-wirtshaus.com



LE CIEL najnoviji je pothvat velikog chefa i poduzetnika **TONIJA MÖRWALDA**



Le Ciel by Toni Morwald Grand Hotel Wien, Kärtner Ring 9
www.leciel.at



Slavni njemački chef španjolskog podrijetla **JUAN AMADOR** svom restoranu namjerava priskrbiti tri Michelinove zvjezdice



sika (hobotnica s okruglicama od čvaraka i cikorijom; teleća prsa i brizla u *egg noggu* s kupusom, slatkim korijenom i rižom s tartufima).

Dobre poznavatelje ne iznenađuje, jer je chef Lukas Mraz, treća generacija za obiteljskim štednjakom, učenik nizozemskog čarobnjaka Johnnieja Boera. K tome, po jednu zvjezdicu upisali su i restoran Opus u Hotelu Imperial (rezultat trogodišnjeg rada chefa Stefana Speisera) te potpuno novi Le Ciel by Toni Mörwald u Grand Hotelu (više dolje).

Time su se ti restorani pridružili jednako ocijenjenim lokalima Edvard, Konstantin Filippou, Tian i Walter Bauer (o svima smo pisali već ranije). No, kao i prošle godine, i ovaj smo put došli provjeriti samo novitete.

Osim zvjezdica, najveće uzbuđenje prouzročio je dolazak zvjezdanoga njemačkoga chefa španjolskog podrijetla Juana Amadora, koji je zatvorio svoj restoran Amesa u Mannheimu, zbog supruge se preselio u Beč i naumio otvoriti gurmanski *chef's table* (chef za goste kuha što poželi) lokal u Zirkusgasse (2. Bezirk) sa samo 16 mjesta.



Grand Ferdinand Hotel GF, Schuberting 10-12
www.grandferdinand.at



Pomama je bila golema („Beč je veliki grad i s tako malo mjesta, bez vanjske terase, brzo zapadnete u probleme“, rekao nam je Amador), no planovi su propali, pa je Juan u suradnji s poznatim bečkim vinarom Fritzom Wienglerom u ožujku otvorio **Amadors Wirtshaus und Greissle-rei**, restoran u Grinzigu, smješten u prostoru nekadašnje taverne.

Taj lokal, s kojim Amador po treći put kreće u osvajanje tri Michelinove zvjezdice (uknjizio ih je u dva svoja restorana 2008. i 2011.), posjetili smo drugoga dana nakon otvorenja. U prvome tjednu rada nije se služio ručak, ali Juan ga je osobno sa svojim *sous chefom* pripremio samo za nas, a nakon njega se zadržao u vrlo ugodnom razgovoru.

– Ovo je zapravo idealno mjesto za mene, jer ima sve uvjete za luksuzni restoran, makar ga zovemo jednostavno gostionicom. No, da nikoga ne zavaram, ja ću tu kuhati svoju kuhinju na najvišoj razini. Još ćemo morati potpuno izmijeniti kuhinju, zapravo napraviti dvije: jednu za prednji, *casual* dio restorana, gdje će 30-40 ljudi moći popiti vino i nešto sitno pojesti, a druga će biti namijenjena *fine dining* restoranu, gdje ću ja kuhati svoju kuhinju – objasnio nam je 47-godišnji Amador.

TAKO JE SLAVU STEKAO kao „molekularni“ *chef*, Juanov se stil neprestano razvijao, pa on danas kuha znatno prirodnije, toplije i „tiše“, ali i dalje s prepoznatljivim pročišćenim rukopisom.

– Znamo, nemoguće mi je odjednom raditi nešto drugo. Možda je danas moja kuhinja manje avangardna, ali to je posljedica moje dobi. Želim raditi smirenije, vratiti se korijenima, bez da izgubim svoju bit. No, želim se odmaknuti od onoga što vidim oko sebe. Danas sva jela širom svijeta izgledaju isto – nema osobnosti, samo tehnika, avangarda

Jedan od najzanimljivijih konceptata u posljednjih godinu dana ponudio je poznati violinist i dirigent japanskog podrijetla Joji Hattori koji je u neposrednoj blizini Opere otvorio restoran Shik



GRAND FERDINAND (lijevo) i **GULASCH & CHAMPAGNE** (gore) nalaze se u Grand Ferdinand Hotelu

i *sushi*. To mrzim. Krajnji mi je cilj da ovaj restoran bude razlogom dolaska nekog gurmana u Beč – pojašnjava Juan.

Lokal je rad započeo s dva menija (125 eura), iako Amador s vremenom predviđa samo jedan autorski degustacijski meni, koji će biti nadopunjen trosljednim *best-of* menijem, verzijom onoga što smo i mi toga dana kušali.

Naime, naš je ručak započeo hrskavim kokotivim krijestama u pikantnim začinima i Amadorovom verzijom tatarskog bifteka, a nastavio se toplim predjelom nazvanim *Alpska pastirva sa sušenim telećim jezikom* (klasična kombinacija ribe, krastavca i hrena, sa španjolskim utjecajima u obliku *gazpacha*, sve u verziji *mar-montaña*).



Preporučujemo: Grand Ferdinand Hotel

Za gurmanski vikend u Beču preporučujemo udoban hotel u samome središtu grada, odakle se većina posjeta može obaviti peške. Ovoga puta, hedonistima koji uvijek traže nešto novo, predložimo novi **Grand Ferdinand Hotel**, idealno smješten na Schubertingu, tek nekoliko minuta hoda do pješačke Kärntnerstrasse.

Grand Ferdinand je otvoren prošle godine te uređen u stilu osebnje klasike. To znači da kombinira ljepotu prošlosti sa svime što treba suvremenom putniku. I ne samo to. Skladna cjelina ukrašena je i ekstravagantnim detaljima – od vrtno oaze i raskošnih lusterata do otvorenog bazena na krovu i mogućnosti najma hotelskog oldtimer Jaguara (nekadašnji vlasnik: otac Nikija Laude) ili ganc novog Maseratija.

I to sve po najpovoljnijim cijenama

za hotel toga ranga u središtu Beča (od 153 eura za dvokrevetnu sobu, plus mini hostel u stilu Orient Expressa s krevetima na kat, po 30 eura).

Hotel nudi i tri restorana: klasični **Grand Ferdinand** i demokratski **Gulasch & Champagne** u prizemlju, te **Grand Étage** na posljednjem katu.

– Odučili smo se za tradicionalnu ljepotu i užitek, sve u cilju bezvremenske elegancije zlatnog doba Ringstrasse, kada se Beč pretvorio u sofisticiran europski grad. Cilj nam je bio plemeniti sklad proširiti na sve aspekte hotela, od uređenja interijera do kuhinje. Naša tri restorana nude bečki šarm u tri različita ugođaja, s tri različita jelovnika i u tri cjenovna razreda, uživanje u suštini Beča bez da napuštate hotel – rekao nam je vlasnik hotela **Florian Weitzer**.

Shiki
 Krugerstraße 3
www.shiki.at



Za glavno jelo poslužen je jedan od *chefovih* apsolutnih favorita – *Golub s ljubicaštim curryjem, kokosom i mangom* (jelo koje je osmislio na Tajlandu), dok smo na koncu kušali zaštitni desert *Brick In The Wall* (mliječni kolač sa začinima „obzidan“ ciklom i ukrašen sorbetom od malina i varijacijama bezea od maline i cikle), inspiriran starim ciglama u Ames (korespondira i s prostorom bečkog lokala) te *Čokoladni chaud froid*, kreaciju sa sladoledom od bečkog melanza.

– Mislim da je ovo moj posljednji restoran. Sada imam azijski Sra Bua u Frankfurtu, europski Alma u Singapuru i ovaj paradni u Beču. Za mene je to dosta. Možda još dodam jedan *tapas* koncept u 1. Bezirku, ali sve drugo bilo bi prestresno. U ovome ću restoranu kuhati svaki dan, jer nisam tip koji bi samo kontrolirao – zaključio je Juan.

NAJVEĆE FINE DINING osvježeno u Beču, u posljednje dvije godine, predstavlja restoran **Le Ciel by Toni Mörwald** u Grand Hotelu na Kärntner Ringu. Raskošni prostor na posljednjem katu, preko puta japanskog restorana, najnoviji je pothvat velikog *chefa* i poduzetnika Tonija Mörwolda, čije carstvo uključuje šest restorana, tri hotela, *gourmet* butik, kulinarske tečajeve, *catering*, konzalting i

Petz im Gusshaus Gusshausstrasse 23
www.gusshaus.at



The Brickmakers
 PUB AND KITCHEN



The Brickmakers



Yppenplatz 4

Kraft pivo, *barbacue* i kobasice: The Brickmakers i Yppenplatz 4

Beč je odavna grad s mnoštvom ljubitelja dobrog piva, pa je kraft pokret i tu udario dobre temelje. Među novim, i ujedno najzanimljivijim, lokalima koji veliki izbor kraft piva kombiniraju s izvrsnom hranom izdvajaju se dva – **The Brickmakers** i **Yppenplatz 4**.

The Brickmakers, pub smješten u 7. Bezirku, nedaleko pješačke Mariahilferstrasse, svoj je život započeo 2014. kao ljetni pop-up koncept Big Smoke gastro grupacije The Culinary Love Band, i to na Donaukanalu s 280 mjesta.

– Koncept Big Smoke sam 2015.

premjestio u ovaj bar i dao mu ime The Brickmakers. Nudimo 30 točenih kraft piva i još oko 150 u bocama, uz autentični američki *barbacue*. Istraživao sam različite američke stilove *barbacuea*, prema područjima gdje se spravlja – Teksas, Sjeverna i Južna Karolina, Kansas, St. Louis... Otišli smo u Ameriku s dva *chefa* i jednim bečkim filmšašem i napravili dokumentarac o *barbacueu*, „Big Smoke“ in Texas“ (može se naći na YouTube, op.a). Vratili smo se, naručili opremu za dimljenje iz Amerike i stali eksperimentirati. Iz toga je nastao koncept „Big Smoke“ koji je bio jako uspješan – govori nam Brian Patton, vlasnik spomenute grupacije, kojeg je magazin Rolling Pin prošle godine proglasio „Gastronomom godine“ (odrasao je u dva očeva puba u Dublinu).

Barbacue i kraft pivo savršena su simbioza. The Brickmakers nudi najveći izbor kraft piva u Beču, a specijalizirao se za piva tipa IPA, pale ale i stout, i to iz cijeloga svijeta, a ponuda točenih

mijenja se svakoga tjedna. U domeni jelovnika, nudi se sveti gral *barbacuea*, brisaket (goveđa prsa, 15,90 eura), čiju pripremu domaćini još nisu potpuno svladali. Ali zato su svinjska rebra savršena (500 gr – 14,90 i 750 gr – 19,90; slobodno naručite veću porciju jer ćete se u protivnome zasigurno pokajati) s tradicionalnim teksaškim *dry-rubom*, kao i potrbušnica (15,90) od biološki uzgojene svinje pasmine mangalitza, te *pulled pork* (dimljen 12 sati – 14,90) i irski *rib-eye* odrezak (23,90), također dimljen.

Uz sve ide domaći kruh iz kućne peći (kao i u Americi, nema krumpirica). Radi se o vrlo popularnom mjestu pa je rezervacija navečer obvezna (prvi *barbacue* restoran u svijetu s jednom kuharskom kapom vodiča Gault Millau).

Yppenplatz 4 je, pak, mjesto susreta kraft piva, kobasica i drugih mesnih specijaliteta, sve iz mikropivovare Bodenständig & Crafts i obiteljske mesnice. Piva su punih okusa i sveža, odnosno sezonska, nefiltrirana i nepasterizirana, pa se stalno izmjenjuju (ne mogu dugo stajati), a sjajno odgovaraju različitim varijacijama leberkäusea i domaćim kobasicama (Weisswurstleberkäse, dimljeni Chili Cheese Sausage s alpskim sirom...), sve nabavljeno iz manufakturne proizvodnje, i prema *fair trade* načelima.

The Brickmakers Zieglergasse 42,
www.brickmakers.at
Yppenplatz 4 Yppenplatz 4
www.yppenplatz4.at