

FOOD & FRIENDS

TYROL POŁUDNIOWY
Wielka kulinarna
eskapada

Nowe gorące adresy stolicy:
EPOKA, FLOOR NO 2,
KONESER GRILL

VINCI DINING
LDV inspiruje
w Krakowie



184
STRONY
ORAZ NASZE
ULUBIONE
ADRESY

TERRA ❀❀
Magiczne miejsce w Alpach

CENA 20,00 ZŁ (w tym 8% VAT)

NR 4 (45) — GRUDZIEŃ 2019 / LUTY 2020
ISSN 2081-9988 INDEKS 267430



Tyrol Południowy

Połączenie przesyconego beztroską radością włoskiego nastawienia do życia i niełatwych często warunków, w których się ono toczy, to mieszanka sprawiająca, że ten piękny alpejski region jest miejscem wyjątkowym, a zarazem otwartym na nowości. Nie dziwi więc, że przybywający tu tłumnie z całego świata foodies dostają tak bogatą kulinarną ofertę. Od gwiazdkowych restauracji po typowe tu górskie hütte, które są w stanie zaskoczyć nawet najbardziej wybrednych smakoszy.

Terra

The Magic Place

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA
Wybrany przepis znajdziesz na końcu magazynu.



GALARETKA Z KANDYZOWANYCH FIOŁKÓW, JOGURT I MARZANKA WONNA
Z BUKIEM ALPEJSKICH KWIATÓW



W tym miejscu gość odczuwa wyjątkową bliskość z otaczającą go alpejską przyrodą.

➤ RAVIOLI GLAZUROWANE DZIKIMI ZIOŁAMI

Wąska droga prowadząca przez dolinę Sarentino do najwyższej położonej we Włoszech restauracji nagrodzonej gwiazdkami Michelin może być nie lada wyzwaniem dla tych, którzy mają lęk wysokości lub niezbyt pewnie czują się za kółkiem. Warto jednak trochę z sobą powalczyć, choćby tylko dla niosącego błogi spokój ducha widoku, który rozpościera się z tego niezwykłego miejsca. Poza doznaniem estetycznymi na gości czekają rzecz jasna niebywałe doznania kulinarne – tutejsza kuchnia jest w pełni organiczna i opiera się na lokalnych składnikach, w tym licznych alpejskich ziołach rosnących w pobliskich lasach. Terra – The Magic Place, dawniej Auener Hof Dining Home - Relais & Châteaux, to dzisiaj dwugwiazdkowa restauracja prowadzona przez trzecie pokolenie właścicieli.

Wszystko zapoczątkował Johann Brugger, dziadek rodzeństwa Schneiderów, który dostał w spadku małą alpejską chatkę Alpenrose ulokowaną w pobliżu miejsca, gdzie dziś znajduje się hotel. To w niej gotowała jego żona. Potem jako nowoczesny alpejczyk stworzył coś na kształt schroniska dla narciarzy. W prowadzeniu go pomagała Johannowi córka, która w ten sposób

poznała przyszłego męża i z nim kilka lat później stworzyła Auener Hof. Dzisiaj w tym magicznym miejscu rozmawiamy z jego trzema reprezentującymi trzecie pokolenie współwłaścicielami: szefem kuchni Heinrichem Schneiderem, jego siostrą Giselą Schneider, menedżerką obiektu i sommelierką, oraz jej mężem Karlem Manfredim, który zajmuje się marketingiem i sprzedażą.

– To tu dorastaliśmy wraz z Giselą, a naszym pierwszym domem była należąca do dziadków góraska chatka, w której gotowała nasza babcia. Robiła to chyba nie najgorzej – mówi z dumą Heinrich – bo była znana w całej okolicy. Nie mniej utalentowaną kucharką była także nasza mama i to właśnie jej zawdzięczałam mnóstwo kulinarnych inspiracji. Mieliśmy szczęście dorastać w otoczeniu niezwyklej przyrody. Inspirowały mnie więc też pobliskie lasy, pełne wspaniałych ziół i kwiatów, po które chętnie sięgała także mama. Jej wielkim marzeniem było stworzenie hotelu i restauracji, ale takich wyjątkowych, które przyciągałyby gości z całego świata. Babcia wielokrotnie nam opowiadała, że w jej czasach często korzystano z leczniczych właściwości ziół. Dzisiaj nadal mało kto o nich pamięta, a mnie fascynowały one od zawsze i zbieram je na potrzeby mojej kuchni nie dlatego, że panuje teraz taka moda. Tylko w naszym ogrodzie rośnie co najmniej dwadzieścia



Restauracyjna kuchnia z widokiem na dolinę Sarntal należy z pewnością do najpiękniejszych spośród dotąd przez nas odwiedzanych.

GOLEC Z PALONĄ ŚMIETANĄ I OLEJEM KOPERKOWYM

różnych gatunków i to one sprawiają, że nasze przepisy są wyjątkowe. Wiele składników, z których korzystam, można znaleźć tylko w tej okolicy, co czyni naszą kuchnię unikalną, a jej smaki mnie samego często przenoszą do czasów dzieciństwa.

Heinrich ma wykształcenie gastronomiczne, ale i całą galerię certyfikatów poświadczających jego wybitną znajomość ziół i grzybów. – Poznanie podstawowych zasad gotowania w szkole było dla mnie bardzo ważne – tłumaczy szef kuchni. – Na początku nie było mi łatwo w kuchni, nie mając przy sobie mentora. Dzisiaj jednak myślę, że może to nie było wcale takie złe, wręcz odwrotnie. Trudno teraz znaleźć prawdziwą i wyróżniającą cię wartość w gastronomii. Jest przecież tylu świetnych szefów kuchni, dużo publikują, jest internet i dlatego większość adeptów sztuki kulinarnej podąża głównym nurtem. Szkoda, bo nie przekazują tego, co ich tak naprawdę ukształtowało, nie sięgają do swoich początków, korzeni, przeszłości.

– Kiedy zaczynaliśmy tę przygodę, byliśmy bardzo młodzi – wspomina Gisela. – Heinrich miał dwadzieścia sześć lat, ja zaś dwadzieścia trzy lata i żadne z nas nie miało zbyt wiele doświadczenia. Przejelśmy wtedy pochodzącą z lat siedemdziesiątych restaurację rodziców. W dolinie, w której się znajdujemy, turystyka nie była wtedy jakoś wyjątkowo rozwinięta. Żyjemy tak naprawdę

na odludziu, zatem gości trzeba tutaj jakoś ściągnąć, zaprosić, bo inaczej by tu nie trafili. Pierwsze dziesięć lat to był prawdziwy obóz przetrwania.

Nasi gospodarze się jednak nie poddawali i kontynuowali swoją alpejską misję z bardzo wysoko zawieszoną poprzeczką. Takie podejście się opłaciło, bo w 2000 roku otrzymali pierwszą gwiazdkę Michelin, dzięki której zadziało się tu sporo dobrego.

– Muszę się z wami podzielić ciekawą historią z dnia, kiedy przyznano nam gwiazdkę – włącza się Karl. – Spędzaliśmy akurat z Gisela i naszym trzyletnim synkiem wakacje na Sycylii. Byliśmy na Etnie, poszedłem do sklepu po czekoladę i wodę dla dziecka. Kiedy wróciłem, Gisela siedziała w samochodzie zalana łzami. Pomyślałem, że musiało się stać coś złego. Może coś w domu? Gisela powiedziała tylko, że Heinrich chce ze mną rozmawiać. Biorę do ręki telefon, po głowie krążą mi czarne myśli, a tu słyszę Heinricha mówiącego: „Dostaliśmy gwiazdkę”. Ja na to: „Ale jaką gwiazdkę? Jeśli zebrało ci się na żarty, to zadzwoń do kogoś innego, bo ja mam tu akurat sytuację kryzysową”. W odpowiedzi słyszę: „Nie, ja nie żartuję, naprawdę! Dostaliśmy gwiazdkę Michelin!”. Poczulem, jak miękną mi nogi: „Co?! Jesteś pewien? Gwiazdkę Michelin?!”. „No tak! Właśnie do mnie zadzwonili i zaprosili do Mediolanu. W sumie nie wiem... może to rzeczywiście żart?”. Zaproponowałem,



LIPIEŃ, CZERWONY SZCZAW I CHRUPIAĆCE POROSTY



Szef Heinrich Schneider to absolutny profesjonalista, co widać na każdym talerzu trafiającym do gości tej dwugwiazdkowej restauracji.



Terra Family, czyli drugie, trzecie i czwarte pokolenie właścicieli restauracji i hotelu, który stanowi nową jakość w tej alpejskiej dolinie.

↑ GRANITA Z AKSAMITKI ORAZ SZCZAWIKU I POSYPKA Z OLEJU SOSNOWEGO



że to sprawdzę. Pracowałem wtedy w firmie, która miała znakomitą sekretarkę, na pewno kojarzycie ten typ wyjątkowo obrotnej włoskiej kobiety, która nieba ci przychyli, jeśli ją o to poprosisz. Byłem pewien, że mi pomoże i się nie pomyliłem. Wiedziałem tylko, w jakim hotelu odbędzie się ceremonia, więc poprosiłem ją, by tam zatelefonowała. Podała się za stażystkę, która ma napisać artykuł, ale akurat wypadło jej z głowy jedno nazwisko. „Bardzo państwa proszę o pomoc, bo inaczej mnie wyleją”. Jak się domyślacie, człowiek, z którym rozmawiała, wyśpiewał jej wszystko. Tamtego wieczoru z Giselą nie dało się zamienić słowa, tak była przejęta. To było coś niesamowitego, wiercie mi. Oczywiście, że marzyliśmy o tym wyróżnieniu, ale nikt z nas w najśmielszych snach się go nie spodziewał. Co ciekawe, kiedy otrzymaliśmy drugą gwiazdkę, tym razem to Heinrich przebywał na Sycylii – śmieje się Karl.

Co wieczór goście spotkają Heinricha w kuchni, a Giselę w sali restauracyjnej. Taka jest ich filozofia, by zawsze być na miejscu. – Tak sobie myślimy – tłumaczy szef kuchni – oczywiście z zachowaniem wszelkich proporcji – że jeśli miłośnik opery chciałby usłyszeć i zobaczyć Luciana Pavarottiego na żywo, to nie zadowoliliby się kimś innym śpiewającym jego partię. Dlatego właśnie jesteśmy tu dla naszych gości niemal na okrągło. Bardzo nam też zależy, by ich poznać,

bo tworzy to bardzo specyficzną relację. Nie jestem tajemniczym duchem, skrywającym się za kuchennymi drzwiami.

– Kocham swoją pracę, dlatego tak ważne jest, bym zawsze była w sali restauracyjnej – potwierdza Gisela. – Przekazuję komentarze gości Heinrichowi, ale jest jeszcze mowa ciała. Uwielbiam przyglądać się gościom i temu, co nam chcą przekazać bez użycia słów. Gdy w 2014 roku przyłączyliśmy się do Relais & Châteaux, zysaliśmy jeszcze więcej światowego rozgłosu. Tym samym spełniło się nasze marzenie i marzenie naszej mamy, by gościć tu, na tym odludziu, przybyszów z całego świata. Choć mamy tylko dziesięć pokoi, a restauracja może przyjąć naraz dwudziestu sześciu gości, to jednak gdy mamy pełne obłożenie, naprawdę muszę się napracować, żeby nawiązać kontakt z każdym z nich. Z drugiej strony niewielkie rozmiary hotelu i restauracji sprawiają, że gdziekolwiek gość się uda, zawsze się natknie na któreś z nas. To się przekłada na niezwykle doświadczenie bycia w niemal domowej atmosferze.

Menu Terry zmienia się całkowicie dwa razy w roku. Heinrich tworzy nową kartę, gdy restauracja jest zamknięta. – Pracuje wtedy w kuchni sam i od czasu do czasu wynurza się z niej z nowym daniem, które stawia na stole, przy którym siedzimy z Giselą. Nie mówi przy tym ani słowa – śmieje się Karl. – Wtedy my

przystępujemy do pracy, próbujemy i staramy się dobrać do potrawy odpowiednie wino. Potem Heinrich wraca do nas i mówi: „Nie, to do niczego, zapomnijcie o tym daniu”. Pracujemy tak tygodniami, aż Heinrich jest w pełni usatysfakcjonowany.

– To nietypowe podejście – wyjaśnia Gisela. – Inni szefowie kuchni mają często do dyspozycji całe zespoły, które pracują nad nowym menu, natomiast mój brat robi to sam. Oczywiście w naszym zespole nie brakuje świetnych kucharzy, jednak nowa karta to zawsze dzieło wyłącznie Heinricha.

Terra – The Magic Place jest jak detoks od stresujących i szybkich czasów, w których żyjemy. To niesamowicie rodzinne miejsce na wysokości niemal dwóch tysięcy metrów nad poziomem morza faktycznie może pomóc się odciąć od codzienności. Spacer po lesie, doskonała kreatywna organiczna kuchnia, zapach alpejskich dzikich ziół i doskonałe wina, czego więcej trzeba? Nasz powrót do świata nie był łatwy...

www.terra.place





Gostner Schwaige Gourmet na szczycie

Tekst – CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia – MAŁGORZATA OPALA
Wybrane przepisy znajdziesz na końcu magazynu.



Rustykalne wnętrza nie różnią się od tych, które można spotkać w wielu innych alpejskich lokalach, za to serwowane tu menu robi ogromną różnicę.



W Tyrolu Południowym doskonała kuchnia jest na wyciągnięcie ręki dosłownie wszędzie. Nawet w małych górskich chatkach, czyli popularnych tu Hütte, w najdalszych zakątkach tego niezwykłego regionu, usytuowanych nierzadko dwa tysiące metrów nad poziomem morza. Celem naszej wyprawy jest jedna z nich, ulokowana na wysokości 1930 m n.p.m. na Alpe di Siusi / Seiser Alm, jednym z największych płaskowyżów w Europie, z którego rozciąga się zapierający dech w piersiach widok na Dolomity. Po piętnastu minutach jazdy kolejką linową z Alpe di Siusi / Seiser Alm docieramy na szczyt. W zależności od pory roku, w której się tutaj znajdziecie, możecie tu dotrzeć na nartach lub zrobić sobie 25-minutowy spacer ze szczytu góry Schler (2563 m n.p.m.).

Zanim szef kuchni i właściciel chatki Franz Mulser w 2000 roku otworzył Gostner Schwaige, przez lata zbierał doświadczenie w licznych michelinowskich restauracjach, między innymi dwugwiazdkowym

Tantris w Monachium u boku Hansa Haasa oraz w dwugwiazdkowej Obauer prowadzonej przez Karla i Rudolfa Obauerów w Salzburgu.

– Chatka od lat jest w rękach mojej rodziny – mówi Franz. – Niegdyś była urządzona po spartańsku i moi dziadkowie oraz ich przodkowie warzyli w niej sery. Gdy otworzyłem tu restaurację, postanowiłem wrócić do tej rodzinnej tradycji i wytwarzać sery dla moich gości. Od 2007 roku, kiedy ojciec mi ją przekazał, stopniowo tworzyłem coraz więcej własnych produktów. Później uruchomiłem też małą mleczarnię, z której pochodzi dostępny u mnie inny nabiał. Robię masło, jogurty, sery miękkie i twarde oraz słynny Graukäse, specjal tego regionu.

Dwa lata temu Franz wybrał się do Neapolu na kurs przygotowywania mozzarelli, którą produkuje teraz również u siebie. – To oczywiście inny typ mozzarelli, gdyż mleko, z którego powstaje, ma inne proporcje tłuszczu i białka niż mleko neapolitańskich krów. Mleko moich krów zawiera od czterech i pół do pięciu procent tłuszczu w pierwszych tygodniach lata, podczas gdy buffalo ma go siedem procent i więcej, a im tłustsze mleko, tym ser jest



ZUPA KWIATOWA GOSTNER Z DZIKIMI
ZIOŁAMI ALPEJSKIMI



łagodniejszy – wyjaśnia Franz. Wszystkie sery produkuje z surowego niepasteryzowanego mleka, a to najwyższy i najtrudniejszy poziom w serowarstwie.

Również mięso serwowane w Gostner Schwaige pochodzi z gospodarstwa Franza – w menu królują wołowina oraz jagnięcina. W ogrodzie hoduje zaś jadalne kwiaty i zioła, a rośnie w nim aż czterdzieści gatunków. – Jednym z moich ulubionych jesiennych dań jest sałatka z moich kwiatów i ziół. Jesienią i zimą przyrządzam także naszą specjalność: zupę Heublütensuppe podawaną w chlebie z dwudziestoma pięcioma gatunkami ziół zebranych i ususzonych latem. Z pochodzących z gospodarstwa owoców i orzechów robię marmolady i chutneye, które świetnie się komponują z serami.

Tutejsza kuchnia podąży za porami roku i zimą staje się nieco treściwsza. Po skosztowaniu różnych rodzajów sera spróbowaliśmy także kilku dań głównych, między innymi boeuf bourguignon z cielęciny pochodzącej z gospodarstwa Franza, podawanej z pierogami z farszem z orzechów włoskich. To wymarzone danie po szusowaniu na tutejszych stokach.



WYBÓR SERÓW I ZIOŁ FRANZA



GULASZ Z CIEŁĘCIA MLECZNEGO SIMMENTAL
Z PIEROGAMI ORZECHOWYMI I PURÉE Z MARCHWI



KAISERSCHMARREN Z JABŁKAMI I MIODEM
ŚWIERKOWYM



Alpejskie klasyki w interpretacji Franza nabierają zupełnie innego wymiaru.

↑ PYZY GOSTNER SCHWAIGE



Goście oczekiwali tego, co najczęściej się serwuje na narciarskich stokach, a z czym mnie było kompletnie nie po drodze – śmieje się Franz.

Franz przyznaje jednak, że tuż po otwarciu Gostner Schwaige wcale nie było kolorowo. – Na początku goście nie byli zbyt otwarci na kuchnię nowości, spodziewali się, że w karcie znajdą klasyczny sznycel albo kielbasę z frytkami. Nieraz się zdarzyło, że ktoś wszedł, przejrzał kartę i wyszedł. Goście oczekiwali tego, co najczęściej się serwuje na narciarskich stokach, a z czym mnie było kompletnie nie po drodze – śmieje się Franz. – To nie były łatwe chwile, jednak teraz mocno zmieniły się i rynek, i nastawienie gości, którzy dużo bardziej doceniają lokalne, zdrowe i zrównoważone jedzenie. Zainteresowanie jest tak duże, że często oprowadzam

gości po mojej małej „fabryczce smaków”. Pojawiają się także rodziny z dziećmi, które chcą się dowiedzieć, jak powstają masło i mozzarella.

Franz zapewnia nas, że absolutnie nie tęskni za blichtrzem i kuchnią luksusowych restauracji, w których pracował. – To wciąż nie jest typowa restauracja, to góraska chatka w całej swojej prostocie. Od trzeciego roku życia spędzałem tutaj czas z dziadkami, jestem więc wyjątkowo związany z tym miejscem, tu jest moje serce. Zawsze marzyło mi się stworzenie restauracji na Alpe di Siusi, lecz możliwe stało się to dopiero w nowym stuleciu, kiedy zmieniły się przepisy parku narodowego, na którego terenie się znajdujemy.

– Mam też taką ciekawą historię rodzinną, która bardzo się wiąże z tym, co teraz tutaj robię. Otóż w trakcie wojny mój dziadek uciekł z pociągu i żył dwa lata w lesie, w jednej z dolin Tyrolu Południowego. Do perfekcji opanował wiedzę o tym, jakie rośliny i kwiaty są jadalne. Przekazał ją mnie, a ja robię z niej użytek każdego dnia.

www.aussergost.com/en/gostner-schwaige



PIEROGI SCHLUTZKRAPPEN Z KAROBEM

Norbert Niederkofler

Alpejska instytucja NN

Tekst — IGOR GRZESZCZUK Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA, ALEX MOLING, KRZYSZTOF BEDNARZEWSKI



Dwa lata temu St. Hubertus dołączył do włoskiej elity restauracji wyróżnionych trzema gwiazdkami Michelin.

▮ PSTRĄG Z WĘDZONĄ ŚMIETANĄ

Jest dziś najbardziej rozpoznawalną w świecie osobą związaną z kuchnią Dolomitów i Tyrolu Południowego. Można go nazwać ambasadorem regionu. To on sprawił, że o tej okolicy zaczęło się mówić od Australii po Amerykę Południową. I to nie tylko za sprawą położonej w pobliżu słynnego ośrodka narciarskiego Alta Badia trzygwiazdkowej restauracji St. Hubertus, ale przede wszystkim dzięki takim wydarzeniom jak Chef's Cup, Care's - The Ethical Chef Days i Cook the Mountain, które od lat przyciągają w Alpy najsłynniejszych szefów kuchni z całego świata. FOOD & FRIENDS to jedyna redakcja z tej części Europy rokrocznie zapraszana na nie przez Norberta Niederkoflera, a relacje z wydarzeń regularnie ukazują się na łamach magazynu.

Początkowo była to głównie świetna zabawa: narty, doskonała kuchnia i współzawodnictwo kucharzy szusujących po alpejskich stokach. Chef's Cup doskonale kojarzyło wielu foodies oraz włoskie i zagraniczne media. – To była wspaniała impreza, ale z roku na rok rozrastała się coraz bardziej i czułem, że mam coraz mniejszy kontakt z innymi szefami kuchni – opowiada Norbert. – A przecież o niego właśnie na początku mi chodziło.

Wydarzenie przestawało być branżowe, a nabierało coraz bardziej charakteru lifestylowego. Część kucharzy jednego dnia przylatywała, a już drugiego wylatywała, z niektórymi byłem w stanie zamienić tylko kilka słów. Obawiałem się, że wkrótce nawet nie zdążę się spotkać z zaproszonymi przeze mnie gośćmi. A jest tyle ciekawych tematów, które chciałbym z nimi poruszyć.

Dlatego po dziesięciu latach zdecydował się zamknąć projekt Chef's Cup i wspólnie ze swoim przyjacielem Paolem Ferrettim stworzyć w 2016 roku Care's - The Ethical Chef Days. Już jego nazwa wskazuje, że wydarzenie ma inspirować i uwarżliwiać. Jego celem jest przekazywanie wiedzy o drodze żywności z pola na talerz, z uwzględnieniem takich czynników jak regionalizm, środowisko, poszanowanie Matki Natury, sezonowość produktów i kultura jedzenia we wszystkich jego formach. W Care's oprócz szefów kuchni zaczęli brać udział naukowcy reprezentujący wiele dziedzin, regionalni aktywiści i oczywiście rolnicy, bez których trudno byłoby uznać ten projekt za spójny. Zarówno Paolo, jak i Norbert uważają, że są bardzo blisko osiągnięcia tego, by ich projekt był jak najbardziej kompletny. Udało się im bowiem skupić głównie



Już niemal trzy czwarte gości restauracji to foodies spoza Europy, którzy doceniają niezwykłą kuchnię Norberta Niederkoflera.

➤ ORZOTTO (JĘCZMIENNE) I ZIOŁA GÓRSKIE

na wymianie poglądów, doświadczeń i projektów, a nie jedynie przepisów, technik i prezentacji potraw. Care’s przeszło rewolucję – gotowanie przestało być celem nadrzędnym, ograniczono też liczbę gości i dziennikarzy biorących udział w evencie, by nadać mu jeszcze bardziej ekskluzywny charakter.

Podczas opisywanej na łamach FOOD & FRIENDS tegorocznej edycji, która po raz pierwszy odbyła się nie w zimie, lecz na wiosnę, pojawiło się trzydziestu szefów z trzynastu krajów, w sumie dwadzieścia osiem gwiazdek Michelin w jednym miejscu. Wśród nich znalazło się aż czterech szefów wyróżnionych trzema gwiazdkami: obok gospodarza byli to Dominique Crenn z Atelier Crenn w San Francisco (pierwsza kobieta w historii Stanów Zjednoczonych z trzema gwiazdkami), Paolo Casagrande z Lasarte w Barcelonie i David Kinch z restauracji Manresa w Los Gatos. „Czyny znaczą więcej niż słowa” – tak brzmiało hasło Care’s 2019. Bo w kontekście zrównoważonego rozwoju środowiska sama debata i rozmowy już nie wystarczają, potrzebne są działania – nawet te najmniejsze – w codziennym życiu wszystkich tych, którzy chcą coś zmienić w trosce o lepsze jutro.

Norberta łapiemy w przelocie, tuż po jego krótkich wakacjach, a przed wyprawą do Meksyku, na którą rusza ze swoim zespołem wspólnie z kopenhaską Nomą. Wkrótce na półwysep Jukatan przyjadą najlepsi szefowie kuchni z Ameryki Środkowej i Południowej. Już teraz trwają jednak prace nad edycją Care’s 2020. Norbert mówi nam, że potwierdzone jest już niemal na sto procent nazwisko gościa i zarazem prelegenta ze świata wielkiego biznesu, który wspaniale łączy biznes ze zrównoważonym rozwojem swojej firmy. W związku z tym jednym z motywów przewodnich edycji będzie właśnie podejście dużego biznesu do wyzwań XXI wieku. Wydarzenie zostanie zorganizowane tak jak w 2019 roku w nowo powstałej restauracji Norberta i Paola AlpiNN, na szczycie doskonale znanego narciarzom Kornplatz. Jak podkreśla nasz rozmówca, spośród około piętnastu szefów zaproszonych do kolejnej edycji Care’s tylko połowę będą stanowiły największe tuzy gastronomii, resztę ma dopełnić utalentowana młodzież. Towarzyszyć mu mają także ponownie prestiżowe nagrody dla „etycznych” młodych kucharzy: Young Ethical Talent Awards czy Young Ethical Chef Award.



↑
Care's - The Ethical Chef Days to od czterech lat sztandarowy projekt Norberta Niederkoflera oraz jego przyjaciela i partnera biznesowego Paola Ferrettiego.

Tegorocznymi gwiazdami Care's byli z pewnością kalifornijscy goście. Uhonorowani trzema gwiazdkami Michelin Dominique Crenn oraz David Kinch.

↓
Lombardczyk Giancarlo Morelli to wyjątkowa postać włoskiego świata kuchni. Swoją obecnością od lat ubarwia wszystkie wydarzenia sygnowane przez Norberta.





Najnowszy projekt Norberta Niederkoflera i Paola Ferrettiego to położona na szczycie Kronplatz restauracja AlpiNN. Za jej kuchnię odpowiadają Marco Perez i Fabio Curreli.

AlpiNN to już nie tylko podejście do zrównoważonego rozwoju z perspektywy kuchni, ale i wystroju wnętrza, co stanowi kolejny poziom zaangażowania społecznego restauratora.

AlpiNN to absolutnie wyjątkowe miejsce i od początku istnienia dom dla projektu Cook the Mountain, który tworzy relacje między kulturą, dziedzictwem i tradycjami gór a globalnym światem gastronomii. Do AlpiNN w najbliższym czasie przyjadą najlepsza szefowa kuchni na świecie w 2017 roku Słowenka Ana Roš i słynny Peruwiańczyk Virgilio Martínez. Jak mówi Norbert, z obiema tymi osobami łączy go niezwykle związek, ponieważ byli oni jednymi z pierwszych gości wydarzenia Cook the Mountain, a dziś sami prowadzą znane projekty, w których propagują zrównoważony rozwój. Z kolei sam AlpiNN to już nie tylko podejście do zrównoważonego rozwoju z perspektywy kuchni, ale i wystroju wnętrza, co stanowi kolejny poziom zaangażowania społecznego restauratora.

Czy tak wzięty i spełniony zawodowo szef kuchni jak Norbert Niederkofler po otrzymaniu dwa lata temu długo wyczekiwanej trzeciej gwiazdki Michelin ma jeszcze motywację do rozwoju w swojej sztandarowej restauracji St. Hubertus w San Cassiano? – Rzecz jasna, że tak – obrusza się Norbert. – St. Hubertus to cały czas w mojej hierarchii numer jeden. Jesteśmy wszak nadal pierwszą i jedyną trzygwiazdkową restauracją na świecie realizującą koncept zrównoważonego rozwoju. Nie używamy zagranicznych produktów, ryb i owoców morza czy foie gras. Koncentrujemy się w stu procentach na rozwoju opartym na naszych lokalnych zasobach. Co jednak najważniejsze, doceniają to także coraz bardziej nasi goście, bo ostatni sezon w hotelu Rosa Alpina był najlepszy w historii. Dodam do tego, że pierwszy raz się zdarzyło, że prawie trzy czwarte z nich stanowili przybysze spoza Europy.

Po raz kolejny redakcja FOOD & FRIENDS weźmie udział w organizowanym przez Norberta wydarzeniu już na wiosnę przyszłego roku, a wtedy także za naszą sprawą po raz pierwszy uczestnikiem Care's będzie kucharz z Polski.



*Czas, który spędziłem w Krakowie, był bardzo miły, ale także pracowity. Wraz z Marcinem Filipkiewiczem z **Hotelu Copernicus** przygotowaliśmy ważną kolację w ramach naszego stowarzyszenia Relais & Châteaux. Urodziłem się w Alpach i kocham te góry. Stworzyłem projekt „Cook the Mountain”. Mam nadzieję że, uda mi się kiedyś przyjechać do was na dłużej. Odwiedzę wówczas z pewnością więcej ULUBIONYCH ADRESÓW FOOD & FRIENDS, a najbardziej chciałbym trafić w polskie góry.*

NORBERT NIEDERKOFER
ST. HUBERTUS / SAN CASSIANO



Aspinger Hof

Czarodziejski ogród Haralda

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA



Harald Gasser to z pewnością najsłynniejszy dziś ogrodnik w całym Tyrolu.



Dla Haralda Gassera, kiedyś pracownika socjalnego, przez długi czas odziedziczony po rodzicach przed szesnastu laty ogród stanowił jedynie hobby. Jednak z upływem lat zaczęło się ono przeradzać w jego pracę, w którą zaangażowała się także jego żona Petra Ottavi. Dzisiaj oboje w pełni oddają się uprawie roślin, dawnych i nierzadko zapomnianych. Robią to w sposób naturalny, ekologiczny i zrównoważony. Odwiedzają ich dzięki temu michelinowscy szefowie kuchni z całego regionu, a czasem nawet spoza granic kraju, by pozyskać dla swoich restauracji te wspaniałe produkty.

Niełatwo dotrzeć w okolice szczytu Matternhorn. Gdy ostatecznie udało nam się trafić na miejsce, pierwsze słowa Haralda brzmiały: „Mamma mia”, i zostały wymówione z ciężkim niemieckim akcentem. Okazało się, że nasz gospodarz nie mówi po angielsku, a jego żony Petry nie ma jeszcze w domu. Z pomocą przyszła

nam więc mowa ciała i mój zardzewiały niemiecki oraz „angielski” Haralda, a także kubki smakowe, dzięki którym spacer po fantastycznym ogrodzie stał się o wiele bogatszym doświadczeniem, niż to sobie wyobrażaliśmy.

Harald, jego żona oraz ich pracownik troszczą się w sumie o pół hektara ziemi, na której rośnie sześćset gatunków roślin i warzyw. Co warto podkreślić, nasi gospodarze dbają uprawy bez pomocy maszyn, jedynie przy użyciu własnych rąk. – To moja pasja, którą rozwijam od dwudziestu lat. Z początku traktowałem ogród hobbystycznie, jednak pewnego dnia pojawił się tu kucharz, który spytał, czy nie miałbym ochoty mu pomóc. Po nim zjawił się kolejny i kolejny, i tak to się potoczyło. W ten sposób moje hobby i moja praca złożyły się w jedno – mówi Harald.

Do odwiedzanego przez nas miejsca przybywali i nadal przybywają nie byle jacy szefowie kuchni. Jednym z nich był dobrze znany czytelnikom FOOD & FRIENDS Norbert Niederkofler z trzygwiazdowej restauracji St. Hubertus w Rosa Alpina Hotel, który jest



Obecnie kwiaty ogórecznika goszczą w kuchniach tysięcy szefów kuchni, w ogrodzie Haralda pojawiły się już wiele lat temu.



Tutejszy wybór marchwi może przyprawić o zawrót głowy. Gospodarz sprowadził nasiona z różnych zakątków globu.

teraz jednym z najważniejszych klientów Haralda. Szef kuchni zaopatruje się tutaj w rozmaite gatunki ziół. Jak podkreślał w rozmowie z nami, nie szczędzi na warzywa do swojej restauracji – w sumie sam Norbert korzysta z produktów pięćdziesięciu okolicznych rolników, co ma istotny wpływ na wsparcie tych często bardzo niewielkich producentów. Plonami Haralda zachwycają się też kucharze z oddalonego o niemal 300 kilometrów opisywanego przez nas w salzburskiej edycji FOOD & FRIENDS dwugwiazdkowego Ikarusa w Hangar-7.

Hobby gospodarza rozrosło się na tyle, że dzisiaj próbuje uprawiać warzywa i zioła z całego świata, także te, których do niedawna nie znał. – Bardzo lubię nasiona roślin, o których zupełnie nic nie wiem – mówiąc to, Harald pokazuje nam warzywo, którego sami nigdy wcześniej nie widzieliśmy. – Pracował u mnie emigrant z Afryki, który, ujrawszy to warzywo, wykrzyknął coś w rodzaju „jakuta”! Nie miałem pojęcia, co to takiego, zatem zademonstrował mi, jak się je przyrządza i spożywa. Spróbowałem, ale to nie było mój smak. Teraz hoduję dla niego w sumie dziesięć roślin.

Mówi, że smakują lepiej niż w jego rodzinnym Senegalu – opowiada Harald.

Co jest hitem wśród warzyw Haralda? – Dziś gwiazdkowi szefowie bardzo chętnie sięgają po meksykańskie miniaturowe ogórki albo po chiński topinambur – wyjaśnia gospodarz, częstując nas tym ostatnim, który okazuje się rześki, słodki i lekko orzechowy w smaku. W ogrodzie Haralda można też znaleźć korzeń maca, który w Andach rośnie na wysokości czterech tysięcy metrów, a tu świetnie się przyjął na siedmiuset metrach.

– Lubicie kolendrę? – Tak – odpowiadamy chórem. – No widzicie, a ja nie – wyznaje z rozbrajającą szczerością Harald. Na szczęście jego indywidualne preferencje go nie ograniczają, więc posadził w swoim ogrodzie kolendrę z Boliwii. Daje nam ją do spróbowania – pachnie niesamowicie, a w smaku jest intensywniejsza niż ta, do której jesteśmy przyzwyczajeni. Ma też bardziej wyczuwalną cytrynową nutę. – Po boliwijskiej zasadziłem meksykańską kolendrę, jednak nie różnią się znacznie w smaku,

hitem okazała się jednak peruwiańska – mówi gospodarz i częstuje nas nią.

Haraldowi marzy się jakiś daleki wyjazd za granicę, w czasie którego podskoliłby się z zakresu uprawy mniej znanych w Europie gatunków. – Świetnie byłoby wybrać się do Chin, tamtejsze warzywa są najlepsze na świecie. Nie wzgardziłbym też podróżą do Peru, skąd bardzo chętnie przywiózłbym mnóstwo nasion, by zasadzić je tu, w Tyrolu Południowym – mówi rozmarzony.

Czy jego niesamowita pasja to dobry biznes? – Można powiedzieć, że dziś jakoś mi idzie. Co prawda nie mogę sobie kupić nowego mercedesa albo jechać na Malediwy dwa razy w roku, ale cieszę się tym, co mam. Wszystko zależy też od tego, na co stawiasz w życiu – podsumowuje ze szczerym uśmiechem Harald.

www.aspinger.com



CHIŃSKI TOPINAMBUR



Gourmetstube Einhorn

Dwugwiazdkowy jednorożec

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA



Niewielkie Mauls może się pochwalić dwugwiazdkową restauracją.

➤ TATAR WOŁOWY Z ALPEJSKIM KAWIEM
➤ FAŁSZYWA DYNIA

Po jedenastu godzinach jazdy samochodem z Poznania pokonujemy wreszcie przełęcz Brenner, przekraczając tym samym austriacko-włoską granicę. Dwadzieścia pięć kilometrów za nią mieści się Romantik Hotel Stafler, w którym spędzimy pierwszą noc w Tyrolu Południowym. To tu znajduje się także najdalej wysunięta na północ we Włoszech, nagrodzona przez michelinowski przewodnik restauracja – dwugwiazdkowa Gourmetstube Einhorn. Pierwsze wzmianki o miejscu, do którego docieramy, pochodzą z XIII wieku. Działała tu wtedy poczta i wymieniano konie przed wyczerpującą przeprawą przez słynną przełęcz. Zapewne musiano też porządnie nakarmić wozaków. Dziś w budynku znajdują się hotel, dwie restauracje, rodzinne muzeum (Kramer Haus), w którym odbywają się także prywatne przyjęcia i biznesowe wydarzenia, oraz gospodarstwo z krowami, świniami, końmi, kurczętami i owcami. To właśnie ono oraz plony z należących do właścicieli pól zaopatrują hotelową kuchnię. Biznes należący od kilku pokoleń do

rodziny Staflerów prowadzą siostry Irene i Angelika. Ich brat i mąż Irene też działają w rodzinnej firmie, zarządzając gospodarstwem, polami i należącym do nich lasem.

– Pierwotnie hotel nazywał się Einhorn (niem. jednorożec), jednak w latach dwudziestych ubiegłego wieku ludzie zaczęli nazywać go Stafler od naszego rodzowego nazwiska – tłumaczy Irene, dodając, że z czasem o nazwie Einhorn zapomniano. – Gdy w 2012 roku otworzyliśmy naszą restaurację gourmet, nazwaliśmy ją Gourmetstube Einhorn, by przypomnieć historię tego miejsca.

W kuchni spotykamy szefa Petera Girtlera, pochodzącego z pobliskiej wsi Tyrolczyka, który kiedyś marzył o tym, by zostać mechanikiem samochodowym. Na szczęście stało się inaczej, choć, jak sam przyznaje, kuchnia nie była na początku jego bajką. – Im dłużej pracowałem w kuchni – od zmywaka przez staże po pełnienie bardziej eksponowanych ról – tym bardziej zdawałem sobie sprawę, że to odpowiednie dla mnie miejsce i że mam do tego dryg. Poza tym lubię tę pracę, więc patrząc z perspektywy, uważam, że w młodości podjąłem słuszną decyzję – mówi Peter.



Gourmetstube Einhorn to wizytówka wielopokoleniowego biznesu rodziny Stafler.

➤ FILET Z WOŁOWINY Z NEBRASKI Z ORGANICZNYM BURAKIEM



Kramer Haus to rodzinne muzeum, ale i miejsce organizacji wydarzeń, także kulinarnych.

➤ GĘSIA WĄTRÓBKA



Szef kuchni zdobywał doświadczenie w bardzo dobrych restauracjach, takich jak Hotel Castel, Parkhotel Laurin, oraz w rezydencji Heinza Winklera w Aschau. Z rodziną Staflerów związany jest już od osiemnastu lat. – Kiedy przyjechałem, działał tu dom gościnny z klasyczną kuchnią, choć muszę przyznać, że na bardzo wysokim poziomie – wspomina. Peter przekształcił ją w wyrafinowaną restaurację. Docenił to przewodnik Michelin, nagradzając ją dziesięć lat temu pierwszą gwiazdką. Później przyznano jej jeszcze wiele innych wyróżnień i rodzina Staflerów wraz z Peterem w 2012 roku postanowiła stworzyć niewielką restaurację gourmet. Decyzja się opłaciła, bo po czterech latach francuski przewodnik nagrodził ją drugą gwiazdką.

– Obranie kierunku nie było z początku wcale łatwe. Goście przyjeżdżający tu, by przenocować w hotelu, różnią się od tych, którzy wybierają się do nas wyłącznie na menu degustacyjne. Dlatego postanowiliśmy stworzyć dwie restauracje, co okazało się krokiem w dobrą stronę – podsumowuje Peter. Druga restauracja nazywa się Gasthofstube Stafler i serwuje tradycyjne dania kuchni Tyrolu Południowego. – W mojej kuchni sięgam po tradycyjne produkty i składniki

charakterystyczne dla tego regionu. Rzecz jasna większość z nich pochodzi z naszego gospodarstwa. Teraz to oczywiste, ale wiercie mi, że osiemnaście lat temu musiałem się nieźle nagłowić, bo nie mieliśmy tu zbyt wielu dobrych lokalnych dostawców. Dzisiaj blisko współpracujemy ze świetnymi ludźmi, między innymi z gospodarstwem Aspinger Raritäten – tłumaczy szef kuchni. Na gości czeka cztero- lub ośmiodaniowe menu degustacyjne, w którym tradycja przeplata się ze współczesnością. Z wizyty tutaj zadowoleni będą też wegetarianie, gdyż czeka na nich wersja bezmięsna.

Jeżeli zamierzacie tej zimy szusować w Tyrolu Południowym i chcielibyście odwiedzić hotel i restaurację Staflerów, pamiętajcie, że są one zamknięte od stycznia do początku lutego. Właściciele podjęli taką decyzję ze względu na oddalenie od stoków narciarskich, a poza tym w tym czasie Peter pracuje zwykle nad nowym menu. Warto więc zajrzeć tu na przednówku, bo spiżarniane zapasy są wtedy nadal imponujące, a kreatywność szefa największa.

www.stafler.com



AUDI Q7 – MOC GODNA ALPEJSKICH SZCZYTÓW

Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom technicznym i systemom wsparcia kierowcy Audi Q7 może mierzyć się z każdym wyzwaniem, także tak ekstremalnym jak strome alpejskie podjazdy. Pomimo imponujących rozmiarów i przestronnego wnętrza, tak niezbędnego podczas naszych dalekich wypraw zdjęciowych charakterystyka jazdy jest porównywalna do podróży sportowym samochodem. Opcjonalny układ czterech kół skrętnych, stały napęd quattro i nowa lekka konstrukcja podwozia Audi Q7 gwarantują zwinność oraz komfort w każdej sytuacji i w każdych warunkach.





Miramonti Boutique Hotel

Guten Morgen, pod nami Merano

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA
Wybrany przepis znajdziesz na końcu magazynu.



Location, location, location. Wspaniałe widoki towarzyszą gościom zarówno w pokojach czy spa, jak i w restauracjach.

↑ MUS Z FOIE GRAS, KURKI, KONFITOWANA CYKORIA, CHLEB SCHÜTTELBROT, PESTO Z ORZECHÓW WŁOSKICH

Gdy docieramy do hotelu, powoli zaczyna się ściemniać. Już widok, który się roztacza z jego lobby, zapiera nam dech, a z okien naszego pokoju możemy podziwiać rozświetlony kurort Merano, który urokliwie otulają Dolomity. Sam hotel też stanowi niezwykłą atrakcję. Niekwestionowanym ulubieńcem gości, zwłaszcza instagramerów, jest basen infinity, czyli taki, w którym pływa się, mając wrażenie, że się nie kończy. I choć moim faworytem jest japoński onsen, to nie da się ukryć, że to basen jest dziś jedną z najważniejszych wizytówek Miramonti.

Właściciele tego obiektu Carmen i Klaus Alberowie wpadli sobie w oko w szkole hotelarskiej. Siedem i pół roku temu udało im się urzeczywistnić wspólne marzenie o otwarciu własnego hotelu. Hotelarstwo znają od podszewki, ponieważ mając zaledwie dwadzieścia cztery lata, zaczęli prowadzić należący do nich obecnie hotel dla znanego w południowym Tyrolu potentata budowlanego. Różne czynniki sprawiły, że przedsięwzięcie się nie powiodło. – Całą uwagę poświęcaliśmy wtedy cyfrom, czyli zupełnie nie tak, jak sami chcieliśmy prowadzić

hotel. Decyzja o odejściu była bardzo bolesna – wspomina Klaus. Austriacki Obergurgl był kolejnym miejscem, gdzie nasi gospodarze przez cztery lata zajmowali się trzema rodzinnymi hotelami. – To był dobry czas, jednak nie potrafiliśmy zapomnieć o Tyrolu Południowym. Zacząłem więc przyglądać się rynkowi, sprawdzać, co jest na sprzedaż lub ewentualnie do wynajęcia. Miramonti miał spore problemy z płynnością, a właściciel coraz mniej cierpliwości do prowadzenia tego biznesu, złożyliśmy więc ofertę. Nie mieliśmy zbyt wielu własnych środków, byliśmy wciąż młodzi i choć mogliśmy liczyć na wsparcie rodziców, to niekoniecznie na wsparcie finansowe. Postawiliśmy więc na crowdfunding, do którego dorzucili się nasi krewni, przyjaciele i goście. W ten sposób zebraliśmy kapitał, który pozwolił nam zaciągnąć pożyczkę w banku. Od początku chcieli przekształcić to miejsce w hotel butikowy, pierwszy tego rodzaju w tym regionie. – Na każdym własnym produkcie należy odcisnąć swoje piętno, chcieliśmy więc pozycjonować się jako rodzinny hotel butikowy. I to nie taki tylko z nazwy, ale taki, w którym właścicieli można spotkać na miejscu – tłumaczy Klaus. – Od 2012 roku bardzo wiele się tu



Carmen i Klaus Alberowie to nowa generacja nowoczesnych hotelarzy w Tyrolu Południowym.



zmieniło. Ulepszamy i przeobrażamy to miejsce, by było wyjątkowe i to nie tylko w skali Tyrolu Południowego. – Przyjmujemy tu gości przez trzysta trzydzieści dni w roku, podczas gdy okoliczne hotele z reguły są czynne jedynie przez mniej więcej siedem miesięcy. Zainwestowaliśmy już kilkanaście milionów euro, więc wydłużony okres otwarcia stanowi dla nas warunek przeżycia – wyjaśnia gospodarz. – Mówimy tu o połączeniu biznesu, pasji i miłości, ale przecież bez pieniędzy nic się nie uda. Na początku mieliśmy więcej pracowników niż gości, lecz wierzyliśmy, że klienci muszą to docenić. Zdawaliśmy sobie jednak sprawę, że będziemy musieli o nich powalczyć z takimi miejscowościami jak Sölden, Ischgl lub Kitzbühel, czyli kurortami narciarskimi z krwi i kości. Trzeba było się naprawdę wyróżnić, by przyciągnąć wymagających gości. Rzecz jasna hotelowa kuchnia absolutnie nie mogła odstawać od stworzonego przez Klausa i Clarę modelu. Jej szefowi, pochodzącemu z Treviso Massimo Geromeli, nieobce są kuchnie gwiazdkowych restauracji. Pracował w paryskim Il Carpaccio, mediolańskim Four Seasons Hotel, a także w wielu znanych restauracjach Tyrolu

Południowego. Każdą z trzech restauracji w Miramonti wyróżnia indywidualny charakter oraz menu, w którym nie brakuje najlepszych składników z regionu. W Stube na gości czekają dania kuchni południowotyrolskiej, a w swobodniejszej Klassik potrawy w stylu comfort food. Karta Panoramy to z kolei fine dining nie tylko z niesamowitym widokiem, ale także z michelinowskimi rekomendacjami. Tutaj goście mogą wybierać między set menu i à la carte. – W Panoramie serwujemy coś w rodzaju „włoskiego fusion”, czyli połączenia kuchni Tyrolu Południowego z kuchnią Italii – tłumaczy Massimo. – Chcemy pokazywać Włochy i naszą kuchnię w nieoczywisty sposób. Nie zamierzam jednak nikogo przestraszyć, dlatego bazuję na powszechnie znanych produktach – śmieje się szef kuchni. – Danie na talerzu ma wyglądać na proste, nawet jeśli jego przygotowanie zajmuje nam mnóstwo czasu. Musimy też jednak myśleć o gościach, którzy zostają u nas na parę dni, nie możemy pozwolić, by się znudzili naszą kuchnią. W naszych restauracjach mamy różne pułapy cenowe, jednak wszystkie składniki są możliwie najwyższej jakości.



Czy doświadczony szef kuchni Massimo Geromel przyciągnie do Miramonti michelinowską gwiazdkę, przekonamy się już wkrótce.

➤ RAVIOLI Z ŻABNICY, OPIENIEK, DYNIA, PRAŻONE ORZECHY LASKOWE Z LANGHE I ŚMIETANA Z CZOSNKIEM Z DOLINY RESIA

W marcu przyszłego roku Klaus i Carmen chcą zaproponować gościom Merano coś absolutnie wyjątkowego. Właśnie nabyli designerską willę, w której przez pięć lat mieszkał słynny Kanadyjczyk Tyler Brûlé, twórca magazynów „Wallpaper” i „Monocle”. – Tyler uwielbia Merano, dlatego otwarto tu sklep Monocle, co jest ewenementem, gdyż jego sklepy powstają wyłącznie w dużych i znanych miastach. Merano na pewno sporo na tym zyskało – mówi Klaus. – Gdy usłyszeliśmy, że jego pochodząca z lat sześćdziesiątych willa jest na sprzedaż, nie zastanawialiśmy się długo. W dużej mierze zachowamy oryginalny wystrój wnętrz, ponieważ Tyler urządził ją z wielkim smakiem. Planujemy wynajmowanie domu łącznie z obsługą, gdyż zależy nam na utrzymaniu domowego klimatu. Myślimy o czymś na kształt sztokholmskiego Ett Hem. Jedyne, czego nie będziemy w stanie zaproponować gościom, to ten niesamowity widok – śmieje się Klaus, wskazując na położone ponad tysiąc metrów niżej Merano.

www.hotel-miramonti.com



Bad Schörgau Laboratory for FUture GAstronomy

Tekst — CAMILLA HULTQVIST, IGOR GRZESZCZUK Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA



Silhouette Gourmet Spa, czyli detoks ze wspaniałą kuchnią i winami organicznymi, to jedna z wizytówek Bad Schörgau.



Powodów, dla których warto tu przyjechać, nie brakuje. Choćby ten, by odwiedzić wspaniałe Silhouette Gourmet Spa z doskonałą kuchnią i organicznymi winami. Na gości czeka też La Fuga, czyli podróż w czasie w siedemnastu aktach, podczas której szef kuchni Mattia Baroni i właściciel Gregor Wenter prezentują swoją wizję przyszłości gastronomii. Wszystko dzieje się w interakcji z głównymi widzami tego futurologicznego spektaklu.

O godzinie 19 Gregor wita zgromadzonych przed kominkiem gości. Zaczyna od rodzinnej historii, czyli wspomnienia o tym, jak jego rodzice Rosi i Sepp Wenterowie przybyli tu w 1975 roku, gdy Bad Schörgau był małym domem gościnnym z ośmioma pokojami. – Moi rodzice mieli tu zostać najwyżej rok, jednak przyszła wtedy na świat moja siostra, zatem zostali rok dłużej, a potem pojawiłem się na świecie ja. Parę lat później, w 1986 roku, rodzicom nadarzyła się okazja kupienia Bad Schörgau, w którym wystartowali z ambitną kuchnią i restauracją gourmet. Lokal odwiedzali goście z Wenecji i Werony, a nasze dania rybne były słynne na północy Włoch. Niestety, gdy zaczęło iść naprawdę

dobrze i zaczęliśmy rozbudowę hotelu, tato zmarł. Zdecydowaliśmy, że zastąpię go w kuchni. Nie było lekko, a to, co na początku gotowałem, było, mówiąc szczerze, niezbyt smaczne – wspomina Gregor.

Nasi gospodarze zyskiwali za to coraz większą popularność dzięki prowadzonemu tu spa. Stworzyli też serię kosmetyków na bazie sosny karłowej. – Powoli się wdrażałem i muszę przyznać, że było coraz lepiej. Wpadłem na pomysł, że sosnę karłowatą można także z powodzeniem wykorzystać w kuchni. Był to strzał w dziesiątkę, zainteresowały się nami media, a telewizja Rai 1 przedstawiła siedem naszych przepisów. W 2011 roku miałem ochotę trochę odsapnąć od kuchni i wtedy moje miejsce zajął Egon Heiss, partner mojej siostry. Wprowadził naszą restaurację na jeszcze wyższy poziom i w 2014 roku otrzymaliśmy pierwszą gwiazdkę Michelin – opowiada gospodarz. – Gdy w ubiegłym roku Egon odszedł, zastanawiałem się, czy nie wrócić do kuchni. Przypadek sprawił jednak, że moja dziewczyna zobaczyła w telewizji Mattię i stwierdziła, że mówi on o kombuczy i fermentacji zupełnie tak, jakby mnie słyszała. Postanowiliśmy się z nim spotkać i już po dziesięciu minutach wiedzieliśmy, że chcemy razem pracować. I tak Mattia zaczął kierować kuchnią naszej



Gregor Wenter przy kominku opowiada gościom o rodzinie i La Fudze.

➤ BRUSCHETTA



➤ STEK W BAWELNIE

➤ GRASICA

gwiazdkowej restauracji i powstał projekt La Fuga, który dziś poznacie.

– Czuliśmy pewien niedosyt, nie chcieliśmy prowadzić wyłącznie restauracji. La Fuga to bowiem coś więcej, to rodzaj filozofii, w której jak w soczewce skupia się to, co jest dla nas naprawdę ważne. To nasze laboratorium, nasza przyszłość i nasza gastronomia. La Fuga (po włosku: ucieczka) to inny sposób myślenia, lepszy niż dotychczasowy i taki, którym chcemy żyć w kuchni – tłumaczy Gregor i prowadzi nas do kuchni, gdzie z ośmioma pozostałymi gośćmi zasiadamy za drewnianą ławą. Jesteśmy widzami i uczestnikami intrygującego spektaklu, podczas którego szef kuchni po każdym daniu podchodzi do nas i wtajemnicza w pracę swojego laboratorium przyszłości.

– Naszym zadaniem jest łączenie tradycji z wiedzą. Uaktywniamy tkwiące w żywności właściwości lecznicze i wzmacniające. Chętnie spoglądamy wstecz, by zrozumieć, dlaczego pewne receptury wyglądają tak, a nie inaczej – tłumaczy Mattia Baroni. – Dużo fermentujemy, konserwujemy i tworzymy nowe smaki za pomocą mikroorganizmów i enzymów. To czyni naszą kuchnię naturalniejszą, zdrowszą i bogatszą w witaminy. Za chwilę podam wam na przykład danie

zawierające naturalne probiotyki. Gdy latem zbieraliśmy w górach pokrzywy, pachniały niesamowicie. Chcieliśmy zachować ten zapach i ususzyliśmy je. Risotto, które zaraz zaserwujemy, jest przygotowane na kefirze i posypane tymi właśnie pokrzywami.

Kolejne opowieści wypełniają wieczór, który upływa w przyjemnej, niespiesznej atmosferze. Trzeba przyznać, że żadne z siedemnastu serwowanych podczas niego dań nie jest wydumane, przeciwnie, poznajemy kuchnię bardzo przystępną, pełną lekkości i czystych smaków. W zasadzie przemawiają do mnie wszystkie potrawy, no może poza sezonowanym na sucho przez dwa miesiące gołębkiem, którego konsystencja jest na tyle specyficzna, że propozycja ta na pewno nie byłaby moim pierwszym wyborem.

– La Fuga narodziła się z potrzeby komunikacji. Wszystko, co znajdziecie w Alpes, jest i tutaj, tyle że wcześniej. Potrawy, które serwujemy tutaj, trafiają następnie do restauracji, jednak w innej postaci. Z początku myśleliśmy, że nasi goście mogą nie być na to gotowi, ale okazało się, że jest na odwrót. Oczywiście musimy utrzymywać naszą kuchnię na odpowiednim poziomie zrozumienia, ale wierzymy też, że wszystko może się udać za sprawą „the power of food”, bo Alpes



SZEF KUCHNI MATTIA BARONI



SEZONOWANA GOŁĘBIA NÓŻKA

to wciąż główna restauracja Bad Schörgau – tłumaczy Mattia.

Po kolacji ponownie zasiadamy przy kominku, a Gregor zdradza nam swoje plany. – Już wkrótce pojawiają się u nas kucharze z kopenhaskiej Nomy, ze słynnego The Nordic Foodlab, a także z akademii w San Sebastian, która współpracuje z restauracją Mugaritz. Zapraszamy wyjątkowych gości z Nowego Jorku, Francji i Londynu. Chcemy, żeby mógł się u nas spotkać cały świat. Na razie tworzymy fundamenty i fermentujemy tysiąc kilogramów buraków – śmieje się Gregor. – Wierzmy, że to nowy ruch w gastronomii. Nasz sposób myślenia musi się zmienić i to nie jest kwestia mody, tylko zdrowia.

Częstując nas tuż przed końcem wieczoru kombuczą Matti, Gregor deklaruje bardzo górnolotnie: – To napój, który nas połączył i sprawił, że chcemy rzucać wyzwanie przyszłości – mówi. Wznosimy więc toast za przyszłość gastronomii zarówno w Bad Schörgau, jak i na całym świecie.

www.bad-schoergau.com



JOGURT Z LACHEN



NOWA GAMA PRODUKTÓW



BATATY KROJONE
2,5 kg



MIESZANKA BATATÓW
I PIETRUSZKI
2,5 kg



DUET CUKINII W ĆWIARTKACH
2,5 kg



MARCHEWKA ŻÓŁTA,
KORZEN PIETRUSZKI
I POŁÓWKI BRUKSELKI
2,5 kg

PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY

POZNAJ WIĘCEJ PRODUKTÓW Z GAMY HOME MADE ORAZ CAŁĄ OFERTĘ BONDUELLE FOOD SERVICE
WEJDŹ NA STRONĘ WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.PL

AO Haller

Tekst — MAGDALENA KACZYŃSKA Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA
Wybrany przepis znajdziesz na końcu magazynu.



GNOCCHI Z FIOLETOWYCH ZIEMNIAKÓW, SER GÓRSKI, LIŚCIE GORCZYCY



Z restauracji rozpościera się piękny widok na położone poniżej Bressanone.

➤ PSTRĄG, MLECZKO Z ORZECHÓW WŁOSKICH, KAPUSTA, WERBENA CYTRYNOWA

Słońce prześwieca przez chmury, oświetlając dwudziestotysięczne miasteczko Bressanone – znane jako miejsce urodzenia słynnego himalaisty Reinholda Messnera – oraz otaczające je góry. Obserwujemy ten spektakl z tarasu malowniczo położonego, otoczonego winnicami hotelu Haller, w którym znajduje się restauracja AO.

Posiadłość, jak to często tu bywa, należy obecnie już do trzeciego pokolenia rodziny właścicieli. Z gospodarstwa dziadków przekształciła się ona w prowadzoną przez Michaelę i Hansa Pilcherów gospodę. Obecnie zarządzanie miejscem przejęły ich dzieci: Teresa, która jest jego sercem i duszą, oraz jej brat Simon, współtworzący wraz z przyjacielem Levinem Grünenem, a prywatnie partnerem Teresy, kuchnię. Tak jak kiedyś ich rodzice młodzi właściciele postanowili wprowadzić rewolucyjne zmiany. W pierwszej połowie tego roku w restaurację AO tchnięto ducha nowoczesności. Po ponownym otwarciu, które nastąpiło w maju, wnętrze

zyskało nie tylko nowy wygląd, ale i całkiem świeże kulinarne oblicze. – Przedtem była tu tradycyjna karczma serwująca klasyczne dania kuchni Tyrolu Południowego. Pomyśleliśmy jednak, że jesteśmy młodzi i w naszym życiu zwiedziliśmy kawał świata, jedliśmy w niejednej restauracji, w wielu pracowaliśmy. Chcieliśmy zatem nasze doświadczenia przenieść na tutejszy grunt i postawić na fine dining – wyjaśnia Teresa. W tym momencie z kuchni wylania się jej partner Levin, którego poznała podczas jednego ze swoich zagranicznych wyjazdów. – Pochodzę z Belgii. Po ukończeniu szkoły pracowałem przez jakiś czas w kraju, a potem wyjechałem się do Australii, gdzie przez rok praktykowałem w kuchniach różnych restauracji. Kolejnym etapem była Szwajcaria i to właśnie tam poznałem Teresę – wspomina z uśmiechem Levin.

I tak trzy lata temu Teresa wróciła do rodzinnego Tyrolu Południowego już nie sama, ale z Levinem. Ambitny kucharz nie zaprzestał jednak poszukiwania kolejnych doświadczeń i trafił do coraz to bardziej prestiżowych miejsc. – Pracowałem dla słynnej, otwartej dwa lata temu restauracji Brix o.1 w Brixen. Odbyłem też



Młody włosko-belgijski duet kucharzy wysoko zawiesił sobie poprzeczkę.

☛ GŁOWIZNA CIEŁĘCIA, CEBULKA PERŁOWA, KAPARY, PIKLE

sześciomiesięczną praktykę w Nomie. Jestem ogromnie dumny, że byłem częścią jej zespołu w czasie, kiedy ponownie otrzymała drugą gwiazdkę Michelin. Noma to ciężka praca, ale i niezwykle znajomości, a przede wszystkim bardzo intensywna lekcja zawodu – mówi Levin.

Doświadczenia Simona i Levina pozwoliły im stworzyć lokal, który podczas swojego niedługiego funkcjonowania przyciągnął rzesze miłośników kuchni i zdobył uznanie krytyków. Formuła wysokiej kuchni nie przysłoniła autentyczności, której źródłem są lokalne produkty oraz owoce i warzywa ze znajdującego się na terenie posiadłości ogrodu. – Nasze składniki pochodzą głównie z najbliższej okolicy, przykładem może być pstrąg, którego tu widzicie. Gotujemy go powoli w mleczku sporządzonym z orzechów włoskich zbieranych na terenie naszej winnicy. Wołowina pochodzi zaś z doliny Villnöss, z małego gospodarstwa, w którym produkuje się nabiał, ale i wysokiej jakości mięso wołowe. Roztacza się stamtąd niewiarygodny widok na góry. Szanujemy składniki, które do nas trafiają, dlatego staramy się wykorzystać każdą część tuszy. Na przykład z ozorków oraz policzków przyrządzamy terrinę

w francuskim stylu – wyjaśnia Simon, podając nam kolejne dania.

Niezaprzeczalnym atutem hotelu Haller są również otaczające go winnice. Są one nie tylko źródłem wspaniałych widoków, ale i miejscem, gdzie produkuje się owoce, z których później wytwarzane są podawane w restauracji wina. Półtora hektara ziemi jest królestwem seniora Hansa Pilchera, byłego szefa kuchni restauracji, a obecnie zapalonego winiarza, który z troską dogląda rosnących na krzewach gron veltlinera, sylvanera, rieslinga, Müllera Thurgau oraz szczepu najbliższego jego sercu – kernera. – Należąca do nas winnica jest niewielka, ale dostarcza nam wiele radości. Tutejsze wina idealnie pasują do naszych dań. Mają w sobie dużo ciała, ale i sporo owocu oraz orzeźwiającej kwasowości – mówi.

Po kilku dniach pobytu, otwierając kolejną butelkę wina, mamy wrażenie, że skądś ten smak już znamy, także historie, które piszą Tyrolczycy z południa, są często podobne. Bo rodzinne biznesy kwitną tu od stuleci, podobnie jak dojrzewają te świetne winogrona na wysokich alpejskich zboczach.



ZESTAWY ŚWIĄTECZNE I KOSZE UPOMINKOWE



Oferta świąteczna dostępna w sklepach stacjonarnych

DH VITKAC (poziom 4)
ul. Bracka 9, Warszawa
+48 22 310 73 72
delikatesy13.bracka@delikatesy13.pl

PASAŻ 13 (poziom -1)
Rynek Główny 13, Kraków
+48 12 617 02 27
delikatesy@delikatesy13.pl

Delikatesy¹³
WINA, SERY I INNE...
www.delikatesy13.pl

Vinoteka¹³
www.vinoteka13.pl



Pur Südtirol 100% lokalnie

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA
Przepisy znajdziesz na końcu magazynu.



➤ ZUPA KREM Z CUKINII Z POMIDOROWYMI PALUSZKAMI GRISSINI



W 2009 roku Ulrich Wallnöfer wraz z Güntherem Hölzlem wpadli na pomysł stworzenia butiku gourmet, w którym sprzedawano by wyłącznie lokalne produkty. Krótka rzecz ujmując, wspólnicy chcieli, by południowi Tyrolczycy jedli lepiej. Dziesięć lat temu nikt nie sądził, że pomysł ten okaże się strzałem w dziesiątkę, zwłaszcza w dość tradycyjnym alpejskim południowym Tyrolu.

Ulli, jak go tutaj zdrobniale nazywają, ma właśnie przerwę między spotkaniami z nowymi dostawcami, więc udaje nam się z nim chwilę porozmawiać. To także pora jego lunchu, który składa się z tego, co oferuje otwarty bufet w butik w Lanie. To tutaj mieści się także biuro właścicieli oraz magazynu. Przed dziewięcioma laty nasi gospodarze powołali do życia pierwszy butik w Merano, a do dzisiaj ich działalność powiększyła się o trzy kolejne filie, za miesiąc zaś otwarty zostanie piąty butik.

– W 2009 roku na rynku dominował trend polegający na tym, że potężni gracze zaczęli rosnać w siłę, przez co mniejsze sklepy musiały zwijać żagle. I choć nie brakowało świetnej jakości produktów, to nikt do końca nie umiał dotrzeć z nimi do konsumentów. Stąd nasz pomysł, bo gdy widzieliśmy, jak wraz z powstaniem

kolejnego supermarketu, swój interes zmuszony był zamknąć kolejny, dajmy na to, lokalny rzeźnik, krew nas zalewała – wspomina Ulli. Jednocześnie na półkach zaczęły się pojawiać produkty coraz gorszej jakości. – Razem z Güntherem przypatrywaliśmy się temu z bólem serca, zależało nam, by jakoś powstrzymać rozwój wypadków. Pomyślcie – znajdujemy się w niezwyklej położeniu geograficznym, mamy naprawdę niesamowite produkty, a jednocześnie to wszystko u nas umiera. Zgroza. Zdawaliśmy sobie sprawę z ogromnego potencjału tego regionu, bo obserwowaliśmy go w branży winiarskiej, z której zresztą wyrastamy – tłumaczy nasz rozmówca, dodając, że wraz z Güntherem w 1997 roku powołali do życia Meraner Weinhaus. Obecnie mają w ofercie trzy tysiące win, z których aż tysiąc sześćset pochodzi z małych lokalnych winnic.

– Doszliśmy do wniosku, że warto wdrożyć projekt polegający na sprzedaży produktów w stu procentach wytwarzanych tu, w Tyrolu Południowym. Znajdujemy się w sercu Europy, w Alpach. Zadaliśmy sobie pytanie, co my, jako przedsiębiorcy, jesteśmy w stanie zrobić dla naszej małej ojczyzny. Jak możemy wspierać zrównoważony rozwój? Jaką rolę powinni odgrywać dostawcy? Dzięki burzy mózgów określiliśmy, w czym jesteśmy naprawdę dobrzy, i doszliśmy do wniosku, że całkiem sprawnie



Wprowadzenie lunchy w butik w Lanie było strzałem w dziesiątkę. Codziennie w ofercie jest kilka świeżych dań przygotowanych na bazie lokalnych produktów.

☛ SZPINAKOWE SZPECLE Z SOSEM ŚMIETANOWYM Z SZYNKĄ



handlujemy lokalnymi produktami, uwrażliwiając jednocześnie konsumentów na ich wartość i smak. A wszystko w estetycznym wydaniu i w miłym otoczeniu. Pogłowiliśmy się trochę i odpowiedzieliśmy sobie na wszystkie nurtujące nas pytania. Wiedząc, w jaką stronę chcemy podążać, przystąpiliśmy do poszukiwania dostawców i producentów.

Pomysł naszych gospodarzy zmaterializował się po roku, kiedy to w Merano powstał pierwszy butik. – W zeszłym roku mieliśmy w sprzedaży towary pochodzące od dwustu sześćdziesięciu ośmiu wytwórców. Największą część z nich stanowią rolnicy, z którymi nawiązaliśmy osobiste kontakty. Po dziesięciu latach tworzymy całkiem sporą rodzinę – uśmiecha się Ulli. – Dzisiaj można u nas nabyć niemal dwa tysiące pięćset lokalnych produktów, które sprzedajemy, dbając o lokalne wartości wpisane w DNA naszej działalności. Nie znajdziecie u nas na pewno niczego modyfikowanego, wszystko jest sezonowe i podąża za porami roku. Mamy niezwykle szczęście żyć w przyjaznej strefie klimatycznej, bliskość Morza Śródziemnego powoduje, że na przykład truskawki owocują u nas od początku maja do końca października. Teren rozciągający się na siedmiu tysiącach dwustu kilometrów kwadratowych zaczyna się na wysokości dwustu, a kończy na dwóch tysiącach metrów nad poziomem morza, co daje

w sumie rozpiętość tysiąca ośmiuset metrów wysokości, na których można stosować najrozmaitsze metody upraw i hodowli. Wszystko to sprawia, że mamy tu mnóstwo niezwykłych składników, z których znakomita większość jest dostępna w naszych butikach.

Projekt wzbudził zainteresowanie klientów nie tylko w Tyrolu Południowym, ale i za granicą. – Wciąż ktoś nas pyta, czy nie chcielibyśmy rozszerzyć działalności na takie miasta jak Praga, Moskwa, Hamburg lub Londyn. Zawsze odpowiadamy: „To nie ma sensu”, przecież sprzedajemy produkty w stu procentach lokalne. Za to możemy bardzo chętnie pomóc przy tworzeniu projektów, które w podobny sposób promowałyby lokalność. Pracujemy tak z rolnikami w Szwajcarii, gdzie na półkach znajdują się wyłącznie rodzime produkty. Przeszczepiliśmy zatem naszą filozofię na inny grunt. Chętnie dzielimy się też naszą wiedzą w dziedzinie zarządzania biznesem i handlu – tłumaczy Ulli.

– Po części przejmujemy też ryzyko, z którym muszą się mierzyć inni przedsiębiorcy, a to, czy inwestycja nam się zwróci, zależy wyłącznie od Szwajcarów. To w pewnym sensie rozwinięcie naszego projektu, które daje nam odpowiedź na pytanie, czy warto działać w podobny sposób w innych miastach, dajmy na to w waszym rodzinnym Poznaniu. Miejsce jest tak naprawdę nieważne,

bo rolnicy mają wszędzie bardzo podobne problemy. Najważniejszy jest oczywiście produkt, ale może się okazać, że brakuje odpowiednich opakowań albo że produkcja odbywa się za daleko klienta. Często też kuleją sprzedaż czy marketing. Jedyna rzecz, co do której nie ma wątpliwości, to jakość produktu, jednak często to nie wystarcza, by zaoferować go dużym graczom, dlatego że rolnicy nie zawsze produkują na masową skalę. Owoce ich pracy są najczęściej dostępne przez wycinek roku, co odróżnia ich od sieci spożywczych. Na szczęście klienci zaczynają to rozumieć, co dla tradycyjnego handlu nie jest najszcześniejsze, bo tam myśli się w innych kategoriach. Rolnik myśli z kolei przez pryzmat umów. My ich jednak z nikim nie zawieramy, bo ograniczałoby to nasze relacje.

Również meble i pozostałe wyposażenie butików stworzyli lokalni producenci, a wystrój zaprojektowano specjalnie z myślą o Pur Südtirol. Odpowiada za niego przyjaciel właścicieli. Butiki różnią się od siebie nieznacznie, każdy z nich skupia się na czymś innym. Ten w Merano ma charakter wine baru, mniejszy akcent położono tu na lunchy. Z kolei lokal w Bolzano to raczej bistro, a ten w Bruneck bardzo przypomina butik w Lanie. Za miesiąc nastąpi otwarcie piątego w Brixen, który będzie stanowił połączenie wszystkich stylów, jednak pod kątem designu ma być zupełnie nową

jakością. – To będzie najnowocześniejszy i najbardziej zdigitalizowany butik. Jego innowacyjność polega na pełnej integracji z działającym od siedmiu lat sklepem on-line. W Brixen skorzystamy także z przydomowego ogródka, by wpisać się w koncepcję „from farm to table”.

W Lanie, gdzie rozmawiamy z Ullim, początkowo mieściły się tylko biuro i magazyn. Obiekt znajduje się w industrialnej okolicy, co różni go od pozostałych butików. – Pomysł otwarcia tu butiku wyszedł od naszych pracowników, którzy wielokrotnie pytali nas, czy nie można by stworzyć tu miejsca, w którym sami chcielibyśmy się stołować. Brakowało tu faktycznie alternatywy, która odpowiadałaby naszym gustom. Pomyśleliśmy też, że w zasadzie również inni są w tym samym położeniu i tak właśnie zrodził się Pur Südtirol w Lanie – mówi Ulli.

Otwarcie piątego butiku jest najlepszym dowodem na to, że właścicielom udało się wypromować lokalne produkty pochodzące od lokalnych producentów w na tyle atrakcyjny sposób, że nie tylko poprawiła się jakość żywności, ale i zyskało na tym zrównoważone rolnictwo w całym regionie.

www.pursuedtirol.com

Miil restaurant

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA
Wybrany przepis znajdziesz na końcu magazynu.



Szef kuchni Daniel Werth



Okolica jest tłumnie odwiedzana przez turystów z całego świata. I mylicie się, sądząc, że są to jedynie miłośnicy białego szaleństwa. Gości przyciąga przede wszystkim rozgłos, jakim się cieszą tutejsza kuchnia i winnice. Ich miłośnicy nie omijają również znajdującej się w Cermes w gminie Tschermes, oddalonej zaledwie dziesięć kilometrów od miasteczka Lana restauracji Miil.

Do Kränzelhof docieramy, kiedy słońce chowa się już za horyzontem. Dzisiejszy wieczór będziemy mieli okazję spędzić w liczących ponad sto lat murach dawnego młyna, w którym rozgościła się obecnie restauracja Miil. Malowniczo położony Kränzelhof ma długą tradycję uprawy winorośli. Sześć hektarów należących do niego winnic znajduje się na wysokościach od 300 do 600 metrów nad poziomem morza na południowo-wschodnich zboczach doliny Merano.

Miil prowadzi właściciel i szef kuchni Othmar Raich wraz z zespołem. Nas przyjmuje head chef Daniel Werth, który pracuje tu już niemal dziesięć lat. – Kiedy zaczynałem, kuchnię zajmował się jedynie Othmar.

Serwował wtedy kilka prostych potraw, takich jak nasze alpejskie Knödeln. Od tego czasu zmieniło się tu wiele zarówno jeśli chodzi o menu, jak i wnętrza restauracji. Dziś nadal przyjmujemy gości w dawnych częściach lokalu, mamy jednak również nową salę. W sumie możemy gościć sześćdziesiąt osób – wyjaśnia Daniel.

Tutejsza kuchnia stanowi połączenie tradycyjnych dań Tyrolu Południowego i Włoch serwowanych z nowoczesnym twistem. – Większość naszych gości pochodzi z Austrii, Niemiec i Szwajcarii. Przyjeżdżają do nas, aby rozkoszować się śródziemnomorskimi smakami. Mamy również klientów z Włoch, którzy pragną z kolei prawdziwego górskiego jedzenia, takiego jak Speck, wieprzowina czy nasze tradycyjne Knödeln. Staramy się więc znaleźć złoty środek, aby wszyscy byli zadowoleni – mówi Daniel. Zerkamy na salę. Czy rzeczywiście goście są zadowoleni? Zdaje się, że tak, bo oto w ten środowy wieczór lokal pęka w szwach.

W serwowanych w Miil lokalnych potrawach ogromne znaczenie ma rzecz jasna sezonowość, co jak twierdzi Daniel, niejednokrotnie przyprawia kucharzy o ból głowy. Wybór lokalnych produktów jest tak wielki, że trzeba się śpieszyć, aby nie przegapić pory na nie. – Przygotowując menu, staramy się być otwarci. Sięgamy przede wszystkim



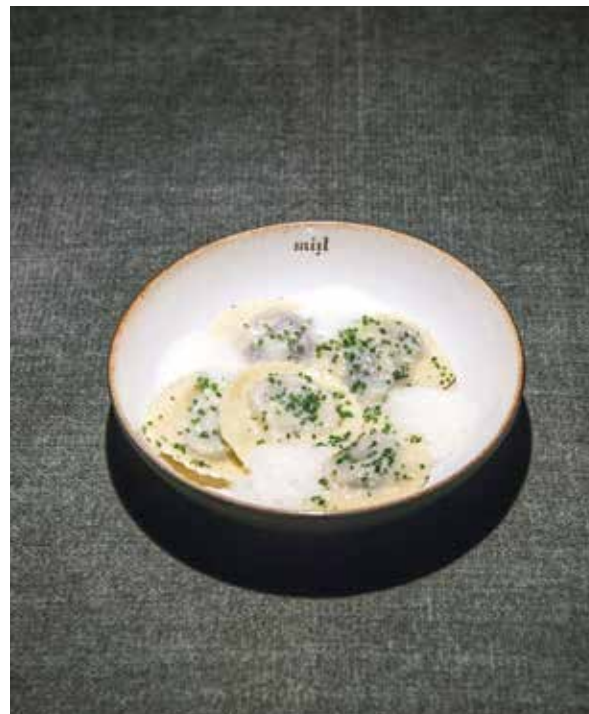
☛ RISOTTO Z SIANEM I KASZTANAMI JADALNYMI Z VÖLLAN

po składniki lokalne i ekologiczne, ale nie stronimy również od tych z reszty świata – mówi head chef.

Daniel nie skończył jeszcze trzydziestu lat. Mimo młodego wieku, zanim trafił do Miil, praktykował w kilku restauracjach z gwiazdkami Michelin. – Pracowałem w trzygwiazdkowych lokalach w Niemczech, a także w nagrodzonych gwiazdkami restauracjach w Austrii i Trydencie. Pierwsze lata mojej kariery były bardzo intensywne, ale już jako dziecko wiedziałem, że chcę zostać szefem kuchni... albo lekarzem – śmieje się Daniel.

I trzeba przyznać, że ów niedoszły medyk działa w kuchni z niemal chirurgiczną precyzją, o czym się przekonaliśmy tego wieczora nie tylko my, bo restauracja pękała w szwach. Stary młyn i nowa kuchnia – to się w Cermes dobrze sprawdza.

www.miil.it



☝ RAVIOLI Z ZIEMNIAKÓW, KASZANKA Z KREMOWĄ MELASĄ

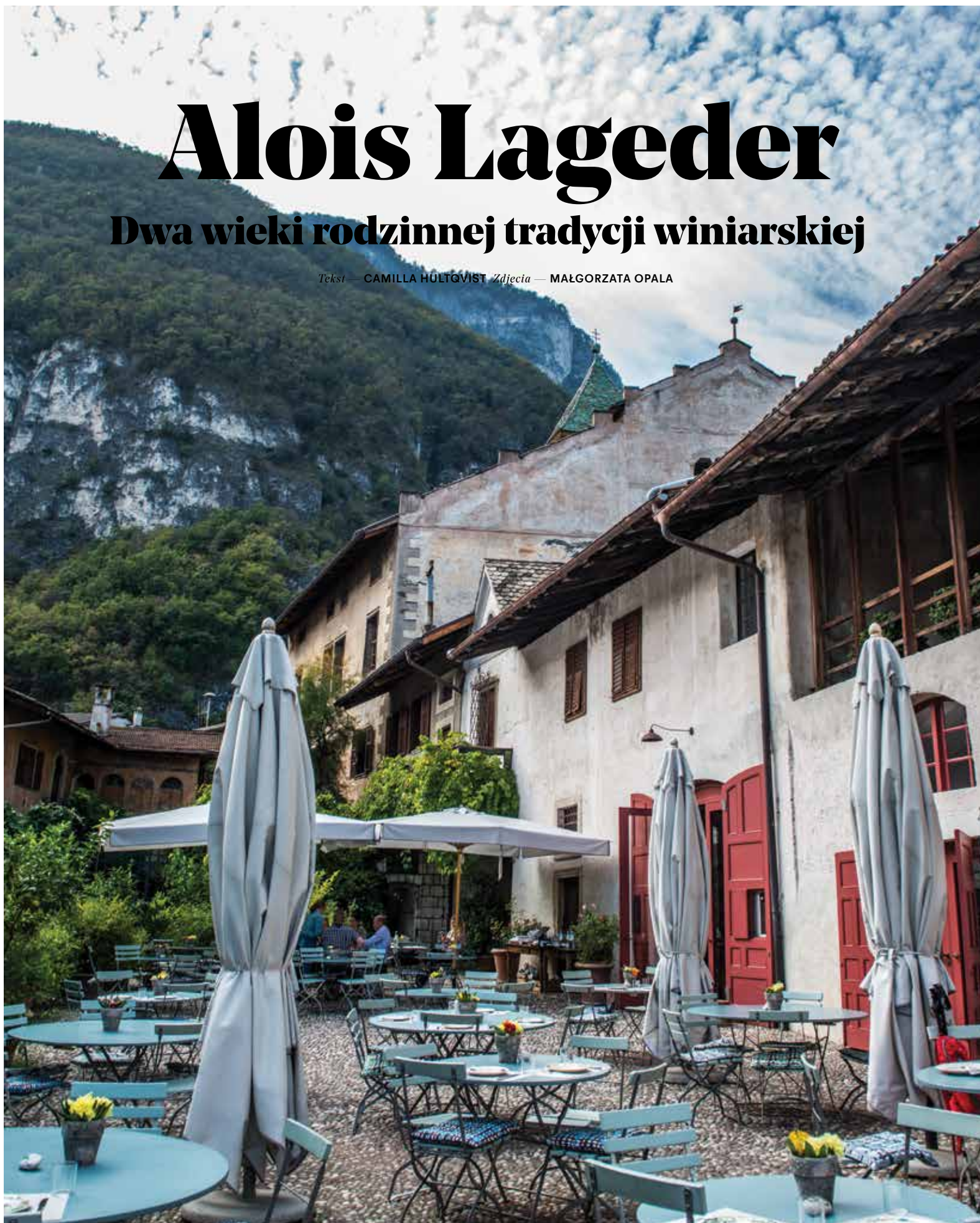
Po Wiedzę Poza Szlak

sprawdź wyprawy na goforworld.com

Alois Lageder

Dwa wieki rodzinnej tradycji winiarskiej

Tekst — CAMILLA HULTQVIST Zdjęcia — MAŁGORZATA OPALA



Simon Passini, sommelier w Vineria Paradeis, zabierze was w podróż po smakach win pochodzących z okolicznych wzgórz.

➤ SELEKCJA WĘDLIN I PRZYSTAWEK RESTAURACJA VINERIA PARADEIS



Jesteśmy dwadzieścia kilometrów na południe od Bolzano. Drogą Alto Adige Wine Road – mijając niekończące się sady jabłkowe, kolejną dumę Tyrolu Południowego – wjeżdżamy do miasteczka Magré, GPS prowadzi nas wąskimi uliczkami.

To właśnie tutaj entuzjaści enoturystyki przyjeżdżają do słynnej wytwórni win Alois Lageder na degustację doskonałych trunków lub by wzbogacić domową kolekcję o kilka ciekawych etykiet. Działa tu także serwująca organiczną kuchnię restauracja Vineria Paradeis. A przez większą część roku goście mogą jeść potrawy i delectować się winem na wspaniałym dziedzińcu. Zimą zaś miło jest się ogrzać wewnątrz przyjemnie urządzonej restauracji.

Firmę Alois Lageder założył w 1823 roku Johann Lageder i od tego momentu, przez blisko dwieście lat jest w rękach tej samej rodziny. Obecnie zarządza nią i dba o produkcję wina piąte i szóste pokolenie z Aloisem Clemensem Lagederem i Aloisem Lagederem na czele. Na pięćdziesięciu hektarach winorośl uprawiana jest biodynamicznie, a firma znana jest w okolicy z doskonałego łączenia tradycji z nowoczesnością, dzięki czemu powstaje tu trzydzieści siedem win

klasyfikowanych w trzech kategoriach: Classical Grape, Compositions i Masterpieces. Alois Lageder produkuje wina odzwierciedlające różnorodność Tyrolu Południowego.

– Na stosunkowo niewielkim obszarze mamy kilka typów gleby, co umożliwia uprawę wielu odmian winorośli – mówi Simon Passini, sommelier restauracji Vineria Paradeis, idąc w stronę winnicy. – Spójrzcie na stok, zobaczycie tam białe wapienne skały oraz czerwony porfir. Tylko w tym miejscu rośnie dziesięć odmian winorośli. Na wysokości sześciuset, siedmiuset metrów, na wulkanicznych glebach, w chłodniejszym klimacie panują idealne warunki dla rieslinga. Nasza najwyższa winnica znajduje się na wysokości dziewięciuset metrów. Wyróżnia nas też nieco inne podejście do uprawy, zazwyczaj przystępujemy do zbiorów nieco wcześniej niż inni, zależy nam bowiem na charakterystycznej rześkości wina. Staramy się też utrzymywać równowagę, a w związku z tym rezygnujemy z monokultury na rzecz większej bioróżnorodności. Dlatego też na naszych ziemiach znajdziecie wiele ziół, które przyciągają rozmaite owady.

Pośrodku winnicy niedawno powstał także ogród Grandorto, nowy projekt, z którego nasi rozmówcy



Nowoczesne wnętrza i niemal 200 lat historii. To kwintesencja Tyrolu Południowego.

➤ GNOCCHI ZIEMNIACZANE Z POMIDORAMI I KOZIM SEREM



ALOIS CLEMENS LAGEDER



Woły wypasane są zazwyczaj na górskich pastwiskach w Val Venosta na wysokości 1300 metrów nad poziomem morza.

są niezwykle dumni. Motywem przewodnim jest biodynamiczność – całe gospodarstwo stanowi mikrokosmos, w którym koegzystuje wiele roślin i zwierząt. To właśnie z tego ogrodu pochodzą warzywa, z których szef Alessandro Miragoli korzysta w kuchni organicznej restauracji Vineria Paradeis. Swą nazwę zawdzięcza ona winnicy ulokowanej na stoku ponad nią. W 2007 roku, kiedy powstała, serwowano tu prostą kuchnię, głównie sery i dodatki do win. Kilka lat później wzbogaciła się o kuchnię z prawdziwego zdarzenia oraz kartę z przystawkami, kilkoma daniami głównymi, mięsem, potrawami śródziemnomorskimi i regionalnymi. Wszystko oczywiście organiczne.

Poza biodynamicznymi winami i warzywami właściciele od niedawna mają w sprzedaży także

organiczne mięso. – Od kilku lat mamy woły, dzięki czemu przywracamy bioróżnorodność – tłumaczy Simon Passini. – Trzymamy je w winnicy w Bassa Atesina dopiero po pierwszych zbiorach, w przeciwnym wypadku zwierzęta zjadłyby sadzonki. Woły wypasane są zazwyczaj na górskich pastwiskach w Val Venosta na wysokości 1300 metrów nad poziomem morza, dzięki czemu mogą przebywać na zewnątrz przez cały rok, a to się rzadko zdarza – wyjaśnia Simon. Pomysł prowadzenia hodowli zrodził się w wyniku długoletniej współpracy Aloisa Lagedera z rolnikiem Alexandrem Agethlem z organicznej mleczarni Hofkäserei Englhorn w Val Venosta. Wołów nie tuczy się i nie wysyła do rzeźni w młodym wieku, przez trzy, cztery lata przebywają na pastwiskach. Teraz po raz pierwszy firma zacznie sprzedawać także organiczną wołowinę. Tu również coraz silniejszy akcent kładzie się na konsumpcję odpowiedzialną i bardzo regionalną.

www.aloislageder.eu



Bioróżnorodność to dziś wizytówka wielu winnic i gospodarstw znajdujących się w Tyrolu Południowym.

ADRIATYK I ALPY W JEDNYM KIELISZKU

Tekst — ULRICH WALLNÖFER Zdjęcia — MATERIAŁY PRASOWE, MAŁGORZATA OPALA

WINO MOŻE SIĘ STAĆ FURTKĄ,
PRZEZ KTÓRĄ DOTRZEMY DO
NAJWSPANIALSZYCH ZAKĄTKÓW
ŚWIATA.



Autorem tekstu jest Ulrich Wallnöfer który wraz z Güntherem Hölzlem wpadli na pomysł stworzenia butiku gourmet, w którym sprzedaje się wyłącznie lokalne produkty. Wspólnicy chcieli, by południowi Tyrolczycy jedli lepiej. Dziesięć lat temu nikt nie sądził, że pomysł ten okaże się strzałem w dziesiątkę.

Oddech staje się nieco szybszy w oczekiwaniu na to znane, jednak za każdym razem nowe uczucie towarzyszące odkorkowaniu, nalewaniu i smakowaniu nieznanego dotąd wina. Każda butelka zabiera nas w podróż, stanowi zaproszenie winiarzy, by zasiąść wraz z nimi do stołu i doświadczyć historii ich ziemi, rzemiosła i pasji. Wino może się stać furtką, przez którą dotrzemy do najwspanialszych zakątków świata. Ponad dwadzieścia pięć lat temu Carlo Spitaler, nieżyjący już założyciel Exportunion Italia, dał światu możliwość skosztowania włoskich win w ich pełnej okazałości, dzieląc się przy tym dorobkiem winiarzy z całym światem. Dziś jego dziedzictwo to jedna z czołowych firm handlujących włoskimi winami i alkoholami wysokoprocentowymi na całym świecie. Obecnie nad firmą pieczę sprawuje Günther Hölzl i Christian Gruber. Dbają oni, by w skład portfolio firmy wchodziły wina z wszystkich regionów Włoch słynących z winiarstwa, najbliższe ich sercu są oczywiście te z Alto Adige. W tym najbardziej wysuniętym na północ winiarskim regionie Włoch znanym również jako Tyrol Południowy, gdzie Alpy łączą się niemal z Morzem Śródziemnym, winorośl często pnie

się na wysokościach sięgających nawet tysiąca metrów, powstają wina, którymi zachwycają się enolodzy z całego świata. Często są to bardzo niewielcy producenci, dlatego, będąc tu, koniecznie spróbujcie tych niesamowitych trunków łączących w kieliszku Morze Śródziemne i Alpy. Trudno opisać tak wielu świetnych winiarzy, postanowiliśmy więc wybrać trzech naszych ulubionych.

Winnica Kornell

Siedemset lat uprawy winorośli zapewniło winnicy Kornell szczególne miejsce, które powstało na ziemi o jeszcze bogatszej historii. Źródła archeologiczne wskazują, że winorośl rosła tu już w czasach starożytnych, co sprawia, że plony pochodzące z tych terenów jak mało które nadają się do produkcji win najwyższej jakości. Dziś specjalnością winnicy Kornell są ciepłe i treściwe wina czerwone, które swój charakter zawdzięczają w głównej mierze wyjątkowemu terroir, a także świeże wina białe, wyróżniające się wspaniałym roślinnym aromatem.

Sauvignon „Cosmas”

Cosmas oznacza po grecku porządek i stanowi tym samym idealną nazwę dla sauvignon



Winorośl często pnie się na wysokościach sięgających nawet tysiąca metrów, powstają wina, którymi zachwycają się enolodzy z całego świata.

blanc o słomkowej barwie i krystalicznie czystym aromacie agrestu oraz roślinnym posmaku liści pokrzyw i dojrzałych owoców. Sauvignon ujarzmił tę paletę dzięki wyraźnym mineralnym nutom oraz wytrawnemu smakowi, które pozostawia w ustach.

Merlot „Staffes”

Wyrafinowany, ale i zarazem przystępny merlot, który zaintryguje koneserów i nowicjuszy. Proces dojrzewania tego wina trwa dwa lata – dwanaście miesięcy spędza ono w 225-litrowych barriques, rok natomiast w butelkach. Po tym czasie „Staffes” ujawnia swoją głęboko rubinową barwę

oraz aromat dojrzałych malin przełamany gorzką czekoladą. Wino jest owocowe, ciepłe oraz pełne i na długo zostawia w ustach przyjemny posmak.

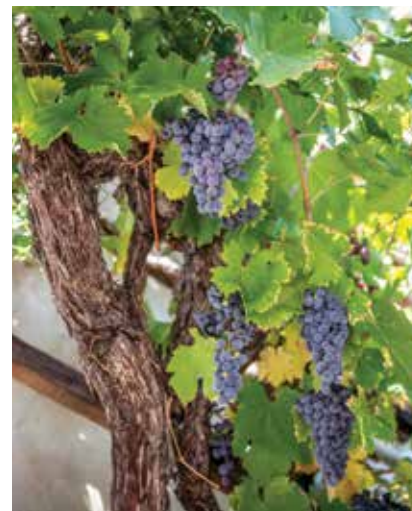
Cuvée „Zeder”

To głęboko rubinowe cuvée stanowi najlepsze świadectwo tego, że międzynarodowa mieszanka może stanowić tło dla autochtonicznej odmiany, jaką jest lagrein. Nuty owocowe w aromacie i smaku to zasługa szczepu merlot, zaś cabernet sauvignon wraz z lagreinem podkreślają doznania smakowo-węchowe wspaniałymi akcentami balsamicznymi, czekoladowymi i tabaki. To mieszanka silna i głęboka jak

drewno cedrowe, od którego czerpie swoją nazwę.

Winnica Rottensteiner

Jest ona usytuowana w samym sercu najlepiej na świecie położonych terenów uprawnych dla szczepu lagrein. Rodzime odmiany są siłą napędową tej winnicy, która od dziesięcioleci słynie z wirtuozerskiego i pozbawionego skazy rzemiosła. Dno doliny otaczającej Bolzano, stolicę Tyrolu Południowego, oferuje idealne warunki klimatyczne i geologiczne dla ekspresywnych i treściwych czerwonych win, których esencja spleta się zasadniczo z ich pochodzeniem. To prawdziwe i oryginalne regionalne wina o niebanalnych charakterze.



St. Magdalener Premstaller

To kulminacja autochtonicznych szczepów winorośli Tyrolu Południowego: vernatsch – znanego także jako schiava – któremu subtelności dodaje niewielka, ale znacząca w finałowym efekcie domieszka lagrein, oferująca temu czerwonemu winu głębię i ciało. Nie dziwi więc, że St. Magdalener uznaje się za klasyczną regionalną mieszankę czerwonych szczepów.

Lagrein Riserva

Eleganckie i uwodzicielskie rodzime czerwone wino uchodzi za flagowe dla tej winnicy. Kryje się w nim aromat fiołków, gorzkiej czekolady i lukrecji. To dobrze zbudowane wino z wyczuwalnymi, ale jednocześnie aksamitnymi taninami.

Lagrein Riserva Select

Tyrol Południowy i smak jego najwyższej jakości win podsumowany w jednej butelce. Trunek ten powstaje z winogron zbieranych ze starych krzewów, dojrzewa w barriques z francuskiego dębu, rozwija

owocowy aromat z nutami wanilii oraz gorzkiej czekolady. Doskonała propozycja o pięknie zbudowanych i jednocześnie uwodzicielsko gładkich taninach.

Winnica Valle Isarco

To jedna z najbardziej wysuniętych na północ winnic Włoch, której sławę przynoszą niezrównanie rześkie i esencjonalne białe wina oraz soczyste czerwone wina tworzone z winogron rosnących na południowych krańcach regionu. Winnica Valle Isarco postrzega wyjątkowy mikroklimat swojej lokalizacji jako wyróżniającą ją siłę i jest zaangażowana w ochronę i promocję tej ekologicznej wyjątkowości poprzez szacunek i zrównoważoną uprawę winorośli.

Kerner Aristos

Głęboko aromatyczne, owocowe i zniewalająco pikantne białe wino o ujmująco przenikliwej słomkowej barwie. Siedmiomiesięczne dojrzewanie na osadzie uszlachetnia aromat i smak wina, nadając mu wyraźny zapach brzoskwini i dobrze

wyważony, rześki smak z nutami gałki muskatołowej.

Pinot Grigio

Genialny, bladozłoty przedstawiciel jednych z najlepszych klasyków wśród międzynarodowych odmian białego wina. Jego elegancko wyraźny aromat jest zdominowany przez zapach gorzkich migdałów. Oferuje doskonałą równowagę między kwasowością i strukturą smaku.

Pinot Blanc Aristos

Jako jedna z najczęściej uprawianych białych odmian w Europie pinot blanc ma niezliczone cechy regionalne. Południowotyrolski pinot wyróżnia się elegancją, rzeźkością i finezją. Po siedmiu miesiącach dojrzewania na osadzie drożdżowym Aristos ujawnia swój złożony aromat, któremu towarzyszy wyraźny i rześki smak z eleganckim, wykwinowym zasoleniem i godną podziwu długością.

www.exportunion.it

export union Italia

THE PARTNER FOR ITALIAN WINES



1ST

PARTNER
FOR ALL
ITALIAN WINES

EKSPORTER WIN WŁOSKICH

- pełna gama włoskich win i alkoholi
- wszystkie popularne rozmiary butelek, wino nie butelkowane oraz „bag in box”
- kompleksowa obsługa. Od konsultacji po rozwiązania logistyczne