

гид: ресторация

ВКУС

www.vkusmedia.ru

1/2014 январь-февраль

iPad версия



18+

**УРОК ОТ
ШЕФ-ПОВАРА:**
Венгерский суп-гуляш

Дегустация:
Его Величество
Пот-Пай

ГУРМЭ-ТУР:
Австрия -
кладовая
изысканных
вкусов

РЕЙТИНГ:
НАЙДИ
СВОЙ СТЕЙК

Страна:
Street food

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ
ПРОЕКТ:**
История поваренной
книги

**Проект «Европа
в зимней спячке»:**
завтраки европейских столиц

Гурмэ-тур

★ DÖLLERER

АВСТРИЯ.

Кладовая изысканных вкусов

Безусловно, мы знали, что гастрономический туризм – это череда сменяющихся вкусов, ароматов, дегустаций и экскурсий. Но то, что нам предложила компания Vinostria, превзошло все ожидания. Всего за два дня наши представления о гастрономии Австрии перевернулись с ног на голову. Мы умудрились попробовать шоколад с начинкой из рыбы, полюбить вино, которое раньше не принимали, поесть съедобные папиросы, получить десятки комплиментов от шеф-поваров, подружиться с несколькими австрийскими семьями и просто-напросто без оглядки влюбиться в современную, яркую и креативную Австрию.

Текст и фото: Лилия Низамова,
Юлия Мельник

Ресторан Esszimmer

Юля:

Наше путешествие началось в Зальцбурге. Личное знакомство с нашими партнерами прошло в ресторане Esszimmer. Вкратце расскажу о Наталии и Фридрихе. Вместе они занимаются индивидуальными и групповыми гастрономическими турами, подбирая только действительно интересные и эксклюзивные места. Задача наших партнеров — показать другую Австрию, с современной гастрономией, качественными продуктами и изысканными винами. Итак, ресторан. Кухня была на высоте, сразу в блюдах мы заметили наличие знакомой нам тыквы и свеклы. Здесь мы вспомнили про качественную, продуманную гастрономию хороших европейских ресторанов, и так будет всегда на протяжении нашего путешествия.

Лиля:

Ресторан отмечен тремя «поварскими колпачками» (4 «колпачка» — эталон совершенства). На аперитив Фридрих предложил заказать очень легкое



белое вино из сорта гелбер мускателлер (ароматный легкий аперитив с живительной кислинкой). Позже свою трапезу в других ресторанах мы часто начинали с него. Мы решили остановиться на белых винах Австрии, изучая грюнер вельтлинер и совиньон блан.

Знакомство с местной кухней можно начать с обеденного меню с мотивами молекулярной кухни. Вообще, любой продукт, будь то вино, рыба или даже хлеб, аутентичен, произведен здесь. Мы пробовали гольца на пару, который составил идеальный дуэт с карри. Нежнейшая телятина с белыми

Рыбное и мясное блюдо в ресторане Esszimmer

грибами и картофельным мини-штруделем прекрасно гармонировала с красным вином из сорта сент-лоурент. На десерт ассорти сладостей вместе с бокалом бееренауслезе.



Представители Vinostria Наталия Нидэрхубер и Фридрих Пихлэр

Семейный бизнес Döllerer

Оригинальная подача десерт в Döllerer



Лиля:

Döllerer — семейное предприятие моей мечты. Отелом, винотекой, фермой владеет одна большая семья,

и каждый в ней выполняет свою, важную роль. Вечером нас ожидал ужин в гастро-



номическом ресторане. Мы встретились у камина. Выпили по бокалу розового фризанте. На комплимент нам вынесли «папиросы» из закусок (подаются в коробке, как из-под сигар) и нежнейшую охлажденную рыбу, выловленную в местных озерах, на азиатский манер, с желе из

имбиря и огурца, на горке из зерен риса и полосок нори. Альпийскую кухню представлял один из лучших шеф-поваров Австрии — Андреас Дюллерер.

После коктейля мы зашли в основной зал ресторана. На ужине можно выбрать полное меню (съесть его нереально, поскольку шеф-повар будет баловать и баловать комплиментами) либо несколько блюд.

По словам шеф-повара Андреаса, оригинальную подачу (макарунс на палочках в камне, рыба на рисе) он придумывает сам. За курс может быть подано до 15 позиций, гостю больше не осилить. Девиз ресторана: «традиция в сочетании с креативностью». Андреас Дюллерер благодаря деликатесам со всего мира и высококачественным региональным продуктам из региона Зальцбург создал из традиционных блюд современную классику. Это и есть его Cuisine Alpine,



Комплименты от ресторана Döllerer

за которую Дюллерер получил 3 «колпачка» и всевозможные награды.

Юля:

Говоря о кухне ресторана Döllerer, хочу сказать только одно: настолько продуманной, сбалансированной, эстетичной и действительно высокой кухни я, пожалуй, до этого нигде не пробовала. Это совсем не Австрия со штруделями и шницелями, это место гастрономического прогресса, который спрятан в ее глубине, по-

дальше от традиционных туристических маршрутов. За ужином мы также узнали, что семейство Döllerer владеет своим производством колбас, джемов. У них есть фермерское хозяйство, винотека. Даже гель для мытья и шампунь в отеле собственного производства. Очень приятно находиться внутри такого большого механизма, в котором каждый из членов семьи трудолюбив, талантлив и по-настоящему счастлив.



Инсталляция эндорфинов рядом с фабрикой Zotter



Юля:

Подъехав к шоколадной фабрике Zotter, мы заметили веселую и креативную инсталляцию эндорфинов, с которой тут же начали фотографироваться. После мы обратили внимание, что из дверей фабрики все выходят очень счастливые, как дети. Спустя два часа мы поняли почему. Войдя внутрь, первым делом я заметила бабушку, сидящую на

входе (позже нам расскажут, что эта бабушка — мама хозяина фабрики, и фабрика построена прямо в пяти шагах от ее дома). Эта пожилая женщина все время причитает: «Хоть бы все было хорошо!» Вот она, родительская тревога, которая не прошла, даже когда Zotter вошел в десятку лучших шоколате мира. Здесь воплощены самые «крейзи» идеи, начиная от шоколада с кузнечиками, червями и

кровью и заканчивая кладбищем идей, которые остались не востребованными покупателями шоколада. Каждые два года команда фабрики выкапывает одну идею, которой дает второй шанс. «Три раза выкапывали вкус рябины, — говорит менеджер фабрики, — и каждый раз она оказывалась провальной». Пересматривая мой любимый фильм «Чарли и шоколадная фабрика», я каждый раз понимаю, что это сказка, а оказавшись на фабрике Zotter, я не могла поверить, что это реальность.

Лиля:

Экскурсия по фабрике Zotter — это шоколадный театр с 16 станциями, на каждой из которых можно попробовать шоколад. Здесь одно правило: дети следят за родителями! Берите дегустационную ложку

Памятное
фото
хозяином
фабрики
Zotter



Цоттер делает 80 тысяч шоколадных плиток в день. В производстве используется 60% солнечной энергии. Используют более 1 миллиона литров молока и 200 тонн сахара в год.

и отправляйтесь в путешествие по миру производных какао-бобов. Участники пробуют шоколад с рыбой, кровью свиньи и тимьяном, червяками и миндалем, горгонзоллой — итого 365 начинок (на каждый день!). Не повезите — это вкусно! Затем все смотрят фильм о шоколаде, сидя в зале на мягких мешках из-под какао-бобов. Далее можно понаблюдать за производством шоколада через стекло: перед вами дегустация какао-бобов из разных стран, комната с ингредиентами, которые используются в пригото-

влении шоколада. Тут тебе и кузнечики, и шафран, и те самые червяки. Наконец вы попадете в зал, где перед вами, словно скоростные поезда, движутся различные шоколадки: не стесняйтесь, пробуйте. И запивайте водой (по всей территории фабрики есть фонтанчики с чистой водой; в Австрии вообще вся вода чистая, и можно пить из-под крана). Есть на фабрике и бар, где можно попробовать горячий шоколад или ледяной коктейль. Берете один из передви- гающихся на механизме шоколадов,

бармен выдает вам красивый стакан с теплым молоком или сорбе, венчик, и вы сами делаете себе напиток. Насытившись шоколадом, вы попадаете в магазин. Шоколад продается не только в плитках, но и в шприцах, летающих тарелках-дисках. Можно найти очень интересные подарки и сделать эксклюзивную плитку самому. Нам посчастливилось пообщаться с господином Цоттером. Необычный позитивный и живой человек, фонтан идей. Знаете, о чем я подумала: плитка шоколада заряжает позитивом на вечер. А экскурсия на фабрику Цоттер зарядит позитивом на долгие-долгие вечера.



Пробуем
необычные
вкусы
шоколада
Zotter

Neumeister

Юля:

После сказочной фабрики с двумя сумками шоколада мы отправились в новый семейный отель. Ресторан отеля славится инновационной экспериментальной высокой кухней, молодым и уже известным на всю Австрию поваром, который успел получить два «колпачка» от справочника Го-Мийо. Нас ждал не просто ужин — скорее, творческий вечер от 22-летнего повара Харальда Ирка. Кухня оказалась действительно



но экспериментальной, похожей на молодое, угловатое, но перспективное вино. Меня поразили чипсы из мака и необычное сочетание текстур, форм и вкусов. У этого повара действительно большое будущее.

Лия:

В этом загородном отеле хочется выключить телефон, широко распахнуть окно, дышать взахлеб свежим воздухом после вечернего дождя, а затем присесть на веранде и забыться,

Ужин в
ресторане
Neumeister

наслаждаясь пейзажами. В каждом номере есть внутренний дворик, где можно погулять после завтрака или на закате. Этот отель просто пропитан темой природы. Такое ощущение, что эта гостиница дышит.

Даже в ресторане на комплимент подают закуску: мусс из лисичек с чипсами из косточек винограда на тарелке с камнями и мхом.

Шеф с уважением относится к природе, даже фермерская морковь или невзрачный трюфель могут стать ярким штрихом блюда с кроликом или сомом. Как вам, например, карамель в сухой ромашке или свекле?



Блюда из штирийских продуктов в ресторане Neumeister

Интересная подача — на пергаменте или войлоке.

Здесь используют только местные штирийские продукты — никаких международных деликатесов!

Семья делает более 20 видов сыра

(хозяйка — вегетарианка, поэтому здесь так активно развили сыроварение). Философия этого ресторана — уважение к еде и как следствие — наслаждение ею. Каждую неделю в меню появляется два-три новых блюда.

Weinhandl-Mühle

Хозяин фабрики по производству тыквенного масла



сертификаты на производство масла с этикеткой «настоящее штирийское масло», лишь немногие фермеры получили право выращивать тыквы для этого масла (производства не имеют права покупать тыквы на других полях). Семечки у штирийских тыкв более тонкие, а масло восхитительно ароматное, темно-зеленое, непрозрачное и совсем не горькое.

Лиля:

Я люблю ароматы еды и безумно счастлива, когда эти ароматы предвкушают знакомство с продуктом. Когда мы подъезжали к хозяйству по производству тыквенного масла Weinhandl-Mühle, в воздухе стоял

непередаваемый аромат тыквы. Если честно, до экскурсии на это хозяйство тыквенное масло я недооценивала, а теперь отдаю предпочтение исключительно ему.

Зеленое масло хранится в 80-литровых чанах. Изначально оно очень концентрированное и после приготовления должно некоторое время постоять, чтобы тяжелые вещества осели на дне.

Живет семья по соседству с магазинчиком и своим хозяйством. Вдоль грядки на 50-летие маслодела его сотрудники посадили аллею из деревьев. Наверное, очень красивое зрелище по осени, когда на поле желтеют тыквы.

Юля:

Утром мы отправились на фабрику по производству тыквенного масла. Довольно скромный и дружелюбный хозяин начал экскурсию со своего небольшого магазина, где кроме масла можно было купить и семечки, и чай, и соль его собственного производства, а также продукцию других соседствующих хозяйств. Здесь целая система контроля, которая гарантирует качество настоящего штирийского масла. Лишь некоторые производства имеют



Репсовое и тыквенное масло Weinhandl-Mühle

Винодельческое хозяйство Ploder-Rosenberg

Юля:

Завершили мы наше небольшое гастрономическое путешествие на семейной винодельне Ploder-Rosenberg. Добравшись до нее, первым делом мы имели большую честь попасть на семейный ужин виноделов. Когда у меня спросили, что я буду пить, я ответила: «Любое вино, кроме совиньон блан». Все вина за ужином были с яркими, выдающимися оттенками вкусов и в то же время довольно сбалансированные. Здесь мы попробовали оранжевое вино. Поскольку вина подавались в охлаждающих непрозрачных бочонках, во время трапезы мы не знали, что конкретно мы пили. В конце ужина выяснилось, что все вина были совиньон блан! Мне оставалось признать, что это были нетипичные совиньон блан. Далее была экскурсия по виноградникам, которую нам провел сын винодела Мануэль. Сказать о том, что

Мануэль
демонстрирует
амфоры



виноград выращивается без единого химиката, — это мало сказать. С виноградными недугами виноделы борются, выращивая у корней винограда розмарин и другие травы, закапывают навоз в коровьем роге, потом по определенному расписанию в разные сезоны выкапывают и опять закапывают.



Обед
у виноделов
Ploder

вают. Мы постепенно погружались в мир производства биодинамических вин, где природа живет в абсолютной гармонии и ни одна букашка не будет уничтожена виноделами, дабы эта цепочка оставалась в целостности и сохранности.

Наше кулинарное путешествие грандиозно завершилось под звон тончайших австрийских бокалов Zalto.



Хочется рассказать про архаическое, или оранжевое вино. Это белое вино, которое ферментируется вместе с кожицей винограда, чего не делается в традиционном способе производства. Сок и кожица контактируют друг с другом, благодаря чему вино становится танинным. Три месяца вино лежит в земле, в глиняной амфоре и только затем разливается



Дегустация
вина из
бочки

Лиля:

На винодельне Ploder-Rosenberg как почетным гостям нам был приготовлен обед, но мы задержались до ужина. Первым делом подали салат с чечевицей и зеленью. По словам Наталии, семья Пloedер представила нам традиционную австрийскую кухню. Так австрийцы едят дома. Вторым — основным горячим блюдом — стало ризотто со свеклой и свежим хреном. И на десерт — кнедль.

Чем уникально это хозяйство? Людьями и их подходом к своему делу. Это биодинамическое хозяйство, и для производства важен лунный цикл. Винодельня производит 3 типа вин: классических, вулканических и архаических.

по бутылкам. Отсюда такой цвет — оранжевый, и сами вина получили название оранжевых. В арсенале семьи 6 амфор по 450 литров каждая (из-под земли такую амфору могут достать только втроем). Затем мы отправились в помещение, где производят вина. Там вы можете попробовать молодое вино, забраться на бочку, откупорить ее и налить в бокал вино, тем самым изучив основных этапы рождения напитка. Наглядно и познавательно. На мой взгляд, такое обучение — самое удачное. Кстати, на производстве в зале около цистерн с винами висят картины австрийских художников, играет приятная музыка: вина рождаются в гармонии.

m | w moderato

СТУДИЯ ВКУСА



Нескучные корпоративы в студии вкуса Moderato

- Мастер-класс от шеф-повара
- Изысканный ужин, приготовленный своими руками
- Кулинарные соревнования
- Дегустация вин

и множество других вкусных развлечений!

(343) 278-76-74, 8-922-12-10-404

Екатеринбург, 8 Марта, 194

welcome@moderato-sv.ru; www.moderato-sv.ru