

Kreativnost s pinceto

Konstantin Filippou Dunaj

»To sem jaz!« Ko se Konstantin Filippou, Grk po videzu in starših, rojen v Gradcu, v prvem dunajskem becirku pozno zvečer poslavlja od gostov, se to le tistim, ki so tja zašli po naključju, sliši kot opravičilo. To je avantgardna kuhinja, ki jo je treba razumeti. To je pravzaprav performans! A je hkrati opravičilo. Toda navijačem, za tistih šest let, ki jih je Filippou preživel v italijanskem Novelliju. »To je bilo nujno za moj razvoj,« priznava. Zdaj, ko je lahko spet on. Razlog za radovedne dobrojedce, da obiščejo prednovoletni Dunaj.

UROŠ MENCINGER,
besedilo in fotografije

Maslo iz pražene čebule je trdo, da se struga, zato se še bolje topi na kruhu, ki je temen, hrpav, odličen. Mehurčki so iz Grkovi rodni krajev, štajerski schilcher (Strohmayr), ki se lepo ujame s tekočim rumenjkom v ocvrti miniaturni iz tapiokine moke. Zraven je še krompir, mini izdolben grizljaj, s kislo smetano in kaviarjem, ter tatar zlatovčice, za čajno žličko in prijetno nadraženost. Chefova miza je kar za šankom, za katerim pa se res govori grško. Filippoujeva ekipa je mlada, tetovirana in z vseh koncev, zato se spodobi, da uvodne jedi vsem na očeh, v preprostem prostoru, v katerem bi lahko stregli tudi študentske malice ali nazdravljali s pivom, pripravljajo Grk.

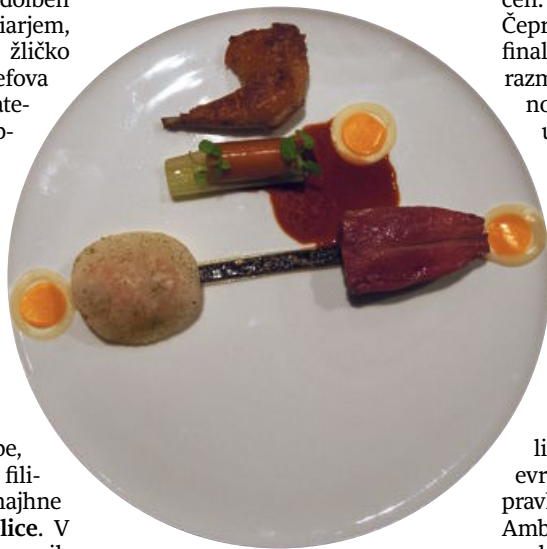
Iz Gradca na Dunaj

Njegovo orodje so pincete, tube, vrečke, žličke. Njegovo delo je filigransko. Ves večer sestavlja majhne cigare in reže majhne prepelice. V hrustljavi cigari je čežana rumovih rozin in grozdja, ki jo na vsakem koncu dopolnjuje parafit račjih jeter. Sli-



Konstantin Filippou, graški Grk na Dunaju

ko na krožniku dopolnjujejo še barve, oblike, teksture pastinaka, grozdnega želeja, grozdja, žametnega obliva. In vse to zaradi sočnih in nežnih, poča-



Golob, buča, hruška, krokant oljk, kosmulja, jetra

si pečenih prsi prepelice, ki ji mladi Grk odreže konce, da ostaneta le dva majhna grizljaja.

K Filippouju ne smeš priti zelo lačen. Moraš pa priti zelo radoveden! Čeprav se po štirih hodih in sladkem finalu tudi sitost pridruži zgečkanju razmišljanja, ko nihaš med zmedenostjo in očaranostjo. A tako je v umetnosti, kaj ne! S tem da se hrabri chef tega dobro zaveda. »Nobenega investitorja nimam, ki bi me podpiral. Žena mi pomaga ob svoji službi, sicer pa se borim. A sem zadovoljen!« V kuhinji je ob njem ekipa osmih, ki so skoncentrirani vsak na svojo jed. Ob takšnem minimalizmu, kot da bi lego kocke zlagali s pinceto, drugače ne gre. Pred desetimi leti je Filippou enako poskusil v Gradcu, evropski prestolnici kulture, ki je pravkar dobila moderni Kunsthaus. Ambient podobno sproščen, hrana enako ambiciozna in napredna. Šlo je le kratek čas. A dovolj, da se je o mladem štajerskem Grku, ki je znanje pridobil pri bratih Obauer, v Steirercku, pri Gordonu Ramseyju in Arzaku, začelo govoriti.

Zlatovčica je v treh mini ruladah, ki jih spremljajo srčki artičok. A nekje med kislom smetano, ki diši po dimu, peteršiljem, ki je skrit v peni, in kaviarjem zlatovčice, ki ni iz trgovine, je tudi okus jegulje, ki zahteva zbravnost in počasno zvečenje. Te jedi je treba secirati in ves čas odkrivati. Če ne, gredo grizljaji prehitro mimo in ostane le čakanje na naslednji hod.

Natanko takšni so polži! Cigara na tem krožniku – ob njej so zaščitni znak vseh krožnikov še omake, ki jih Filippoujeva pomočnica osebno in po kapljicah zliva na vsak krožnik pri mizi – je iz črnega korena, ki je ocvrt in na vrhu napolnjen kot tihožitje s polži, krešo in graham. Omaka je luštrekova, s piščančjimi srčki, zraven je še belina mladega domačega sira iz jogurta. Bolj je štajersko kot grško, a še najbolj je – prehitro. Vsaka jed je pri Filippouju le predigra, ves čas te dra-

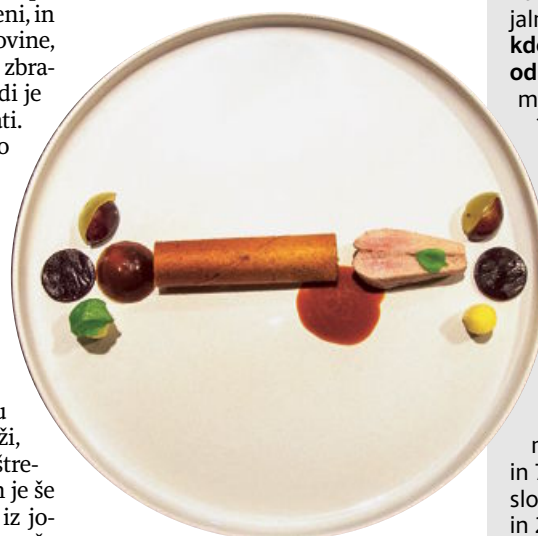
ži, a prav zadovolji nikoli. Razumite ga, ko pravi: »To sem jaz!«

Ostrige in pujs

Filippoujev pobeg iz Gradca pa ni osrečil le Dunajčanov, temveč lahko vliva optimizem tudi nam. Ne le ker vidimo, da ima tudi grški stečaj alternativno, temveč še bolj zaradi vzporednice z EPK. Gradec takrat še ni bil zrel za tak kulinarčni odklop, toda čez desetletje se je tudi mariborskemu EPK zgodila kulinarčna avantgarda. In v Mariboru gre Davidu Vračku (Mak, 4,5 sončka) vse bolje, zato je le vprašanje naslednjega kritikovega obiska, kdaj bo posijala cela petka. Toliko tistim pesimistom, ki jim je do Dunaja predaleč, o domačih logih pa imajo le slabo mnenje!

Ostrige so najbolj navdušile; s potrebušino iz razsola so bile vrhunska kombinacija, s cvetačo, gorčico in vodno špinačo so dobile še dimenzijo kislosti, ki je drugim jedem manjkala. Pa še vzporednica: azijska ozkolistnata špinača je na Kitajskem priljubljena hrana prašičev, kar le dokazuje, kako pomembna sta v kuhinji ideja in znanje.

Če se ne bi pri glavni jedi Grkova sous chefinja vrnila in rekla: »Boste



Prepelica, parfait račjih jeter, rozine, pastinak, rum, grozdje



***** nepozabno doživetje, najboljšo v Sloveniji!
**** za najbolj zahtevne, odlično!
*** ne bo vam žal, zelo dobro!
** našlo se bo kaj, dobro!
* če ni boljšega, še kar!

še malo omake?« bi šel sam ponjo v kuhinjo ... V njej je bilo vsaj pet kilogramov mesa in dvajset kosti. Točno, pri takšnem perfekcionističnem lego zlaganju sestavin in okusov, ko imaš velikokrat občutek, da je vse podrejeno obliki, gre (tudi) za kuhanje. Čeprav se med večerjo le odpirajo predali hladilnikov, pečic, holdomatov, konvektomatov in drugih aparatov, so bile za takšne rezine svinjine potrebne dolge priprave, čeprav kuhar potem dogajanje na dveh krožnikih z vsaj desetimi arhitekturno-oblikovalskimi elementi skromno opiše: »Svinja, slive, kozji sir, korenje, ribani sir.«

Ali pa sosednja jed: golob, buča, hruška, krokant iz oljk, kosmulja, jetra. Prsi in bedro, vsak kos s svojim načinom, temperaturo, ugrizom, hrustljava grenkoba oljk, mehka cigara jeter in hruške, rumenjaki iz buče. Po svoje dovršeno, če le ne bi do sladice čakal osvežitve v ustih. Ne, da so bile vse jedi sladke, a bile so preveč blizu tega. Zato so bile brusnice, v sladledu in kremi, kot olajšanje, ki se je še odlično ujelo s čokolado in kostanjem, tako kot jabolka z brizganim testom (churros) in makom.

Zakaj obiskati?

Zakaj obiskujemo prestolnice, velika mesta? Ker se tam dogaja! Ker je vedno kakšna zanimiva razstava ali predstava, ker je vedno vroč kak nov kuhar ... Takšen je Grk! Nič ni grškega v njegovih jedeh, a še manj običajnega in dolgočasnega. In kar je še pomembno: to je vrhunska kulinarika v sproščenem ozračju, brez kravati in mišlinskih zapetosti!

www.rad-dobrojem.si

Prihodnjič: Gostilna pri šefu, Medvode, 2. sezona

KOMENTIRAJTE
zgod.be/sloGostilne13



ODČEP

Veliko rdeče, Movia



2003, Goriška brda, suho, alkohol 13 %, merlot, modri pinot, cabernet sauvignon
Vina Aleša Kristančiča so naložba. Morda (še) ne za pokojnino ali špekuliranje, a zagotovo naložba v dobro večerjo ob izbranem trenutku leta pozneje, ko že spomin na to, kaj se je vse zgodilo od takrat, ko so bili grozdi merlota, ki je pri Velikem rdečem v večini (70 %), modrega pinota in cabernet sauvignona tako lepo, močno in pozno zreli, da se je vrenje začelo že čez dve uri. Naravne kvasovke, iz istega grozdja, so potrebovale skoraj štiri tedne, in ko se je klobuk tropin potopil, se je vino naravno prečistilo. Biološka pridelava v 35 let starem vinogradu na briški opoki je naravna tudi v kleti, vino je kar šest let zorelo v barikah, na lastni usedlini, brez pretokov, brez žvepla in konzervansov, da je postalo – veliko. Njegov avtor Aleš Kristančič tako pove: »Ko so končani vsi naravni procesi in je vino naravno

stabilno, je pripravljeno trajati vse naše življenje.«

Toda desetletno Veliko rdeče, 2003, v magnum steklenicah, je prav zdaj v polni formi! Pobrskajte, torej, v kleti in po mesnih receptih, potem pa steklenico dovolj hitro odčepite, da se bo vino nadhalo in umirilo. Hvaležno se bo zahvalilo z vsakim požirkom, z vonjem po svežih in suhih začimbah, po zorenju v lesu, po praženem in, seveda, s črnimi notami katrana, tako značilnimi za Movia Veliko rdeče. Aleš Kristančič: »V ustih je suho, bogato, pa vendar elegantno. Tanini so že omeščani, karakter v ustih je poudarjen.« Tako je vino hkrati veliko in – pitno.

Zaradi velikosti steklenice (1,5 l) bo potrebna družba, a zato nikar ves dan stati v kuhinji – jedi so lahko velike, tudi če so preproste: goveji file, čebula v portu in dušena jabolka, naloženo v atraktiven stolpič; divji prašič z rimskimi njoki in glaziranim pastinakom; rostbif z oksfordsko omako, v kateri sta brusnična marmelada in ribezov žele. Movia, Aleš & Vesna Kristančič, Ceglo 18, Dobrovo, 05 3959 511, 041 735 777, www.movia.si, movia@siol.net; obisk kleti in degustacija po naročilu.

Nedelo izbira:

Vodnik po slovenskih gostilnah

zgod.be/slogostilne13

neDELO

Kaj, kje, kdaj

kuhinja avantgardno-ustvarjalna
kdo Konstantin Filippou
odprto od ponedeljka do petka med 12. in 15. uro (kuhinja do 14. ure) ter med 18.30 in 24. uro (kuhinja do 22.30)
zaprto sobota in nedelja
naslov Dominikanerba-stei 17, Dunaj, Avstrija
telefon +43 1 512 22 29
splet www.konstantinfilippou.com, reservation@konstantinfilippou.com
kje med Schwedenplatzom in Uranio

cene dva degustacijska menija: 56 in 62 evrov (4 hodi) in 75 in 85 evrov (6 hodov); poslovno kosilo 19 evrov (2 hoda) in 28,50 evra (3 hodi)

prostor črne kape, črna oblačila, sivi predpasniki, pridušena svetloba, mize brez prtov, interio postavki, z eno besedo: ležerno

posebnosti revija A la carte ga je 2011 razglasila za najbolj kreativnega kuharja Avstrije
vinska ponudba izvrstna vinska karta, ker ni množična in modna, temveč zgoščena, pestra in drugačna. Tudi Edi Simčič (sivi pinot), Kante, Clai, Roxanich ... Vinski svetovalec Harald Ulbinger skrbi za 180 etiket.