

SAAG, TEHOLICA OB VRBSKEM JEZERU, AVSTRIJA

Kombinacija je bila, milo rečeno, nenavadna. V črno oblečeni diplomirani vinski svetovalci so drseli po parketu elegantne restavracije na bregu Vrbskega jezera, na njegovem najbolj mondenem delu med Porečami in Vrbo, praznje oblečeni večerni gostje najboljše jezerske restavracije najboljšega koroškega chefa pa so z rokami jedli in sesljali v celem ocvrte rakovice moeca iz Beneške lagune in jih splakovali z opoko iz Goriških brd. A v Saagu iz Teholice nismo bili (le) zaradi hrane in slovenskih vin, temveč še bolj zaradi treh kuharskih avb avstrijskega kulinaričnega vodnika.

Za tri avbe
v Žagi

Uroš Mencinger, BESEDILNO IN FOTOGRAFIJE



Pozdrav iz kuhinje najboljše ocenjene avstrijskokoroške restavracije pa se ni začel z ogoljeno rakovico mehkega oklepa. S sauvignonassejem Marjana Simčiča, 2014, za katerega je sommelier dejal: »Zelo radi imamo slovenska vina!«, na začetku ni bil kruh, temveč hrustljav čips. Eden je bil mehek, da se je upogibal, a hkrati hrustljav in krhek, da se je drobil, drugi pa so bili za podlago, iz ajdove moke pod surovo zlatovčico, opečeno s hrenom vasabi, iz koruzne moke pa pod marinirano koruzo s čebulno kremo. Zraven je bila še malica, koroški ričet s peno gomoljne zelene. Potem je prišel chef in se pri vsaki mizi rokoval. Šele po rakovici, ocvrti v tankem pivskem testu, ki se v času goljenja kot specialiteta je v celem, so prinesli kruh, celo štruco, iz kislega testa, z namazom iz fermentirane skute in rjavega masla. Ko je tema že skrila lepote jezera in je chef predstavil, kaj zna in dela, kaj mu je všeč, katere so njegove sestavine in kakšna je njegova kuharska filozofija, smo lahko začeli zares.

Kape in zvezdice

Na avstrijsko Koroško smo šli, ker so za slovensko kulinarijo avstrijski gostje zelo pomembni. Prav-



Skutni cmoki z banano in topinamburjem

zaprav so trenutno Avstrijci naši najboljši tuji kulinarični gostje. Zato je avstrijski kulinarični vodnik Gault&Millau (franšiza francoskega originala), ki je pri nas skoraj neznan, a že nekaj let vključuje tudi italijansko Južno Tirolsko, Hrvaško in Slovenijo, zelo pomembno. Za leto 2017 je v Sloveniji ocenil 31 gostiln in restavracij. Najvišjo oceno je podelil mariborski restavraciji Mak chefa Davida Vračka, 17 točk oziroma tri kape (avbe), enako kot koroškemu Saagu. Dve avbi je namenil še restavraciji Dam, Hiši Franko in JB restavraciji.

Čeprav je ocenjevanje v Sloveniji pred leti začel tako, da se je ocenjevalec peljal na hrvaško morje in se mimogrede ustavljal pri nas na malici, je treba priznati, da se avstrijski vodnik iz leta v leto bolj temeljito posveča Sloveniji. Še vedno se zgodi, da fine dining oceni v času cenejšega kosila ali da pozabi svoje osnovno načelo, da »ocenjujemo zgolj kuhinjo«, in restavraciji s 5,5 sončka (17 do 18 točk) sicer prizna, da je »v kuhinji dodala še za lopatko«, a ji potem zaradi vin, češ da bi si »jedi več kot zaslužile ustrezno (vinsko) dopolnilo«, podeli zgolj 14 točk in eno kapo. Toda predvsem Makove tri avbe, ki so popolnoma zaslužene in se ujema-

tudi z našo oceno pet sončkov, dokazujejo, da vseeno ne gre za splošno podcenjevanje Avstrijcev do Slovenije. Le hvaležni moramo biti in še malo počakati ... Slovenska vrhunska kulinarika je pač v zadnjih letih močno napredovala, medtem ko je bila avstrijska na tej ravni že vsaj pred desetletjem.

Če pogledamo Nedelove sončke, ki pa so porazdeljeni na več let, smo doslej podelili najvišjo (slovensko) oceno 5,5 sončka, ki bi primerljivo ustrezala 18 točkam G&M, štirim restavracijam (Hiša Franko, Gostilna pri Lojzetu, JB in Hiša Denk), oceno 5, ki je primerljiva s 16 do 17 točkami G&M, pa 18 gostilnam in restavracijam. Gault&Millau je doslej pri nas našel le štiri takšne.

Če primerjamo Nedelove ocene avstrijskih restavracij, se z G&M bolj ujemamo: Steirerček šest sončkov (štiri kape – 19 točk), Doellerer šest (tri – 18), Saziani Stub'n pet in pol (tri – 18), Steirawirt pet in pol (tri – 17), Weinbank pet in pol (tri – 17), Thaller pet (dve kapi – 16), Gut Purbach pet (dve – 16) in zdaj še Saag pet (tri – 17).

Gorsko ob jezeru

Buča z različnimi teksturami je bila spodaj pečena, zgoraj hrustljava, vmes kremna, čez vse pa je chef prelil bučno juho z zeleno barvo bučnega olja in rumeno kurkume. Na bleščečem modrem krožniku je kuhar naslikal barve in oblike ter se poigral s teksturami, ki so predstavljale različne kuharske tehnike in puščale večslojni bučni (nad)okus. Bric je buči namenil sauvignon blanc, klasik, 2013, s prijetno harmonično svežino v zrelem telesu.

Bolj na všečno stran, toda zato še bolj prilagojeni vinu (rebula Opoka, Marjan Simčič, 2010, še vedno sveže, že z izrazitim značajem terroirja), so bili ravioli z jurčki in prvimi belimi tartufi iz Albe. Modernost klasične pašte s pirejem zelene je dopolnil ocvrt divji riž. A ne moreš si kaj, da se tej modernosti, ki se ne dogaja le v Saagu, ne bi začudil. Kombinirati jurčke s tartufi? V čem je tukaj kreativnost? So premalo zadnji jurčki ali prvi tartufi?

Čeprav je Saag jezerska restavracija, je nadaljeval gorsko. Planinski jagenček je žrtvoval drobovino (pljučka) za klasično gostilniško jed, izvedeno na fini način (paprika, smetana, zdrobov cmok), bikec z ledenika pa kar vse, ličnico, file in hrbet, dušeno, pečeno, surovo, z mojstrskimi ruladami iz belega zelja in vzhodnjaško dišečo omako iz rdečega.

Toda najbolj je navdušil pred-desert! Pretkano in chefovsko, sorbet iz zelenega jabolka (granany smith), s poudarjeno kislino v majhnem žličniku, z osvežitvijo in očiščenjem, tudi s pomočjo gra-

zaradi primerjave, ki pove oboje, kaj na tej strani še manjka in kaj že je. Konkretno: na naši strani je več restavracij s takšno ravno ponudbo hrane in manj s takšno ravno ambianta, postrežbe in vin. **Prihodnjič:** restavracija Blejski grad, Bled

KAJ, KJE, KDAJ

kuhinja sodobna alpsko-koroška kuhinja med jezerom in morjem **kdo** družina Wallner, chef Hubert Wallner

odprto od srede do petka od 18. ure do 21.30 (kuhinja), v soboto in nedeljo od 12. do 14. ure in od 18. ure do 21.30 (kuhinja)

zaprto v ponedeljek in torek; januarja in februarja

naslov Saag 11, Techelsberg (Vrbsko jezero), Avstrija **telefon** +43 4272 43501

splet www.saag-ja.at; office@saag-ja.at

cene degustacijski meni 72 evrov (štirje hodi), 82 evrov (pet hodov) in 92 evrov (šest hodov)

prostor elegantna vila ob jezeru **posebnosti** najboljši koroški kuhar

vinska ponudba vinski svetovallec Martin Kirchauer skrbi za več kot 700 etiket, celotna Avstrija, izbrano, s poudarkom na naravnih in oranžnih vinih, tudi iz Slovenije, Hrvaške, celo Švice. »Posebno radi imamo vina Marjana Simčiča: pljučka in chardonnay Opoka, 2011, svetovna sorta z briškimi značajem; mladi bik in merlot Opoka, 2009, majhna serija, veliko rdeče vino; banana s skutnimi cmoki in Leonardo, 1997, pozna trgatve iz sušenega grozdja, še v polni formi.

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



Chef Hubert Wallner (levo) in slovenski vinar Marjan Simčič



Ragu iz jagnječje drobovine z zdrobovim cmokom in papriko

natnega jabolka, s čokoladnim peskom, ki je bil, ne sladek ne grenek, izrazito nasprotje topnosti sorbeta. Ker čokolada se topi, a pesek se ne, ker sorbet hladi, a ga je bilo za to premalo, ker je jabolko kislo, a v tem spopadu je bilo predvsem sočno in blažljivo, le za tri grizljaje in nekaj sekund, toda dovolj za (sladko) nadaljevanje. **Banana in topinambur, s skutnimi cmoki in sorbetom iz gozdne detelje**, je bilo spet sodobno všečno (verzija cmokov 2.16), od karamela do čipsa, spet lepo in tehnično dovršeno, s pralineji vred, z okusom pasijonke, lešnikov in jagode ter s pogledom na Vrbsko jezero v mesečini.

Zakaj obiskati?

Saag je najboljša restavracija na oni strani, kjer krajevne table nosijo tudi slovenska imena. Priporočamo



Mladi bik z ledenika in zelje