

Miha First, Nina Vogrin

**TRIDESET OBRAZOV
SLOVENSKE KULINARIKE**

Miha First, Nina Vogrin



**TRIDESET OBRAZOV
SLOVENSKE KULINARIKE**

UMco

UMco, Ljubljana, 2013

Miha First, Nina Vogrin
TRIDESET OBRAZOV SLOVENSKE KULINARIKE

Brez pisnega dovoljenja izdajatelja je prepovedano reproduciranje, distribuiranje, javna priobčitev ali druga uporaba te knjige ali njenih delov v kakršnem koli obsegu ali postopku, skupaj s fotokopiranjem, tiskanjem ali shranitvijo v elektronski obliki, v okviru določil Zakona o avtorskih in sorodnih pravicah.

Izdajatelj in založnik: UMco, d. d.

Urednik: dr. Samo Rugelj

Pomočnica urednika: Renate Rugelj

Naklada: prvi natis, 1.500 izvodov

Oblikovanje in postavitev: Žiga Valetič

Korektura: Tina Šebenik

Tisk: Schwarz Print d. o. o.

Ljubljana, 2013

Fotografije je posnela Ana Kovač, le Gašperja Čarmana je slikal Matej Povše, Matjaž Tavčar je fotografiral Miho Isteniča, Vanjo Dujca in Valterja Mlečnika, Joška Sirka pa je slikala Nina Vogrin.

Vsa besedila sta pripravila Miha First in Nina Vogrin, razen portreta Acija Urbajsa, ki ga je Firstu pomagala napisati Barbara Gradič Oset.

Izdajo knjige je omogočil Telekom Slovenije.

CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

641/642(497.4)
663.2(497.4)

FIRST, Miha

Trideset obrazov slovenske kulinarike / Miha First, Nina
Vogrin. - 1. natis. - Ljubljana : UMco, 2013

ISBN 978-961-6803-73-1
1. Vogrin, Nina, 1983-
267888384

UMco d. d., Leskoškova 12, 1000 Ljubljana
tel.: 01/ 520 18 39, e-pošta: bukla-urednistvo@umco.si, www.bukla.si

VSEBINA



UVOD	
Mateja A. Hrastar: Drzni pionirji slovenskega užitka	9
Miha Batič, <i>vinar</i>	
ŽIVLJENJE JE PREKRATKO, DA BI PILI SLABO VINO	15
Janez Bratovž, <i>kuharski mojster</i>	
GOST NE SME IMETI OBČUTKA, DA JE OGOLJUFAN	21
Franci Cvetko, <i>vinar</i>	
KRIV, V DOBREM IN SLABEM	27
Gašper Čarman, <i>gostinec in somellier</i>	
PRI VINU HOČE ARGUMENTE, NE LE ROMANTIKE	35
Matjaž Četrnič, <i>vinar</i>	
NEKONČNA REBULA IN BREŽČASNI FERDINAND	41
Vanja Dujc, <i>oljkar</i>	
MLAJŠE KO JE OLJE, BOLJŠE JE	49
Danilo Flakus, <i>vinar</i>	
BAS KITARIST NA BENEDIKTINSKEM POSESTVU	55
Irena Fonda, <i>biologinja in ribogojka</i>	
"PRI NAS SE IMAJO RIBE RES LEPO"	61

Alojzij Gaube, <i>vinar</i> ŽE KO REŽEŠ TRTO, MORAŠ VEDETI, KAJ ŽELIŠ DOSEČI	69
Joško Gravner, <i>kmet in vinar</i> VINA NE USTVARI NARAVA, AMPAK ČLOVEK	75
Miha Istenič, <i>vinar</i> ŠPORTNIK IN PANKER MED PENINAMI	83
Tomaž Kavčič, <i>gostinec</i> "IMAM GOSTILNO, NE RESTAVRACIJE"	89
Aleks Klinec, <i>vinar</i> FESTIVAL ORANŽNEGA VINA, GOSI IN KLOBAS	95
Gorazd Kocbek, <i>oljar</i> ŠTAJERSKI AMBASADOR BUČNEGA OLJA	101
Janko Kodila, <i>šunkar</i> ZAVETNIK PREKMURSKE ŠUNKE	109
Valter Kramar, <i>gostinec</i> OD NEKDAJ V GOSTILNI	115
Mile Kratochwill, <i>pivovar</i> ČEŠKI HMELJ IN SLOVENSKA VODA	121
Aleš Kristančič, <i>vinar</i> VELIKA VINA SO VEDNO NA ROBU	127
Valter Mlečnik, <i>vinar in kmetovalec</i> ČE TE ŽENE LE POSEL, BOŠ SLEJ KO PREJ VSE POKVARIL	133
Vladimir Puklavec, <i>podjetnik in lastnik P&F Jeruzalem Ormož</i> VINO JE TRD POSEL, A MORAŠ BITI V NJEM TUDI S SRCEM	139
Svetozar Raspopović, <i>gostilničar in vinar</i> NA KONCU PA ČESEN, PANCETA IN VINO	145

Aleks Simčič, <i>vinar</i> Vino moraš ujeti v pravem trenutku	153
Marjan Simčič, <i>vinar</i> VINSKI ROLLING STONESI OB BEATLIH	159
Joško Sirk, <i>gostinec</i> NEKATERI SO OB OKUSIH IZ OTROŠTVA TUDI JOKALI	165
Janko Štekar, <i>vinar, kmetovalec in gostinec</i> TEHNIČNO DOVRŠENA VINA ME DOLGOČASIJO	173
Katjuša Štekar, <i>sommelierka</i> DALEČ OD VINA NE BOM ODŠLA NIKOLI	181
Boštjan Trstenjak, <i>gostinec</i> "RESTAVRACIJA NI INVESTICIJA, AMPAK NAČIN ŽIVLJENJA"	187
Aci Urbajs, <i>biodinamični kmetovalec in vinar</i> PO ZEMLJI JE TREBA HODITI BOS	193
Dario Zidarič, <i>sirar</i> OČE JAMARJA, SIRA IZ KRAŠKEGA PODZEMLJA	201
Slavko Žagar ml., <i>gostinec</i> PAZI SE STARE BABE IN MLADEGA VINA	209

UVOD

DRZNI PIONIRJI SLOVENSKEGA UŽITKA

Mateja A. Hrastar



*L*eto 1986. V gostilnah po Sloveniji je najbolj popularna jed čebulna bržola ali ob nedeljah telečja krača s praženim krompirjem. Ob tem pa kozarec odprtega vina, kateregakoli pač imajo v kanistru pod šankom. Tistega leta je družinsko vinsko klet prevzel ta mladi Kristančič, Aleš. Čeprav je njegov zdaj že pokojni oče Mirko delal tako dobra vina, da jih je kupoval jugoslovanski protokol, se je šele sin odločil, da bo vino ustekleničil. Nezaslišano revolucionarno. Iz te preproste ideje se je rodila Movia, verjetno po svetu najbolj znana slovenska vinska klet.

Toda podoba gostilne iz leta 1986 je dobra slika tega, kakšna je bila slovenska gastro scena tik pred propadom Jugoslavije. Vina so obvladovale velike vinske kleti, ki so bolj kot na kakovost gledale na količino. Tako je bil vrhunec med vini kakšen Jeruzalemljan, ki so ga po besedah lastnika jeruzalemsko-ormoške kleti Vladimirja Puklavca zelo radi pili v Zagrebu. Potem pa je bila tu še velika izbira namiznih vin neznanega izvora od legendarnega Starčka naprej. Okus slovenskih vinskih pivcev se je tako kalil na domačih vinih iz sosedove zidanice. Kar priznajte – kadarkoli so vam dolenski sorodniki prinesli "dober domač cviček", ste se s kislim nasmehom zahvalili in upali, da je vino dovolj kislo za solato.

Glede hrane pa je bil v tistih letih res paradoks. Če seveda gledamo z današnjega vidika. Takrat smo namreč jedli bolj lokalno kot zdaj, res pa je, da se je lokalno takrat raztezalo od Triglava do Vardarja. Dobesedno. Tržnice so bile polne domače pridelane zelenjave, sadja iz južnih republik, legendarnih makedonskih lubenic in paradižnika, marmelada se je kuhala iz bosanskih sliv. Te sestavine so nas tako razvajale s svojimi okusi, da smo potem, ko so v trgovine prišli izdelki iz zahoda, obnemeli nad njihovo neizrazitostjo.

Prav tako je bila velika stopnja samooskrbe. Vrtički so bili nujno zlo vsakega gospodinjstva, ki je nujno imelo tudi zamrzovalno skrinjo, da je vsakih nekaj mesecev vanjo zbasalo celo kravo, zaklano pri najbližjem kmetu. Res ga ni bilo lepšega večera kot takrat, ko je cela družina v mali blokovski kuhinji sekala in pakirala sveže meso.

Tudi v gostilnah ni bilo veliko filozofiranja. Zrezek, krača, ocvrt piščanec, pražen krompir, juha, goveja ali gobova, mešana solata, palačinke. Pa ocvrt sir in pomfrit za otroke. Nobenih uvoženih izdelkov, nobenega spakovanja z majhnimi porcijami. Domača hrana, na katero bi bil lahko ponosen tudi Gordon Ramsay, fanatični zagovornik preproste lokalne hrane. Fine restavracije se je lahko preštelo na prste ene roke. Oba Kirna v okolici Ljubljane sta slovela kot ta boljši oštariji, kamor so zahajali obrtniki in elita, za potrebe zadovoljevanja želje po dekadentni buržoaznosti je bil Maxim, za hedonistični razvrat umetniške srenje pa Pen.

Ja, v starih časih se je najboljše jedlo doma.

Potem je prišlo leto 1990.

Razpad družbenega sistema, ki je temeljil na družbeni enakosti. Morebiti se sliši preveč akademsko, toda razslojevanje družbe je dejansko eden od faktorjev razvoja kulinaričnega sveta družbe. Ne verjamete? Takole je: teoretiki trdijo, da se le pripadniki najvišjih družbenih razredov, začevši z višjim srednjim razredom, do

hrane obnašajo tako, da jim je bolj kot za koliko pomembno kaj. Na prvo mesto naenkrat ne pride količina praženega krompirja in velikost dunajca na poceni krožniku, temveč zdravo, prestižno, eksotično, posebno, modno in elitno. Tako hrano zahtevajo višji razredi. Se pravi, šele ko se pripadniki družbenega razreda ne borijo več s svojo lastno eksistenco, hrana lahko postane kulturni kapital. In ko so izpolnjeni ti pogoji, potem lahko hrana – in vino – postaneta kategorija užitka. Pa tudi prestiža.

Ob menjavi sistema se je pojavil nam do takrat neznan srednji razred, med njimi pa najmočnejša struja novih bogatašev, ki so si denar prislužili s tranzicijo. Plodna tla za vse prehranjevalne novotarije, ki so malce povezane s posebnim in prestižnim. Ni čudno, da se je prav takrat pri nas začelo slow food gibanje, ki je k nam pljusnilo iz sosednje Italije. Za mnoge, ki so v prehranskem biznisu, je bil to odločilen trenutek. Tomaž Kavčič, duša restavracije na dvorcu Zemono, začetke gibanja opisuje z besedami: "Slow food se je pač zgodil v času, ko je bila cela Slovenija v rasti, mi pa smo delali večerje v stilu 'pokaži, kaj znaš' in predstavljali po 10 ali 15 jedi." Biti na slow food večerji je kmalu postala obvezna točka pripadnikov vzhajajoče elite. Hrana in vino pa sta postala užitek s pridihom elitizma. Tako je nastala nova družbena kategorija – gurman.

Eden izmed postulatov tega gibanja je tudi uveljavljanje lokalne hrane. Zato verjetno tudi ni naključje, da je bil leta 1995, ko se je pri nas uradno ustanovilo gibanje, za predsednika izbran Aleš Kristančič. Slow food gibanje je res ogromno naredilo za prepoznavnost slovenskih dobrot. Odprl se je popolnoma nov, do takrat nam neznan trg vrhunske hrane. Ker se je kmalu za slow foodom okrepil še trend jejte lokalno, so vzniknili posamezniki, ki so sinonim za vrhunski slovenski prehranjevalni užitek. To so portretiranci v tej knjigi. Ljudje, ki so bili pionirji, ki so si drznili, ki so verjeli, da je potreba po užitku v hrani tako močno usidrana

v človekovo bit, da se lahko predrami tudi v do tedaj gastronomsko nezahtevnih Slovencih.

Če si preberete zgodbe teh ljudi, je takoj jasno, da so bili vsi prepričani, da je treba Slovence razsvetliti. Recimo brata Mile in Marko Kratochwill, ki sta med partijo tenisa ugotovila, da Slovenci potrebujejo nekaj novega in krenila na pot zasebnega pivovarstva. Jeseni leta 1992 sta na Kolodvorski v Ljubljani odprla eno prvih zasebnih pivovarn v Sloveniji. Na začetku povpraševanju po njunem pivu skorajda nista mogla slediti. Slovenci, lačni vsega dobrega, so bili navdušeni.

Podobna je zgodba družine Istenič. Njihove penine so bile prve penine zasebnega vinogradnika v Sloveniji. Zgodbo z njimi so sicer začeli že sredi osemdesetih, ko se je pri nas, kot je dejal Miha Istenič, "vino delilo na belo in rdeče". Z razmahom gurmanstva so njihove penine postale obvezen del dogodkov in večerij.

Pionirstvo hodi z roko v roki z drznostjo. Preizkušati novo, a ne pozabiti na tradicijo. Le kako bi si sicer Valter Kramar skupaj z ženo Ano Roš, verjetno najboljšo slovensko kuharsko mojstrico, drznil družinsko gostilno v Kobaridu spremeniti v svetišče užitka hrane in vina? Ali Janko Kodila, ki je bil tako prepričan o vrhunskosti svojih mesnin, da je ocvirke vnovič vrnil na slovenske mize? Za take podvige je treba imeti pogum.

Med pionirji pa verjetno najbolj izstopa Joško Gravner, pionir organskih vin. Ne le da je prvi v teh krajih, ki je vino začel pridelovati v amforah, je tudi zaslužen, da je iz tega nastal pravi trend, šola, smer ali kakorkoli bi se temu že reklo. Je pa njegova zgodba tudi zgodba o meji. Šele ko je padla, je bila nekoč razdeljena pokrajina – Brda v Sloveniji in Collio v Italiji – vnovič združena in izkazalo se je, da so Slovenci tudi na italijanski strani meje pionirski gurmani. Joško Sirk je iz družinske vaške gostilne La Subida tik za mejo naredil hram užitka, ki vam vedno pričara topel občutek. In je trenutno tudi edini Slovenec, ki se lahko

pohvali z Michelinovo zvezdico. Katjuša Štekar je v družinski gostilni Majda v Gorici postala vrhunska sommelierka. Dario Zidarich je v tržaškem zaledju postal kralj jamskega sira, ki je zvezda vseh najboljših italijanskih restavracij.

Vsa ta eksplozija užitkarjenja v hrani in pijači pa ima v Sloveniji en velik problem: na globalni ravni ostaja najbolje varovana skrivnost na svetu, ki jo odkrijejo le tisti drzni tujci, ki si upajo v eksotiko Podalpja. Škoda.

A vsi portretirani kljub temu še naprej pišejo svoje zgodbe o uspehu. Vsak nekaj, kar je korak naprej, nekaj, kar ustvarja trend.





ŽIVLJENJE JE PREKRATKO, DA BI PILI SLABO VINO



Miha Batič, vinar

Eden najpomembnejših vipavskih vinarjev dela naravno vino, a ni ekolog ali biodinamik. Najraje ima naziv tradicionalist, saj se pri svojem delu zanaša na izkušnje in običaje prednikov.

V Šempasu v Vipavski dolini so Batiči delali vino že leta 1592, če ne prej. V tisto leto namreč segajo prvi zapisi, ki omenjajo "Btkiče", kot jim pravijo v teh krajih. Nič čudnega torej, da je v umetnost pridelovanja vina vpeta tudi mlada generacija, torej Miha Batič, ki zdaj vodi vinsko zgodbo Batičev. *"Moj pradedek je bil vinar v času Avstro-Ogrske, klet mojega dedka je spadala pod Italijo, ko je kmetijo vodil moj oče, je bila tukaj Jugoslavija, zdaj pa smo v Sloveniji. Vsaka generacija je torej zgodbo začela na novo."* Njegov oče Ivan Batič je gradil ugled, ki ga klet zdaj uživa, sin Miha pa nadaljuje filozofijo vračanja k naravi in tradiciji. Kot pravi, želi v kozarec ujeti esenco Vipavske doline: *"Ko piješ vino, moraš začutiti, katera trta je, kje je rasla, kakšni sta bili letina in dušo, ki jo je vanj dal vinar."*

V vinarstvu korak naprej pomeni korak v preteklost

Kot v drugih vinorodnih slovenskih krajih so se tudi v Vipavski dolini prave vinske zgodbe začele v zadnjih desetletjih, ko so vinarji začeli stekleničiti vina pod svojim imenom oziroma z lastno blagovno znamko, hkrati pa se je namesto količine začela

končno poudarjati kakovost vina. Pot, za katero so se odločili pri Batičih, je bila pot v preteklost. *"V vinarstvu korak naprej pomeni korak nazaj v preteklost, tradicijo. Hoteli smo delati vino, kot ga je delal 'nono'."* Ne gre za biodinamiko, ampak vračanje k tradicionalnim metodam. Po Mihovih besedah namreč tradicija pomeni izkušnje generacij, ki so na naslednike prenašale le najboljše.

Vino je glasba, vinograd pa orkester

"Smo zadnja klet v Sloveniji, ki vinograde zasaja po tradicionalnem sistemu." Če drugi vinarji trdijo, da je treba trto saditi bolj razpršeno, se pri Batiču držijo starih pravil. *"To pomeni, da na hektarju nimamo tri, štiri ali pet tisoč trt, ampak 12 tisoč. Nekateri pravijo, da to ni dobro, ker potem trta nima dovolj prostora oziroma zemlje."* A kot poudarja, se zemlje ne meri le po površini, ampak tudi v globino. Več trt ko je oziroma bolj gosto ko so posajene, bolj so prisiljene korenine pognati v globino. Globoko zakoreninjena trta pa je manj občutljiva in iz globine srka boljša hranila. Gnojil v njihovih vinogradih ni. *"V naravi ni nič nastalo brez namena, zato ji moramo pustiti, da gre svojo pot. Če zemljo gnojiš, dobiš več in boljše, ker ima grozdje več sladkorja in posledično več alkohola. A vino je kot glasba, vinograd je orkester, alkohol pa je, recimo, violina. Če je violina preglasna, se ne sliši činel in trianglov."*

Trto "škropijo" s toplim zrakom

Vrste so vinogradniki začeli širiti, ko so prišli traktorji, ki so potrebovali več prostora. *"Le Francozi so rekli, da tradicije ne bodo uničevali, in so traktorje prilagodili vinogradu."* Takšen

manjši in lažji traktor imajo tudi Batiči, še bolj zanimiv pa je njihov edinstveni stroj, ki trto škropi s toplim zrakom. *"Dolgo smo škropili z bakrom in žveplom, a je oče vedno poudarjal, da je treba čim manj ali pa nič delati z nečim, česar ne bi jedel z žlico."* Odgovor je spet prišel iz narave: *"V naravi je tako, da se stanje v že bolnem vinogradu po nekaj dneh močnega vetra izboljša. Če pa je nekaj dni zaporedoma toplo, začne bolezen napadati."* Tako so razvili stroj, verjetno edini takšen na svetu, ki s toplim zrakom trto stimulira, da začne razvijati odpornost. *"Težko si predstavljam kaj bolj naravnega, kot je to."*

Čim manj okusa po lesu

Tudi v kleti pustijo naravi, da gre svojo pot. *"Moj oče je hudo alergičen na vse aditive, ki so zanj nevarni tako, kot je za nekatere nevaren čebelji pik."* Zato v svoji kleti nimajo izšolanega enologa, ampak je njihov glavni enolog čas. Zaradi maceracije, ležanja mošta na grozdnih tropinah, je dodajanje žvepla minimalno, pri liniji Zaria pa ga sploh ne dodajajo. Tako kot vinar pa po Mihovem mnenju na vino ne bi smel vplivati niti sod. *"Po mojem mnenju je greh vsak priokus, ki ni vinski. Mi nismo sodarji, ampak vinarji. Sodi so le prostor časa in bi morali na vino vplivati čim manj. Tanine pa vino tako ali tako dobi pri maceraciji."* Če so običajni bariki sušeni od dva do tri leta, pri Batiču uporabljajo sode iz sedem let sušenega lesa, ki da vinu zgolj minimalno taninov. V nekaj letih pa želijo preiti nazaj na velike sode iz lesa murve, ki so jo nekoč veliko uporabljali.

Angel, vinograd, ki je prepuščen naravi

Trenutno je največji ponos družine Batič zagotovo Angel – tako Mihov sin kot vinograd, ki prav tako nosi to ime. Vinograd Angel je zasajen na praktično nedotaknjenih obronkih Vipavske doline, na nadmorski višini od 350 do 380 metrov. *"Čeprav je na teh hribih najbolj fina zemlja v Vipavi, je nedotaknjena. Ljudje teh območij niso obdelovali, ker ležijo na stiku Alp in Mediterana in jih pogosto prizadene toča. Vsake tri ali štiri leta je tukaj letina popolnoma izgubljena."* V tem divjem okolju so torej zasadili vinograd in ga pustili na milost in nemilost narave. Vsi podobni poskusi do zdaj so propadli, Angel pa je prvi vinograd, ki se je obdržal, in to brez posegov, brez škropiv. Miha je prepričan, da je razlog za to vrhunska lokacija oziroma izjemna termika, zaradi katere nebo nad vinogradom Angel pogosto gosti najboljše jadralske padalce. *"Če klima ne bi bila prava, bi trte umrle. Tukaj je čez dan vedno vzgonski veter, ponoči pa hladni zrak pritiska nazaj."*

Od roséja k avtohtonim sortam in vinjaku

Letno napolnijo skupno od 45 do 50 tisoč steklenic, med dobrimi desetimi zvrstmi vina pa največji delež, skoraj polovico, predstavlja najbolj priljubljeni slovenski rosé. A to ni vino, kot jih Miha vidi v prihodnosti. Usmeriti se želi namreč v tradicionalne, avtohtone vrste, ki jih bo mešal že v vinogradih. Takšna je Zaria, bel cuvee, ki ga ne zmešajo v kleti, ampak že v vinogradu – v vinogradu Zaria je namreč pomešanih sedem sort, pinela, zelen, rebula, vitovska, klarnica, chardonnay in rumeni muškat. Tudi v vinogradu Angel so le avtohtone sorte – pinela, zelen in vitovska. *"Nočem reči, da so te sorte boljše od preostalih, a le one lahko zajamejo esenco teh krajev."* Naslednji

vinograd, ki ga želijo zasaditi, pa bo še večji skok v smer mešanja sort. V njem nameravajo namreč zasaditi kar 40 sort oziroma vse avtohtone sorte, ki so prisotne v Vipavski dolini. "Ta vinograd bo takšen, kot ga je imel naš 'nono' pred 70 leti." Še ena za ljubitelje ostrejših okusov pomembna novost je tudi hišni vinjak, ki ga lahko pričakujemo v naslednjih nekaj letih. Kdaj točno, ni mogoče napovedati. "Pri vinjaku je pač potreben čas. Vsako leto ga naredimo nekaj malega, najstarejši ima zdaj 27 let in mislim, da ga bomo začeli prodajati v naslednjih petih letih."



- | | |
|-------|--|
| KDO | ♦ <i>Miha Batič</i> |
| KAJ | ♦ <i>Vinar, ki vino dela tako, kot ga je njegov nono</i> |
| ZAKAJ | ♦ <i>Ker je njegov rosé legendaren</i> |
| KJE | ♦ <i>Šempas 130, Nova Gorica, Primorska</i> |
| KDAJ | ♦ <i>januar 2012</i> |



GOST NE SME IMETI OBČUTKA, DA JE OGOLJUFAN

Janez Bratovž, kuharski mojster



V pritličju Plečnikove zgradbe, kjer je sedež Zavarovalnice Triglav, domuje restavracija JB. Tam ustvarja kuhar, ki ga ne ceni le slovenska, temveč vse bolj tudi mednarodna kulinarčna srenja.

*D*a Janez Bratovž živi svoje otroške sanje, ne bi mogli reči. Kuhar je postal bolj po naključju oziroma, če smo natančni, ker mu je tako svetovala babica. *"Hotel sem biti zidar, stara mama pa mi je rekla: 'Bodi kuhar. Na toplem boš, pa še za jesti boš imel.'*" In se je šel učiti za kuharja, čeprav je prepričan, da bi bil prav tako dober zidar, kot je kuhar. *"Tisto, kar delam, delam dobro,"* je samozavestno pribil. A vendar – splet okoliščin ga je pripeljal v kuharsko šolo. V začetku ni čutil pravega navdušenja, bolj kot kuharski mojster si je želel postati receptor v kakšnem hotelu. Ko pa je odšel v tujino, začel brati tuje revije in obiskovati tuje restavracije, je ugotovil, da je poklic kuharja popolnoma drugačen, kot si je predstavljal. *"Takrat me je vse skupaj začelo zanimati. Veseleje do tega poklica zraste počasi, človek mora dozoreti."* Enako vidi tudi pri svojem sinu, ki dela v kuhinji njegove restavracije. *"Komaj čaka, da bo ura štiri popoldan, da lahko odide."* A glede na šolske dni Janeza Bratovža morda tudi v mladeniču raste novi up slovenske kulinarike ...

V pravega kuharja je zrasel v tujini

Bratovž se je v 80. letih kalil v, kot je dejal, najboljši restavraciji v Avstriji, Tchebull Inn na avstrijskem Koroškem. *"Šele tam sem videl, kako se delajo omake, da se za teletino uporablja telečji fond, za raco račji in za divjačino divjačinski. Pravzaprav sem šele tam ugotovil, kaj so kuharske tehnike – da ne obstaja le kuhanje, pečenje in dušenje, ampak še kaj drugega."* Tamkajšnji šef kuhinje je svojega sina, ki je bil za to delo zainteresiran približno toliko kot Janez v najstniških letih, pošiljal na izpopolnjevanje v Francijo. *"Tam se ni naučil nič. Potem pa sem jih prosil, če lahko grem jaz namesto njega in v tistem tednu sem se naučil ogromno."* Čeprav so mu bila v tujini odprta že marsikatera vrata, pa se je odločil, da se bo vrnil domov in domači sceni pokazal, kako se tem rečem streže: *"Nazaj sem prišel, ker sem vedel, da znam veliko več kot katerikoli kuhar v Sloveniji."*

"Ti, Drnovšek je spet prišel"

"Džejbijeva" zgodba se je začela v Domžalah, kjer je odprl prvo restavracijo. *"Prijatelj mi je povedal, da v Domžalah oddajajo nek bife in šla sva ga pogledat. Lastniku prostora sem dejal, da bom naredil restavracijo, pa mi je rekel, da bo to nemogoče."* A Janez je dokazal nasprotno in čeprav je moral zaradi prostorske stiske kuhinjo urediti kar v skladišču, je bila restavracija pripravljena na goste. Teh pa sprva kar ni in ni hotelo biti. *"Tri mesece smo kuhali in hrano vsak dan metali stran, ker je nismo prodali. V tem času je prišlo mogoče deset ljudi."* Potem pa je prišel prelomni trenutek, zaradi katerega restavracija ni le preživela, temveč na polno zaživela. *"Nekega dne je zazvonil telefon: 'Kličemo iz urada predsednika vlade. Premier Drnovšek bi prišel na kosilo.' Mislil sem, da me nekdo zafrkava."* Pa ni bila šala, Janez

Drnovšek je res prišel na kosilo. In še isti dan se je vrnil. *"Zvečer pride do mene natararica in pravi: 'Ti, Drnovšek je spet prišel.'"* In odtlej je postal redna stranka v sicer majhni restavraciji, ki pa je bila pogosto polna velikih imen.

Iz Domžal v Ljubljano

V Domžalah je vztrajal osem let, od leta 1992 do 2000. O selitvi v Ljubljano je sicer razmišljal že nekaj let, preden jo je uresničil, saj so mu prostor v Plečnikovi zgradbi, sedežu Zavarovalnice Triglav, ponujali kar dolgo. *"V Domžalah mi je šlo dobro, zato me je bilo strah, kaj se bo zgodilo, če restavracijo preselim. Motilo me je, da je v bližini železniška postaja, zahtevali pa so tudi strašno visoko najemnino."* In prav zaradi astronomske najemnine so se najemniki prostorov menjavali kot po tekočem traku. Potem pa je bilo nekdanji prvi dami Zavarovalnice Triglav Nadi Klemenčič tega dovolj in je Janezu rekla, naj si višino najemnine postavi kar sam. Tako se je končala domžalska in začela ljubljanska zgodba. Podružnic po vzoru Gordona Ramsaya, Hestona Blumenthala in drugih zvezdnikov s kuhalnico ne bo več, saj se je po epizodi z restavracijo v gradu Podvin naučil pomembne lekcije – nikoli ne moreš biti na dveh mestih hkrati. *"Nikoli več ne bom imel restavracij na dveh lokacijah, ker ne morem nadzirati hrane. Zdaj pa sem lahko vedno v restavraciji."*

Čakajoč na zvezdico

Ko je govora o Michelinovih zvezdicah, ki jih Slovenija že kar nestrpno pričakuje, se največkrat omenja prav Janez Bratovž. Restavracija Restaurant ga je uvrstila na 89. mesto prestižne San Pellegrinove lestvice sto najboljših restavracij na svetu, s tem pa je

za sabo pustil kar štiri restavracije s po tremi zvezdicami. A Janez svojo še vedno čaka in brez lažne skromnosti je povedal, da bi si jo tudi zaslužil. *"Glede na standarde, ki veljajo v Italiji in Franciji, si zvezdico zaslužim. Pa ne samo jaz, v Sloveniji nas je takšnih vsaj šest,"* je prepričan kuharski mojster, ki upa, da bodo Francozi Ljubljano vključili vsaj v vodič po evropskih prestolnicah, če je že naša država premajhna, da bi dobila svoj vodič. Njegove jedi so na zvezdice zagotovo pripravljene. Tako nas je med pogovorom razvajal najprej z morskimi bogomolkami, *"tako svežimi, da še migajo"*, pa s kruhovim suflejem s tartufi, čebulnim njokom s svežo repo in jurčki, račjim raviolom ter zvezdo večera, krškopoljskim prašičem, *"ki je še prejšnji teden hodil po gozdu"*. Ta slikoviti opis je veliko povedal o kuharju, ki nakupe opravlja sam, ker hoče vedeti, kaj streže svojim gostom.

Najboljša živila pa seveda niso poceni. *"Za nekaj evrov ne moreš imeti 'ornk robe'."* In njegovi gosti vedo, da plačujejo kakovost. *"Gost ne sme imeti občutka, da je ogoljufan. Pride pa kdo, ki ne ve, kako delam, koliko stanejo najboljše surovine, in je pripravljen plačati največ 30 evrov."* Tudi gospodarska kriza ga ni prepričala, da bi sprejemal kompromise med ceno in kakovostjo. *"So restavracije, ki so bile cenovno na ravni moje, zaradi krize pa so šle na kosila za deset evrov. Kaj bodo pa storili, ko bo kriza mimo? Bodo spet dvignili cene? Tega ne moreš narediti,"* je pojasnil svojo filozofijo.

Kako se rodi nova jed?

Janez ni poslovnež, temveč kuhar. Ponosen je na to, da ni le pasivni lastnik restavracije, ampak steber kuhinje. Nепrestano je v stiku s svojimi gosti, ker mu je njihov odziv izjemno pomemben. *"Od gostov se veliko naučiš. Včasih tudi sam nisem prepričan o kateri od svojih jedi, ko pa mi še gost reče, da je bila 'dobra',*

takoj vem, da ni kaj prida." Rad tudi prisluhne pripovedim gostov o hrani, ki so jo jedli kje v tujini, na počitnicah, saj je nenehno na lovu za novimi idejami. Najde jih tako v pogovorih kot v literaturi, pogosto spregovorijo surovine same, včasih pa kaj čudovitega odkrije čisto po naključju. "Delal sem omako iz buče hokaido. Ker sem bil ravno prehlajen, sem zraven pil kamilični čaj in tako čisto naključno odkril noro kombinacijo buče in kamilice." Svoje jedi hoče ustvarjati sam, brez posnemanja kolegov. "Veliko berem o tem, kaj počnejo drugi, vendar me ne zanima, kaj je naredil denimo Joan Roca, ampak kako je to naredil. Najdem novo kuharsko tehniko, ki jo potem uporabim na surovinah, ki spadajo v to okolje, in naredim novo, svojo jed."



- | | |
|-------|---|
| KDO | ♦ <i>Janez Bratovž</i> |
| KAJ | ♦ <i>Kuharski mojster, ki iz lokalnih sestavin ustvarja izjemne jedi</i> |
| ZAKAJ | ♦ <i>Ker je bila njegova restavracija uvrščena na 89. mesto prestižne San Pellegrinove lestvice</i> |
| KJE | ♦ <i>Miklošičeva cesta 17, Ljubljana</i> |
| KDAJ | ♦ <i>marec 2011</i> |