petek, 28. oktobra 2011
panorama@delo.si
DELO

»Raje sem na tej, gostovi strani!«

Izbor Nedelovih gostiln *15 gostilnam, obsijanim s petimi ali več sončki, podelili posebna priznanja*

Nedelo je včeraj poleg predstavitve novega kulinaričnega vodnika Izbor Nedelovih gostiln 2012 avtorja Uroša Mencingerja premierno podelilo tudi priznanja 15 najboljšim slovenskim gostincem po svojem izboru. »Ne nazadnje, čeprav se je turistični slogan Na sončni strani Alp nekje izgubil, kulinarični vedno bolj velja!« je na prireditvi povedal Mencinger.

IGOR BRATOŽ
Fotografiji **UROŠ HOČEVAR**

Pazi, nalepka! – Z letošnjim Izborom Nedelovih gostiln prihajajo na plan posebne nalepke, ki jih bodo dobile vse gostilne, uvrščene v knjigo.

Ta izjava seveda govori o tem, da se na slovenskem kulinaričnem obzorju že lep čas marsikaj spreminja in da premoremo chefe, ki zaspano, dolgočasno, neinventivno gostinsko preteklost odločno in pogosto duhovito spreminjajo »v novo slovensko kuhinjo«. Na vprašanje, kje se začne osončje, Mencinger odgovarja jasno: »Brez podpisa, sestavin, porekla ga ni! Podpis pomeni prepoznavnost kuharja, kreativnost, zgodbo. Toda ustvarjalnost ni nujno le avantgardna, temveč je lahko tudi zelo tradicionalno pogojena. To pa je že področje porekla, ki ne sme le poznati korenin in domačega kraja, temveč tudi letne čase. Sestavine, torej, a ne le kakovostne, temveč vedno bolj z imenom in od čim bliže.«

Vsakršno ocenjevanje, pa čeprav o tako minljivi stvari, kakor je kuharjev dosežek na krožniku, in čeprav neizogibno subjektivno, mora imeti jasno postavljene kriterije in med temi Mencinger našteva glavne elemente, od najpomembnejšega – hrane – prek izbora vin, ki ga premore klet, in postrežbe do urejenosti ambienta, na koncu pa je še razmerje med ceno in kakovostjo, kjer ločuje pet ocen: »Če je 1, se je zgodil rop. Če je 2, je kraja. Za 3 smo se najedli, toda za to preveč plačali. S 4 povemo, da nam ni bilo žal denarja, a da poznamo tudi boljše. Ko je 5, radi plačamo, ker odhajamo – bogatejši.« Sicer pa je po njegovem mnenju ocenjevalsko početje preprosto: »Kako ocenjujemo? Prideš, poješ, plačaš, napišeš.«

S petimi ali več Nedelovimi sončki nagrajeni kuharski mojstri

Iz Izbora veje neprikrit optimizem. Slovensko gostilniško pokrajino smo v medijih radi in pogosto slikali precej črno, a Mencinger meni, da se zadnja leta mnogi precej trudijo plavati nad povprečjem, vrh slovenske kulinarike pa tako ali tako živi za svoje početje. Še zmeraj, pravi Mencinger, je dovolj takih gostiln, kjer se svojega posla nočejo lotiti bolj ambiciozno, a takih naslovov v tem vodniku tako ali tako ni. »Toda ravno te gostilne so problematične, saj niso prazne, gostje jih obiskujejo neselektivno!« Če pogledamo cene, so v dobrih gostilnah dokaj zmerne, razlika med njimi in slabšimi je zelo majhna. Predvsem pa je Izbor Nedelovih gostiln 1012 knjiga, pravi avtor, ki je nasploh pisana pozitivno, kot priporočilo, Mencinger si želi, da bi bralcu s temi zapisi olajšal odločitev za to ali ono restavracijo.

V vseh letih, odkar se ukvarja z ocenjevanjem, se mu je dokaj redko zgodilo, da so njega in njegovo spremljevalko Violeto prepoznali; seveda se pozanimata, ali bo ob obisku na delu glavni kuhar, a če ju prepoznajo, je takrat tako ali tako že prepozno, kvečjemu se bolj potrudijo. »Prideva vedno nenapovedana! Rezervirava, seveda, toda vedno pod izmišljenim imenom. Vsaj v startu so, torej, vsi na istem. Potem pa ... Nekateri naju prepoznajo. Toda še veliko več ne. A to je tudi vseeno. Kuhanje se ne začne, ko gost naroči, temveč dosti, dosti prej. Tisti, ki to ve, nima kaj skrivati. Tisti, ki ne, ne more z ničimer zakriti.« Statistike ni delal, pravi, a se mu zdi, da so ju od stotih gostiln prepoznali v največ desetih ali nekaj več, pogosto pa šele iz napovedi v časopisu gostilničarji izvedo, da je bil pri njih. »Bolj je intrigantsko obrniti vprašanje: problematično je, da naju osebje iz sprednjega dela hiše pogosteje ne prepozna!«

Premoremo chefe, ki zaspano, dolgočasno gostinsko preteklost duhovito spreminjajo »v novo slovensko kuhinjo«.

Je naporno? Največkrat ne, če se kosila in večerje zunaj preveč zgostijo, je potovanje h krožniku kdaj malce odveč, sicer pa en obisk na teden ne bi smel biti tako naporen, da ga ne bi zmogel. Sploh pa si je treba pustiti dovolj časa tudi za kuhanje doma, tega »treninga« Mencinger nikakor noče zanemariti: »Še veliko več, kot jeva (v gostilnah), kuhava (doma). Ne (le) zato, ker sva lačna, temveč še bolj zato, da eksperimentirava, preizkušava, iščeva.« Restavratorske ambicije si je Mencinger potolažil že pred časom z mariborskim Rožmarinom in zdaj ga kaj takega ne zanima več, ker bi se moral temu popolnoma posvetiti: »Raje sem na tej, gostovi strani.« Navrže pa, da so najboljše slovenske gostilne tiste, kjer za vse skrbi družina.