Pri Lojzetu, Zemono

Slovenske novice prav danes slavijo 20 let, prav toliko pa je minilo, odkar je Tomaž Kavčič prišel od vojakov in se resno oprijel družinske gostilne, ki je bila do leta 1997 v Dornberku

Prav na današnji dan pred dvema desetletjema so prvič izšle Slovenske novice in se v tem času dokazale kot dnevnik z daleč najvišjo naklado v Sloveniji. Približno v istem času se je od vojakov vrnil **Tomaž Kavčič** in se odločno oprijel gostinstva v domači gostilni Pri Lojzetu v Dornberku, kjer je mama **Katja** postavljala nove standarde slovenske kulinarike.

V Dornberku so imeli gostilno natančno sto let: od 1897. do 1997., potem pa so se preselili na dvorec Zemono v Vipavi; v tem času se je Tomaž dokazal kot kulinarični chef, ki ga v svetu upoštevajo najbolj od vseh Slovencev, narisal Slovenijo na evropski kulinarični zemljevid tudi z vodenjem slovenskega dela Jeunes Restaurateurs d'Europe in zadnja leta tujce navduševal s svojim solnim žarom, ki ga je tudi patentiral.

Ob njegovi in naši 20. obletnici smo zato naredili prerez največjih uspešnic gostilne Pri Lojzetu (pozor: vse te krožnike je mogoče naročiti na Zemonu tudi danes!). Njihov pozdrav iz kuhinje je legendarna klasika: domač kruh s pečenim pršutom ali klobaso, frtalja, riž ali ješprenj, kuhana v teranu, in kajpak hrenov namaz, katerega sestavine smo prvič zapisali prav v kulinarični prilogi Slovenskih novic.

Potem pride na vrsto jota, Kavčičevi so bili prvi v Sloveniji, ki so jo na mizo prinesli v krušnih skodelicah, ki jih zdaj prodajajo tudi v pekarnah. Jota – z zeljem, krompirjem in fižolom – kajpak ni prava, če prašič ni stopil vanjo: torej je s koščki krače, pršuta ali z ocvirki.

Potem: kaneloni z mesnim ragujem in bešamelom.

Naslednji krožnik, kakršnega se gotovo spominjajo prenekateri Tržačani, ki so v šestdesetih in sedemdesetih letih hodili na večerje v Dornberk: ocvrt piščanec (brez kože!) in pražen krompir.

Pred ribo pa še njoki z nanoškim sirom in rdečim radičem.

In veliki finale: solni žar. Brancinov file, zavit v debelo plast grobe sečoveljske soli, ki jo na žaru ves čas zalivajo s čajem, narejenim iz številnih zelišč, katerih okusi prodrejo do fileja in poskrbijo, da brancin ni niti malo izsušen.

In še tri sladkosti. Prva: nedokončan štrudelj. Na vaniljevi kremi naribana jabolka, čez jabolka vlečeno testo, ki je v obliki nitk, čez vse pa nekaj žlic bele vaniljeve čokolade.

Druga: džin tonik na žlico z vonjem po brinju (želatina iz džina in tonika, za vonj pa juha iz brinovih jagod, ki jo na mizi polijejo na suh led, ki se močno pokadi, kar da še dodaten efekt). In tretja: trije letni časi, posladek, ki ga je Tomaž 16. septembra lani krstil na kosilu, ki ga je pripravil za predsednike vlad Evropske unije v Bruslju. Jesen, zima, pomlad: pet vrst zelenjave, sedem vrst sadja, vaniljev sladoled in bučno olje.

In vina? Tistih vinarjev, ki jih točijo že desetletja. Prve buteljke – še v Dornberku – so bile iz kleti Dolfo družine **Skočaj** iz Brd, kmalu sta se pridružila **Aleš Kristančič** (Movia) in **Marjan Simčič**, pa **Radivoj Lisjak** iz Zaloš, vipavski Agroind in še **Primož Lavrenčič**, ki ima zdaj klet Burja.

JOŽE SPLICHAL

Katja in Tomaž Kavčič
(FOTO: DEAN DUBOKOVIČ)

Dobro je vedeti
Pri Lojzetu

Tomaž Kavčič
Dvorec Zemono
5271 Vipava
Tel.: 00386(0)5 368 70 07
E-mail: zemono@zemono.si

urnik
Vsak dan od 12. do 22. ure, ob ponedeljkih in torkih zaprto.
sedeži
A la carte 45, za skupine po dogovoru.
degustacijski meni
Od 4 krožnikov naprej, od 45 evrov naprej (brez vina).
vinska klet
350 etiket.
kreditne kartice
Vse.