

Panónsky

ŠTÝL

Burgenlandská gastronómia ponúka kreatívny mix východorakúskych a západomaďarských špecialít. Návštevníci regiónu si na nich môžu pochutnať v štýlovom prostredí a okrem toho sa ich naučiť pripravovať.

Text a foto: Ján Blažej

V DEDINKÁCH
VARIA RADI
A S LÁSKOU,
PRETOŽE
VARENIE
ZVYČAJNE
UŽ NIE JE
POVINNOSŤ

Terina zo šťuky s paprikovou marmeládou či srnčia paštéta v škoricovom kabátiku s cibuľovou marmeládou a čerstvo upečeným tekvicovým chlebíkom. To je úvod štvorhodového menu z kedysi chudobnej rakúskej spolkovej krajiny. Nasleduje polievka z hruškového muštu alebo s chrenovou penou. Hlavným jedlom je rozbif z vodného byvola so zemličkami s chrenovým nákytom a semiačkami z tekvice hokaido. A na záver gaštanová zmrzlina s orechovými lupienkami a dulovým želé. Dobrú chuť k týmto lákavým pochúťkam z miestnych surovín želá personál dvoch rodinných hostincov vo východnom Burgenlande a Max Stiegl, považovaný za jedného z najinovatívnejších kuchárov v krajine. Predať ani po sedemdesiat eur stovku pozvánok k ich slávnostnému večernému stolu v sále burgenlandskej

Akadémie zážitkov v mestečku Donnerskirchen nie je problém. Hoci na poľnohospodárskom rakúskom vidieku je to nemalá suma a navyše za víno sa platí extra. Vyplatí sa však otvoriť peňaženku, oči, nos i uši. Vážny someliér Christian Zechmeister, šéf združenia Víno Burgenlandu, ponúka ku každému chodu to najlepšie z miestnej produkcie a k pohárikom pridáva informácie, ktoré víno sa s ktorým z vyberaných jedál najlepšie snúbi. Hodovanie je totiž aj seminárom pre kandidátov na vstup medzi gurmánov.

ZÁMOK V DONNERSKIRCHENE. Akadémia zážitkov je tohoročnou novinkou v tejto roľníckej a vinárskej spolkovej krajine. Otvorili ju na jar v zrekonštruovanom pamiatkovom objekte, vyše štyristoročnom niekdajšom esterházyovskom renesančnom zámočku Martin v centre Donnerskirchenu. Voľakedy to

bolo jedno z burgenlandských poľnohospodárskych a obchodných centier miestnej šľachty. Bol tu aj sklad potravín či pivnice s vínami z vlastných vinohradov. Vyhľadávané miesto kvalitného panského hodovania. Inšpiráciu pre nejednu skladbu tam vraj dostal aj Joseph Haydn, slávny skladateľ a kapelník na zámku rodiny Esterházyovcov v neďalekom Eisenstadte. Elegantnej Helene Milalkovitsovej hovoria burgenlandská seminárna roľníčka. Má školu života z vidieckeho hospodárenia a povestí expertky na domáci chlieb. Učí ho piecť ženy z desiatok obcí a mestečiek tejto časti Rakúska. Radí, ako pridať orechy, olivy, rajčiny, rozličné semiačka a koreniny. Vstupenka na jej štvorhodinové kurzy v Akadémii zážitkov stojí 35 eur a pani Helene má plno. Manažment akadémie tvrdí, že hoci základná receptúra na chlieb sa stáročia nemenila, kurzy pečenia domáceho chleba sú najľadanejšími podujatiami akadémie. Napriek tomu, že dobré chleby sú na výber v každom dedinskom potravinárskom obchode a domáce panie už nekúria v peci.

ADRESA PRE LABUŽNÍKOV. Tridsať podujatí, kurzov, školení či workshopov od mája do decembra ponúka Akadémia zážitkov počas premiérového ročníka. Od rozpoznávania a pestovania bylín ako prísad do jedál po správne pečenie hoci slaných či mrkvových koláčikov, vianočných medovníčkov a prípravu vianočného menu. M. Stiegl učí aj správne grilovať, pripravovať nezvyčajným spôsobom zubáče, šťuky a ďalšie z troch desiatok druhov rýb z Neziderského jazera a využívať panónsku zeleninu vo vegetariánskej kuchyni.

Na októbrový kurz prípravy husacích špecialít si pozvali Wolfganga Bana, majiteľa chýrnej reštaurácie z New Yorku, ktorý vyrastal v Burgenlande uprostred vinohradov svojho starého otca. Spolu s ním bude piecť husi aj Michal Rabina, špičkový slovenský kuchár, ktorý varil v Bratislave aj pre britskú kráľovnú Alžbetu a profesionálnu kariéru si vybudoval v reštauráciách východného Rakúska.

Do akadémie pozývajú však nielen domáce panie, ale aj mužov. Nielen vzdelávať doterajších milovníkov whisky, rumu či vodky v čaroch burgenlandských šnapsov. A nielen na víkendovú panskú jazdu s pivným someliérom medzi produkciou burgenlandských malých pivovarníkov a jedlami, ktoré sa k jednotlivým pivám najlepšie hodia. Vidiecki chlapi sa hrdo hlásia aj na októbrové trojdňové workshopy, kde budú konkurovať manželkám v kuchyni. V týchto dedinkách pripravujú jedlá radi a s láskou, pretože varenie zvyčajne už nie je povinnosťou. Tucet osobitných kurzov je aj pre deti a tínedžerov.

CHUTE REGIÓNŮV. Michaela Fischbachová z marketingovej organizácie Burgenland Tourismus upozorňuje, že rastom životnej úrovne a zmenou životného štýlu v ich spolkovej krajine rastie záujem ľudí o regionálne poľnohospodárske výrobky a miestnu gastronómiu. Najmä ak Burgenland aj labužníkmi ponukami tradičnej panónskej kuchyne, kreatívnym mixom a súčtom východorakúskych a západomaďar-



VÍNO PO
HAYDNOVI

ských špecialít, láka turistov na brehy Neziderského jazera. Do kúpeľov, na zastávky pri cyklotrasách, do vidieckych hostincov a vínnych pivničiek. Regionálni výrobcovia berú za samozrejmosť, že miestne reštaurácie kupujú v prvom rade ich produkty bez toho, aby niekto agitoval lokálpatriotizmom. Kvalitou oslovujú aj gazdinky, napriek tomu, že naokolo sú obchodné reťazce s lacnejšou ponukou.

Tunajšie regióny totiž ponúkajú labužníkom mäso a mäsové výrobky z mangalice, stepného dobytku, ale aj husi, ktoré sa pasú v krdľoch na tráve pod holým nebom, domáce morky a vynikajúce jazerné ryby. Dôležitým miestnym biznisom sú aj vína s medailami z medzinárodných súťaží. Párkrát som pri potulkách Burgenlandom po krčmičkách počul, ako si miestni vzájomne pomáhajú, jeden druhému dajú zarobiť. Zarobíš, kúpiš.

PRIDANÉ HODNOTY. Akadémia v Donnerskirchene však nie je len vyhľadávanou školou potenciálnych rodinných kuchárov, ale aj marketingovou organizáciou. Burgenlandanom prináša pridanú hodnotu. Podporuje a prezentuje vydávanie sprievodcov po miestnych reštauráciách, pivniciach, obľúbených šenkoch, vinotékach aj obchodoch. V novembri sa podieľa na krajskom veľtrhu pre fajnšmekrov. Rozbieha aj online obchod s miestnymi špecialitami, medom či marmeládami, sladkosťami, najrozličnejšími olejmi i octami, vínami, pivom a tipmi pre tých, čo by chceli niekomu venovať osobitý milý darček, ale nevedia, čo by to malo byť. Vyšperkovaný celoročný projekt rozvoja regiónu, ktorý v neposlednom rade vytvára zamestnanosť, stojí za pozornosť. V Burgenlande sa nesťažujú, že niečo nejde. Lebo to ide. Samozrejme, že nie odrazu a jednoducho. **F**



RASTOM ŽIVOTNEJ ÚROVNE A ZMENOU ŽIVOTNÉHO ŠTÝLU NARASTÁ AJ ZÁUJEM ĽUDÍ O REGIONÁLNE VÝROBKY A MIESTNU GASTRONÓMIU