



RÁJ gurmánů v Rakousku



HOSTINEC U ORLA v malebné bregenzwaldské obci Grossdorf byl přes tři roky zavřený. Až dostala jeho majitelka Irma Renner, která **DŮM ZDĚDILA PO RODIČÍCH**, před rokem *nápad dát šanci místním ženám, aby pro druhé připravovaly svá oblíbená jídla.*

Text BOHUMIL BREJŽEK



Irma byla v mládí recepční v pětihvězdičkových hotelích v různých evropských zemích. Pak se vdala, přišly děti, jimž je nyní deset a třináct let, a zůstala s nimi doma. A tak ji napadlo provozovat restauraci, která nebude vázána na celotýdenní provoz, ale bude otevřena pouze jeden den v týdnu – v neděli – a ve vaření se budou střídát ženy z místních domácností.

Podporu našla u manžela, malíře Paula Rennera. Ostatně, manželský pár má s vařením bohaté zkušenosti: v legendárním Schopper Auer Villa Mand na ostrově Capri často připravoval kulinářské lahůdky pro své přátele i celebrity, včetně takových zahraničních špičkových odborníků, jako je Ferran Adriá označovaný za „Salvadora Dalího v kuchyni“. Jeho restaurace El Bulli v Katalánsku je považována za jednu z pěti nejlepších na světě. Bývá otevřená jen šest měsíců v roce, ve zbylém čase Adriá cestuje

po světě za inspirací, provádí experimenty a zdokonaluje recepty ve své kulinářské laboratoři El Taller.

Grossdorfský hostinec je zařízen s vkusem, ale prostě, žádný luxus v interiéru nečekejte. Ve vaření se střídá pět až šest žen, které připravují výhradně z čerstvých surovin svá oblíbená jídla. Menu má vždy tři chody, skládá se z předkrmu nebo polévky, hlavního chodu a dezertu a podává se po celý den. Samozřejmostí jsou domácí chléb a koláčky podle utajovaných rodinných receptů.

Kuchařky své jídlo nejen uvaří, ale dostane se vám od nich i vysvětlení, kde a jak na ně přišly. Třeba Milena Broker nazvala své nedělní menu Malá cesta do Karibiku, protože se nechala inspirovat pobytem v exotických zemích. Na uvítanou připravila pro hosty mrkvové cappuccino s pomerančovou pěnou, dále podávala krevetový koktejl s červenou čočkou a sladkými bramborami, kuře na kreolský způsob s kurkumovou rýží a banánový crumble s kokosovou zmrzlinou.

To, co se ze začátku zdálo jen jako zpestření života žen v domácnosti, vešlo v krátkém čase i zásluhou expertů z prestižních kulinářských časopisů ve všeobecnou známost. Irma nestačí brát rezervace na jednotlivá menu, jež vždy s týdenním předstihem uveřejňuje na webových stránkách. Jestliže se nejprve zastavovali hlavně místní na cestě z kostela, poseděli, povykládali, něco popili a někteří zůstali na oběd, nyní sem jezdí gurmáni i několik set kilometrů – z Rakouska, ale také z Německa, Švýcarska a Itálie. A to kvůli jedinému obědu za třicet eur! Kuchařky z Grossdorfu jednou za šest týdnů střídají ty z jiných rakouských měst i ze zahraničí. Irma Renner je s chodem restaurace spokojena. „Vždyť mnohé děti už dnes ani neznají rozdíl mezi pravou masovou hovězí polévkou a tou z kostky bujony,“ říká, zatímco se jí diář plní objednávkami od milovníků dobrého jídla.

WWW.ADLER-GROSSDORF.AT