

Slovenija, nova kulinarična prestolnica

Ob vse večji pozornosti medijev za vrhunsko kulinariko ter ob intenzivnem razvoju molekularne kuhinje na eni strani in raziskovanju tradicije na drugi strani se inovativna avtorska kuhinja umešča nekje med polja umetnosti in znanosti, mojstri kulinarike pa v tujini postajajo medijske zvezde.

Andreja Lajh



foto: Paolo Della Corte

Tomaž Kavčič: Uspehov v svetu se veselim zato, ker z njimi promoviram Slovenijo.

Doslej so v gastronomskem mednarodnem vrhu vladale predvsem Francija, Italija in Španija. Zdaj se mednje z velikim uspehom vse višje prebija Slovenija z novo generacijo kulinarčnih virtuozov. Mednje sodi tudi Tomaž Kavčič, gonilna sila restavracije Zemono, ki velike uspehe med drugim žanje prav v Italiji, v izjemno močni konkurenci s tamkajšnjimi domačimi in tujimi kuharskimi mojstri.

Znameniti italijanski gastronomski publicist in ustanovitelj kongresa avtorske kuhinje "Identità Golose", Paolo Marchi, je Tomaža Kavčiča postavil celo pred dvoje velikih imen, ki se ponahata s tremi Michelinovimi zvezdicami - to sta Heinz Beck in Pierre Gagnaire. Tomaž med svojimi nastopi po vsem svetu na gastronomski zemljevid sveta ne umešča le sebe, ampak celotno državo, saj vedno nastopa "pod slovensko zastavo".

Sodobna tradicija

Vse skupaj se je začelo pred mnogimi leti v vasici Dornberk. Tomaž se je rodil v družino, ki

je bila znana po odlični kulinariki in izjemni toplini ter gostoljubnosti. Odraščajoč med štedilniki in gosti restavracije, je vzljubil vonje in okuse.

Novo poglavje se je pričelo, ko je družina Kavčič svojo restavracijo iz prijetne družinske hiše preselila v prestižni dvorec Zemono, v katerega je v daljni preteklosti baje zahajal tudi slavni Casanova, Goldoni pa je v njem uprizoril svojo prvo predstavo. Najbrž je ta dvorec s svojo energijo Tomaža še dodatno navdahnil in njegove jedi postavil v nov okvir. Postale so kot umetniške slike, katerih bistvo sta vonj in okus.

Jedi so kot umetniške slike, katerih bistvo sta vonj in okus.

Čeprav veliko potuje na različne kongrese, srečanja in predstavitve, in tako zelo dobro spoznava tuje trende in značilnosti, Tomaž veliko črpa iz slovenske tradicije, ki pa jo velikokrat skoraj po umetniško interpretira na svoj način. Suha jota, tekoč pršut, njegova izvedba štrudla

so le nekatere izmed njegovih mojstrov, ki so se rodile iz zakladnice tradicionalnih jedi.

Še posebej ga privlači sol. Tomaž jo nadgrajuje. Ustvaril je škampovo sol, dimljeno sol... izjemen izum pa je njegov solni žar, ki ga je tudi patentiral. Prav ta žar ga je še posebej proslavil v svetu in predstavlja svojevrsten fenomen. Letos ga je predstavil na kongresu Saltexpo v Napoliju, kjer je doživel izjemen uspeh ter hkrati dobil še povabilo na naslednji Saltexpo, ki bo prihodnje leto v New Yorku.

Slovenske restavracije ob bok najboljšim evropskim

Na popotovanjih se je seznanil s knjižico združenja JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe). Ideja ga je pričela zanimati in sistematično se je lotil obiskovanja restavracij, zbranih v knjižici. Vzpostavil je stike z združenjem, ki ob Sloveniji ni ostalo ravnodušno, in postal predsednik slovenskega dela združenja JRE. V članstvo je predlagal sedem slovenskih restavracij, od katerih so sprejeli štiri: poleg Zemono še Hišo

Franko, Apolonijo in Pri Danilotu. S članstvom v tem združenju se je Slovenija znašla v enem izmed najpomembnejših mednarodnih gastronomskih vodičev.

Tomaž Kavčič je močna osebna blagovna znamka, ki s svojim ugledom krepi ugled Slovenije v svetu.

Ob vseh uspehih v tujini, kjer je zelo poznan in cenjen, ter deležen velike medijske pozornosti ter pozornosti strokovne javnosti, Tomaž ostaja skromen, skoraj sramežljiv. O njegovih podvigih ti več povedo ljudje, ki so mu blizu, kot on sam. Tudi svoje načrte za prihodnost raje zavije v tančico skrivnosti. A prav njegov značaj, srčnost, njegova osebni žar in preprostost so, poleg njegove kulinarike, za katero je značilna čistost okusov, združena z inovativnostjo in poznavanjem tradicije, pripomogli k njegovemu velikemu svetovnemu uspehu.

Tuji novinarji so redni gostje Zemon, Tomaž pa redni gost pomembnejših svetovnih gastronomskih revij. Vse bolj pa je prisoten tudi v knjigah. Velik uspeh za mladega človeka iz države, ki se v areno svetovne kulinarike šele prebija.

Skrivnost je v malih stvareh

Tomaž Slovenije ne zastopa le na kulinaričnih kongresih, ampak tudi na številnih državnih in gospodarskih srečanjih. Kljub številnim protokolarnim obveznostim še vedno, kadar le more, vsako jutro sam nabavlja sestavine za vsak posamezen dan, saj prav skrben izbor sestavin

predstavlja osnovo za vse naprej. Malokdo ve, da je bil krompir, ki ga je jedel v Zemonu, vzgojen visoko v hribih in ima poseben okus tudi zaradi tega. Pa sveže ribe! Predvsem zaradi njih vstaja še posebej zgodaj.

Po nabavi se posveti restavraciji, kjer osebno sprejme vsakega gosta; posveti se mu z vso svojo srčnostjo, hkrati pa ljubeče nadzoruje svoje kuharje, na katere je izjemno ponosen in jih rad omenja. Ponosen je tudi na svoje goste, posebej še na slovenske, ter z navdušenjem razlaga, kako dovtetni so za vse novosti. Najbrž predvsem zaradi tega z veseljem svetuje tudi slovenski prehrabeni industriji, če ga poprosijo za nasvet oziroma sodelovanje. Zelo plodno je na primer njegovo sodelovanje z družbo MIP.

Slovenci smo dovtetni za kulinarične novosti.

Tomaž Kavčič je topel človek. Je pa tudi blagovna znamka. Nekoč, ko sva se pogovarjala, je povedal, da ga njegovi uspehi v svetu veselijo predvsem zato, ker z njimi promovira Slovenijo. Pomislila sem, da je morda prišel čas, ko bi tudi Slovenija lahko pričela pomagati promovirati ljudi, ki naše ime nosijo v svet. Poleg športnikov bi lahko več pozornosti namenili tudi umetnikom in znanstvenikom ter kuharskim mojstrom, kot je Tomaž, ki sodijo najbrž nekam vmes med znanost in umetnost, v svetu pa v sam kulinarični vrh.

Ampak zgodba se nadaljuje. Prihajajo nova vabila, nova znanstva, razvijajo se nove ideje

in odpirajo se nove poti. Blagovna znamka se krepi. Tomaž gre naprej. Zemono. Made in Slovenia. ■

Andreja Lajh deluje kot umetniška direktorica in oblikovalka vizualnih komunikacij. Raziskovalno in publicistično se ukvarja tudi s tendencami in zasnovno izdelkov ter blagovnih znamk.



foto: Studio A+D

Mojstrovina: suha jota.



foto: Paolo Della Corte



foto: Studio A+D

Frittata Martini. Čista domišljija.