

ICH LEIDER NICHT

BRG
10/2008
1983

ICH WAR BEIM BAUER

Seară vieneză la Bauer

Ich war beim Bauer. Acesta este motto-ul restaurantului deschis acum 25 de ani de Walter Bauer, în centrul Vienei. Pentru că și ForbesLife a trecut pe la Bauer, am pus la încercare steaua Michelin a restaurantului cu o degustare a specialităților chef-ului Mike Feierabend: Verdictul: ausgezeichnet! Adică... absolut extraordinar.

de Diana-Florina Cosmin, Viena

„Am fost la Bauer“ tronează pe meniul cu doar două file al restaurantului „Walter Bauer“ din Viena, lângă ilustrația unui austriac cu mină veselă. Întorcând imaginea cu susul în jos, realizezi că ai fost victima unui „*trompe l'oeil*“ ingenios: privită invers, imaginea înfățișează același personaj, dar cu o mină tristă și cu o contra-afirmație care dă și motivul tristeții: „*Ich leider nicht*“ („Eu, din păcate, n-am fost“ trad.). După degustarea meniului recomandat pentru ziua respectivă de chef-ul Mike Feierabend, e ușor de înțeles mârșirea micului personaj de caricatură: „Walter Bauer“ este un mic secret al Vienei, fiind acel gen de restaurant „anonim“, de care turiștii clasici nu se vor apropia niciodată.

Motivul: deși se află la doi pași de domul Sf.Ștefan din Viena, pe Sonnenfelsgasse 17, la prima vedere nu-ți atrage atenția cu absolut nimic. Ba chiar din contră, este acel gen de loc peste care îți alunecă lesne privirea dacă nu știi ce se ascunde înăuntru. O inscripție pătrătoasă discretă, pe fond alb, stă deasupra unei uși de aceeași culoare, care dă către două încăperi mici, cu maximum zece mese. Un bar simplu și elegant, niciun fel de muzică - nici măcar în surdină - și un domn vesel, Walter Bauer însuși, care ne întâmpină cu o strângere de mână. Ros-tim numele pe care a fost făcută rezervarea și, ca la un „Sesam deschide-te“,

ni se arată masa noastră, chiar lângă geam.

Pentru a cina în micul restaurant secret, unul dintre cele două localuri vieneze înnobilate de cei de la ghidul Michelin cu o stea (însemnând „un loc în care merită neaparat să te oprești dacă te afli în zonă“), am corespondat pe email cu Herr Bauer cu trei săptămâni înainte. Și, odată așezați la masă, realizez că ritualul lui „Sesam“ este un obicei al casei, pentru că într-o jumătate de oră locul se umple de cupluri de toate vârstele, vorbind germană, engleză, spaniolă sau cehă. Toți urmează același tipar: intră timid în local, șovăind dacă au nimerit unde trebuia, își spun numele și, cu un zâmbet, Herr Bauer îi îndrumă către masă. Gentil, dar nu exagerat de ceremonios, cu o atitudine elegant-jovială care să te facă să te simți ca acasă, nu ca într-un salon scrobit unde chelnerul îți așază șervețelul în poală.

Meniul este mic, ca la toate restaurantele bune. O pagină este varianta completă - cinci aperitive, două supe, două tipuri de pește și cinci feluri principale, plus șase deserturi (unul mai delicios decât altul). Cea de-a doua pagină este meniul recomandat de chef, cu câteva specialități delicioase ale zilei, dar și cu un itinerariu de vinuri care să însoțească fiecare fel de mâncare.

Am început, așadar, cu un pre-aperitiv din partea casei, sub forma

unei înghițituri de wurst austriac cu sos de muștar, după care a pornit distracția: un ficat de găscă aseasonat cu măr și flori de soc, urmat de un pește oceanic intraductibil în română - gilthead - cu busuioc, chimen și risotto de caracatiță. După primele două feluri delicioase, am verificat discret ora, pentru a cere o binemeritată pauză până la următorul preparat și, la vederea ceasului de pe perete, am zâmbit instantaneu. „*Es ist zwanzig vor neun*“ stătea afișat pe un ecran negru. „E ora nouă fără douăzeci“.

Un ceas ingenios, care nu afișează ora ci... o afirmă, din zece în zece minute. De altfel singurul element high-tech din local, pentru că nimeni nu își butona telefonul mobil și, recunosc, nici eu n-am mai avut impulsul să caut, să pozez, să dau check-in-uri. Nu știi dacă obiceiurile noastre țin de reflex sau de locurile în care ne găsim, dar „*beim Bauer*“ chiar n-am putut să mă gândesc la nimic altceva decât la atmosfera plăcută, la mâncarea din farfurie și la oamenii frumoși din jur, cum ar fi vecinii de la masa de alături: un domn de vreo șazeci de ani, cu o eșarfă extrem de șic în

jurul gâtului, și o doamnă elegantă, de aceeași vârstă, care purta niște bijuterii modern-avangardiste pe care nicio fată de 20 de ani nu le-ar fi putut pune mai bine în valoare. În cele două ore petrecute la Bauer, acele afirmații ale ceasului de pe perete au părut mai degrabă informații despre o altă lume, pentru că m-am simțit realmente în afara timpului: fără coloană sonoră, fără stres, fără să-mi zboare mii de gânduri prin minte. Pur și simplu bucurându-mă de moment, o raritate în epoca multitasking.

Mai am o mărturisire de făcut: felul principal a intrat direct în „Top 3“-ul meu din toate timpurile, drept cea mai fragedă carne gustată vreodată. Și, cu atât mai spectaculos, era vorba de vânat, renumit tocmai pentru opusul frăgezimii. După ce am terminat carbul cu asparagus și tăieți de cartof, mi-aș fi dorit să dau timpul înapoi și să mai devorez o dată farfuria, în *slow-motion*, dar m-am mulțumit cu un desert: ciocolată și frunze de vinariță (numită, în popor, „mama-pădurii“) cu spaghetti făcute din banane. O încheiere apoteotică a unei cine la cel mai bun restaurant anonim la care am ajuns vreodată. ■

