



Ko penina dozori v kartuziji

Katja Ertl
Fotografija: Janko Rath

skrivnostni spokojnosti odročnega, z vseh strani z gozdom obkroženega kraja pod Konjiško goro so pred stoletji zavetje našli kartuzijanski menihi. Žička kartuzija je v srednjem veku s tem postala eno naših največjih duhovnih, kulturnih in gospodarskih središč.

Po samotarskem in samopreskrbnem načinu življenja poznani kartuzijani pa so, da bi prodali presežke pridelkov, v neposredni bližini samostana postavili krčmo - gastuž, danes najstarejšo

še delujočo gostilno na Slovenskem. A ne glede na zgodovinsko letnico 1467 na gostilniškem izvesku mogočna kamnita stavba z do meter in pol debelimi zidovi, kamnitim stopniščem, majh-

nimi štirioglatimi okni in masivnimi hrastovimi mizami svoje kulinarčne ponudbe ne gradi le na oživljanju preživele tradicije. Nove zgodbe namreč nastajajo na ustvarjalnem stičišču



Čeprav ponosna na bogato kulinarčno dediščino samostanske kuhinje gostilne Gastuž, Benjamin Kračun (levo) in vodja kuhinje Sergej Gašparič ponudbo najstarejše še delujoče gostilne na Slovenskem peljeta po poti sodobne kulinarike.

starega in novega. Med domačnostjo samostanske krčme in ponudbo sodobne kulinarike. Ob majhnem kamninu gostje popijejo domači zeliščni čaj, prislonjeni ob točilni pult pokusijo šilce domačega zeliščnega ali sadnega žganja, ob oknu, skozi katero pride ravno dovolj svetlobe, da v lepem dnevu ni treba prižgati luči, pa pohodnikom tekne hišna enolončnica. Medtem pa se v sobanah, oblečenih v temni les, kjer se s stropa spušča ročno kovani lestenez z glinenimi lučkami, piše zgodba novega Gastuža.

O prašičih s tremi nogami

"V svojih navadah in načinu življenja smo vsi nagnjeni k modernizaciji. Celo tako zelo, da postajamo prenasičeni z modernostjo. Vključno s hrano, ki je

ponekod zašla že v takšne sfere, da težko presodimo, ali govorimo o hrani ali o umetnosti. Prišli smo do točke, kjer hrana za množice ni več razumljiva. Sam pa mislim, da je dobro, da se v jedeh čuti domačnost avtentičnost okusa," o tem, kako so si zamislili kulinarčno ponudbo najstarejše še delujoče gostilne na Slovenskem, razlaga vodja gostilne Gastuž Benjamin Kračun. Ko so pred enim letom od prejšnjega najemnika prevzeli lokal, so se najprej zakopali v knjige. Da bi dobili se seznanili o življenju v samostanski kuhinji najstarejše kartuzije v zahodni Evropi. Kartuzijani so se že od ustanovitve svojega reda oskrbovali sami. Pridelovali so žita, ki so bila njihova poglavitna hrana, gojili sadje in vrtnarili. Imeli so tudi svoje vinograde. Pravila meniške skupnosti so od članov zahtevale skromnost v prehrani, po pravilu sv. Benedikta iz leta 534 pa so se morali redovniki odpovedati tudi uživanju mesa štirinožnih živali. Edina izjema so bili bolniki. Asketskemu življenju zavezani menihi pa so se kljub številnim ribnikom v bližini samostana, kjer so gojili ribe za obilne ribje pojedine, le s težavo odrekli mesnim dobrotam. O tem govori tudi anekdota, kako so si, da bi lahko uživali v svinjskem mesu, ne da bi se zamerili bogu, skušali vzgojiti svinjo s tremi nogami. Ker so menihi pridelali več, kot so porabili, tudi samostanska pravila so jih namreč spodbujala k skromnemu življenju, so si za popotnike omislili krčme ali gastuže, kjer so prodajali presežke hrane. Čeprav samostanska kulinarika po svojem poslanstvu ne bi smela postati prisposodba razkošnega in bogatega življenja, je prav enolična prehrana samostanske kuharje silila, da so iz istih sestavin začeli ustvarjati raznolike jedi.

Kuhar, ki se rad sprehaja po vrtu

Čeprav so ponosni na bogato kulinarčno dediščino, so se v Gastužu zavestno izognili posnemanju starih samostanskih jedi, po katerih je bila gostilna poznana v preteklosti. Ne glede na to, da je bilo na začetku med nekaterimi gosti, predvsem domačimi, čutiti nekaj negotovosti in zadržanosti pri preizkušanju nove ponudbe, po besedah vodje kuhinje gostilne Gastuž Sergeja

Gašpariča kreativnost pri gostih postaja vedno bolj cenjena in zaželena. Tako se na jedilniku še vedno znajdejo enolončnice, kopun, drobnica in divjačina, a v novi obliki, pripravljene sodobno in s kuharskimi tehnikami, ki v uigrano celoto povezujejo primesi slovenske, italijanske in francoske kulinarike. "Za gosta ni lepšega, kot da vidi kuharja, kako se sprehodi na vrt nabrat zelišča in zelenjavo," odločitev, da obnovijo zeliščni vrt, ki je bil pred tem v upravljanju lokalnega zeliščarja, razloži Kračun. Pri pripravi domačih jedi nepogrešljivim začimbam, kot so rožmarin, pehtran, timijan, žajbelj in origano, so na 27 gredicah dodali še nekaj novih. V bližnji prihodnosti nameravajo za vrčiček, na katerem pridelajo tudi nekaj zelenjave, pridobiti ekološki certifikat.

Gostilnam vrtni zaslužen mesto

Samooskrbo z živili, ki so jo na tem mestu v svojem času že uspešno ureničevali menihi, želijo v Gastužu razširiti in s povezovanjem lokalnih ponudnikov povzdigniti na novo raven. Poleg lončarskih izdelkov, lestencev in umetniških slik, ki so nastali v obrtniških delavnicah in ateljejih domačih obrtnikov in ustvarjalcev, se lokalnost izraža tudi v vinskem listu in ponudbi domačih žganj. Namesto radgonske penine v Gastužu tako strežejo konjiško penino iz kleti Zlati grič, ki zori le nekaj korakov od Gastuža v zorilnici penin Žičke kartuzije. Kljub temu, da so gostilne v slovenskem prostoru žal še vedno po krivici zaznamovane s predstavami o tem, da gre za manj ugledne lokale, ki po svoji kulinarčni ponudbi ne dosegajo ravni restavracij - je Kračun prepričan, da je treba vztrajati in goste prepričati o nasprotnem - da so gostinski lokali, posebni prav po svoji domačnosti, odprtosti in lokalni ponudbi hrane, pomemben del slovenske kulinarčne ponudbe. S tem namenom želijo v prihodnosti pridobiti znak Gostilna Slovenije. Kljub častitljivi zgodovini pa Gastuž želi v korak s časom. Tudi z letnim. Tako že v zimskih mesecih, ko narava počiva, nestrpno pričakujejo pomlad, ko se skupaj z vrtom prebudi tudi njihov jedilnik.