



Ambasadorju gostoljubla 2012 Bojanu Černelcu in drugim prizadevnim študentom je na podelitvi priznanj na terasi hotela City čestitala direktorica VSGT Maribor mag. Helena Cvikl (prva z leve).



Z na leseno paličico natakknjeno rulado iz piščan kočicami in svežimi zelišči, si je Matija Sadek

Ambasadorji kulinarične prihodnosti

Katja Ertl
Fotografije: **Boris Vugrinec**

Vse to so podobe in vonjave, ki so v mestu ob Dravi zaživele in utonile skupaj z meščanstvom. Iz brezna pozabe so jih v novi različici na površje pripeljali s projektom Višje šole za gostinstvo in turizem (VSGT) Maribor, ki pod vodstvom direktorice mag. Helene Cvikl oživlja velike zgodbe mariborske kulinarike. Letošnji izbor Ambasadorja gostoljubja, na katerem so med številnimi prizadevnimi študenti VSGT izbrali najbolj obetavnega bodočega strokovnjaka s področja gostinstva in turizma, je letos namreč pospremila kulinarično vodenje po mestu.

Ambasador gostoljubja 2012, prireditelj, na kateri so med številnimi prizadevnimi študenti VSGT izbrali najbolj obetavnega bodočega strokovnjaka s področja gostinstva in turizma, je letos namreč pospremila kulinarično vodenje po mestu. Ideja o gastronomski preobrazbi Maribora je tako zaživevala v obli-

ki je na praznični dan iz pekarnice Šerbaum pridišalo po sveže pečenih žemljicah, ko je premožni meščan ob črni turški kavi v zakajeni Astorii z zatopljenim pogledom prebiral vesti iz tujega časopisa ali ki so lica deklet na zmenkih zardevala ob llichovih sladkosti ...

ki petih lesenih stojnic na tistih predelih mesta, ki so nekoč veljala za središča družabnega življenja. Še preden so nasmejane vodnice v elegantnih rjavkastih predpasnikih na petkovo popoldne po mestu popeljale skupine kulinaričnih navdušencev, je bilo za vtisi o ustvarjalnem kavarniškem razpoloženju, popivanjih v mariborskih pivnicah in kraljevih pojedinah v mestnih hotelih treba z mislimi seči nazaj v preteklost. In to ne samo z zlaganjem dejstev, ki so se ohranila v zgodovinskih knjigah, temveč tudi s pomočjo živih spominov, ki še vedno živijo v glavah starejših meščanov. Mnogo zanimivih podatkov o življenju mariborskih hotelirjev in gostincev ter zgodb o dogajanju za štirimi stenami imenitnih meščanskih hiš in lokalov je bilo s tem ubranjenih pred pozabo. Mariborčani so dobili enkratno priložnost, da mesto doživijo v podobi živahne kulinarične prestolnice.

Kulinarično popotovanje skozi čas se je začelo na obnovljeni terasi mariborskega Vinaga, ki se lahko še danes ponaša z eno največjih mestnih kleti v srednji Evropi. Kot kulinarično spremljavo kozarcu tradicionalnega mariborskega špricerja si je študent VSGT Maribor Darko Borinc zamislil sendvič s svinjskim jezikom in bučno majonezo. Štajerski sendvič iz podolgovate bele štruce je osvežil z na tanke lističe narezano redkvico in drobnimi koščki domačega pora. "To je hrana našega okoliša, s čimer sem se želel izogniti uvoženi hrani in ponuditi nekaj domačega, a malce drugače," je, medtem ko so gostje navdušeno posegali po sveže pripravljenih kruhkih, povedal avtor prvega prigrizka. Pot se je nato nadaljevala v smeri naslednjega postanka pred kavarno in restavracijo Pri Florjanu. V isti hiši je po besedah vodnice Saše Freljih nekoč delovala ena najbolj znanih



čjih bedrc in prsi, posuto z ocvrtimi piščančjimi prslužil nagrado za najboljši ulični prigrizek.



Z dobrovoljnostjo in "postrvčkom" je zbrane očarala Tinca Vomer.

mestnih pekarn, kjer so na dan spekli tudi po tisoč kilogramov različnih vrst kruha. Njeni lastniki Šerbaumi so veljali za eno najbolj izobraženih družin v mestu. Za svež predah med oživljanjem nostalgčnih podob Maribora je s "postrvčki" poskrbela študentka Tinca Vomer in dokazala, da je lokalne sestavine mogoče predstaviti tudi v obliki sušija. Košček postrvi iz bližnjega ribnika je skupaj z nadevom iz ajde, riža, korenčka, pora in kumarice zavila v ovoj iz poparjenih zelenih listov blitve in kot spremljavo drobnemu prigrizku dodala še štajersko vasabi omako iz hrena in čemaža. Aromatičen Dveri-Paxov chardonnay je bil tako le pika na i k temu lahkem poletnemu prigrizku. Zvoki frajtonarice so nas nato privabili na dvorišče pred Štajercem. Ob veseljaško razpoloženih gostih in domači glasbi se je izrazila pivska duša Maribora, ki je v času razmaha domačih pivovarn in pivnic prav tako prispevala k razgibanemu mestnemu utripu. Za dobrodošlo podlago ob vrčku doma varjenega zelenega piva je z golažem in svaljki poskrbel študent VSGT Ivan Jager. Namesto tekoče golaževe juhe se je odločil za gosto, z veliko zelenjave obogateno golaževo omako. Okrepčani s pristnimi štajerskimi okusi smo se mimo nekoč ene najiminitnejših središč družabnega življenja, kavarne Astoria, ustavili pred družinsko slaščičarno Ilich. Slaščičarski mojster Emanuel Ilich je svojo dejavnost

začel že pred več kot stotimi leti in je bil tisti, ki je Mariborčanom prvi pričaral užitke ob sladkanju s kremnimi rezinami. Nekoč za navezovanje stikov med fanti in dekleti priljubljen lokal je danes poznan tudi po dobrem sladoledu. S prelivom iz bučnega olja, podlago iz svežega jagodičja in posteljico iz krhkega listnatega testa je kremasto ledeno sladico v obliki mariborske sladoleadne solate predstavil Aleks Zankolič in ob njej ponudil Gaubetov rumeni muškat. Stari rek, ki pravi, da najboljši pride šele na koncu, nas je vse do zadnjega postanka na Rožmarinovi terasi držal v sladkem pričakovanju in se naposled celo izkazal za popolnoma pravilno napoved. Strokovna komisija in udeleženci kulinarčnega vodenja po Mariboru so si bili namreč edini v tem, da si priznanje za najbolj okusen in inovativen mariborski prigrizek zasluži leteča lizika mladega kuharskega vizionarja Matije Sadeka. "Matija je enkratni človek, ki ni nikoli slabe volje in je tisti, ki išče delo in se ga ne boji," mu je s toplimi besedami ob podelitvi nagrade čestitala profesorica kuharstva na VSGT Maribor Mojca Polak, ki skupaj z direktorico VSGT Heleno Cvikl in drugimi profesorji mladim daje priložnost za uresničitev njihovih potencialov, gostinskemu poklicu pa zaslužno veljavo in spoštovanje. Prav slednje je namreč edina mogoča pot, da legendarne osebe iz bogate zgodovine mariborskega gostinstva dobijo svoje mlade naslednike.



Vodnica po kulinarčnem popotovanju po Mariboru Saša Frelj je navdušila z zgodbami o znanih mariborskih gostincih.



Ilichov sladolead je Aleks Zankolič vključil v mariborsko sladoleadno solato.