



VILA HERBERSTEIN



KAJ SO GOSTJE, KI SI JIH POPELJALA NA VILO HERBERSTEIN, TAM NAJBOLJ CENILI?

Tadeja Jegrišnik – Premogovnik Velenje, vodja službe za odnose z javnostmi

»Kadar goste pripelješ v Vilo Herberstein, vedno veš, da se boš iz nje vračal zadovoljen – ti in gost.«

Tadeja, pozna se že vrsto let in zato bo najin pogovor zagotovo zanimiv, pa tudi začnem ga lahko brez posebnega uvoda.

Kuhaš?

Kuham, vendar bolj poredko, večinoma med vikendi, med tednom pa kuha tašča.

Se pri kuhanju odraža tudi tvoj karakter? Se pri pripravljanju in izboru jedi odločaš impulzivno, premišljeno, vizualno ali morda bolj analitično?

Zase lahko trdim, da jem skoraj vse, razen oliv in zelo mastnega mesa. Starejša, kot sem, raje poskusim kaj novega – nove jedi, nove kombinacije okusov, ki jih morda še nekaj let nazaj ne bi poskusila in bi raje segla po čem kar že dobro poznam. Edina hrana, brez katere pa res ne morem, je sadje. Tega pojem v ogromnih količinah.

Kaj imajo domači najraje? Kaj hčerki in kaj mož?

Starejša hči in mož nista posebej izbirična pri hrani, mlajša pa

bi najraje imela vsak dan na meniju pečena bedrca in pomfri, tako da jo moramo kar siliti, da poskusi še kaj drugega, bolj zdravega.

Kateri tip slovenske hrane ti je najljubši?

Zelo rada imam pristno slovensko hrano, posebej enolončnice, žgance in štruklje. Mislim, da v slovenskih restavracijah tega ne znajo izkoristiti najbolj in ko pripelješ k njim tuje goste, so kar malo v zadregi, ko želijo pojesti nekaj tipično slovenskega, tega pa ni na jedilniku. Se pa k sreči tudi to v zadnjem času izboljšuje, kar me veseli, saj je prav, da znamo ponuditi tisto, kar je res naše.

Najljubša jed, ki si jo jedla in kje?

Zelo težko bi se odločila za neko jed, ki mi je najljubša in tudi lokacije, kjer sem bila navdušena nad hrano, so bile različne.

Intervju je pripravil Stane Jeršič



Tadeja, naredila si uspešno kariero. V Šaleški dolini te poznamo kot dolgoletno vodjo PR službe na Premogovniku Velenje. Kakšna je tvoja poslovna kariera?

Takoj po diplomi sem nekaj mesecev delala na Osnovni šoli bratov Letonje

v Šmartnem ob Paki. Na to obdobje imam zelo lepe spomine in vsak dan, ko se iz službe peljem tam mimo, se spomnim na to. Potem sem sedem let delala kot svetovalka za obveščanje in protokol pri Mestni občini Velenje, pred desetimi leti pa sem nastopila funkcijo vodje Službe za odnose z javnostmi v Premogovniku Velenje. Tudi po vsem tem času, ko je naše delo na trenutke zelo stresno, grem vsak dan z velikim veseljem v službo, ki mi predstavlja večni izziv in me hkrati tudi osebno navdihuje.

Kakšen tip hrane najbolj navdušuje vaše goste iz različnih koncev sveta? Obstajajo razlike?

Ko je družba Gost še delovala v okviru Premogovnika Velenje, smo poslovne partnerje večinoma povabili v Restavracijo Jezero ali Vilo Široko. Naši gostinci so znali odlično poskrbeti za še tako izbrane okuse, včasih pa so si preprosto zaželeli kar knapovsko malico. Njihovim željam smo z veseljem ustregli in verjamem, da so bili vedno zadovoljni. Odkar je podjetje Gost prevzelo Gorenje Gostinstvo, goste največkrat odpeljemo v Hotel Paka ali Vilo Herberstein, kjer so resnično mojstri svojega poklica. Tudi mene osebno vsakič znova navdušijo, ne glede na to, ali sem tam zasebno ali zaradi službe.

»Vrhunska kulinarika je dobra za posel.« Kako bi ti komentirala to misel?

To najbrž drži vedno bolj. Ljudje, ki jim je zaradi odprtega trga dostopno vedno več različnih stvari, si želijo tudi pri hrani preizkušati vedno nove in nove okuse ter stvaritve, ki nastajajo izpod spretnih rok vrhunskih mojstrov. Pri poslovnih večerjih oziroma kosilih se še vedno sklene največ poslov, saj je še vedno najpomembnejša neposredna komunikacija, izvzeta iz pisarn in delovnega okolja.

Kaj so gostje, ki si jih popeljala na Vilo Herberstein, tam najbolj cenili?

Kadar goste pripelješ v Vilo Herberstein, vedno veš, da se boš iz nje vračal zadovoljen – ti in gost. Zaposleni v njej so, odkar pomnim, znali poskrbeti za izbrane okuse, tudi tiste najzahtevnejše, v zadnjem obdobju pa so – tudi s sodelovanjem v Tednu restavracij – postali še bolj dostopni. Mene vedno znova navdušijo.

Kaj osebno pričakuješ, ko se odpraviš v restavracijo na kosilo/večerjo?

Predvsem to, da bo tisto, kar sem naročila, dobro pripravljeno. Pa naj gre za preproste jedi, kot so juhe ali enolončnice, ali za jedi z več hodi. Vedno pomembnejše mi je tudi to, da je jed lepo aranžirana, čeprav imam raje kot to, kako je videti, da je dobra in okusna.

Sedaj so zelo »in« kulinarične delavnice, ko raziskuješ skrivnosti kuhanja s priznanimi chefi. Kaj meniš o tem? Si že bila kdaj na kulinarični delavnici?

Res je to vedno bolj popularno in tudi sama sem se dvakrat že udeležila takih delavnic. Prve z Jeleno Vadnjal, ki je bila vseh mojima hčerama, tako da smo se je udeležile vse tri, na drugo, »Culinary journey by me«, pa sem poleg hčera povabila še sestro in nečakinjo. Obakrat smo izdelovale sladice. Punce so zelo spretno pomagale, tako da je bilo za vse to izredno lepa in prijetna izkušnja; in predvsem zelo sladka, saj smo na zadnji delavnici izdelovale moje najljubše sladice: souffle, panacotto, cheesecake in še kaj ...

Prihajajo nove kuharske tehnike. Kulinarika postana brezmejna, prav tako kot naša domišljija. Kuhinjski aparati omogočajo nove ustvarjalne dimenzije (npr. Sous-vide). Nekateri postavljajo v ospredje vrhunskega chefa, drugi prisegajo na tehniko priprave. Kaj pa ti?

Menim, da bo kljub vsej sodobni tehniki presežek še vedno predstavljal človek s svojim znanjem, spretnostmi in domišljijo. Ne predstavljam si, da bi ljudje tako množično gledali različne kuharske oddaje, če bi njih sodelovali le kuhinjski aparati brez ljudi. Ljudi vedno pritegnejo zgodbe iz ozadja, zakaj nek kuhar ali chef prisega na to ali to, kje se je izobraževal, kakšna je njegova življenjska zgodba. Ljudje smo tiste začimbe, zaradi katerih je neka jed vrhunska ali pa preveč »začinjena«.

Kateri je tvoj najljubši kuhinjski aparat?

Najljubši mi je hladilnik z vsaj nekaj kilogrami sadja, ki res nikoli ne sme manjkati.

V kateri smeri se bo po tvoje razvijala kulinarika v prihodnje?

Menim, da v tem hitrem tempu življenja vse teži k preprostosti, enostavnosti, žal tudi k pripravljeni hrani. Ljudje imajo vedno manj časa, da bi si pripravljali obroke, da bi jedli skupaj, zato bodo temu namenjali vedno manj časa. Aparati bodo omogočali hitrejšo pripravo hrane, ki pa bo vseeno morala biti izbrana in okusna.

Greš v restavracijo. Je zate bolje, da vnaprej veš, katere jedi boš izbrala, ali pa se pustiš presenetiti ali celo voditi pri izbiri?

Nikoli vnaprej ne vem, kaj bom izbrala, to je pri meni vedno bolj stvar trenutnega navdiha. Če me znajo v restavraciji prepričati s tistim, kar priporočajo, pa si znam tudi premisliti in naročiti kaj od ponujenega.

In če bi bil pred teboj chef Vile Herberstein in bi ti lahko pripravil katerokoli jed, ki si jo želiš, kaj bi si izbrala in zakaj?

Po vsej verjetnosti kakšno piščančjo rižoto z zelenjavo, ribji file ali testenine s tartufi.

In kaj bi si izbrala na Vili Herberstein za sladico? Zakaj? Ker je vizualni presežek, ker je zdravo, sladko...

Čokoladni mousse ali souffle. Z njima pri meni ne morete zgrešiti.

Najlepša hvala Tadeja, te z veseljem povabim.

»Nikoli vnaprej ne vem, kaj bom izbrala, to je pri meni vedno bolj stvar trenutnega navdiha. Če me znajo v restavraciji prepričati s tistim, kar priporočajo, pa si znam tudi premisliti in naročiti kaj od ponujenega.«