



Рыбное место

Гастрономический гид по Италии

с. 48

Свой среди чужих

Какие выставки посетить в Европе

с. 26

В начале был торт

ТЕКСТ
Анна Минакова

140-летие отмечает самый знаменитый отель Вены и практически национальное достояние Австрии — Sacher

ШОКОЛАД, АБРИКОСОВЫЙ КОНФИТЮР, БИСКВИТНЫЙ КОРЖ и взбитые сливки — вот главные ингредиенты знаменитого венского торта «Захер», названного по имени кондитера Франца Захера. Впервые он приготовил этот десерт в 1832 году для министра иностранных дел Австрии фон Меттерниха и его гостей. Было Захеру тогда всего 16, и он только обучался мастерству кондитера на придворной кухне. Готовить десерт для высокого собрания должен был шеф-повар, но тот, к несчастью для себя и к счастью молодого кулинару, заболел. Правда, торт, ныне являющийся одним из самых популярных и воспроизводимых в мире (советская «Прага» — одна из многочисленных вариаций), распробовали не сразу. Популярен он стал уже в доработанном сыном Франца Захера виде. Эдуард Захер изменил оригинальный рецепт и сначала ввел его в меню венской кондитерской «Демель», а потом в отеле Sacher, который открыл в центре Вены — на Кернтнерштрассе, прямо напротив Венской оперы — в 1876 году.

Всего за четыре года отель превращается в достопримечательность Вены благодаря не только взбитым сливкам торта, но и сливкам общества, у которых становится доброй традицией останавливаться здесь или назначать встречи. Колоритная Анна Захер, вступившая в управление отелем после смерти своего мужа Эдуарда в 1892 году и сделавшая Sacher процветающим, разводила бульдогов, не выпускала изо рта сигару и была настоящим символом отеля. После смерти гранд-дамы (в 1930 году проводить ее в последний путь пришли десятки тысяч жителей Вены) Sacher пережил несколько смен владельцев: сначала Ханс Гюртлер с супругой и семейство Зиллер, а после Второй мировой владельцами становились то британцы, то русские. Семейства Гюртлер и Зиллер вернули контроль над отелем только через шесть лет после окончания войны. В 1930-е годы происходят и войны за обладание брендом Sachertorte: в трудные времена сын Анны, Эдуард-младший, продает рецепт торта, модифицированный его отцом, кондитерской «Демель», которая начала продавать его с надписью «Эдуард Захер. Вена», а в 1938 году Гюртлеры регистрируют Original Sacher-Torte («подлинный», то есть по рецепту еще Франца Захера), который с того момента подается в Sacher Wien.

Возрождение отеля принято отсчитывать с 1950-х годов: сначала — реставрация здания, а потом, уже после смерти последней из Зиллеров и перехода отеля в полную собственность Гюртлеров, — расширение бизнеса и присоединение к предприятию Österreichischer Hof в Зальцбурге (сейчас — Hotel Sacher Salzburg). В 1950–1960-е годы был наконец решен и спор с торгом: название Original Sacher-Torte окончательно закрепили именно за произведениями кондитеров отеля. До сих пор Sacher — и это единственный подобный прецедент в Вене — находится в собственности семьи Гюртлер, сейчас им управляют Элизабет Гюртлер и двое ее детей.

140 лет истории лишь с такими малыми перерывами, как закрытие в 2004-м на несколько месяцев, когда реставрировались публичные пространства и комнаты, а также были надстроены два этажа с 42 комнатами по проекту французского дизайнера Пьер-Ива Рошона. Эти

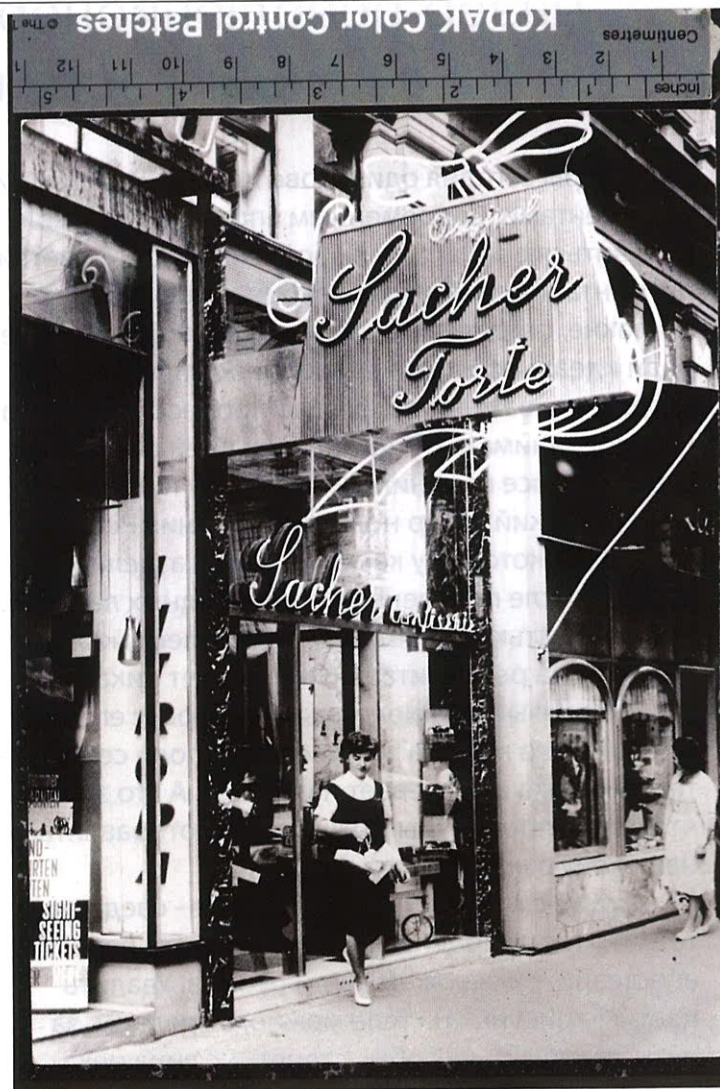


Фото из архивов отеля Sacher

номера, названные Sacher light, стали дополнением к 110 историческим комнатам и сьютам. Истории в последних хоть отбавляй: антиквариат, шелковые обои и расписные потолки — роскошь имперского стиля Габсбургов повсюду.

Интерьеры оценили многие великие и знаменитые. Так, Леонард Бернстайн останавливался здесь множество раз, даже привозил свое любимое фортепиано Bösendorfer. Съют он выбирал один и тот же и, однажды не обнаружив на стене какой-то из картин, немедленно пожаловался отельерам. Картину, разумеется, вернули на место.

Всегда на месте и Original Sacher-Torte, который можно попробовать в Café Sacher. Он и главное «блюдо» спа-меню — фирменные процедуры здесь все с применением шоколада. Часть доходов отеля — продажа тортов как главных сувениров из Вены. И не на одном из них наверняка задуют свечки по случаю юбилея.

