

«HANSA»: РЕКОМЕНДОВАНО К ПОСЕЩЕНИЮ!

Погружение в средневековые гарантирует вас не совсем обычный ресторан в Пскове, воссоздающий непередаваемую атмосферу торговых ганзейских городов

ОТ АВТОРА: когда-то, в далеком 16 веке, торговец Захариас Майер из Любека прибыл в Псков с жалованной грамотой. Согласно этой бумаге во владения ганзейских купцов переходили два двора, один - в Пскове, другой - в Новгороде... Также документ гарантировал купцам упразднение половины торговых пошлин. Так купеческая гильдия стала процветать, торговля ширилась, а на берегу Великой окнами на Кремль вырос «Любекский двор».

В толще веков

Тронутый столетиями и переживший несколько перестроек, дом сохранился до наших дней. Его современный адрес – улица Горького, 6а. Именно здесь по удивительному совпадению четыре года назад открылся ресторан «Hansa», который уже успел полюбить псковичам и гостям города. И поскольку подготовка к Ганзейским дням в нашем городе немыслима без участия такого знакового аутентичного заведения, мы решили встретиться с его создателями и расспросить поподробнее об этом удивительном месте.

Едва открыв массивную деревянную дверь и спустившись на несколько ступеней, я действительно попала в средневековый европейский замок с массивной мебелью, залами, тихими кельями и массой мелких деталей, которые хочется рассматривать, как в музее. Бесшумно снуют улыбочивые официантки в аутентичных нарядах. И музыка – негромкие средневековые инструментальные мелодии в режиме нон-стоп – только усиливает впечатление.

Мы сидим за столом с создателем ресторана «Hansa», известным псковским ресторатором **Андреем ФИЛАТОВЫМ** и гостеприимным хозяином замка а по сути директором **Денисом РОМАНЕНКО**. И мой первый вопрос Андрею:

– Как же родилась идея – создать столь атмосферное заведение в Пскове? Не иначе под влиянием предков Ганзейских дней?

А. Филатов: – Не совсем так. Есть немецкое

общество дружбы – «Псков-Нойс», его возглавляет Харальд Бешотен, уже успевший стать настоящим псковичом. Это наши давние партнеры и друзья. И как-то в очередной раз приехав в Нойс по делам, я обнаружил у них в одном из ресторанов зал «Псков», созданный специально для приемов и встреч с городами-побратимами. Надо же, думаю, у них есть, а у нас такого нет. Захотелось сделать что-то подобное в Пскове. Родилась идея, а потом уже нашлось место. Ведь именно здесь, между Ивановым и Мирожским монастырями, в средневековом Пскове располагалась Немецкая слобода. И мы сейчас сидим как раз на том же уровне, где стоял дом Майера. То есть находимся в культурном слое, можно сказать.

– Это удивительно!

– Да, вот такое совпадение. Дом ганзейской гильдии никуда не делся, его фундамент выстоял до наших дней. Так что каким должен быть тут ресторан, стало ясно сразу. У нас уже есть такие заведения, как «Русь», «Палаты Подзноевых», Меншиковские палаты. Настала очередь европейского ресторана, созвучного своему историческому месту, подчеркивающего роль и место Пскова в европейском торговом пространстве тех времен. Место, где делегации дружественных городов могли бы себя почувствовать,

как дома. И вот уже четыре года именно здесь проходят встречи и приемы делегаций городов-побратимов, «ганзейцев» и просто соседей. И залы у нас называются: «Рига», «Арль» (а если точнее, французский зал), «Нойс», «Дорпат» (Тарту)... А открывали ресторан бургомистр Нойса и наш глава города Иван Цецерский.

Сюда приходят вкусно поесть – С названием как поделились?

Андрей Филатов: – «Hansa» – это транскрипция привычного нам слова «ганза» – что в переводе с немецкого так и означает «союз». Такой домен в нашей стране был никем не занят. В то же время у наших соседей в Таллинне, Тарту есть такие рестораны, они уже на слуху у псковичей. И нам захотелось, чтобы у нас как можно больше знали о Ганзейском торговом союзе, какую пользу его торговые связи приносили людям разных стран. Тем более, это актуально и сейчас.

– Чем объясняется успех ресторана, который за короткий срок стал таким популярным – аутентичной кухней, атмосферой или чем-то еще?

– В ресторане должна быть все-таки идеология, и у нас это не только уклон в средневековье – росписи на стенах, картины с изображением предков Майера и быта того времени, каменные плиты с причудливыми орнаментами, посуда, костюмы официантов, подача блюд – все это исторически выдержано, да...

– Причем, я бы сказала, с большим вкусом...

– Здесь поработал отличный псковский художник-дизайнер Александр Николаев, но его взгляд на интерьер

был мужским, холодным, несколько аскетичным. И тогда мы пригласили художницу Оксану, которое вдохнула теплоту и уют с помощью множества милых деталей, может быть, не доступных мужскому пониманию. Вот такие инь и янь получились в результате. Здесь вообще все – керамическая посуда, мебель – выполнена псковскими мастерами. Но главное – сюда люди приходят в первую очередь вкусно поесть. И если сравнивать с рижским рестораном «Rozengrils» или таллиннским «Olde Hansa», мы все-таки ушли от них в сторону цивилизации. В этих ресторанах и кухня выдержана в традициях, которые были приняты в стародавние времена, и это скажем, на большого любителя. Порой не знаешь, как это есть – пшеница, капуста, редька, отсутствие картофеля. Все продукты того времени. Но у них и туристические потоки больше, а мы, особенно в межсезонье, все-таки рассчитываем на своих горожан.

– Хорошо, и все же на чем у вас акцент в меню?

Д. Романенко: – В первую очередь на региональном продукте. Это блюда из псковской рыбы, грибы, дичь, ягоды, орехи, овощи, зелень и мясо от псковских фермеров. Но и это еще не все. В нашем ресторане всегда что-то происходит. Вот я не просто директор, а хозяйин замка, и этому образу надо соответствовать. Мы устраиваем костюмированные вечера, предлагаем переодеться в исторические костюмы нашим гостям, проводим экскурсии по нашему замку, вовлекаем их в какие-то действия. Гостям это очень нравится.

Этим надо жить
А. Филатов: – Да, у нас сложились уже свои традиции. В нашей лавочке можно не только приобрести псковские угощения и сувениры от наших мастеров, но и послать по почте домой открытку с видами Пскова,



У входа в ресторан «Hansa» вас могут встретить средневековые рыцари.

что и делают наши гости с большим удовольствием. Уже второй год принимаем делегатов гастрофорума «Вкус без границ». Есть у нас и более камерные события, скажем, только для псковичей. Например, каждый год 11 февраля проходит вечер памяти Александра Мамедова – замечательного псковского музыканта. Звучит хорошая музыка, приходит много псковских исполнителей, и это получается всегда на импровизации, всегда очень душевно.

– По сути вы занимаетесь событийным туризмом, вовлекая людей в активный отдых. Где-то пришлось учиться, перенимать опыт?

Д. Романенко: – Конечно, мы много ездим, много учимся. К примеру, часто бываем у соседей в Прибалтике, посещаем Ганзейские дни в Европе и в России, и не только посещаем, но и работаем там. Что-то перенимаем, что-то придумываем свое. Бесценный опыт управления и вовлечения гостей в интерактивные программы получили в замке Вастселийна в Эстонии. В Вильянди, например, учились секретам средневекового пива. Теперь подобное пиво есть в нашем меню. Сейчас осваиваем рецепты вина, именно такого, какое пили люди в 16-17 веках. У сету учились делать бездрожжевой хлеб в кадках, он скоро появится и на наших столах.

– Да, Денис – это уже настоящий адепт Хансы, такой современный Захариас Майер, а ведь известно, что этот любекский купец любил хорошо поесть и приветить гостей, – улыбается

Андрей Филатов и дополняет: – Мы вообще всегда работаем над ассортиментом. Постоянно учимся, внедряем что-то новое. Сейчас ведь клиент пошел очень требовательный, люди много путешествуют, много видят, и мы стараемся держать марку. Ресторанный бизнес – это по сути круглосуточная работа, начиная от утренней закупки продуктов на рынке и заканчивая последними гостями далеко за полночь. В этой круговерти надо жить, этим воздухом надо дышать.

– А к Ганзейским дням в Пскове уже готовитесь?

– Мы всегда к ним готовимся, по сути это наша направленность, – отвечает Андрей Филатов. – А вот городу не мешало бы их отретировать, пока есть время. Подумать над единым пространством, где расположится ганзейская ярмарка, как пройдут дни города у нас, на разбросанных по всему городу площадках, для Ганзы не подойдет. Гости просто не найдут то, что им будет интересно. К нам, например, даже в эти дни города то и дело подходили и спрашивали: «А где рыцари, а где найти еще что-то»? Необходимо единое пространство, и узкая набережная Великой для этого не приспособлена. У нас есть прекрасные площадки на Пскове, за пединститутом, включая Финский парк. Рядом все памятники архитектуры – вот это пространство надо отвести под ганзейские ряды. Беседовала Валентина КОЖЕВНИКОВА



Сюда гости приходят вкусно поесть.



В основе всех блюд – псковские продукты.