





HANS NEUNER
& LJUBOMIR STANISIC

COOK' N'ROLL

Ocean celebrates a decade with two Michelin stars to its name. 100 Maneiras won its first Michelin star this year. Behind these two stories are two men, two different countries, and a common way of life. Hans Neuner and Ljubomir Stanisic are friends, cooks with their souls at their fingertips, “infamous” chefs with rock’n’roll running through their veins. There is a lot more that unites them than separates them...

Ocean feiert ein Jahrzehnt mit zwei Michelin-Sternen in seinem Namen. 100 Maneiras hat dieses Jahr seinen ersten Michelin-Stern erhalten. Hinter diesen beiden Geschichten stehen zwei Männer, zwei verschiedene Länder und eine gemeinsame Lebensweise. Hans Neuner und Ljubomir Stanisic sind Freunde, stecken ihr Herzblut in die Arbeit, „berüchtigte“ Köche, durch deren Adern Rock ‘n’ Roll fließt. Es gibt viel mehr, das sie eint, als sie trennt...

O Ocean celebra uma década com duas estrelas Michelin no seu currículo. O 100 Maneiras conquistou este ano a sua primeira. Por trás destas duas histórias estão dois homens, duas geografias distintas, uma forma de vida comum. Hans Neuner e Ljubomir Stanisic são amigos, cozinheiros com a alma na ponta dos dedos, chefes “infames” com rock n’roll a correr nas veias. Mais do que os separa, há muito que os une...

Text Mónica Franco | IG: @papakms
Photography Vasco Célio | IG: @vcelio



We travel. We dream. We feel. We almost feel it on our skin, as if we were on that journey, enveloped by those feelings, mesmerised by those flavours. These creations are a composition, staves where the notes intertwine, take hold, and complete each other to make the perfect music, where sometimes the high notes are the loudest, and others when the intimate low note's soul shines through - a story that is told without words. It just is. Build, work, search, research, test, everything to become. And what is it? It can be so much. It can be joy, nostalgia, nationality or a place, but also origin and language - a flaw that has somehow become a character trait that clings to everything that it touches.

To taste a menu signed by Hans Neuner or Ljubomir Stanisic is all of the above. It is more than that and never just that. The creations are like their creators: intense, restless, irreverent, often misunderstood. Like so many other times in recent years, we met at Ocean, at eleven in the morning on a very special day. The executive chef of the restaurant with two Michelin stars at VILA VITA Parc Resort & Spa was celebrating. He was happy not only because he had finished the new menu, with which the restaurant would reopen after the end of the second lockdown period in Portugal, but also because it was his 45th birthday and he was celebrating it with almost everything he cherishes: in his kitchen, surrounded by his friends.

Hans and Ljubo began as work colleagues. They started off with an admiration for each other. Then their friendship blossomed. It developed over long conversations against the backdrop of the sunsets on the island of Farol during their days off, dives with several hundred kilo-tuna fish on Tunipex's moorings, gastronomic discourses over large dishes of fish *massada*, and it was sealed with Champagne toasts. For both of them, the hard work that comes with being in the restaurant industry is continuously and intentionally rewarded in equal measure by living the

good life. Both in their 40's and with three decades of cooking imprinted on their legs, back, soul and heart. "I've been working in the kitchen for 30 years" says Hans. "If I didn't realise certain things by now, I'd be stupid. It's easy to come up with new ideas, I only need to have a good day." Ljubo adds: "It is something that is already in my blood, but my family history, travelling and eating a lot also help."

The journey we have now embarked on with Ocean takes us to the former Portuguese colonies, to the history of a country which is not his own, but which has taken root in Hans and where Hans has taken root. The same happened to Ljubo.

It was the produce and the Portuguese themselves that won the hearts of the Austrian chef from Tyrol and the Yugoslavian chef from Sarajevo. While one served in the military when bombs were going off in the Balkans, the other had to take up arms to defend a siege. It was hard to imagine then that they were a thousand miles apart and a few decades away from working together and becoming friends in a country that was not their own.

"Rock'n'roll is part of who we are" says Hans.

"If you don't know us, you might think we are just crazy people, but if you look closer you will realise that we are very disciplined. I don't want to be polished, it's not who I am, it would be boring. You can only reach a higher level if you're a little crazy and if you live life in the kitchen on the edge. You have to take risks, walk that fine line, and create crazy things that nobody else does, but that people like."

"That's one of our similarities", Ljubo confirms.

"We don't want to copy, we want to create, to search, to work to the limit to be able to do something different."

In the field of creation, it is connection that makes the difference. Contact with local produce, people, producers. The trips, the energy they derive from them. Hans excitedly recalls his trip to São Tomé and Príncipe, the first trip which inspired the new menu at the Algarve restaurant: "You get to know incredible



Two stories, two men and a common way of life: Ljubomir Stanisic (on the left) and Hans Neuner (on the right) met for this feature like the good friends they are



places there, people share experiences and stories with you! I need that to feel my power for the rest of the year”, he concludes.

Ljubo spent four years travelling to prepare for the opening of the new restaurant, 100 Maneiras: “We’ve visited 37 Michelin-starred restaurants in one year, but I didn’t put any of those trips on the menu. The experiences gained from travelling, seeing new ways of doing things, new techniques, helped change something inside my head, but when I sat down to create the menu, I took almost everything from my roots, from Bosnia, from family recipes, from my history”.

Age, experience and travelling the world has given them both a sense of serenity that they find hard to pinpoint. “The older we get, the smarter we get. We know exactly what it takes to earn a Michelin star. We work towards a goal”, admits Neuner, who does not hide the fact that he is working towards being awarded a third star.

Ljubo wants to win his second. “For that, you only need to work on improving the sauces”, Hans advises. “With two stars, people travel just to visit your restaurant”, he adds. “In our case, we have a lot of three-star chefs coming to Ocean and everyone tells me I’m a three-star chef, that, to them, it is like I already have them, and that’s fantastic!”.

Being quiet and listening, assimilating in order to learn. Doing. Always. Never stopping. The lessons happen every day, no matter what. “In our line of work, the moment right before we die is when we will be magnificent chefs. We learn every day.” And every day will always be better than the last. It is the thirst for life that feeds them.

Wir reisen. Wir träumen. Wir fühlen. Wir spüren es geradezu auf unserer Haut, als wären wir auf dieser Reise, umhüllt von Gefühlen, hypnotisiert von Aromen. Diese Kreationen sind eine Komposition, Notensysteme, in denen sich die Noten verflechten, festhalten und gegenseitig komplettieren, um die perfekte Musik zu machen, in der manchmal die hohen Töne am lautesten sind, und in anderen die Seele der intimen tiefen Note durchscheint – eine Geschichte, die ohne Worte erzählt wird.

So ist es eben: entwickeln, arbeiten, suchen, forschen, testen, alles ist in Bewegung. Doch was ist es? Es kann so vieles sein. Es kann Freude sein, Nostalgie, Nationalität oder ein Ort, aber auch Herkunft und Sprache – ein Makel, der irgendwie zu einem Charakterzug geworden ist, der allem anhaftet, was er berührt.

Ein von Hans Neuner oder Ljubomir Stanisic ersonnenes Menü zu kosten, ist all das. Es ist mehr als das und nie nur das. Die Kreationen sind wie ihre Schöpfer: intensiv, rastlos, respektlos, oft missverstanden.

Wie so oft in den letzten Jahren, trafen wir uns um elf Uhr morgens im Ocean, an einem ganz besonderen Tag. Der Chefkoch des Restaurants mit zwei Michelin-Sternen im VILA VITA Parc Resort & Spa hatte allen Grund zum Feiern. Er freute sich nicht nur, weil er das neue Menü finalisiert hatte, mit dem das Restaurant nach dem Ende des zweiten Lockdowns in Portugal wiedereröffnet werden würde, sondern auch, weil es sein 45. Geburtstag war und er ihn mit fast allem feierte, was ihm am Herzen liegt: in seiner Küche, umgeben von seinen Freunden. Hans und Ljubo begannen als Kollegen. Am Anfang bewunderten sie sich gegenseitig. Dann erblühte ihre Freundschaft. Sie entwickelte sich durch lange Gespräche während ihrer Freizeit vor der Kulisse der Sonnenuntergänge auf der Insel Farol; Tauchgänge mit mehreren hundert Kilo Thunfisch an den Liegeplätzen von Tunipex, gastronomische Diskurse über große Gerichte mit Seafood-Massada, und sie wurde mit Champagner-Toasts besiegt.

Für beide wird die harte Arbeit im Restaurantbetrieb kontinuierlich und bewusst mit dem guten Leben belohnt. Beide sind um die 40 und drei Jahrzehnte Kochkunst haben sich eingeprägt in ihre Knochen, den Rücken, in der Seele und im Herzen. „Ich arbeite schon seit 30 Jahren in der Küche“, sagt Hans. „Wenn ich bestimmte Dinge nicht schon längst erkannt hätte, wäre ich dumm. Es ist leicht, auf neue Ideen zu kommen, ich muss nur einen guten Tag haben.“ Ljubo fügt hinzu: „Das liegt mir schon im Blut, aber meine Familiengeschichte, das Reisen und das viele Essen helfen auch.“

Die Reise, die wir nun mit Ocean angetreten haben, führt uns in die ehemaligen Kolonien Portugals, in die Geschichte eines Landes, das nicht sein eigenes ist, aber das in Hans Wurzeln geschlagen hat und in dem Hans Wurzeln geschlagen hat. Das Gleiche ist mit Ljubo geschehen.

Es waren die Produkte und die Portugiesen selbst, die die Herzen des österreichischen Kochs aus Tirol und des jugoslawischen Kochs aus Sarajevo eroberten. Während der eine beim Militär diente, als auf dem Balkan die Bomben fielen, musste der andere zu den Waffen

*A journey across the islands Azores, Madeira
and São Tomé is the new proposal of chef
Hans Neuner at the Ocean** restaurant*





greifen, um eine Belagerung zu verteidigen. Damals war es schwer vorstellbar, dass sie tausend Meilen voneinander entfernt und ein paar Jahrzehnte davon entfernt waren, in einem Land, das nicht ihr eigenes war, zusammenzuarbeiten und Freunde zu werden.

„Rock 'n' Roll ist ein Teil von dem, was wir sind“, sagt Hans. „Wenn du uns nicht kennst, denkst du vielleicht, wir sind einfach nur verrückte Leute, aber wenn du genauer hinsiehst, wirst du erkennen, dass wir sehr diszipliniert sind. Ich möchte nicht glatt wirken, das ist nicht der, der ich bin, das wäre langweilig. Man kann nur ein höheres Niveau erreichen, wenn man ein bisschen verrückt ist und das Leben in der Küche am Limit lebt. Man muss Risiken eingehen, auf diesem schmalen Grat wandeln und verrückte Dinge kreieren, die sonst niemand macht, aber die jedem gefallen.“

„Das ist eine unserer Gemeinsamkeiten“, bestätigt Ljubo. „Wir wollen nicht kopieren, wir wollen kreieren, suchen, bis an die Grenzen gehen, um etwas anderes zu machen.“ Auf dem Gebiet der Kreation ist es die Verbindung, die den Unterschied macht. Der Kontakt mit lokalen Produkten, Menschen, Produzenten. Die Reisen, die Energie, die sie daraus schöpfen. Hans erinnert sich begeistert an seine Reise nach São Tomé und Príncipe, die erste Reise, die das neue Menü im Restaurant an der Algarve inspirierte: „Man lernt unglaubliche Orte kennen, Menschen teilen Erfahrungen und Geschichten mit einem. Das brauche ich, um meine Kraft für den Rest des Jahres zu spüren“, fasst er zusammen. Ljubo verbrachte vier Jahre mit Reisen, um sich auf

die Eröffnung des neuen Restaurants 100 Maneiras vorzubereiten: „Wir haben in einem Jahr 37 Michelin-Sterne-Restaurants besucht, aber ich habe keine dieser Reisen auf die Speisekarte gesetzt. Die Erfahrungen, die ich auf Reisen gesammelt habe, neue Wege, Dinge zu tun, neue Techniken zu sehen, halfen, etwas in meinem Kopf zu verändern, aber als ich mich hinsetzte, um das Menü zu kreieren, nahm ich fast alles von meinen Wurzeln, aus Bosnien, von Familienrezepten, aus meiner Geschichte.“ Das Alter, die Erfahrung und das Reisen um die Welt haben den beiden eine Gelassenheit gegeben, die sie nur schwer einordnen können. „Je älter wir werden, desto pfiffiger werden wir. Wir wissen genau, was es braucht, um einen Michelin-Stern zu bekommen. Wir arbeiten auf ein Ziel hin“, gibt Neuner zu, der keinen Hehl daraus macht, dass er auf einen dritten Stern hinarbeitet. Ljubo will seinen zweiten gewinnen. „Dafür musst du nur an den Saucen arbeiten“, rät Hans. „Bei zwei Sternen reisen die Leute nur, um dein Restaurant zu besuchen“, fügt er hinzu. „In unserem Fall kommen viele Drei-Sterne-Köche ins Ocean und jeder sagt mir, dass ich ein Drei-Sterne-Koch bin, dass es für sie so ist, als hätte ich sie schon, und das ist fantastisch!“ Still sein und zuhören, aufnehmen, um zu lernen. Immer machen. Niemals aufhören. Jeder Tag ist wie eine neue Lektion, egal was passiert. „In unserem Beruf ist der Moment, kurz bevor wir sterben, der Moment, in dem wir großartige Köche sein werden. Wir lernen jeden Tag.“ Und jeder Tag wird immer besser sein als der letzte. Es ist der Durst nach Leben, der sie nährt.



An invitation to sail
among charismatic dishes
and a journey back
in time to the days of
Portuguese Discoveries,
the new menu of Ocean**
will surprise even the
more travelled



Vijamos. Sonhamos. Sentimos. Quase que na pele, como se embarcássemos naquela viagem, estivéssemos envolvidos naqueles sentimentos, hipnotizados por aqueles sabores. Muito mais que mistura de produtos e técnicas, estas criações são composição, pauta onde as notas se entrelaçam, se entranham, se completam para chegar à música certa, às vezes com os agudos no máximo, outras com os graves intimistas a mostrar a alma, a história que se conta sem palavras.

É ser, ponto. Construir, trabalhar, procurar, pesquisar, testar, tudo para ser. E o que é? Pode ser tanto. Pode ser alegria, nostalgia, nacionalidade e localidade, mas também origem e língua, defeito que já é feitio, personalidade que se agarra às coisas, a tudo o que se toca.

Provar um menu assinado por Hans Neuner ou Ljubomir Stanisic é isso tudo. É mais que isso e nunca é só isso. As criações são como os seus criadores: intensas, irquietas, irreverentes, muitas vezes incompreendidas. Como tantas outras alturas nos últimos anos, foi no Ocean que nos encontrámos, onze da manhã de um dia especial. O chefe executivo do restaurante com duas estrelas Michelin do VILA VITA Parc comemorava. Estava feliz não só por terminar o novo menu, que reabriria o restaurante após o segundo confinamento em Portugal, mas também porque fazia 45 anos e fazia-o com quase tudo o que aprecia: na cozinha, a sua, rodeado de amigos, os seus.

Hans e Ljubo começaram por ser colegas de profissão. Criaram admiração mútua. Depois nasceu a amizade. Com ela, vieram as longas conversas ao pôr-do-sol nas folgas na ilha do Farol, os mergulhos com atuns de centenas de quilos nas amarrações da Tunipex, as dissertações gastronómicas à volta de grandes tachos de massada de peixe e amizade selada a brindes de champanhe.

Para ambos, o trabalho duro da restauração é contínuo e propositalmente compensado pela mesma dose de boa vida. Ambos na casa dos 40 anos, ambos com três décadas de cozinha nas pernas, nas costas, na alma e no coração. "Trabalho profissionalmente em cozinha há 30 anos", diz Hans. "Se não compreendesse certas coisas, seria estúpido. É fácil ter novas ideias, só preciso de ter

um bom dia." Ljubo acrescenta: "É algo que já está no sangue, mas ajuda a história familiar, viajar e comer muito." A viagem que encetamos agora no Ocean leva-nos às ex-colónias portuguesas, à História deste país que não é naturalmente o seu, mas que Hans entranhou e se entranhou em Hans. O mesmo aconteceu a Ljubo. Foram os produtos e os portugueses que conquistaram os corações do austríaco do Tirol e do jugoslavo de Sarajevo. Se um cumpriu serviço militar quando rebentavam as bombas nos Balcãs, o outro teve de pegar em armas para defender um cerco. Estavam a mil quilómetros de distância e a umas décadas de imaginar partilharem a profissão e a amizade num país que não era o seu. "O rock'n'roll está em nós", declara Hans. "Se não nos conhecerem, podem pensar que somos apenas uns malucos, mas basta olharem melhor, para perceberem que somos extremamente disciplinados. Não quero ser uma pessoa polida, não é o meu carácter, seria aborrecido. Só se fores um pouco louco, viveres a vida na cozinha no limite, consegues chegar a um nível superior. Tens de arriscar, trabalhar naquela linha ténue, criando coisas loucas que mais ninguém faz, mas de que as pessoas gostam."

"É uma das coisas em que somos parecidos", corrobora o jugoslavo. "Não queremos copiar, queremos criar, procurar, trabalhar até à exaustão para conseguir fazer diferente."

No campo da criação, é a conexão que faz a diferença. O contacto com os produtos locais, as pessoas, os produtores. As viagens, a energia que trazem delas. Da viagem a São Tomé e Príncipe, a primeira que inspirou o novo menu do restaurante algarvio, Hans recorda com entusiasmo: "Conheces lugares incríveis, as pessoas partilham experiências e histórias contigo! Preciso disto para sentir o poder o resto do ano", conclui. Já Ljubo passou quatro anos a viajar para preparar a abertura do novo restaurante 100 Maneiras: "Num ano, passámos por 37 restaurantes com estrela Michelin, mas não coloquei nada dessas viagens no menu. A experiência das viagens, ver novas maneiras de fazer, novas técnicas, ajudaram a mudar algo na minha cabeça, mas quando me sentei a criar o menu fui buscar quase tudo às minhas raízes, à Bósnia, às receitas da família, à minha história".

A idade, a experiência, o mundo, trouxeram a ambos uma serenidade que quase não identificam. "Quanto mais velhos, mais inteligentes. Sabemos exatamente o que é preciso fazer para ganhar uma estrela Michelin. Trabalhamos com um objetivo", admite Neuner que não esconde trabalhar para conquistar a terceira estrela. Ljubo ambiciona ganhar a segunda. "Para isso, só precisas trabalhar melhor os molhos", aconselha o amigo austríaco. "Com duas estrelas, as pessoas viajam propositalmente para ir ao teu restaurante", acrescenta. "No nosso caso, temos muitos chefes com três estrelas a vir ao Ocean e todos me dizem que sou um chefe de três estrelas, que para eles é como se já as tivesse, e isso é brutal!".

Ouvir e calar, absorver para aprender. Fazer. Sempre. Nunca parar. As lições acontecem todos os dias, *no matter what*. "No nosso trabalho, será no momento imediatamente antes de morrermos que seremos chefes magníficos. Aprendemos todos os dias." E cada dia que nasce será sempre melhor do que o anterior. É a sede da vida que os alimenta. ●

LISBOA:

100 Maneiras IG:
@100maneiras_rest

Ljubomir Stanisic IG:
@ljubostanisic

ALGARVE:

Ocean IG:
@restauranteocean

Hans Neuner IG:
@hansneuner