

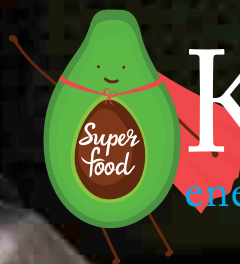
SPECIÁL: Zlatí lvi 2021 rozdání

TOPLIFE magazín

Z N Á M E
93 NEJLEPŠÍCH
RESTAURACÍ
v Česku

VELKÝ ROZHOVOR

s Markem Fichtnerem a Lubošem Kastnerem
o červených jelenech, hraběti Šporkovi
a absintu, bance, trezoru, počítařné
peněz a mnohém dalším



KETONY

energie zdravého životního stylu



TOPLIFE CZECH

NAKLADATELSTVÍ A VYDAVATELSTVÍ
titulů o gastronomii
a garant projektu
ZLATÍ LVI
prestižního ocenění
nejlepších restaurací v Česku

WWW.TOPLIFECZECH.CZ

SLOVO ŠÉFREDAKTORKY

Milí čtenáři,

letošní rok s letopočtem 2020 nepatří k jednoduchým. Koronavirus bohužel s létem nezmizel a nadále ovlivňuje a komplikuje život celé naší společnosti mnohem horším způsobem, než tomu bylo na počátku jara.

Naše nakladatelství se pokouší do této doby přinést jiná, lehčí témata. Život by měl být přece jen více o zábavě a rozptýlení, o příjemných zážitcích, třeba těch spojených s kvalitní gastronomií. I když právě to je v tuto chvíli velmi komplikované.

Vedle průvodce *Nejlepší restaurace oceněné Zlatými lvy*, kterého vydáváme již řadu let, přicházíme s prvním číslem *TopLife magazínu*. Časopisem, který bude vycházet čtvrtletně a nikoli překvapivě se zaměří na zážitkovou gastronomii a životní styl. *TopLife magazín* bude vycházet v on-line verzi a bude dostupný ke stažení zdarma na webu nakladatelství: www.toplifeczech.cz.

Problematické zážitkové gastronomie se naše redakce věnuje řadu let. Málokdo sleduje restaurační scénu tak bedlivě a dlouhodobě. Průvodce *Nejlepší restaurace oceněné Zlatými lvy* vychází od roku 2014 a za tu dobu naši inspektoři realizovali tisíce kontrolních návštěv restaurací a naši redaktori přečetli tisíce jejich recenzí. Vyhlášené restaurace navštěvují i naši redaktori. Seč nám síly stačí, v dobrém popularizujeme to, co tuzemští restauratéri nabízejí svým hostům. Neúnavně vy-

ZAÚJALO NÁS

Letošní sezóna, ochuzená o příliv turistů, s tuzemskou gastroscénou pořádně zacvičila. Zejména v turisticky exponovaných destinacích, jako je Praha a další města v Česku, museli restauratéri konfrontovat koncepty restaurací založených na příjmech od zahraničních turistů s novým stavem. Leckde tato konfrontace nedopadla dobře a dveře restaurací zůstaly pro hosty zavřené ať přechodně, nebo definitivně.

O to potěšující je rychlost, s níž se někteří restauratéri na nové podmínky adaptovali. Jde zejména o koncepty postavené na míru chutím českých návštěvníků se vstřícnou cenovou politikou a s akcentem na kvalitu



Mgr. Daniela Mrzenová, šéfredaktorka *TopLife magazínu*

hledáváme nejlepší šéfkuchaře a jejich restaurace a nezištně prezentujeme jejich umění v kuchařských knihách.

První číslo *TopLife magazínu* je na světě. Věříme, že čtivé články a rozhovory se zajímavými osobnostmi našeho magazínu přinesou vám, čtenářům, alespoň na chvíli potřebné rozptýlení, zábavu a informace.

Za naši redakci chci popřát všem hlavně hodně zdraví!

poskytovaných služeb tak, aby měl tuzemský host důvod se vracet.

Z přístupu, který potvrzuje, že my Češi jsme národ kreativní, šikovný a přizpůsobivý, máme velkou radost.

S podzimem ale přichází nové období nejistoty. V momentě, kdy píšeme tyto řádky, jsou opět restaurace zavřené a za to, aby udržely pracovní místa a své podniky v provozu, bojují, co jim síly stačí. Držíme restauratérům a všem nám ostatním palce i pěsti, aby ty následné dopady byly co nejméně devastující.

Sezóna průvodce Nejlepší restaurace oceněné Zlatými lvy 2020 uplynula jako voda a nakladatelství TopLife Czech uděluje Zlaté lvy pro sezónu 2021. Vstupujeme tak společně s restauracemi a jejich hosty do osmého ročníku nezávislého hodnocení restaurací v Česku.

Pro osvěžení: jde o jediný tuzemský počín svého druhu. Inspektoři Zlatých lvů navštěvují restaurace zcela anonymně a autenticky hodnotí kvalitu svého zážitku. Pokud opakované návštěvy inspektorů potvrdí očekávané kvality, přichází ocenění v podobě Zlatých lvů. Jednoho, dvou či tří. Čím více lvů v pečeti, tím prestižnější ocenění. Ocenění odděluje necelou stovku nejlepších restaurací od stovek a tisíců ostatních, jistě také kvalitních, ale ne dost pro Zlaté lvy.

Hovoříme-li o nezávislém a objektivním hodnocení, myslíme tím to, co prezentujeme. Restaurace si nemohou Zlaté lvy objednat a koupit, nemohou si je zasloužit zapojením do jiných úplatných aktivit pořádajícího nakladatelství. Inspektory nejde ovlivnit nadstandardní péčí v restauraci, když restauratér neví, kdy a kdo restauraci hodnotí. Je-li vám takový způsob hodnocení povědomý, ano, přiznáváme, inspirovali jsme se nejprestižnějším projektem na poli gastronomie. Hádáte správně, průvodcem od Michelinů. Nicméně doba od začátku červené knihy pokročila a prodej knih by na udržení nezávislosti hodnocení nestačil. Oslovili jsme proto významné společnosti podnikající na tuzemském trhu s nabídkou spojit svá jména s prestižním projektem a byli jsme úspěšní. Díky podpoře generálního partnera, PPF banky a oborových partnerů, společností Bidfood Czech Republic, Kofola a Pivovary Staropramen a dalších partnerů je možné pokračovat v průběžném a nezávislém hodnocení a v každoročním průvodci představit výběr objektivně nejlepších restaurací. S vědomím výše napsaného jsme nesmírně poctěni příležitostí představit výběr nejlepších restau-

ZLATÍ LVI PRO SEZÓNU 2021 ROZDÁNÍ

rací v tuzemsku v průvodci *Nejlepší restaurace oceněné Zlatými lvy* pro sezónu roku 2021, který v těchto dnech spatřuje světlo světa. Jsme hrdí na to, že kvalita služeb ve sledovaném segmentu restaurací neustále stoupá a my máme možnost objevovat stále nové, lepší a úspěšnější podniky a prostřednictvím ocenění v podobě Zlatých lvů je vyzdvihnout nad stále se zlepšující průměr nabídky restaurací u nás.

První měsíce roku 2020 neprozrazovaly nic o tom, co přišlo v průběhu března. Nový, pro lidské tělo neznámý virus s označením covid postupně zcela paralyzoval ekonomiku. Opatření, která populaci uvěznila mezi domovem a zaměstnáním, se velmi neblaze dotkla všech služeb, těch gastronomických nevyjímaje. Generální uzavření provozu restaurací (samozřejmě nejen jich), oznámené a realizované ze dne na den, přidělovalo další vrásky všem majitelům restaurací, dodavatelům, pronajímatelům komerčních prostor, zaměstnancům a samozřejmě i jejich hostům. Pandemie postavila všechny před zkušenost, která nemá v moderní historii obdobu.

Naštěstí pro všechny se s jarem roku 2020 život začínal normalizovat a restaurace mohly opět přivítat své hosty. Je zde na místě velké ALE. Přivítaly převážně hosty tuzemské. Covid uzavřel hranice a do Česka tak nedorazil proud zahraničních turistů. Deficit v podobě příjmů z turistického ruchu nejcitelněji zasáhl města a místa, která jsou cílem těchto turistů: Prahu a další turisticky atraktivní lokality. Ztráty hotelů, hotelových a ostatních restaurací a navázaných služeb



jsou obrovské. Pro řadu podnikatelů likvidační. Kosa koronaviru nemilosrdně podřála nejednu luxusní restauraci, kterou jsme v minulých sezónách opakovaně vídali mezi stovkou nejlepších v zemi. Virus si vybral své oběti bez ohledu na Zlaté lvy. Jiné restaurace natolik pozměnily koncept či ustoupily z nezbytných standardů, že už zkrátka mezi špičkou být nemohou. A není jich málo. Jmenovat nebudeme, ale Zlatý lev s letopočtem 2021 se na jejich výloze letos neobjeví. Naštěstí pro zážitkovou gastronomii a gurmány, kteří si život bez kvalitní gastronomie představují jen těžko nebo vůbec, je v Česku z čeho vybírat. Dopředu se derou restaurace, které se přirozeně vyvíjely a čekaly na svoji příležitost anebo pro Zlaté lvy dozrály v čase aktuálním pro sezónu průvodce na rok 2021. A právě odsud pramení naše hrdost na letošní hodnocení a českou gastronomii.

Druhá vlna koronavirové epidemie kartami v gastronomii a nejen tam jistě pořádně zamíchá. V těchto dnech, snad jen dočasně do jara, zavírá třemi Zlatými lvy oceňovaná restaurace Bellevue. A kolik dalších se přidá, je těžké v tuto chvíli odhadnout.

Přes velké ztráty na poli zážitkové gastronomie představuje letošní *Průvodce* nejlepší restaurace ve formě, kterou jsme zatím nezažili. Podniky nové s koncepty, které nám mohou závidět gurmáni z trhů, jež se hemží michelinskými hvězdami, podniky tradiční, posílené zkušeností z období bez hostů. Podniky s motivovanou a na hosty natěšenou obsluhou. Restaurace se šéfkuchaři a manažery, kteří věnovali čas nucených uzávěr tréninkům personálu v kuchyních a na „placech“. Podniky, jejichž nabídka míří prvoplánově na české hosty s nabídkou „na míru“ chuťovým preferencím tuzemců, s nabídkou v příznivých cenových hladinách. Vzniká tak prostředí, které si troufáme označit za lepší než to předtím. Gastronomii, která staví na vracejících se hostech a která zpřístupňuje zážitkovou gastronomii mnohem početnější skupině hostů.

Díky mnohaleté historii hodnocení restaurací můžeme srovnávat a čerpat z vlastní statistiky. Takovou meziroční změnu v počtu a struktuře oceněných restaurací nepamatujeme. Nejprestižnější kategorie, restaurace oceněné třemi Zlatými lvy, se otřásla v základech. Dvacítku nejlepších opustily čtyři restaurace a další budou možná následovat.

Meziročně z letošního průvodce „zmizely“ dvě desítky restaurací. Některé zavřely, některé ustoupily ze standardů, jiné neustály konkurenci a propadly se v roštu závodního pole pod pomyslnou čáru oddělující Zlatými lvy oceněné restaurace od ostatních. Můžeme konstatovat, že krize odděluje zrna od plev a letošní Zlatí lvi představují zdravou a sebevědomou špičku české gastronomie. Dovolte nám představit 93 nejlepších restaurací v Česku podle dosaženého ocenění, a podobu pečeti se zlatými lvy sezóny 2021, které vás hosty navedou k zážitkům.



BORGIO AGNESE

CASA DE CARLI

CODA

ESSENS

FIELD

GEORGE PRIME STEAK

KAMPA PARK

LA DEGUSTATION BOHÈME BOURGEOISE

LA FINESTRA IN CUCINA

ANGUSFARM
AROMI
ARRIGŌ
ASIAN TEMPLE
ATELIER RESTAURANT
BABIČČINA ZAHRAĐA
BLUE WAGON
CAFÉ DE PARIS
ČERVENÝ JELEN
DECO RESTAURACE
DEJVIČKA 34
DVŮR HOFFMEISTER
ENTRÉE
GRAND CRU
GRANDRESTAURANT PUPP
HERGETOVÁ CÍHLINA

LA VERANDA

OBLACA

PALOMA PRŮHONICE

PIANO NOBILE

SALABKA

SOHO

TERASA U ZLATÉ STUDNĚ

U MALÍŘŮ 1543

V ZÁTIŠÍ

ZDENEK'S OYSTER BAR

CHORVATSKÝ MLÝN	
KOGO SLOVANSKÝ DŮM	
LA GARE	
LA VILLA	
MANÚ PRAGA	
MANÚ RISTO & LOUNGE	
MEATEATER STEAK & WINE	
MIMINOO GARDEN RESTAURANT	
MIURA	
MLÝNEC	
MONARCH	
PORTFOLIO	
REST.	
RISTORANTE DA EMANUEL	
SYMFONIE AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM	
U SAPÍKŮ	
YAMATO	





ATELIER BAR & BISTRO

AUREOLE

BISTROT DE PAPA

BOHÉM

BOTEL ADMIRÁL

BRASILEIRO U ZELENE ŽÁBY

BRASSERIE ULLMANN

BRIO

BRUXX

BUTCHER'S GRILL & PASTA

CAFÉ SAVOY

COLUMNNA

ESKA

GOLDIE

HLINĚNÁ BAŠTA

KOHOUT NA VÍNĚ

LA BODEGUITA DEL MEDIO

LA CASA ARGENTINA

LA CUCINA

LES MOULES

MINCOVNA

MONOPOL

NA KOPCI

NEJEN BISTRO

NOI

OSSEGG PRAHA

PASTAŘ

PENZION V POLÍCH

PIZZA NUOVA

SEMPRE PAGANA

SLADOVNA CVIKOV

SLADOVNA PRAHA

SOKOLOVNA PRŮHONICE

SPOJKA KARLÍN

SŮL & ŘEPA

ŠATLAVA

THE BISTRO

TISKÁRNA

U PALUKŮ

VALLMO

VĚTRUŠE



Zlatí lvi pro rok 2021 jsou na cestě k oceněným restauracím. Vítězům klání gratulujeme a přejeme mnoho spokojených hostů. Ještě jednou děkujeme našim partnerům, kteří se ochotně spojují s naším projektem a Zlatí lvi se hrdě spojují s nimi.



Před čtvrt stoletím, kdy Nils Jebens, majitel Kampa Group, otevíral Kampa Park, jednu z prvních fine dining restaurací v Praze, bylo nejtěžší sehnat kvalitní suroviny, odnaučit personál krást a naopak naučit jej usmívat se na hosty. Dnes je podle něj pražská gastronomická scéna na stejné úrovni s Vídní a lepší než Berlín. Co se změnilo a ještě změní?

Byl jste mezi těmi, kteří v 90. letech pomáhali budovat pražskou fine dining scénu. Praha, vlastně i celý svět, byly tehdy jiné. Jakým výzvám jste čelili v době, kdy jste poprvé otevřeli dveře Kampa Parku?

Nils Jebens, Kampa Group: Bylo to jiné místo, plné bezstarostného optimismu. Ze začátku byl největší problém zajistit kvalitní produkty, jak potraviny, tak nápoje. Dalším problémem byli lidé. Za prvé bylo třeba se popasovat s tím, že v tomto oboru je docela běžné krást, za druhé pak jak zvýšit úroveň služeb a přimět zaměstnance alespoň předstírat radost, že vidí hosta.

Když se ohlédnete zpět, jaké jsou vaše nejhezčí vzpomínky? Vzpomínky, které vám vykouzlí úsměv na tváři?

Restaurace plné šťastných hostů, ať už to byly filmové hvězdy, politici, přátelé nebo turisté. Nemůžu se dočkat, až se to vrátí, je to dlouhé a obtížné čekání.

V restauracích a pohostinství obecně jde o personál. Zmínil jste už, jak bylo zvykem okrádat a obecně neposkytovat dobrý servis. Jak jste v té době hledali zaměstnance a školili je, aby se dostali na úroveň očekávanou ve skvělých restauracích?

Nebylo to snadné, ke krádežím ze strany zaměstnanců docházelo na všech možných úrovních. Většinou však okrádali zaměstnavatele, ne hosty, ale i to se bohužel stávalo. Změnit tuto „kulturu“ znamenalo učinit drastická organizační opatření a trvalo nějakou dobu, než jsme situaci měli pevně v rukou. Během prvních několika měsíců více než

MYSLÍM, ŽE PRAHA JE LEPŠÍ NEŽ BERLÍN

50 % nakoupených surovin zase odešlo zadními vrátky nebo se do restaurace nikdy nedostalo.

Jak se díváte na úroveň služeb v České republice a na lidi, kteří v nich pracují, dnes? Změnilo se jejich myšlení? Jsme již srovnatelní se západní Evropou nebo Severní Amerikou?

Pokud jde o krádeže, jedná se o univerzální problém v pohostinství, protože zaměstnanci mají spoustu příležitostí „posloužit si“, pokud toho jsou schopni. Ale myslím si, že dnes jsme už na stejné úrovni se zbytkem světa, i když cítím, že stále existuje prostor pro zlepšení přirozené vstřícnosti a ochoty sloužit zákazníkovi. Obecně vzato ale je český personál velmi šikovný a spolehlivý, nemohu si stěžovat.

Jak odlišné je dnes otevřít špičkovou restauraci, nebo řekněme bylo v roce 2019, než koronavirová krize zasáhla celosvětovou ekonomiku? Co je jednodušší a co naopak obtížnější než před 25 lety?

Dnes je mnohem větší konkurence, vznikla spousta nových skvělých restaurací. Ale i podniky, které fungují již více než 20 let (včetně nás), se hodně zlepšily, jinak by už asi nebyly. Myslím, že Praha je na stejné úrovni jako Vídeň a lepší než Berlín, ale to je můj osobní názor. Během posledních několika let došlo k odlivu kvalitního personálu do jiných odvětví i do zahraničí, což způsobilo, že najímání špičkového, kvalifikovaného personálu bylo velmi obtížné, přinejmenším do covid. Výrazně se zlepšil i dodavatelský řetězec, ale stále se dá zlepšovat, zejména pokud jde o místní produkci.

Dokážete držet krok s novými konkurenty při-



cházejícími na trh, jak dokazuje ocenění Zlatí lvi pro vaše restaurace a vašeho kuchaře Marka Raditsche. Jaké je tajemství managementu špičkových podniků po celá desetiletí v měnícím se prostředí tak, aby restaurace nezůstaly pozadu?

Tajemstvím je držet si dlouholeté zaměstnance, kteří, jak věřím, se s podnikem ztotožňují a berou jej za svůj. I když je to tvrdá práce, snažíme se bavit a udržovat dobrého týmového ducha.

Covidová krize je pro pohostinství devastující a zdá se, že právě ten jeden rok může zničit to, co jste tu celé roky budovali. Vidíte nějaké ponaučení? Udělali byste něco jinak, abyste byli na možnou krizi více připraveni?

Stejně jako se nemůžete připravit na válku, je těžké vidět přícházet pandemii. To se musí dělat na makro- nebo vládní úrovni, proto platíme daně. Ukazuje se ale, že by byly třeba mnohem pružnější zákony o zaměstnanosti, jinak má člověk svázané ruce.

Je vůbec možné, aby podnikatel předvídal krizi tohoto rozsahu a byl na ni připraven?

Já ji neviděl přicházet, stejně jako jsem neviděl přicházet poslední finanční krizi. A nemyslím si, že by to kdokoli jiný v oboru viděl. Příští krize bude zase úplně jiná.

Krize může přinést závan čerstvého vzduchu, mít očistný efekt. Jaké účinky již vidíte nebo si myslíte, že budou mít vliv na pohostinství v zemi?

Celé pohostinství a jeho tvůrčí talent jsou sraženy na kolena, dojde k masovému propouštění a bankrotům, nevidím v tom nic pozitivního.

Jak bude podle vás vypadat pražská gastronomická scéna a celé odvětví pohostinství v roce 2021 a po dalších letech?

Závisí to na ekonomice jako celku. Restaurace jsou jedním z „primárně zasažených odvětví“ a také prvním, které to položí. Vráti se však, možná s jinými vlastníky, ale jakmile bude covid pryč, hosté se vrátí – jak místní obyvatelé, tak i turisté a firmy. Jenom je otázka, kdy to bude.



KAMPA PARK RESTAURANT

NEJLEPŠÍ
RESTAURACE
2021



ODPOVÍDÁ NILS JEBENS...

Na rozhovor s Markem Fichtnerem, executive chefem restaurace Červený Jelen, a Lubošem Kastnerem, spolumajitelem skupiny Hospodská, jsme se moc těšili. Povídali jsme si dlouho a o leccčem. Třeba o červených jelenech, hraběti Šporkovi a jeho zálibě v absintu, bance, trezoru, trezorovém menu a mnohém dalším.

NEJDŘÍVE JSME VYZPOVÍDALI LUBOŠE KASTNERA

Na první pohled je zřejmé, že otevřít restauraci v těchto velkolepých prostorách muselo být náročné. Jak dlouho jste projekt připravovali?

Všechno začalo před rokem a půl, kdy jsme se o tomto prostoru dozvěděli. A v hlavě se mi postupně rýsoval originální gastronomický koncept. Dělal jsem deset let export a jezdil po Evropě, pět let jsem byl marketingovým ředitelem nadnárodní pivovarnické skupiny a díky tomu jsem se v zahraničí účastnil mnoha gastronomických projektů. Mimo jiné jsem s týmem nesčetněkrát vedl diskuzi o tom, jak je česká kuchyně košatá a krásná, ale že nemá potřebnou image a možná ani ten správný marketing a renomé. Říkali jsme si: „Vždyť jsme také dobří, jen se neumíme prodat.“ Do Čech jsme vozili mnoho zákazníků, gastronomů z Evropy, ale oni k nám nechtěli moc jezdit. Říkali: „Vy nás zase vezmete do tradičních českých podniků na kachny a knedlíky. Je to dobré, ale chybí tomu šmrnc. Překvapte nás, vytvořte pomyslný most do Evropy“. A my do toho šli.

Zvládl byste porovnat začátky a současný stav Červeného Jelena?

Na začátku jsme si vytyčili cíl. Přemýšleli jsme o současných trendech a přišlo nám, že největším luxusem dnešní doby je to, že si každý den užijete hodně dobré jídlo, že kterého vás nebolí peněženka, hlava ani žaludek. Takže výzvy byly dvě. Za prvé dělat fantastickou gastronomii pro každý den a za druhé vycházet z toho, co je nám vlastní. Tedy z české a středoevropské kuchyně, ale takové,

OÁZA POSPOLITOSTI V CENTRU PRAHY

abychom jí rozuměli – s přirozenými, a pokud možno lokálními ingrediencemi. Nakonec jsme dospěli ke konceptu, který bych definoval jako moderní oázu pospolitosti. Moderní, protože jsme se přiblížili něčemu, co je běžné třeba v Melbourne nebo v Sydney. Tedy ke komunitním restauracím, které jsou krásné, velké a které lidé skutečně každý den navštěvují. Zároveň jsme byli v budově bývalé banky, kterou přestavoval architekt Josef Gočár a která v posledních letech prošla renovací podle návrhu architekta Stanislava Fialy. V tom se náš koncept prémiové gastronomie scházel s historií místa. Před rokem jsme Červeného Jelena finalizovali a věděli jsme, že chceme dělat špičkovou gastronomii. Tehdy jsme se setkali s Markem Fichtnerem a jeho vizi každodenní prémiovosti podporujeme a napínáme, kam až to jde a tak, aby to lidi bavilo. Zároveň neustále posouváme prožitky z každého dne o příčku výš. Dostupná kvalita je podle mě novodobý luxus, jakási redefinice luxusu. Novým konceptem jsme chtěli vytvořit přesně takový most z Česka do Evropy, o kterém jsem hovořil před chvílí. Když jsme v tomhle prostoru byli a začal nám růst pod rukama, tak jsme cítili šimrání v břiše, které značilo, že tvoříme něco, na co budeme moci být právem hrdí. Marek má obrovské zkušenosti a myslím, že by ho nebavilo mít nějaký přízemní cíl, tedy dělat na něčem, co prvoplánově využije prostor a tím to hasne. Červený Jelen je projektem s tak širokými křídly, že klidně doletí do Evropy nebo ještě dál.

Proč jste restauraci vybrali jméno Červený Jelen?

Hrabě Špork, původní vlastník paláce, byl takovým historickým rebelem brojícím proti



komerčnímu užívání života. Byl zakladatelem řádu svatého Huberta, nimrod a velký mecenáš umění. Také ale holdoval alkoholu a kartám a svůj majetek tak trochu probendil a propil. O tom se zmiňuje i jedna zaznamenaná historka, kdy si v absintovém opojení přál, aby po Praze běhali červení jeleni jako znak rebelie vůči konzumu. A právě sochy červených jelenů od sochaře Michala Gabriela v Uliče Svatého Huberta vás do naší restaurace přivedou. Mohli jsme restauraci pojmenovat třeba Špork nebo Šporkovský palác, ale my jsme na Šporkovu tradici tak trochu volnomyšlenkářsky navázali tímto způsobem.

A teď pojďme ke kuchyni a jejímu konceptu.

Měli jsme ohromné štěstí na společníka, kterým je Patrik Jaroš, michelinský kuchař a restauratér. Je zakladatelem studia Food Look a posledních třicet let se věnuje vývoji restauračních konceptů a jejich know-how. Zpracoval například seznam třinácti set kroků nutných k tomu, aby restaurace měla vůbec šanci na úspěch. Protože to, jestli nakonec bude nebo nebude úspěšná, dopředu nikdo neví. A právě menu pro nás bylo velmi důležité. Ani po koronavirové krizi jsme na něm nezměnili vůbec nic. Pořád jdeme vlastním směrem. Vaříme moderní a dostupnou kuchyni, které každý rozumí a jež je neobyčejně skvěle podávána. Až tak, že si začnete říkat: tohle bych čekal v zážitkové restauraci, kam občas chodívám slavit výjimečné životní události, a ejhle, najednou si to mohu dopřát i v obyčejný den.

Červený Jelen je zasazen do velmi členitého prostoru o několika poschodích bývalé banky. Jak jednotlivá patra vlastně vypadají?

Pracovali jsme s prostorem, kde gastronomický provoz nikdy nebyl, a přemýšleli jsme, jak ho sem dostat. Mohli jsme postavit kuchyň v patře, ale to bychom znehodnotili tu nejlepší a nejcennější plochu pro příchod hostů, a mít kuchyň jenom dole také nešlo. A tak jsme ji umístili do obou pater a doplnili důmyslným výtahovým systémem. V přízemí restaurace, kde dřív byla hala banky, máme tu vysněnou každodenní oázu pospolitosti a o patro níž, v prvním suterénu, je trezor, do kterého jsme chtěli uzamknout poklady lokální gastronomie a říkáme mu Markovo patro. Tam má Marek prostor pro plné využití své kreativity. V nejnižším patře budovy, druhém suterénu, je



klubovna, která se profiluje jako eventové patro. Jednotlivá patra jsme pak museli dobře propojit, protože nikdo nechce – z hlediska psychologie – sedět ve sklepě. Aby host sešel dolů co nejrychleji, tak architekti umístili schodiště přesně doprostřed bankovní haly, pod obnovenou klenbu. Při plánování jsme používali robota, který podle různých parametrů simuloval pohyb lidí v prostoru a layout restaurace jsme tak museli několikrát změnit.

Když se rozhlédnu kolem, tak je na první pohled jasné, že prostor Červeného Jeleny je rozsáhlý. Nebyl to problém?

Jedno z restauračních know-how Patrikovy metodiky kroků k úspěchu říká, že ať v prostoru sedí host kdekoli, musí vidět na atraktivní body, které ho zapojí do dění tak, aby z každého místa zažil restauraci trochu jinak, ale zároveň s tím záměrem, že je každé místo v restauraci nejlepší. Naplánovali jsme si otevřenou kuchyň a pak už se vše přirozeně soustředilo do středu, kde se tyčí měděná vícepodlažní tanková věž zajišťující rozvod piva do všech pater. Nechtěli jsme tu mít jednolitý prostor. Pracovali jsme s různými typy židlí, replikou bankovní lavice a jednou židlí v červené barvě. Když bude mít host štěstí a posadí ho na ni, tak v daný večer bude mít pozornost podniku. Také jsme hodně pracovali s akustikou,

proto jsou stoly vyrobeny z MDF desek a podlepené filcem. I bar jsme chtěli udělat luxusně. Proto mu neříkáme výčep, i když je výčep jeho integrální součástí. Tam podáváme vlastní řadu jedenácti pálenek a likérů značky Špork včetně absintu. Do budoucna budeme návštěvníkům nabízet absintový rituál, kterým navazujeme na dobu Franze Kafky, pražskou historii a na oblíbený alkoholický nápoj hraběte Šporka.

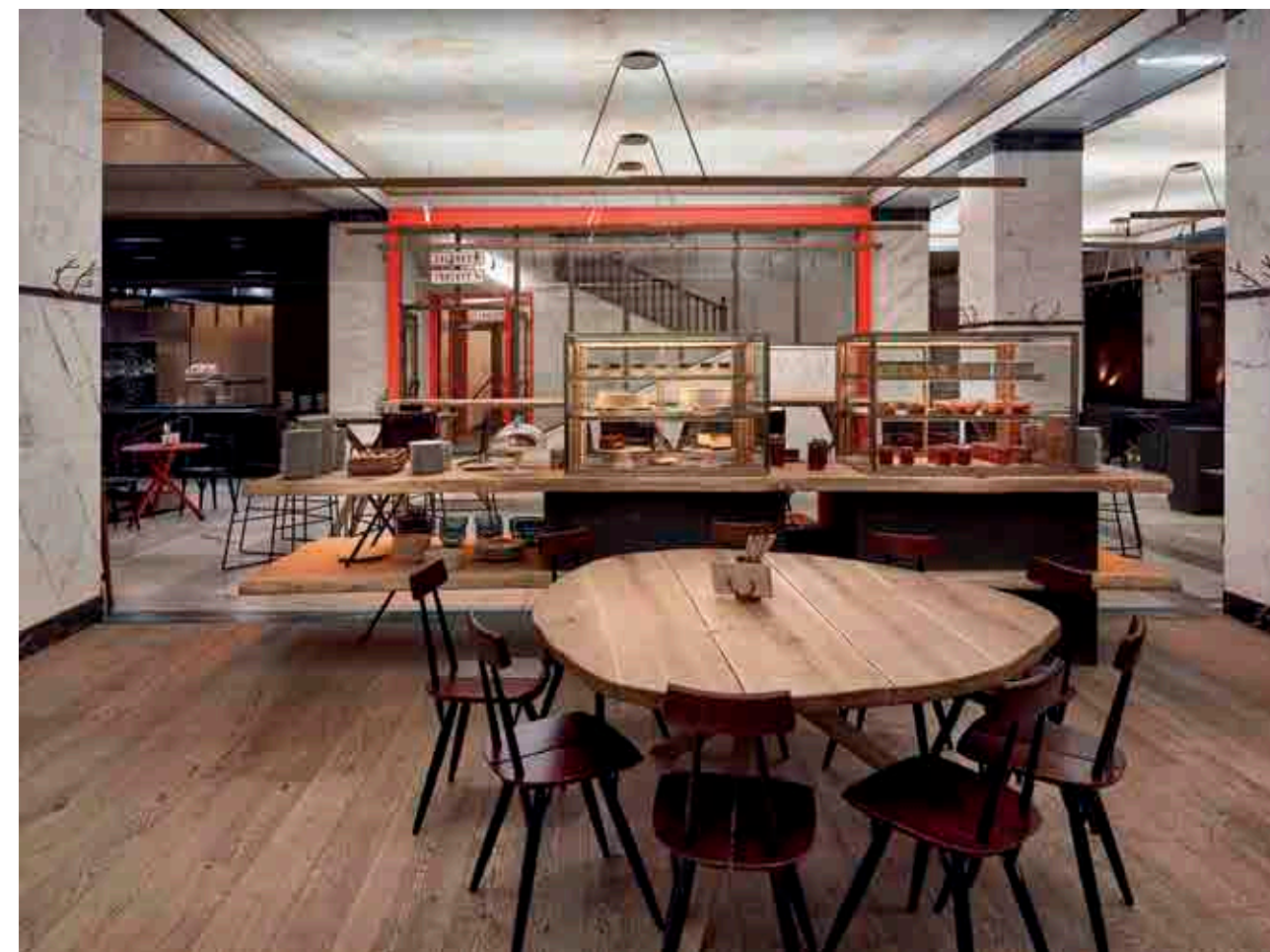
Bylo třeba prostorný interiér nějak zútlumit?

Nechtěli jsme použít jen prvoplánové dekorace a výzdobu. Naším záměrem bylo, aby atmosféra restaurace pozvedla náladu každého hosta bez ohledu na denní dobu nebo počasí. Proto si u piva můžete prohlédnout díla českého malíře Patrika Hábla, který pro nás vytvořil speciální interiérové malby – akustické obrazy, ale najdete tu i grafiky od Alice Fialové. Ty jsou v patře bývalého trezoru. Chtěli jsme podpořit genius loci místa a jsme rádi, že se nám podařilo sehnat unikátní sbírku bankovek, které jsou

extrémně cenné. Takže půjdete-li dál a budete odkrývat jednotlivá tajemství Červeného Jeleny, zjistíte, že celý prostor dává smysl i v těch nejmenších a takřka neviditelných detailech.

Jak dlouho realizace celého projektu trvala?

Přesně po jedenácti měsících od zahájení projektu se konal náš první „pootevíračkový“ mítink. Počítal jsem to. Projektový management byl pro nás neuvěřitelně důležitý. Nechceme totiž skončit jen u Červeného Jeleny, chceme dál růst a provozovat další kvalitní restaurace. Realizace Červeného Jeleny pro nás vlastně byla takovým benchmarkem, jak by projektový management v gastronomii mohl vypadat. Měli jsme ohromné štěstí, že naši společníci vlastní stavební firmu, která má velmi úzké vztahy se Stanislavem Fialou a jeho architektonickou kanceláří. To byl obrovský benefit, jenž celou realizaci velmi uspil. Restaurace vznikala pod rukama české gastronomické projektové špičky, protože jsme ke všem klíčovým částem projektu přizvali ty největší profesionály. Já sám



jsm členem Asociace malých a středních podniků a živnostníků České republiky, kde mám na starost právě oblast gastronomie. Hodně se v asociaci bavíme o tom, jak moc se česká gastronomie potřebuje rozvíjet v rámci profesionalizace i vzdělávání. Řekl bych, že jsme všichni spokojeni s tím, že různé věci můžeme dělat tak, jak potřebujeme, a že každý rozumí všemu, co ten druhý dělá. Když se pak podíváme do Německa, což je takový náš skupinový gastronomický vzor, vidíme jasně definovaný cechovní obsah, disciplínu a profesionalitu. Češi jsou ale mnohem více emočně založení. Proto nás baví kloubit tyto atributy s projektovým řízením a s rychlostí provedení. Věci neodkládáme ani nechodíme kolem horké kaše, o všem se bavíme na rovinu a hned. To jsou základní principy, kterými se řídíme. Po třech měsících, co jsme začali s projektovými schůzkami, se už řezal strop, tedy vstup do trezoru. A hodně věcí se dělalo a měnilo za pochodu.

Pomáhají vám s provozem nějaké technologické vychytávky?

Na stolech na zahrádce máme QR kódy, které jsou napojeny na pokladní systém. V momentě, kdy kód naskenujete, vyjede vám menu. Vyberete si, co chcete, zaplatíte, a pak vám číšník objednávku přinese. Tento systém jsme zavedli jako vůbec první v České republice. Existují různé systémy placení, ale my měli jako první ten, ve kterém si můžete najednou objednat i zaplatit. Dále používáme on-line rezervační systém, který jsme znali ze Španělska. Přemluvili jsme tamějšího poskytovatele, aby ho zavedl i v Česku a propojil ho se Storyous, zdejším pokladním systémem pro restaurace. Inovativní systém zároveň funguje i jako CRM systém, protože tak velký objem rezervací bychom jinak nezvládli. Otevřete ho, vyberete si sektor, kde chcete sedět, a hned vám přijde potvrzení rezervace a nám se zabookuje stůl. Tím pádem se uvolní kapacita na jinou práci, protože rezervaci vám nemusí nikdo potvrzovat. Aby bylo v restauraci kvalitnější ovzduší, používáme ozónový generátor, který dezinfikuje vzduch ozónem a likviduje nejen pachy, ale i choroboplodné zárodky včetně virů, což je v současné době žádoucí. Tuto technologii jsme ale plánovali dávno před koronavirovou krizí. Číšníci používají chytré hodinky propojené s objednávkovým systémem, aby věděli, kdy se

objedávka vydává. Měli jsme samozřejmě obavy z velikosti restaurace a přemýšleli jsme, jak najednou rychle obsloužit velké množství lidí. Začátky byly poměrně krušné a lopotné, protože situace na trhu práce nebyla vůbec dobrá. V tomhle nám koronavirová krize dokonce pomohla. Doplnili jsme kvalitní zaměstnance, hlavní tým využil pauzu pro trénink a najednou jsme už nemuseli řešit servis. Náš personál je skvěle proškolený a jakoukoliv krizovou situaci profesionálně vyřeší. Je pro nás důležité, aby naši zaměstnanci poznali veškeré kompetence své profese. Máme i talentový management, kdy s lidmi pracujeme formou one-to-one a vedeme s nimi kariérní debaty. Je pro nás důležité budovat takový tým, který nás jasně uvidí, bude nás vnímat a vědět, co od nás může čekat. Chceme být transparentními majiteli.

Cítíte se v pozici majitele a provozovatele restaurace dobře?

Když jsem byl vysoko postaveným manažerem v nadnárodní firmě, tak jsem měl velký sociální respekt. Pak se ze mě stal restauratér a hospodský a začal jsem pociťovat, že v takové pozici vůči vám lidé chovají respekt opravdu minimální. Všichni vám radí, jak máte pracovat, a mají pocit, že vaší práci rozumí líp než vy. Naším jednáním a přístupem se gastronomické profesi snažíme navrátit vážnost a respekt. Je to strašně těžká práce. Jsme vlastně takový malý výrobní podnik a snažíme se lidem říct, že všichni jsme toho podniku součástí. Protože nám přijdou suroviny, které musíme zpracovat, zabalit a prodat. Když k nám pak zavítá ředitel velké firmy, tak se mu vůbec nestydím říct, že jsme na tom úplně stejně. Postupně se snažíme gastronomickým pozicím vrátit vážnost, a proto pohovory děláme opravdu zodpovědně. Uchazečů se ptáme na cíle a jejich motivaci pro práci u nás. Samotný tým musí cítit, že tvoří gastronomickou budoucnost, která ovlivní celou Evropu. Koncept dotahujeme do konce i tam, kde to jako host nevidíte.

Jak se v rámci velké pražské konkurence zviditelňujete?

Kromě Instagramu a Facebooku neděláme žádný marketing. Za propagaci jsme nezaplatili žádné cestovní kanceláři, portálu, magazínu ani novinám. Je pro nás důležité, aby za nás mluvila práce. Lidé si to pak mezi sebou řeknou.



KAŽDÁ RESTAURACE STOJÍ NA TÝMU V KUCHYNI. V ČERVENÉM JELENOVI MÁ VŠE NA POVEL ŠÉFKUČAŘ MAREK FICHTNER

Věřím, že na tuto otázku jste odpovídal už mnohokrát. Proč jste se stal kuchařem?

Už odmala mě bavilo motat se mámě v kuchyni pod nohama, ale dlouho jsem se rozhodoval, jestli se stanu kuchařem nebo veterinářem. Mí prarodiče pracovali na statku a já do poslední chvíle nevěděl, zda zvolit zvířata nebo kuchyni. V osmé třídě, když se podávaly přihlášky, mi babička řekla: „Ty přece nechceš být u krav.“ Tak jsem se v Hronově vyučil kuchařem. Nejvíc mi pomohlo, že mě můj otec tenkrát poslal za hranice. Bylo to krátce po revoluci v roce 1993. Tehdy jsem poprvé zažil gastronomii z jiné stránky. Působil jsem v malém hotýlku ve Schwetzingenu a viděl, jaké používají suroviny. Až v Německu jsem zjistil, že kuchařina je práce, kterou chci dělat, a poznal jsem, jak může být krásná. Od té doby mě vaření opravdu chytlo a neumím si představit, že bych dělal něco jiného. I přes to, že za tím jsou nekonečné hodiny práce a pořád se snažím najít balanc mezi rodinným a pracovním životem. Je to pro mě těžké, mám dvě děti a chtěl bych s nimi trávit mnohem víc času.

Co vás na konceptu restaurace Červený Jelen nejvíc baví?

Hlavně to, že jde o dva různé koncepty. Dole v trezoru můžu být trochu víc sám sebou a můžu si s jídlem vyhrát. Nahoře dělám spíš to, co lidé chtějí jíst, když přijdou na pivo. Horní koncept vidím jako moderní hospodu a trezor jako restauraci. Nejde ale o fine dining, spíš takový lepší dining. Majitelé znali můj background, moji práci v hotelu Kempinski i v hotelu Augustine, což se více blížilo právě fine diningu. Tady ale bylo jasné, že fine dining dělat nebudeme. Chceme vařit cenově dostupné a ne moc nazdobené jídlo, založené na kvalitních produktech. Takové, které dává smysl i ekonomicky. Existuje jen pár restaurací na světě, které nemusí vykazovat zisk a dotují se z něčeho jiného. Finanční investice do Jeleny byla vážně ohromná, což vnímám především v kuchyni. Máme tu nejmodernější kuchyni, ve které jsem kdy pracoval. A to už jsem pár kuchyněmi prošel, třeba i těmi na zaoceánských lodích.

Kuchyni vévodí obrovský gril s otevřeným ohništěm. Jistě nejde o náhodu.

Ten je od americké značky Grillworks. Vybral ho náš společník Patrik Jaroš, který zastřešoval celou gastronomickou část projektu. Viděl ho v sanfranciském hotelu a byl z něj tak nadšený, že hned kontaktoval výrobce. Pro Červeného Jeleny nám ho na míru vyrobili ve Washingtonu, přivezli ho a uvedli do provozu. Pak nás pět dní školili, jak s ním pracovat. Celý jeden den nám trvalo, než jsme se v něm naučili zatopit tak, aby hřál všude stejně. Gril opravdu hodně sálá a je u něj šílené horko. Proto je nad ním digestoř, která sice vypadá obyčejně, ale jde asi o nejdražší digestoř v celé Praze. Je v ní dvě stě šedesát litrů vody, která chladí, čistí a odvádí dehtovou vodu.

Co nejraději varíte a na čem si nejvíce pochutnájí vaši hosté?

Jsou určité věci, které dělat nechci, například nakládané utopence nebo hermelín. Těmito pokrmy rozhodně neopovrhuji, ale jde o jídla, která dostanete všude, tak proč je mít i tady? Nechtěl jsem dělat ani žebra, ale nakonec jsem se nechal přemluvit a udělal jsem je – krásně vysoká hovězí žebra. Připravujeme je dvanáct hodin v sous-vide, potom je udíme a na objednávku pečeme na grilu. Myslím, že je to krásný produkt, který se sem skvěle hodí, a máme na něj kladné ohlasy. Takže jsem požadavkům majitelů nakonec vyhověl, ale v takové formě, se kterou jsem spokojený.

S jakými surovinami nejraději pracujete? Preferujete ty lokální?

Je mi líto, že lokální suroviny nejsme schopni v potřebném množství obstarat. Naše menu je založené na mase a zmiňovaných žeber nakupujeme sto kilogramů měsíčně. Třeba hovězí hrudi připravujeme dvanáct hodin ve vakuu, potom ho udíme a marinujeme v naší „Špork“ grilovací barbecue omáčce a následně ho pomalu pečeme v troubě. Celý proces je časově hodně náročný, a tak vždy najednou zpracujeme až sto padesát kilogramů masa. Český dodavatel, který by byl schopen dodat takové množství masa, prostě neexistuje. Žádná farma u nás není schopná pokrýt takový objem. S lokálními farmáři budu samozřejmě rád spolupracovat na svém trezorovém menu, kde máme kapacitu jen devadesát míst. Tam je zaměření na prémiové lokální suroviny možné.



...z lesa až na Váš stůl



Připravujete vůbec v Červeném Jelenovi nějaký pokrm z jeleního masa?

Jelen se na menu určitě objeví, ale nechci ho podávat mimo sezónu. Spolupracujeme s hrábětem Šternberkem, který vybudoval velmi profesionální boudu na evropské úrovni. Ta má několik místností, kde se zvěřina pověsí na háky a projíždí jednotlivými úseky od stažení přes řezání až po expedici. Celý podnik je fantasticky vymyšlený a nabízí krásný český produkt. Bereme od nich divočáka, který je dostupný celoročně, a zanedlouho bude sezóna srnčího i daňčího masa. Těším se i na jelena. I když s tímto dodavatelem spolupracujeme primárně, tak ani on není schopen zcela pokrýt celý náš objem.

Jaké jídlo byste označit za signature dish Červeného Jelena a jaké za bestseller?

Takovým signature dish byl během zimy císařský trhanec kaiserschmarrn. Hodně oblíbené bylo i kančí na šípkové omáčce s vídeňským knedlíkem. Přes léto jsem do menu zařadil telecí řízek s lehkým bramborovým salátem, a nakonec je to naše nejprodávanější obědové jídlo. Nemůžu ho vyřadit z jídelního lístku, protože jsou proti tomu hosté a tím pádem i majitelé. Od jednoho dodavatele dostáváme telecí pavouček, který jsem zkoušel připravit na grilu, a teď z něj smažíme řízky. Je perfektní. Řízky rozhodně nebyly mým cílem, ale na polední menu se hodí. Renomé v okolí získáváme i tím, že děláme dobrou vegetariánskou kuchyni. Začali jsme s jedním vegetariánským jídlem a už máme vegetariánskou polévku a dva hlavní chody. Na menu chci také pokaždé mít jednu českou klasiku v moderní úpravě. Věřím, že na určitá místa se člověk vrací za konkrétním pokrmem.

Podle čeho vybíráte personál a jak velký je váš tým?

Potřebuji mít silný tým a dobré zástupce, kteří se i v mé nepřítomnosti zaručí za vysokou kvalitu a budou pokračovat ve vyjetých kolejích, z nichž neustoupí. V kuchyni mám v sezónní špičce dvacet šest kuchařů a všichni musí mít laťku nastavenou stejně vysoko. To, co máme na jídelním lístku, nejsem jenom já, za tím stojí celá řada kuchařů. Když nám ale hosté budou vracet steaky, je to moje chyba, i když u toho grilu zrovna já sám nestojím. Vymýšlím koncept a sestavuji receptury, které jsou v tak velkém podniku nezbytností.

Každé jídlo máme nafocené, aby bylo jasné, jak má při servisu vypadat. Ale nejsem diktátor, hodně se s týmem bavím a ptám se na jejich nápady. Když za mnou přijde kuchař a řekne: „Šéfe, já si myslím, že bychom to mohli nandat jinak,“ tak mu řeknu: „Ukaž.“ A když má pravdu, hned standard předěláme. Nic není vytesané do kamene, všechno můžeme měnit a pracovat na tom.

Kolik lidí pracuje na place?

Během směny hosty standardně obsluhuje jedenáct číšníků. Nahoře je prostor až pro tři sta padesát hostů, trezor má devadesát míst a klubovna dalších sto padesát. Když k tomu přičteme zahrádku a šest horních salonků, tak celkově disponujeme osmi sty místy. Když je plno, tak číšníci využívají hodinky, o kterých před chvílí mluvil Luboš. Číšník totiž do kuchyně vůbec nechodí, je jen u hostů a objednává. Objednávky z kuchyně roznáší takzvaný runner. Funguje to tak, že já vydám objednávku, číšníkovi se o ní objeví informace na hodinkách, převezme jídlo od runnera a rovnou ho servíruje hostům.

Restauraci jste otevřeli na podzim roku 2019 a letos v březnu se restaurace nuceně uzavřely. Jak jste toto období přestáli?

Díky nucené pauze se nám podařilo zlepšit kvalitu. Nikdo nemá peníze a čas na to, aby půl roku před otevřením tak velké restaurace trénoval. Takže když jsme otevřeli, občas to skřípalo. Během nucené pauzy a po ní, kdy nechodilo tolik turistů, jsme měli čas upravovat pokrmy, některé z nich vypilovat, jiné předělat a číšníci získali čas na trénink. S celým týmem se scházíme na pravidelných ranních mítincích, kde kuchyně prezentuje nové pokrmy z à la carte menu a každé pondělí ještě celé polední menu. Všichni číšníci musí jídlo ochutnat, aby ho byli schopni přesně prezentovat hostům.

Chystáte pro své hosty nějakou novinku?

Rád bych zkusil třeba srnčí paštiku a bezinkový gel. Chci se zaměřit na vysokou kvalitu produktů, skvělou chuť i na líbivý plating. Na podzim se pak samozřejmě se soustředím na „trezorové“ à la carte menu.

Děkujeme oběma moc za rozhovor a přejeme Jelenovi jen to dobré...



PORTFOLIO

— 𐌶𐌵 —
restaurant

Dovolujeme si Vás pozvat do světa prvotřídního
kulinářského umění plného netradičních
chuťových kombinací a nevšedních zážitků.



Havlíčková 1, Praha 1 | portfolio-restaurant.cz

DEGUSTAČNÍ MENU S MOŽNOSTÍ VINNÉHO PÁROVÁNÍ

Chobotnice, krevetový koktejl, avokádo, fenykl a limetka

A: Grüner Veltiner Langenlois 2018, Rabl

B: Champagne Melodie en C., Grand Cru, Le Brun Servenay

Houbové ragú s cuketou a gratinovaným kozím sýrem,
jemné pyré z bílé cibule

A: Chardonnay Hermes 2018, Gala

B: Saint-Romain Sous Le Chateau 2016, Benjamin Leroux

Okouník mořský, zeleninový tian, artyčoky,
redukce z krvavých pomerančů s aperol spritz

A: Rioja 2018, Muga

B: Pouilly-Fumé 2018 En Traventin Henri Bourgeois

Telecí svíčková, bramborové krokety, topinamburové pyré,
fava fazole s pančetou, omáčka z lišek

A: Pinot Noir 2017, Milan Sůkal

B: Pinot Noir 2013, Bernard Degat-Py

Ganache z čokolády Michel Cluizel,
kokosovo-banánová espuma, mučenka

Porto Dow's Ruby

Těšíme se na Vaši návštěvu

MICHELIN
2020



Gastronomie a hotelnictví mívají romantický nádech, a tak se do nich občas pouští lidé s naivní představou, jak je to snadné a hosté chodí sami. Marketing a prodej je to poslední, o čem přemýšlí a do čeho investují. A zvláště v době krize, i když právě během ní by měli.

CHCE TO STRATEGII, KONCEPT A SYSTÉM

V této nelehké době se restartem a pomocí podnikatelům v krizi zabývá kde kdo. Co nabízí Chytrý restart?

Klára Smolová: Chytrý restart je komplexní nabídka v oblasti marketingu pro podnikatele, kteří se dostali v podnikání do bodu, ať již způsobeného současnou krizí či jen vlastním uvědoměním, kdy se potřebují posunout dál, aby jim jejich podnik přinášel to, co chtějí. Podnikatelé často podceňují marketing, je to aktivita, které věnují nejméně peněz a pozornosti a zvláště pak v době krize. V ten moment považují jakoukoliv propagaci za naprosto zbytečný výdaj. Přitom krize může být velkou příležitostí právě pro ty, kteří nepřestanou komunikovat. Jenže kolikrát ani sami nevědí, co všechno marketingem je a co všechno obraz jejich firmy na veřejnosti ovlivňuje. A jak to mohou změnit ve svůj prospěch.

Co všechno tedy do marketingu spadá, co podnikatelé podceňují?

Jindra Ševčíková: Třeba to, jak máte nastavené ceny nebo jak vystupuje personál a jak se k hostům chová. A nejde jen o to, že si to lidé sdělí na sociálních sítích, ale především o to, jaký signál tím vysíláte okolí, svým potenciálním zákazníkům. Kolikrát jde o zdánlivé detaily. Jako příklad uvedu jeden nedávný ze života, i když z jiné oblasti, ze soukromých sociálních služeb, konkrétně domova pro seniory. Nazýváte-li jeho obyvatele pacienty nebo klienty, zásadně rozhoduje o tom, jak se k nim personál chová a jak služby fungují. Určuje to mentální nastavení jak personálu, tak i samotných obyvatel. Jak to vypadá v praxi, si asi dokážete

představit sám. Podnikání ve službách je velmi specifické a náročné na pracovní kolektiv. Často se říká, že „každý je nahraditelný“, ale pokud chcete být úspěšný podnikatel v jakýchkoliv službách, vaše deviza je spokojený zaměstnanec.

Jak tedy umíte v tuto chvíli restauracím a hotelům pomoci?

Klára Smolová: Tady je asi dobré zdůraznit, že zázraky bohužel dělat neumíme. To, co se v uplynulém roce dělo, je zásah shůry, proti kterému nezmůže nikdo nic. Neumíme jako zázrakem přivést klienty v době, kdy se lidé bojí stýkat, ani zařídit přítok peněz. Ale umíme se na podnik podívat s nadhledem, především z pozice hosta. A samozřejmě z pohledu marketéra. Jak se podnik prezentuje a jaká je realita, jaké hosty si podnik přeje mít a jaké doopravdy láká. Co se dá na službách i na obraze zlepšit. A poradit, jak na to třeba s pomocí sociálních sítí a využitím digitální komunikace. Aby ve chvíli, kdy se ekonomika a život vrátí k normálu, mohl podnik začít rychleji a lépe fungovat, měl náskok před konkurencí.

Jindra Ševčíková: Bez marketingové analýzy, neboli auditu, a stanovení strategie to nejde. To je potřeba udělat jako první, protože jsou základním stavebním kamenem, bez nich se vám ta stavba může zhroutit jako domeček z karet. Ve strategii se podíváme na přidanou hodnotu podniku a jak s ní lze pracovat, jak ji správně prodat. Ideální je, pokud nám podnikatel umožní zmapovat i finanční toky, abychom zjistili, kde případně může ušetřit nebo kde naopak musí investovat. Zásadní je i cenotvorba. Má podnik správně spočítané ceny

tak, aby příjmy pokryly náklady a ještě tvořily dostatečné zisky a rezervy? Myslet na zadní kolečka je nutné především v časech hojnosti, v krizi se to těžko dohání.

Sabina Bergmanová: Já jim mohu podat pomocnou ruku při práci s médii a s influencery. Vytipovat, co by mohlo zajímat novináře, a poradit podnikatelům, jak média a influencery zaujmout a efektivně s nimi spolupracovat. Rozbourám také některé mýty o tom, jak novináři fungují.

Pohostinství má svá specifika. Jaké zkušenosti máte vy osobně přímo s gastronomií a hotelnictvím?

Jindra Ševčíková: Já mám mimo jiné vystudovanou hotelovou školu a několik let jsem působila v hotelu InterContinental. To pro mě byla jedna z nejlepších zkušeností, co se týče zákaznického servisu a systému řízení služeb. Ve službách se pohybuji přes 35 let od dokončení studií a trochu toho obchodního umu, daru nebo instinktu si nesu i od mé babičky, která ve službách podnikala a poté byla zaměstnaná ve vinárně U malířů a hotelu Ambassador. Tahle skutečnost asi byla i příčinou mého rychlého nástupu do podnikání

právě ve službách. Vybudovala jsem firmu, která se v daném oboru stala lídrem na trhu. Podnikání ve službách, ať už jde o gastronomii, hotelnictví nebo jiné obory, není jednoduché. Po prodeji vybudované firmy jsem se začala věnovat poradenství a předávání letitých zkušeností právě podnikatelům ve službách.

Klára Smolová: Kolem gastronomie se pohybuji již nějakých 20 let. Svého času jsem dokonce pár let spoluvlastnila bar na Vinohradech. Jako redaktorka a šéfredaktorka jsem pokrývala rozvoj fine diningové scény, etablování pětihvězdičkových hotelů v Praze a gastronomie jako fenoménu. Psala jsem například sloupky o jídle do *Lidových novin*. Posledních osm let jsem na volné noze dělala komunikaci pro několik restaurací, mimo jiné špičkové podniky Zdenek's Oyster Bar či Kampa Group.

Sabina Bergmanová: PR v oblasti gastronomie se věnuji přes 10 let a poslední dobou jsem se také zaměřila na oblast komunikace k influencerům. Mám na starosti mediální komunikaci pro společnost Kampa Group, provozující restaurace Kampa Park, Hergetova Cihelna a cateringovou divizi.



Zleva: Jindra Ševčíková, Klára Smolová, Sabina Bergmanová

CHCE TO STRATEGII, KONCEPT A SYSTÉM

Mezi moje další dlouholeté klienty patří například restaurace Hliněná bašta v Průhonicích či projekt Dinner in the sky. K tomu ještě mohu připočítat zkušenosti z práce pro klienty z řad vinařství nebo hotelů či turistických destinací, například město Znojmo nebo Špindlerův Mlýn.

Co byste, nehledě na současnou krizi, lidem v pohostinství v ČR obecně poradily, na co se mají zaměřit, co by jim mohlo dlouhodobě přilákat zákazníky a pozitivně zlepšit jejich image?

Sabina Bergmanová: Mluvíme-li o podnikatelích, tak určitě větší pokora. Nechovat se tak, že vím všechno nejlíp, ale nechat si poradit. Nepodceňovat prodej svého produktu a propagaci. Zapomeňte na to, že otevřete podnik a lidi se k vám sami od sebe pohnou. Nepohnou, konkurence je velká. I když nabízíte skvělou kuchyni nebo nádherné ubytování, musíte se zviditelnit a přilákat je. Kontinuálně, třeba jen zdánlivými drobnostmi na svém obraze pracovat a dodržet příslib, na který v komunikaci lákáte. Jestliže host přijde a nedostane to, co očekává, nevrátí se a ještě vám to natře na TripAdvisoru.

Klára Smolová: Přesně tak. Proto já opakuji služby, služby a zase služby. Pohostinství je o lidech. Jedni službu poskytují, jiní ji přijímají. Chcete-li poskytovat služby, musíte to dělat rádi a musíte mít rádi lidi. Když už se do toho pustíte, poskytněte takové služby, jaké chcete sami dostávat. Chcete čekat čtvrt hodiny, než si vás obsluha všimne, protože není schopná navázat oční kontakt? Chcete, aby vás na recepci obsluhovala recepční, která se tváří kysele, že ji obtěžujete? Budete jíst nedochucený, spálený guláš? Ne. Tak to sami nedělejte.

Jindra Ševčíková: A já, jako třetí sudička dodám – svoje podnikání si dopředu dobře promyslete a propočítejte. Nezanedbejte tuhle přípravnou část, jinak se vám to vrátí jako bumerang. Vybírejte zaměstnance, kteří budou umět vaši službu prodat. Oni jsou ti nejdůležitější, oceňte je a přitáhněte je správnými bonusy. Pohostinství není o rejžování peněz, je to řehole, ale když budete mít strategii, reálná očekávání a správné lidi, není důvod, abyste nevydělávali. Mít strategii, koncept a systém není výmysl či luxus velkých firem, ale základ každé smysluplně vedené firmy.



*Keto dieta, půst, autofágie.
Výstřelky, módní trendy, nebo
zdravý životní styl?*

MÓDNÍ TRENDY VE STRAVOVÁNÍ

Nabídka restaurací ve světě i u nás velmi rychle odráží módní trendy ve stravování ve svých nabídkách. Zaměřením na alergenů v potravinách počínaje, přes paleo, masové či vegetariánské diety po zcela radikální stravovací plány (například pouze syrová strava či pouze rostlinná strava - vegani). Módní trendy ve stravování jsou a budou. Ať už je cílem cokoli a iniciátorem módní vlny kdokoli, vždy jde o příležitost na straně nabídky. Kdo zareaguje první a lépe, oslovuje zajímavou skupinu zákazníků, často z vyšších příjmových skupin obyvatel. To jsou zákazníci, kteří se obvykle nechají oslovit něčím novým, pro tělo prospěšnějším, a jsou ochotni za naplnění svých potřeb zaplatit.

Jedním z posledních stravovacích plánů, potřeba podotknout, že těch hodně přísných, je Keto dieta. Ketogenici, jak jsou vyznavači tohoto životního stylu označováni, zásadně omezují příjem sacharidů v potravě. Prakticky pouze na několik desítek gramů denně (maximálně 30 až 50 gramů). Cukry nemyslíme samozřejmě jen „sladkosti“, ale karbohydráty obecně. A protože veškerá rostlinná hmota obsahuje karbohydráty, jde o skutečně přísný životní styl.

Bez disciplíny a srovnaných priorit to není možné. Odměnou je pro příznivce ketogenní stravy výrazně lepší kondice a konec starostí s nadváhou či nepoměrem svalové hmoty a tuků v těle. Ne přes noc, ale už za několik měsíců.

Cenou je trvalá změna stravování, frekvence a kvalita přijímané potravy a přístup k jídlu obecně.

A co z jídelníčku vyřadit? Veškeré potraviny s vyšší hladinou sacharidů, tedy zásadně výrobky z obilí a mouky, luštěniny, rýži, ovoce, některé druhy zeleniny (s vysokým obsahem škrobů, tedy např. brambory).

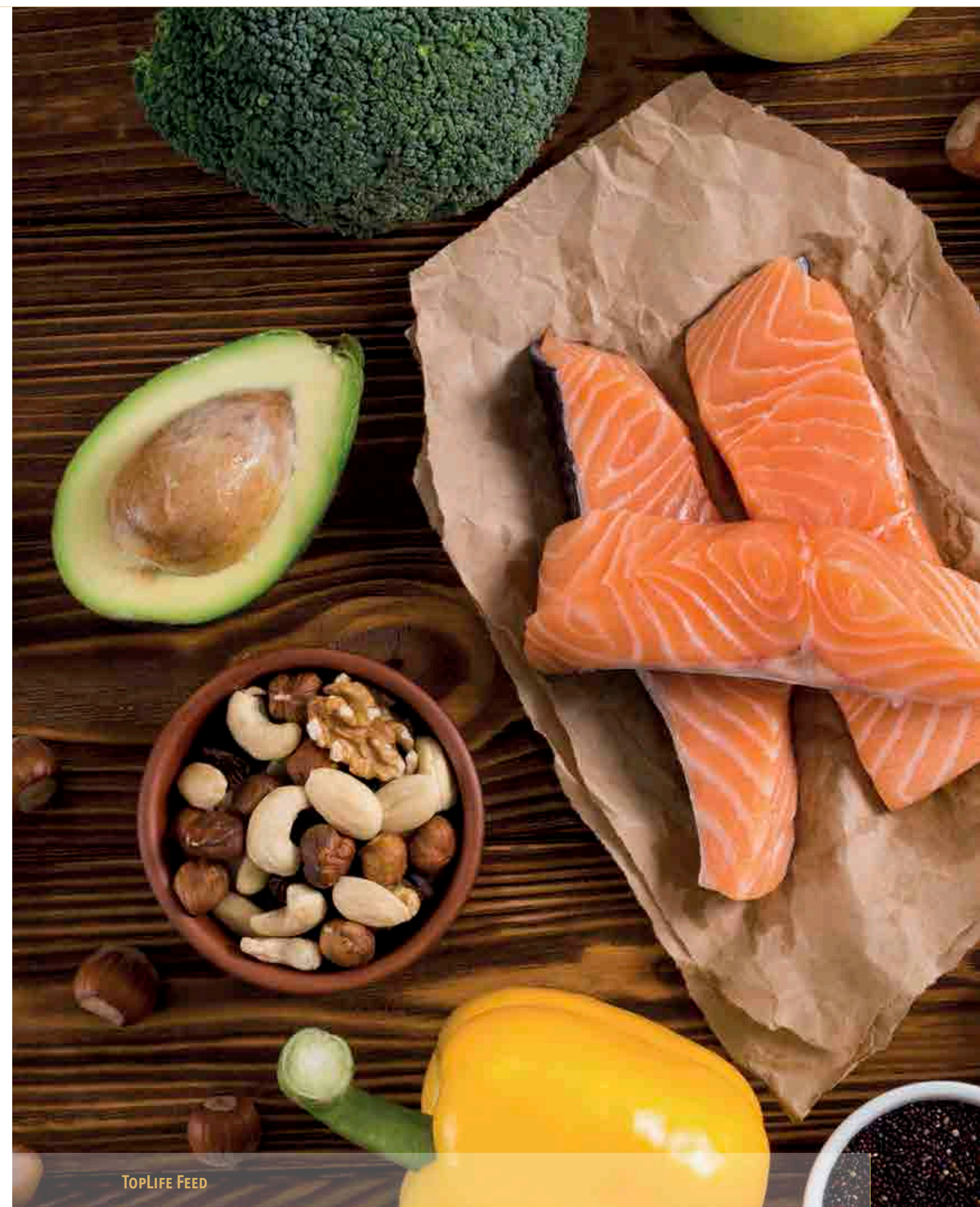
Do úvahy nepřípadají také slazené nealkoholické nápoje, pivo a obecně alkohol. A také nekvalitní umělá sladidla.

A co ketogenici jedí? Na živiny bohatá jídla, červená i bílá masa, ryby, mořské plody, vejce, sýry, zeleninu, bobulové ovoce v rozumné míře a zdravé tuky. Tuk je totiž „palivem“ pro tělo v ketóze.

V rozumné míře je možná konzumace suchých vín (200 až 400 ml denně) a kvalitních destilátů (panáček neuškodí).

V tuzemských restauracích to mají keto lidé zatím těžké. Šéfkuchaři obvykle nehledají sacharidy tam, kde jsou. Navíc i přidání cukru zvykově doplňuje řadu receptů. Sladí se omáčky, saláty a jejich zálivky, různé dipy či marinády. O nějaké keto nabídky či úpravy pokrmů vůbec nemluví. Ta dnes v tuzemsku neexistuje.

Tady je příležitost pro restaurace. Stačí se jen zamyslet a stávající nabídku lze podávat tak, aby byl host se zvláštními stravovacími požadavky spokojený. Za takové služby a jídlo „na míru“ zaplatí víc a bez mračení.



*Připravte si
pikantní cuketové bábovičky.
Bez lepku a nízkosacharidové.*

RECEPTY Z REDAKCE

Suroviny pro přípravu receptu

2 cukety
1 červenou papriku
1 žlutou papriku
černé olivy
100 g choriza
2 jalapeño papričky
4 stroužky česneku
olivový olej
6 vajec
100 g sýra Maasdammer
50 g parmezánu
čerstvé bylinky:
majoránka
saturejka
libeček
sůl, pepř

Postup přípravy

Cukety rozkrojíme, pokud jsou hodně velké, vydlabeme lžící měkký vnitřek. Nastrouháme nahrubo, posolíme a necháme na sítu řádně vykapat. Na pánvi na olivovém oleji orestujeme barevné, na kostičky nakrájené papriky, chorizo, česnek, jalapeño papričky a černé olivy pokrájené na kolečka. Bylinky nasekáme najemno. Majoránka, saturejka a libeček – hodně aromatická kombinace, ale ideální k nevýrazné a jemné chuti cukety. Rozšleháme vejce, přidáme sůl a pepř. Přisypeme nasekané bylinky. Vmícháme vykapanou a vody zbavenou cuketu, restovanou směs zeleniny a choriza a přidáme sýr pokrájený na kostičky. Směs promícháme, vlijeme do vymazané formy. Povrch posypeme nastrouhaným parmezánem. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C přibližně 35–40 minut, záleží na množství směsi a velikosti použité formy.



*Připravte si
jednoduchou a chutnou
domácí citrónovou bábovku.
Bez cukru a obilné mouky.*

RECEPTY Z REDAKCE

Suroviny pro přípravu receptu

6 velkých vajec
100 g jemné kokosové mouky
100 g mandlové mouky (z celých neloupaných mandlí)
150 g másla (pokud se vyhýbáte mléčným produktům, použijte kokosový olej)
60 g erythritolu (náhrada cukru)
2 lžičky prášku do pečiva
1/2 lžičky xantany
kůra z jednoho chemicky neošetřeného citrónu
citrónová šťáva
vanilkový extrakt
smetana 33% na zředění těsta

Postup přípravy

Do mísy vyklepneme celá vejce, přidáme změkklé máslo, sladidlo.
Nastrouháme kůru, přidáme trochu citrónové šťávy a lžičku vanilkového extraktu.
Ručním šlehačem nebo metlou směs řádně našleháme a přidáme všechny zbylé suché ingredience. Promícháme a podle potřeby přilijeme trochu smetany a vody, množství tekutiny záleží na velikosti vajec a druhu kokosové mouky. Směs by měla mít konzistenci klasického těsta na bábovku.
Směs vlijeme do předem vymazané formy, vysypané kokosovou moukou, a pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C přibližně 40–50 minut.



Ležák Stella Artois obsahuje 5 % alkoholu a jeho čepovaná forma je spojená s unikátním servírovacím rituálem, který probíhá v devíti krocích podle jasně daného postupu.

STELLA ARTOIS, HVĚZDA MEZI PIVY

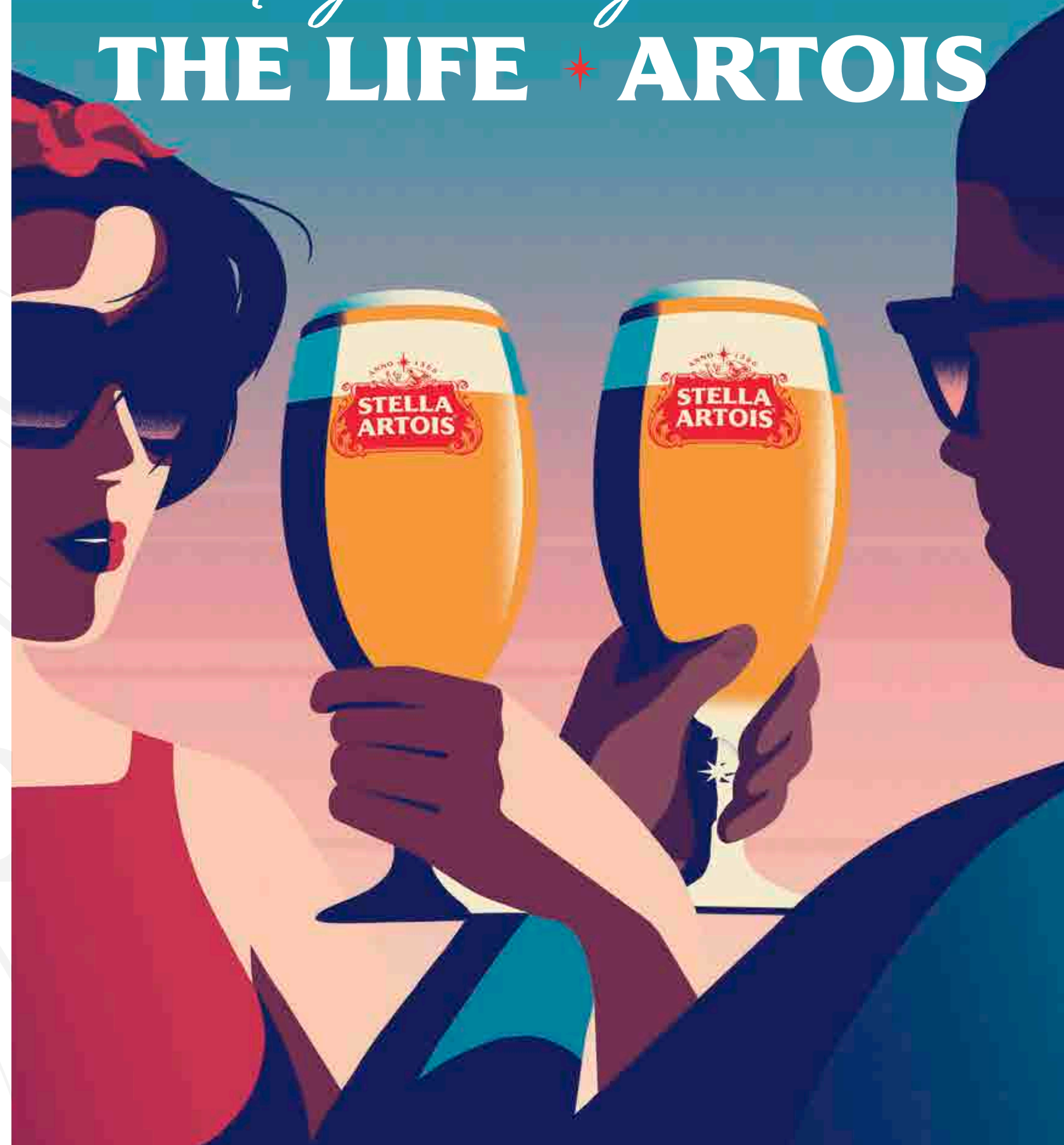
Stella Artois, to je elegantní a kultivovaný ležák pro opravdové pivní znalce, který odborníci ocenili titulem v kategorii „Nejlepší mezi národní ležák“ v rámci World Beer Awards 2019. Vyniká svou nádhernou květinou vůní, vyváženou sladovou sladkostí, svěží chmelovou hořkostí a jemným suchým dozníváním. Připomeňme si historii a zajímavosti, které se s nejprodávanějším belgickým pivem pojí.

Historie piva Stella Artois se začala psát již v roce 1366. Kroniky z té doby popisují, že v belgickém městě Leuven vzkvétal nejen obchod, ale také pivovarnictví. Tamní pivovar „Den Hoorn“ byl jedním z významných plátců daní do městské kasy. K prosperitě vlámského města ležícího na řece Dijle přispěla také univerzita, která byla založena roku 1425 a jejíž studenti rychle získali pověst milovníků piva. Dne 15. června 1717 byl pivovar „Den Hoorn“ prodán Sebastienu Artois, po němž pivovar dědili jeho potomci – později se totiž jeho nástupcem stal syn Adriaan a vnuk Leonard. Od tohoto momentu je jméno Artois spojováno s městem Leuven a jeho pivovarem. Stella získala své jméno v roce 1926, jelikož pivo uvařené na počest Vánoc bylo obzvláště jiskřivé. Právě proto bylo pokřtěno jako Stella, latinským výrazem pro hvězdu. Brzy poté se stala velmi populární, a to nejen ve spojení s vánočními svátky, ale po celý rok.

Hvězda v Česku

Stella Artois byla uvedena na český trh v dubnu roku 2001. V současné době patří do portfolia společnosti Pivovary Staropramen a v čepované formě je nabízena ve vybraných provozovnách, které svým vzhledem i zaměřením odpovídají výjimečnému charakteru značky. K dostání je také v maloobchodu, a to v půllitrových plechovkách. Ke konci letošního roku se navíc v obchodech a restauracích objeví v novém atraktivním obalu – nevratné lahvi o objemu 0,33 l. Uvedení novinky na trh předcházela kampaň s názvem „The Life Artois“.

Together again in
THE LIFE * ARTOIS



Servírovací rituál

- 1** Očistec: pivo se podává v originální číši Stella Artois, která musí být pečlivě vyčištěná a opláchnutá ve studené vodě, aby mělo sklo stejnou teplotu jako pivo.
- 2** Obětování: barman spustí pípu jedním rychlým pohybem a nechá odtéct trochu pěny – ta nesmí vtéct do číše. Jedině tak máte jistotu, že je každá kapka čerstvá.
- 3** Magie a alchymie: sklenice se drží v úhlu 45°. Ve chvíli, kdy pivo poprvé vteče do sklenice a začne v ní vznikat vír, se vytvoří správný poměr mezi pivem a pěnou.
- 4** Pěna: správná pěna se vytvoří narovnáním a současně vzdalováním číše od pípy. Pěna chrání pivo před kontaktem se vzduchem a před ztrátou chuti.
- 5** Zakončení: barman pípu rychle zavře a číši dá stranou, aby zamezil kapání zbytků piva do skla. Poslední kapky zachycené v ústí pípy rychle oxidují, a ztrácejí tak chuť a vůni.
- 6** Setnutí: seříznutí přetékající pěny pod úhlem 45° zajistí, že se nevytvoří žádné větší bubliny, které urychlují opadávání pěny – pěna tak vydrží déle.
- 7** Soud: správná pěna má výšku na dva prsty (3 cm).
- 8** Oplachování: barman opláchne spodní část a strany sklenice, aby byla čistá a dobře se držela.
- 9** Servírování: Stella Artois se servíruje s rozetkou, která zachycuje stékající kapky, na originálním podtácku vždy logem k zákazníkovi.

Proost!



V těsném sousedství smíchovského pivovaru, v Lidické ulici na pražském Andělu, otevřely Pivovary Staropramen v září svůj nejnovější franšizový koncept Fortel. Vznikl tak nevidaný designový a multigenerační prostor poskytující hostům příležitost pro setkávání a sdílení zážitků s nabídkou perfektně ošetřeného piva a netradičně pojaté gastronomie.

FORTEL - NEJNOVĚJŠÍ KONCEPT OD STAROPRAMENU

Oživení netradičních míst i obohacení gastroscény

Myšlenka nového unikátního konceptu, který by obohatil už tak rychle vzkvétající tuzemskou gastroscénu, byť dnes tolik zkoušenou opatřeními zavedenými kvůli pandemii covid, vznikla před třemi lety. Idea oslovila dlouholetého partnera společnosti Pivovary Staropramen a současně ma-

jitele legendární smíchovské pivnice U Bílého lva, který se v roce 2017 pustil do realizace. „K tomuto místu mám zvláštní vztah. Nejen že je přímo napojen na mé dva podniky v ulici Na Bělidle, ale tento prostor – původní kino Maják – stavěla za první republiky naše rodina,“ vrací se do historie Jan Zenker.

Nový život do netradičních prostor

Originální franšizová síť cílí na netradiční prostory, jako jsou opuštěná kina, továrny a nádraží, která zrcadlí příběhy místních obyvatel a mají zvláštní význam pro lokalitu, kde se nachází. „Naši ambice je oživit specifická, klidně i delší dobu nevyužitá místa a učinit je opět funkčními. S konceptem Fortel nemáme v plánu vracet se nostalgicky do historie a odkazovat na původní účel budov, naopak k nim přistupujeme s moderním pojetím a neotřelým přístupem k designu toho místa,“ vysvětluje filozofii práce s prostorem Jan Trochta, manažer značkových restaurací společnosti Pivovary Staropramen. „Provedení odpovídá názvu Fortel, který odkazuje na řemeslnost a poctivost, s nimiž je celý koncept realizován. V průběhu příprav se nám podařilo vytvořit nadstandardně fungující tým lidí, od investora přes zadavatele, architekta a spoustu dalších lidí, kteří si díky své profesionalitě dokázali poradit se všemi překážkami,“ dodává Trochta s tím, že za architektonickým projektem a návrhem interiérového designu stojí známé studio Morix Jaromíra a Nadi Pizingerových.

Netradiční prostor s kapacitou pro 160 hostů se rozprostírá v pěti výškových úrovních a je rozčleněn do nespočetných zákoutí, která se liší svým vybavením. V některých částech hosté naleznou naprosté soukromí, z jiných mohou naopak pozorovat ruch podniku či dění v kuchyni. „V příštím roce máme v úmyslu otevřít střešní terasu, jejíž součástí bude samostatný bar i kuchyně a nabíd-

ne dalších šedesát míst,“ poodhaluje další plány majitel Jan Zenker. Jednotlivé prvky interiéru jsou vedeny v duchu moderního rare stylu s využitím různých materiálů. Na stěnách se objevují prvky street art z dílny česko-kanadského umělce Davida Strauzy.

Nabídka netradiční kombinace chutí

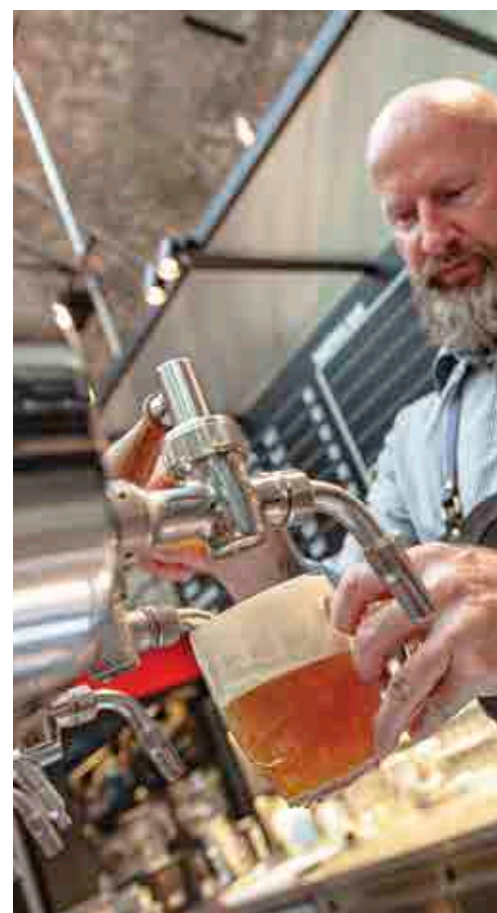
Na přípravě menu se podílel Lukáš Uher, kapitán juniorského národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Jídelní lístek je založen na moderních pokrmech české kuchyně, obohacených o populární prvky asijské a středomořské, kterou vyhledává stále více Čechů. „Základní menu tvoří osm hlavních jídel a budeme jej doplňovat o tři speciality dne. Prezentace pokrmů na talíři umožňuje jejich jednoduché sdílení,“ přibližuje šéfkuchař Pavel Kopiczka, který měl v minulosti na starost kuchyň v restauraci Lavande a pro Fortel sestavil velice dobře fungující tým.

Specialitou je bohatá nabídka tapas, která se výborně hodí k pivu, jež je alfou a omegou nového podniku. Na čepu je osm druhů piva a nechybí bohatá pivotéka, hosté tak mohou vybírat od klasiky v podobě Staropramen Jedenáctky, přes speciály Extra chmelená 12 či Černá Barbořa z pivovaru Ostrava, po pardubický Porter či americké craftové pivo Blue Moon. „V nabídce nechybí ani pivní koktejly, chceme zkrátka přinášet něco netradičního a oslovit tak duchem mladé lidi, na které s Fortelem primárně cílíme,“ vysvětluje Jan Trochta.



FORTEL - NEJNOVĚJŠÍ KONCEPT OD STAROPRAMENU

Zúročení zkušeností v mimořádném výsledku Fortel navazuje na bohaté know-how společnosti Pivovary Staropramen, která se pyšní úspěšnými sítěmi pivovarských restaurací Potrefená husa, Naše hospoda či regionální Ostravarna, přesto stojí trochu stranou a s již zavedenými značkovými podniky je takřka nesrovnatelný. „Fortel staví na třech základních pilířích: různorodá nabídka perfektně ošetřeného piva v nejvyšší kvalitě, moderní nezaměnitelná gastronomie a čas strávený společně s blízkými ve výjimečném designovém prostoru. Několikrát do týdne obohatí zážitek hostů hudební doprovod, ať už dýdžej či třeba saxofonista. Půjde však pouze o jakési podtrhnutí atmosféry, rozhodně nechceme jít cestou hudebního klubu,“ uzavírá Jan Trochta s upřesněním, že nový franšízový koncept má potenciál výhradně ve velkých městech a potrvá nejméně rok, než se začne s hledáním dalšího specifického prostoru, do jehož oživení se s Fortelem pustí.



Šéfkuchař Martin Makovička spolu s Petrem Flekem, který má na starosti především servis, na Výtoni otevřeli útulnou restauraci Vallmo. Rukopis obou majitelů tu poznáte na první pohled i na první ochutnání. Ptali jsme se jich, proč se rozhodli otevřít vlastní restauraci, jak je napadlo dát jí jméno Vallmo i jak zvládli krizi spojenou s koronavirovou pandemií.

ZNÁTE RESTAURACI „MÁK“?

Vzpomínáte si na své začátky v gastronomii?

Martin Makovička: Mě vaření bavilo snad odjakživa a láska ke gastronomii se u mě projevila už v dětství. Jako malý kluk jsem totiž babičku pozoroval, jak vaří. Někde mám ještě schované fotky, na kterých jsem vidět já a babička v kuchařských čepicích, které pro nás udělala mamka. V patnácti letech jsem pak začal pracovat v kuchyni a dnes je to už patnáct let, co v profesionální kuchyni stojím od rána do večera.

Petr Flek: Já začínal v liberecké restauraci Hospoda Domov. Následně jsem se přesunul do Prahy, kde jsem nastoupil do Ambiente Brasileiro. Nejdřív jako číšník, později jako šéfbarmán. Tam jsem byl čtyři roky a pak jsem odjel na Mallorcu, kde jsem se seznámil se svou švédskou přítelkyní a odstěhoval se s ní do Švédska, kde jsme spolu pracovali v její rodinné kavárně – bistru, a já dostal možnost nahlédnout do tajů podnikání. Ve Švédsku jsem strávil krásné tři roky a po návratu do Česka jsme s Martinem otevřeli Vallmo.

Kdo je vaším profesním vzorem?

MM: Já vzory moc neřeším, ale u nás mě hodně oslovil David Cassandro, někdejší zástupce šéfkuchaře v Grand Cru. V zahraničí jsem vařil třeba i ve Vancouveru, ale nejvíc mi dala moje poslední práce v dublinské restauraci Mr. Fox. V ní jsem se naučil různé techniky a vnímání chutí, což je při vaření velmi důležité. Tím se lepší restaurace odlišuje od průměrné. Po návratu domů jsem po Pavolu Pavlíkovi převzal na dva měsíce podnik Bistrot 104, který ale majitel nakonec položil. No, a srdcovkou pro mě navždy zůstane restaurace

Šupina a Šupinka v Třeboni, se kterou spolupracuji už deset let.

Jak se zrodila restaurace Vallmo?

PF: S Martinem jsme se seznámili v Brasileiru a známe se už asi osm let. Dokonce jsme spolu i bydleli a říkali si, že bychom spolu jednou chtěli něco otevřít. A to se nám v létě 2019 povedlo. Našli jsme prostor a teď jsme tady.

MM: Původně jsme měli i investora, který nás nakonec nechal na holičkách, a tak jsme do toho šli sami. Docela rádi se o tom, že nemáme za sebou žádné investory, zmiňujeme. Jsme pyšní na to, že jsme restauraci zvládli zprovoznit a otevřít úplně sami. Máme z toho asi i větší radost. Vydali jsme se cestou jednoduchosti a bez zbytečných pimprlátek navíc.

Je rozdíl mezi tím být „jen“ šéfkuchařem a být majitelem a šéfkuchařem v jedné osobě?

MM: Je to ohromná výhoda. Když mluvím se známými z oboru, tak mi říkají, jakou máme výhodu, že já hlídám kuchyni a Petr hlídá plac. Máme nad vším kontrolu. Nemusíme dělat inventury, protože jsme tu vlastně pořád. V Čechách nás moc lidí nechápe, protože fungují formou krátkého a dlouhého týdne. To jim ovšem přináší nekonzistentní prostředí a jsou nahaní.

Ani jednomu z vás nelze upřít vašeš pro obor. Zabýváte se ve volném čase i něčím jiným?

MM: Já jsem deset let tancoval street dance. Začal jsem s ním v roce 2007 a k tomu jsem ještě stíhal pracovat v kuchyni. Tanec byl pro mě takovým velkým relaxem, při kterém jsem mohl vypustit

páru. Teď to ale upřímně časově nezvládám.

PF: Mám rád sport, hlavně fotbal, a ve Švédsku jsem se naučil hrát padel – sport, který je vlastně takovou kombinací squashe a tenisu.

Máte oblíbený podnik, kam rádi zajdete na dobré jídlo?

MM: V tom se určitě shodneme. Oba rádi chodíme do Pork's na Malé Straně. Oslovil nás jejich čistý a jasný koncept, kdy přesně víte, co dostanete. Byli jsme tam mnohokrát a vždy tam dostaneme stejně skvělé jídlo a perfektní servis. Pro mě je to jedna z českých hospod, kde vědí, co dělají, a navíc i úžasně vaří.

A to Pork's porovnávám i s našimi dalšími oblíbenými restauracemi, do kterých pravidelně chodíme. Stálost je v českých restauracích velký problém. Kvalita v nich lítá nekontrolovaně nahoru a zase dolů. Nedávno nás začala bavit

ještě restaurace Pagana. Zvláště nás oslovil jejich přístup i to, jak nás obsluhovali, jak se nám uměli „prodat“ a jak si za tím, co dělají, stojí. Přesně o takové restauraci by se Češi měli víc zajímat. Myslíme si, že víme hodně o italské kuchyni, ale tady doopravdy poznáte, jak vypadá pravá italská jednoduchost s důrazem na kvalitní suroviny.

Proč jste se rozhodli pro název Vallmo? Je to jen náhoda, že zní tak seversky?

PF: Jméno Vallmo vzniklo, když jsme spolu byli v hospodě, trochu popíjeli a u toho přemýšleli, jak se naše restaurace bude vlastně jmenovat. Hned nás napadl „mák“, protože Martin má příjmení Makovička, a navíc je to oblíbená česká surovina. Tak jsme začali zkoumat, jak se máku v různých jazycích říká. Já žil ve Švédsku a tamější řeč pořád ještě ovládám. Došlo mi, že mák se ve švédštině řekne „vallmo“.

MM: Chtěli jsme, aby si jméno naší restaurace pamatovali jak Češi, tak cizinci. Bylo pro

nás důležité, aby byl její název pro všechny dobře vyslovitelný a hlavně zapamatovatelný.

Jak se původní záměr, který jste s restaurací měli, liší od současného konceptu?

MM: Držíme se konceptu, který jsme si stanovili na začátku. Vaříme moderní evropskou kuchyni s důrazem na české suroviny, na které aplikují moderní kuchařské techniky z celého světa. U nás se na talířích objevují výhradně sladkovodní ryby jako sumci a pstruzi, které hodně lidí podceňuje. Podle mě jsou ale mnohem zdravější než mořské ryby z chovu. Mě osobně například mrzí, že spousta českých restaurací začne s vlastním konceptem, ale pak začnou „ulítávat“.

Něco takového jsem v cizině nikdy neviděl. Tam si restaurace koncept drží. To je podle mě ta správná cesta.

Proč jste se rozhodli Vallmo otevřít právě v pražské Výtoni?

MM: To trochu souvisí s tím mým tancováním. Kamarád ze street dance mě seznámil s předšlým majitelem, který tady otevřel restauraci, ale nevěděl si s ní rady. Původně chtěl, abychom mu pomohli, ale pak jsme se s ním dohodli, že nám restauraci za velmi rozumných podmínek přenechá. Tohle místo je spojené s gurmánskou tradicí už od dob, co tu sídlila francouzská restaurace Le Bistrot de Marlene.

Dalším z důvodů pro nás byla hotová a skvěle vybavená kuchyň. To se často nevidí.

Je interiér vaší restaurace něčím zajímavý?

MM: Skoro všechno jsme dělali sami s pomocí kamarádů a rodiny. Chtěli jsme tu mít minimalistický, ale útulný prostor.

S návrhem interiéru nám pomáhal náš známý a to, co vzniklo, baví nás i lidi, kteří sem chodí. Věřím, že je náš interiér bude bavit i za deset let.

Co rád vaříte a na čem si nejraději pochutnají vaši hosté?

MM: Každé jídlo, které dám na jídelní lístek, mě musí bavit. Posledně byl takovým jídlem hovězí jazyk, ale také sumec a bavila mě i naše verze

kachní hostiny. Maso, které používáme, necháváme dlouho zrát, a pak si s ním hrajeme. Rád vařím i vegetariánská jídla, která jsou podle mě fantastická. Někdy mě ale zarazí, co vegetariánské restaurace vydávají za vegetariánské jídlo. Třeba guláš bez masa prostě vegetariánským jídlem není. V Indii vám také nikdo nenutí předělaná jídla, tam uctívají zeleninu od začátku až do konce. Indie je dobrý příklad toho, jak by měla vegetariánská kuchyně vypadat. Měla by být automaticky založená na zelenině. Nic vám ale nebudu nalhávat, maso ve Vallmo milujeme, ale musím uznat, že i vegetariánské menu se nám hodně povedlo.

Najdeme na menu i něco s mákem?

MM: V každé části menu máme zakomponované nějaké jídlo s mákem. U snacků to je profiterole s mákem, v předkrmech najdete makový krekr podávaný se pstruhem, jako

hlavní jídlo špecle s mákem, a pak samozřejmě náš signature dish – makový pudink. Mák u nás najdete i v drinku. Já mák prostě miluji.

Jak vybíráte personál?

PF: Personál si vybírá nás a z toho máme velkou radost. Kdybychom vzali všechny, mohli bychom klidně otevřít ještě jednu restauraci.

MM: Těší nás, že lidem ve Vallmo chutná, ale to, že nám někdo napíše, že u nás chce pracovat, to je něco neuvěřitelného.

Jedna slečna, kterou tu máme, si nás sama našla, když se vrátila z Dánska. Poslala skvěle napsaný životopis, který mě dostal do kolen. A je pravda, že nám svůj životopis posílá velká spousta kuchařů prostě proto, že je oslovil náš koncept.

Kladete na své zaměstnance vysoké nároky?

MM: V porovnání s tím, co je v Čechách standardem, určitě. A to jak v kuchyni, tak na place. Nepracujeme sice v bílých rukavičkách, ale jsme dost konzervativní v tom, jak lidé na place vypadají.

Pracují u vás rádi, protože jim platíte víc než konkurence?

MM: Všechno není jen o penězích. Podle mě musí zaměstnanci cítit, že se je nadřízení snaží posouvat dál, že se sami chtějí zlepšovat a že za svými lidmi stojí. Já si sice někdy zařvu, ale když bude potřeba, tak svoje lidi budu obhajovat a ve všem jim pomůžu. Zažil jsem to tak i v zahraničí. A musím uznat, že na lidi máme velké štěstí.

PF: Nechceme, aby si naši lidé chodili jen pro výplatu. Chceme, aby chápali koncept restaurace. Prostě srdcaře. Děláme tu spolu pět dní v týdnu a vídáme se, i když máme volno. Každé pondělí spolu totiž chodíme na jídlo do různých restaurací.

S jakými surovinami nejraději pracujete?

MM: Jak už jsem říkal, tak vaříme z českých surovin, které lidi znají, a povětšinou je odebíráme od českých dodavatelů. Kousek od nás je pražská náplavka, kam každou sobotu chodím nakupovat.

PF: O stejný přístup jsme se snažili i na baru. Máme tu české pálenky Baron Hildprandt, jemné ovocné destiláty z Třeboně značky Anton Kaapl, brněnský gin od pana Urbánka a Zázračnou makovou limonádu z Brna. Naším signature koktejlem je míchaný drink z makovky, sušených švestek a citrónu.



ZNÁTE RESTAURACI „MÁK“?

Nevěděli jsme, zda se bude prodávat, ale chytl se skvěle.

Vallmo jste otevřeli v prosinci 2019, ale letos v březnu se všechny restaurace nuceně uzavřely. Jak jste kritické období přestáli?

MM: Přestáli i přesto, že za zády nemáme žádného investora. Když jsme to dokázali přestát my, tak moc nechápu, proč si některé restaurace, které jsou tu už mnoho let, tolik stěžují. Rozvázeli jsme naše slavné pudinky, a protože jsme nechtěli zbytečně „krabičkovat“ a chtěli jsme lidem dokázat, že to jde i bez plastu, tak jsme vymysleli jednorázový rozvoz. Udělali jsme asi čtyři sta padesát porcí a ke každému zákazníkovi jsme přijeli domů. Myslím si, že když nás lidi viděli osobně, utkvěli jsme jim v paměti a oni si pak řekli, že za námi zajdou. Na pátek a sobotu jsme připravili výdejová okna, lidé si přinesli vlastní krabičky a do nich jsme jim nandali speciální čtyřchodové menu. Jídlo si také mohli odnést na talířích a sníst si ho u břehu Vltavy. Právě díky těmto nápadům jsme to celé přežili.

PF: Snížili jsme všechny náklady, jak se dalo a hodně nám pomohli i majitelé prostoru restaurace, když nám odpustili nájem za duben a další snížili na půlku.

Na co se mohou vaši hosté v dohledné době těšit?

PF: Na podzim chystáme jednu spolupráci. Oslovili nás podobně smýšlející kluci, kteří dělají pop-upy, dováží sem rakouské a německé víno, vaří a orientují se na období Rakouska-Uherska, což je nám blízké. Chystáme spolu degustační průřez celým Českem. Z každého regionu připravíme jeden chod, přepracujeme ho a doplníme skvělým vínem a drinkem.

MM: A když s námi chce někdo spolupracovat, tak chceme, aby nejdřív přišel k nám na jídlo. Až potom se můžeme bavit o spolupráci.

PF: Je to tak, jednou nám napsal jeden kluk, že s námi chce spolupracovat. Napsal jsem mu, že nemáme zájem, a tak mi nahrál zprávu, že je to pro nás škoda. Nikdy u nás nebyl, znal nás jen z Instagramu.

MM: Lidé jsou vypočítaví, chtějí se svézt na tom, že se nám daří. O takové spolupráce nestojíme. Nejdřív se k nám přijďte najíst, než nás budete doporučovat. Protože vám u nás nemusí chutnat.

My také neposíláme lidi někam, kde jsme v životě nebyli.

Pomáhá vám v restauraci ještě někdo další?

MM: Moje přítelkyně, která nám dělá papíry a smlouvy, bez ní bychom byli ztraceni.

Jakými kanály se zviditelňujete?

PF: Už na začátku jsme si řekli, že k nám nechceme zvát žádné influencery, kteří se k nám stejně přijdou jen najíst. Vsadili jsme na sociální sítě, hlavně Instagram. Často se lidí, kteří u nás jedí, ptám, jak se o nás dozvěděli. Hodně z nich říká, že na Instagramu. Starám se o náš Facebook, Insta Stories a komunikaci s lidmi přes den. Skvěle funguje i mezilidská „šuška“. Abych to shrnul, tak naší propagací jsou sociální sítě, dobré vaření a servis. Prostě naše každodenní práce, úsilí a píle.

Je něco, na co se vás nikdo nezeptal, něco, co byste chtěli říct?

Asi jak moc jsme pyšní na to, že nemáme za zády investory a jedeme sami na sebe. Jde to i bez toho, abychom měli miliony. Jsou to teda velké nervy, jestli se užívíme, ale máme radost, že dáváme práci lidem, že to kluky v kuchyni baví a můžou se učit. Tohle zmiňujeme rádi. A budeme to zmiňovat vždycky.

Tack för intervjuen!

Petr Flek(vlevo) a Martin Makovička



K DOSTÁNÍ U VŠECH DOBRÝCH KNIHKUPCŮ



Nejlepší šéfkuchaři z vyhlášených restaurací představují své umění na 460 stranách plných fotografií. Unikátní kuchařská kniha nabízí recepty inspirované oblíbenými světovými kuchyněmi. Nechybí kuchyně francouzská, asijská, severská, středomořská ani česká. Všechny recepty doplňuje vinné párování enologa Hynka Vicha.



*Umění sladit ideálně víno
s pokrmem je nedílnou součástí
dokonalého stolování.
O rovnováhu senzorických
výrazů pokrmů a vín se
instinktivně snažíme.*

O ZÁSNUBÁCH POKRMŮ A VÍN

Umění sladit ideálně víno s pokrmem je nedílnou součástí dokonalého stolování. O rovnováhu senzorických výrazů pokrmů a vín se instinktivně snažíme. Abychom toho dosáhli, je dobré řídit se několika užitečnými pravidly, která zabrání případnému rozladění stolovníků. A to si chutné pokrmy ani lahodná vína určitě nezaslouží. Kompozice podávaného pokrmu vyvolává pocity vizuální, olfaktorické a chuťové, což platí i pro víno.

Prvním doporučením při sestavování senzorického akordu je zachování rovnováhy, intenzity a komplexity jejich výrazů.

Uvědomme si, že delikátní úprava pokrmu by zanikla v doprovodu vína příliš intenzivního, ale jen jednoduchého, zatímco výraz komplexního a vznešeného vína bude zastřen pokrmem rustikálním a pikantním.

Na barevné sladění pokrmu a vína úzce navazuje harmonie jejich vůní a chutí.

Senzorický výraz ušlechtilého vína, jehož organoleptickou strukturu tvoří velké množství substancí, je velice komplexní, a proto jeho výběr vzhledem k bohatosti nabídky není jednoduchý.

Druhým doporučením je ochutnání, a to nejprve pokrmu. Zapojme všechny smysly. Soustředíme se, nepospíchejme, analyzujeme naše vjemy a uložíme je pečlivě do paměťových center vůně a chutě.

Chuť pokrmu v nás vyvolá pocity a současně i představu: víno bílé, svěží a s vůní ovoce, především citrusových plodů, povzbudí naši chuť při servírování rybích pokrmů.

Šťavnatý roštěnec, aromatické lesní houby, vůně pepře a smetanová omáčka nás naladí na víno

červené, štědré, svůdné vůněmi lesních plodů.

Stejný postup můžeme opakovat vždy, když připravujeme pokrmy pro jednu osobu nebo chceme pohostit několik přátel.

Proč je velice důležité ochutnat nejprve pokrm? Jídlo vytvoří v ústech chuťové prostředí. Po spolknutí sousta bude doušek vybraného vína v ústním mikroklimatu reagovat. Správně vybrané víno bude zprvu dominovat, následně odeznívat a chuť pokrmu se opět připomene. Ve finále se oba výrazy rozezvou harmonickým akordem.

Jednotlivé tóny takového senzorické zkušenosti pečlivě uchováme v paměti.

Poslouží to v situaci, kdy nemáme možnost pokrmu ochutnat, máme k dispozici pouze seznam ingrediencí a postup jeho přípravy, a přesto musíme víno vybrat. V tomto případě nám zkušenosti z předešlých degustací budou prospěšné a umožní dosáhnout harmonického výsledku.

Třetí doporučení je k podávání vín. Vína bílá, růžová, klidná i šumivá neservírujte přechlazená. Aromaticky se uzavrou samy do sebe a jejich výraz bude disharmonický. Ideální teplotu představuje rozpětí mezi 9–12 °C.

Mladá červená vína jednodušší organoleptické kompozice podávejte při teplotě 12–14 °C. Velkolepá vína komplexního výrazu jsou ideální při teplotách 16–18 °C. Vyšší teploty způsobí, že jejich senzorický výraz bude neuspořádaný.



O ZÁSNUBÁCH POKRMŮ A VÍN

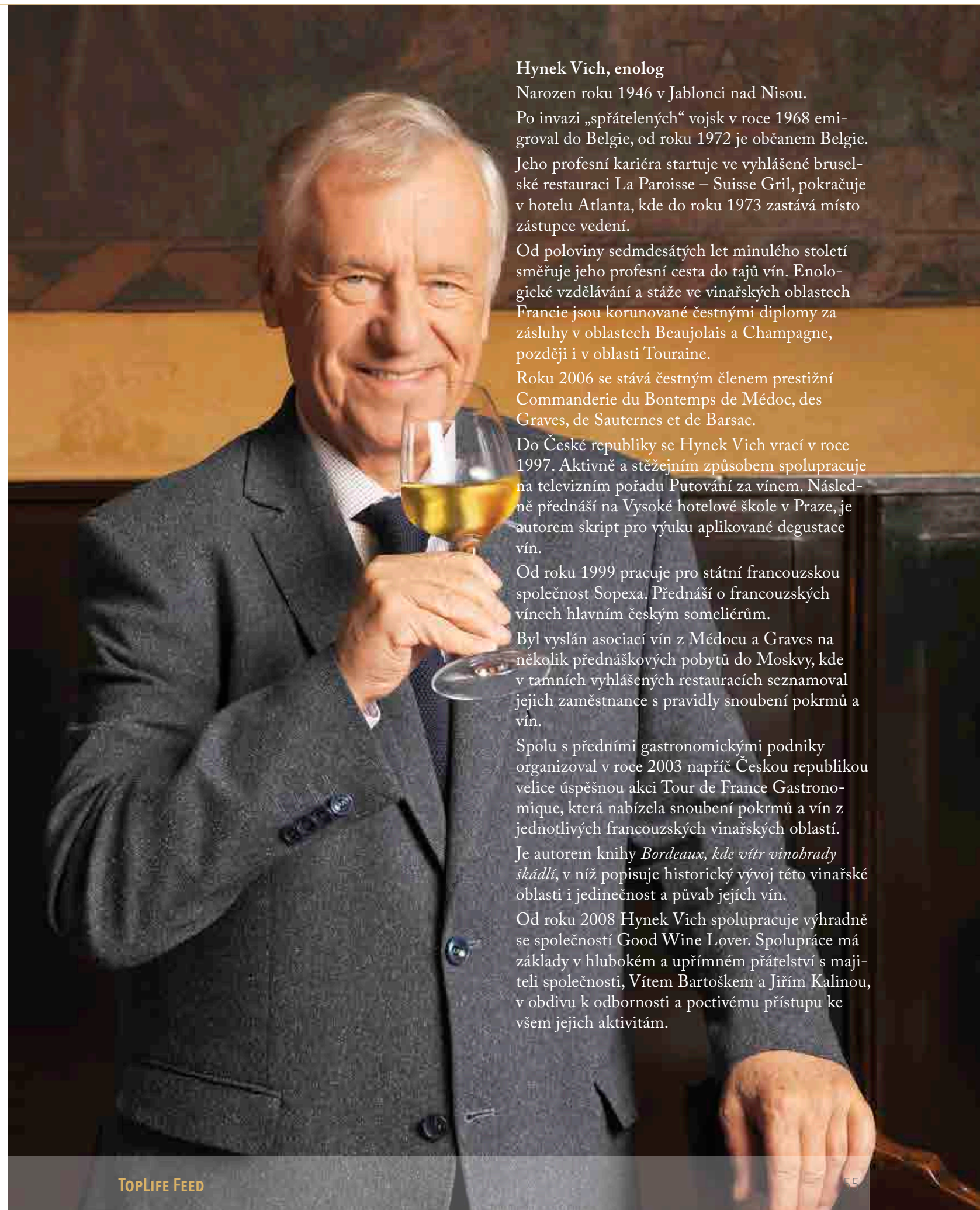
Vezměme rovněž na vědomí, že víno v lahvi spí. Po jejím otevření se přítomností vzduchu víno probere, ale to se nestane za okamžik. Buďme trpěliví a víno probouzejme pozvolna ve sklenici nebo karafě. Jen tak nám odhalí své senzorické bohatství.

Víno probuzené a na ideální teplotě bude šarmantním snoubencem lahodného pokrmu.

Během oběda či večere z několika chodů se naše senzorická vnímavost snižuje a pocity se progresivně otupují. Proto je při podávání několika druhů vín nutné podávat je v pořadí souvisejícím s intenzitou jejich výrazů.

Že jsme věnovali vínům více informací než pokrmům? Možná. Ale vzpomeňme slova slavného spisovatele Alexandra Dumase: „Víno je intelektuální část menu, zatímco maso, ryba a přílohy jsou jen částí materiální.“

Protože smyslem těchto několika doporučení bylo umocnění radostných zážitků ze zásnub pokrmů a vín, na závěr prohlašujeme: „Ze všech vášní je pouze jedna, která si zaslouží náš opravdový zájem, a tou je gurmánství.“



Hynek Vich, enolog

Narozen roku 1946 v Jablonci nad Nisou.

Po invazi „spřátelených“ vojsk v roce 1968 emigroval do Belgie, od roku 1972 je občanem Belgie.

Jeho profesní kariéra startuje ve vyhlášené bruselské restauraci La Paroisse – Suisse Gril, pokračuje v hotelu Atlanta, kde do roku 1973 zastává místo zástupce vedení.

Od poloviny sedmdesátých let minulého století směřuje jeho profesní cesta do tajů vín. Enologické vzdělávání a stáže ve vinařských oblastech Francie jsou korunované čestnými diplomy za zásluhy v oblastech Beaujolais a Champagne, později i v oblasti Touraine.

Roku 2006 se stává čestným členem prestižní Commanderie du Bontemps de Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac.

Do České republiky se Hynek Vich vrací v roce 1997. Aktivně a stěžejním způsobem spolupracuje na televizním pořadu Putování za vínem. Následně přednáší na Vysoké hotelové škole v Praze, je autorem skript pro výuku aplikované degustace vín.

Od roku 1999 pracuje pro státní francouzskou společnost Sopexa. Přednáší o francouzských vínech hlavním českým someliérům.

Byl vyslán asociací vín z Médocu a Graves na několik přednáškových pobytů do Moskvy, kde v tamních vyhlášených restauracích seznamoval jejich zaměstnance s pravidly snoubení pokrmů a vín.

Spolu s předními gastronomickými podniky organizoval v roce 2003 napříč Českou republikou velice úspěšnou akci Tour de France Gastronomique, která nabízela snoubení pokrmů a vín z jednotlivých francouzských vinařských oblastí.

Je autorem knihy *Bordeaux, kde vítr vinohrady škádlí*, v níž popisuje historický vývoj této vinařské oblasti i jedinečnost a půvab jejích vín.

Od roku 2008 Hynek Vich spolupracuje výhradně se společností Good Wine Lover. Spolupráce má základy v hlubokém a upřímném přátelství s majiteli společnosti, Vítem Bartoškem a Jiřím Kalinou, v obdivu k odbornosti a poctivému přístupu ke všem jejích aktivitám.



ROMAN PAULUS

Šéfkuchaři restaurací hotelu Alcron je kromě české kuchyně nejbližší kuchyně středomořská, tu má rád. Líbí se mu, jak se tam pracuje s čerstvými bylinkami, s čerstvou zeleninou a samozřejmě s rybami. Oblíbil si i jejich dezerty, mezi které řadí arabské sladkosti. Do *Velké kuchařky světových kuchyní* připravil mimo jiné recept na delikátní paštiku z drůbežích jater.

Suroviny pro přípravu receptu

Paštika

300 g drůbežích jater
300 g přepuštěného másla
3 celá vejce
2 šalotky
3 stroužky česneku
30 ml brandy
30 ml madeiry
sůl, pepř
tymián



Postup přípravy

Paštika: česnek a šalotku orestujeme na másle, přidáme játra, bylinky a krátce orestujeme. Podlijeme brandy a madeirou, necháme krátce povařit a rozmixujeme. Přidáme vejce a necháme spojit, poté postupně vešleháme rozpuštěné máslo pokojové teploty. Ochutíme a hmotu nalijeme do připravené formy vyložené slatinou. Vaříme v parní troubě při 90 °C podle velikosti formy 23–25 minut.

Servírování

Paštiku podáváme s pečenou mrkví, šípkovým pyré a sušeným hovězím masem.

Vinné párování

Morgon Côtes du Py „Vieilles Vignes“ 2016, Potel-Avion, Beaujolais

Víno s intenzivní, tmavě rubínovou barvou, s jemným nařezaným odstínem na hladině. Vůně je bohatá, sestavená z tónů květů divoké růže, rudé třešně a ostružiny, které obohacuje delikátní minerální nota. Výraz v ústní dutině je šťavnatý, ovocně svěží. Štědré, opojné víno vychutnávejte při teplotě 14–15 °C nyní až do roku 2025.





DAVID KALINA

Šéfkuchař restaurací Mincovna, Tiskárna a U Tellerů vyrostl na české kuchyni. Říká o ní, že umí být neuvěřitelně pestrá, vždy jde jen o to, jak ji kuchař uchopí. České kuchyni se věnuje celou svou dosavadní kariéru. Do *Velké kuchařky světových kuchyní* připravil mimo jiné recept na skvělé hovězí žebro.

Suroviny pro přípravu receptu

Žebra

1,2 kg libových hovězích žeber (ve čtyřech kusech)
50 g škvářeného husího sádla
2 žluté cibule
2 větší karotky
2 stroužky česneku
300 ml červeného vína
200 ml hovězího vývaru
3 snítky čerstvého tymiánu
3 snítky čerstvého rozmarýnu
bobkový list
sůl, černý pepř

Žampionový salát

250 g čerstvých žampionů
50 g plocholisté petržele
1 šalotka
20 ml bílého vinného octa
30 ml slunečnicového oleje
sůl, černý pepř

Cibulové kroužky v pivním těstíčku

4 větší žluté cibule
2 vejce
sůl
300 ml piva
250 g hladké mouky
200 ml mléka
250 ml oleje na smažení
4 snítky čerstvého tymiánu



Postup přípravy

Žebra: porce žeber osolíme, opepříme, na sádle zprudka opečeme ze všech stran a vyjmeme. Ve zbylém výpeku restujeme karotku a cibuli dozlatova, přidáme bobkový list, česnek, tymián, rozmarýn. Osolíme, opepříme a zalijeme červeným vínem. Necháme zredukovat zhruba na polovinu objemu, přilijeme hovězí vývar a přivedeme k varu. Do vroucího základu vložíme opečená žebra, tekutina by měla být do třetiny masa. Pomalu dusíme, až je maso měkké. Délka vaření záleží na jeho kvalitě a vyzrálosti. Hotové maso vyjmeme, šťávu zredukujeme a propasírujeme přes jemné sítko.

Salát: žampiony nakrájíme na tenké plátky a krátce marinujeme ve vinném octu a oleji, po několika minutách k nim přimícháme nahrubo sekanou plocholistou petržel a na tenká kolečka pokrájenou šalotku, dle chuti můžeme také přidat čerstvou feferonku.

Cibulové kroužky: oloupané cibule nakrájíme asi na centimetrová kolečka a rozdělíme na kroužky. Z hladké mouky, vajec, soli, mléka a piva vytvoříme v misce těstíčko, do něhož přidáme nasekaný tymián. Těstíčko můžeme dle potřeby zředit ještě pivem nebo mlékem, mělo by být o něco hustší než na palačinky. Kroužky namočené do těstíčka smažíme na rozpáleném oleji dozlatova a poté necháme okapat na papírovém ubrousku.

Servírování

Žebra přelijeme na talíři šťávou a podáváme se žampionovým salátem, jako přílohu můžeme zvolit chléb, pečenou bramboru anebo smažené cibulové kroužky v pivním těstíčku.

Vinné párování

Château Moutin 2015 AOC, Graves, Bordeaux



Château Moutin 2015 AOC

Zářivá barva tmavého rubínu, vysoký lesk a bohatá viskozita dekorují šat podmanivého vína. Oděv je obohacen o delikátní nafialovělý odstín, doprovázený oranžovým nádechem. Vůni komponují noty vyzrálé tmavé třešně, maliny, borůvky a okouzlující tón lesní jahody. I vynikající ročník 2015 svůdného vína zůstává věrný odrůdě Merlot, dominující odrůdovou skladbu. Vyzrálост hroznů a dvouleté školení vína v dubových sudech dodává chuťovému výrazu pevnou strukturu a komplexitu. Již vláčný výraz ušlechtilých taninů a dlouze trvající ústní aroma, bohaté na ovocné tóny, tvoří dokonale harmonické finále. Svůdné, elegantní a štědré víno vychutnávejte na teplotě 16–17 °C až do let 2025–27.





MAREK RADITSCH

Šéfkuchař restaurací Kampa Group říká, že když se zeptáte Norů, jaké mají nejlepší ovoce, odpoví jahody. Mají krátkou sezónu, ale jsou na ně pyšní. V Norsku připravoval dezert z mixovaných jahod, servírovaný se smetanou. Pro *Velkou kuchařku světových kuchyní* zvolil verzi se sněhem, lesním ovocem, trochou griliáše a vanilkovou zmrzlinou.

Suroviny pro přípravu receptu

Jahodové cappuccino

500 g jahod
200 ml cukrové vody
zázvor
vanilkový lusk
2 ks limety

Mering

110 g cukru
100 ml vody
6 bílků

K podávání

50 g vlašských ořechů
4 kopečky vanilkové zmrzliny
čerstvé lesní ovoce



Postup přípravy

Jahodové cappuccino: jahody spolu s cukrovou vodou rozmixujeme dohladka. Dochutíme vanilkou, zázvo-rem, limetovou šťávou a kůrou. Dáme vychladit.
Mering: cukr s vodou svaříme takzvaně na nit. Bílky vyšleháme do sněhu a pomalu přiléváme cukrový sirup, dokud směs neztuhne. Ořechy nasekáme nadrobno a krátce orestujeme.

Servírování

Do skleničky dáme zmrzlinu, zalijeme jahodovou omáčkou, cukrářským sáčkem nastříkáme sníh, opálíme letlampou, posypeme ořechy a ozdobíme lesním ovo- cem.



Vinné párování

Les Pins Couchés Rosé 2018, Jean Luc Colombo, Méditerranée

Světle lososovitá zářivá barva má vysoký lesk a visko- zita je středně bohatá. Vůni komponují noty broskve a intenzivní tón žluté růže. V ústech je výraz vína zaob- lený, svěží, harmonický a aroma připomíná celou škálu červeného ovoce. Malebně přívětivé a lahodně osvěživé víno vychutnávejte na teplotě 7–8 °C.



Šéfkuchař Jiří Král vařil anglické královně, princeznám a prezidentům. Jeho moderní pojetí české kuchyně vykouzlilo úsměv na tváři nejedné státní návštěvě. Také rád vaří kuchyni asijskou a hledá v ní inspiraci. Jak to vše jde dohromady s jeho současným angažmá, napoví řádky následujícího rozhovoru.



KRÁL CVIKOVSKÝCH SLADOVEN

Sladovna Praha, Jiří Král

Proč jste se po mnoha letech ve fusion restauraci Aureole, kde jste hned pětkrát získal ocenění Michelin Bib Gourmand, vrátil k české kuchyni a navázal spolupráci s Pivovarem Cvikov?

V Aureole došlo k velkým změnám. Nový akcionář přepracoval celý koncept restaurace. Po devíti letech nelehké, ale nádherné práce jsem se rozhodl uzavřít jednu kapitolu a odejít. Bylo to ještě v době před problémy s koronavirem. S Pivovarem Cvikov jsem spolupracoval již v minulosti, když otvírali vlastní pivovarskou restauraci přímo ve Cvikově. Připravoval jsem pro ně promo akce, výrobní program a mnoho dalších záležitostí. Pak za mnou přišel Jiří Jakoubek, majitel a duchovní otec projektu Sladovna, a nabídl mi práci ve své nové pražské restauraci s českou kuchyní. To mě moc potěšilo a šel jsem do toho. Deset let jsem byl šéfkuchařem ve Francouzské restauraci Art Nouveau a Plzeňské restauraci v Obecním domě, takže mám k české kuchyni blízko. Podle mě by ji měl mít rád každý český kuchař, když na ní vyrostl. Sladovna Praha je druhá restaurace Pivovaru Cvikov v České republice a do několika let by měly přibýt ještě další. Až k tomu dojde, budu zastávat post executive chefa pro celý řetězec. To je pro mě něco zcela nového a velká výzva. Hned od začátku se snažím vše správně nastartovat a vybudovat pevný tým, což je základem všech úspěšných restaurací.



SLADOVNA PRAHA

Jak se daří restauracím na severu Česka? Jezdíte se tam do Cvikova někdy podívat?

Sever a směr na Krkonoše „jede na plno“. Aktuálně mám na starost i Sladovnu ve Cvikově, kde se restaurace už od otevření několikrát rozšiřovala. Obzvláště přes prázdniny se hodně lidí přesouvá mimo Prahu, a to pak cvikovská Sladovna praská ve švech. Navíc ji od nového roku chceme rozšířit o další patro. Sladovna Cvikov původně začínala jako malá restaurace, aby si zákazníci pivovaru mohli dát něco malého k pivu, a pak se postupně zvětšovala. V suterénu, kde se dříve skladovalo pivo a připravoval slad, vznikla další restaurace a následně přibyl i hotel. Do budoucna plánujeme zbudovat také spa.

Byl jste dlouholetým kapitánem národního kuchařského týmu a vařil jste prezidentům i státním návštěvám. Také pro ně jste připravoval českou kuchyni?

S národním týmem jsme na soutěžích připravovali hodně moderní až „sci-fi“ gastronomii. Ale když byla možnost, tak jsme vařili českou kuchyni a měla úspěch. Vždy záleží na umu kuchaře a jeho chuti. Na Pražském hradě jsem byl šéfem gastronomie v době, kdy byl prezidentem Václav Klaus. Ten mi dal velice vstřícné a jasné zadání: „Vařte českou, ale lehkou kuchyni.“ Když jsem tam působil, tak jsem zažil mnoho státních návštěv, prezidentů, princů i královen. A všichni byli vždy naprosto spokojení. Diplomatický protokol má sice svá pravidla, ale připravované pokrmy musí být nejen výborné, ale také atraktivní. Toho se držím stále, to je prostě základ.

Mohou u vás hosté ochutnat i pokrmy, na kterých si pochutnala anglická královna nebo americký prezident?

V podstatě ano. Konkrétně si již nepamatuji, co měla daná státní návštěva na menu, ale základ pokrmů se neliší. Mezi ně patří třeba kachní prsa se zelným pyré a halušky nebo klasická kulajda a svíčková či šípková omáčka. Je toho hodně, co státníci tehdy jedli, a to vše u nás teď hosté mohou ochutnat.



Jak se koncept restaurace pod vaším vedením vyvíjel?

Samotný koncept vychází z klasické české kuchyně. Jídla jsou moderní, odlehčená a používáme čerstvé kvalitní suroviny. Ideálně od českých dodavatelů, ale to bohužel u všech surovin není možné. Českou gastronomii, kterou děláme, pak doplňuje i ta mezinárodní jako konfitovaná masa, grilovaná žebra nebo hamburgery, které se skvěle hodí k našemu pivu. K řemeslnému pivu, které vyrábíme dle tradičních postupů, se pak hodí chuťovky k pivu včetně oblíbeného tataráku. Ten meleme vždy čerstvě s každou objednávkou, protože tento způsob přípravy zkrátka preferuji. Čerstvě mleté maso té nejvyšší kvality a čerstvosti je totiž nejlepší. Ostrý mlýnek upřednostňuji před škrábáním, protože dobře naškrábat čerstvé maso je dost problém, ale tatarák z vyzrálého masa je zase na hraně s hygienou. Kromě toho připravujeme také jídla „šitá na míru“ přímo k pivním speciálům nebo obráceně, kdy k vybranému jídlu doporučujeme degustaci pív. Piva máme na tanku aktuálně tři a do budoucna nabídku rozšíříme o další dvě. Při vaření navíc využíváme suroviny, které vznikají při výrobě piva. Takže vaříme třeba buřty na pivním sladu s rajčatovo-paprikovou marinádou a chilli. Nabízíme i polední menu s výběrem z pěti různých hlavních jídel, polévkou a dezertem a každý den ji obměňujeme. Nejdůležitější je pro nás spokojený zákazník, výborné jídlo a pivo jako křen! Máme otevřeno teprve čtvrtý měsíc, hosté se nám vracejí a tržba jde nahoru.

Zmínili jste, že všechny suroviny nelze odebírat od lokálních dodavatelů...

Kvalitní a chutné české suroviny není vždy jednoduché sehnat. Nedávno jsem koupil roštěnku z bio býčka od lokálního dodavatele. Bylo to prý vyzrálé a samozřejmě také dražší maso. Zkusili jsme z něj udělat steaky, ale nešlo to. A tak jsme to maso museli podusit na hotovku. Ne všude umí maso zvířat z bio chovu dobře zpracovat a nechat ho správně vyzrát. Stejný problém je i s rajčaty. Nechápu, proč zelináři v sezóně dovážejí holandská rajčata bez chuti. O taková nestojím. Česká jsou sice paradoxně dražší, ale nádherně voní a mají skvělou chuť.

Prozradíte nám něco zajímavého k interiéru restaurace a jejímu prostoru?

Restaurace funguje v domě U Zídků, který byl postaven ve středověku, už v minulosti sloužil restauračním účelům a v 19. století získal svou současnou podobu. Pro mě má takové zvláštní kouzlo, protože jsem se tady před třiceti lety učil vařit. Tehdy tu sídlila vyhlášená restaurace Beograd a já jsem sem chodíval na praxi. Pak v roce 2019 prošel interiér v přízemních a sklepních prostorách kompletní renovací. Při ní se postupovalo velice citlivě, protože objekt je památkově chráněn. Interiér restaurace navrhl architekt Michal Šmolík v podobném stylu jako ve Cvikově a veškeré vybavení i nábytek, který v ní najdete, pochází výhradně z české produkce.

Restaurace v detailu

Co nejraději vaříte a co mají v oblibě vaši hosté?

Vařit mě baví úplně všechno a největší radost mi dělá, když hostům chutná. Nabízím jim energii a chuť do další práce. Rád se vracím k receptům, které nejsou moc známé nebo na první pohled líbivé. Nedovoluji si říct, co je u nás neoblíbenější a na co lidé nejvíce chodí, ale hodně si objednávají různé omáčky, pečená masa, žebra nebo líčka a ze sladkých jídel lívance a borůvkové knedlíky. Občas mě hosté překvapí tím, že se nejvíce zajímají o pokrm, u kterého bych to vůbec nečekal. Dnes už dobrou restauraci bezpečně poznají. Když jim nabídnete kvalitní jídlo, jsou spokojení.

Sladovnu Praha jste otevřeli letos v květnu, což byla poměrně nehostinná doba pro otevření nového podniku. Ovlivnil koronavirus celkový start restaurace a vaše původní plány?

Slavnostní otevření jsme plánovali na první dubnový den a museli jsme ho posunout. Díky tomu jsme ale s kuchařským týmem získali čas na přípravu. Mohli jsme několik týdnů vařit a zkoušet, co funguje a co ne, ale na druhou stranu nastávaly velké problémy s dodáváním technologií a inventáře. Zásobovatelé nebyli schopni doručit objednané sklo, porcelán a mnoho dalších nezbytností pro gastronomický byznys. Z Číny se nevozil nerez, a tak jsme nemohli dodělat stoly v kuchyni, výčepní stoličky ani sklady.

KRÁL CVIKOVSKÝCH SLADOVEN

Grilovací deska na sporák nám přes dva měsíce stála v Itálii na hranicích. Tyto technické drobnosti nás zdržely, ale 25. května jsme pražskou Sladovnu otevřeli a o své hosty se staráme s plným nasazením.

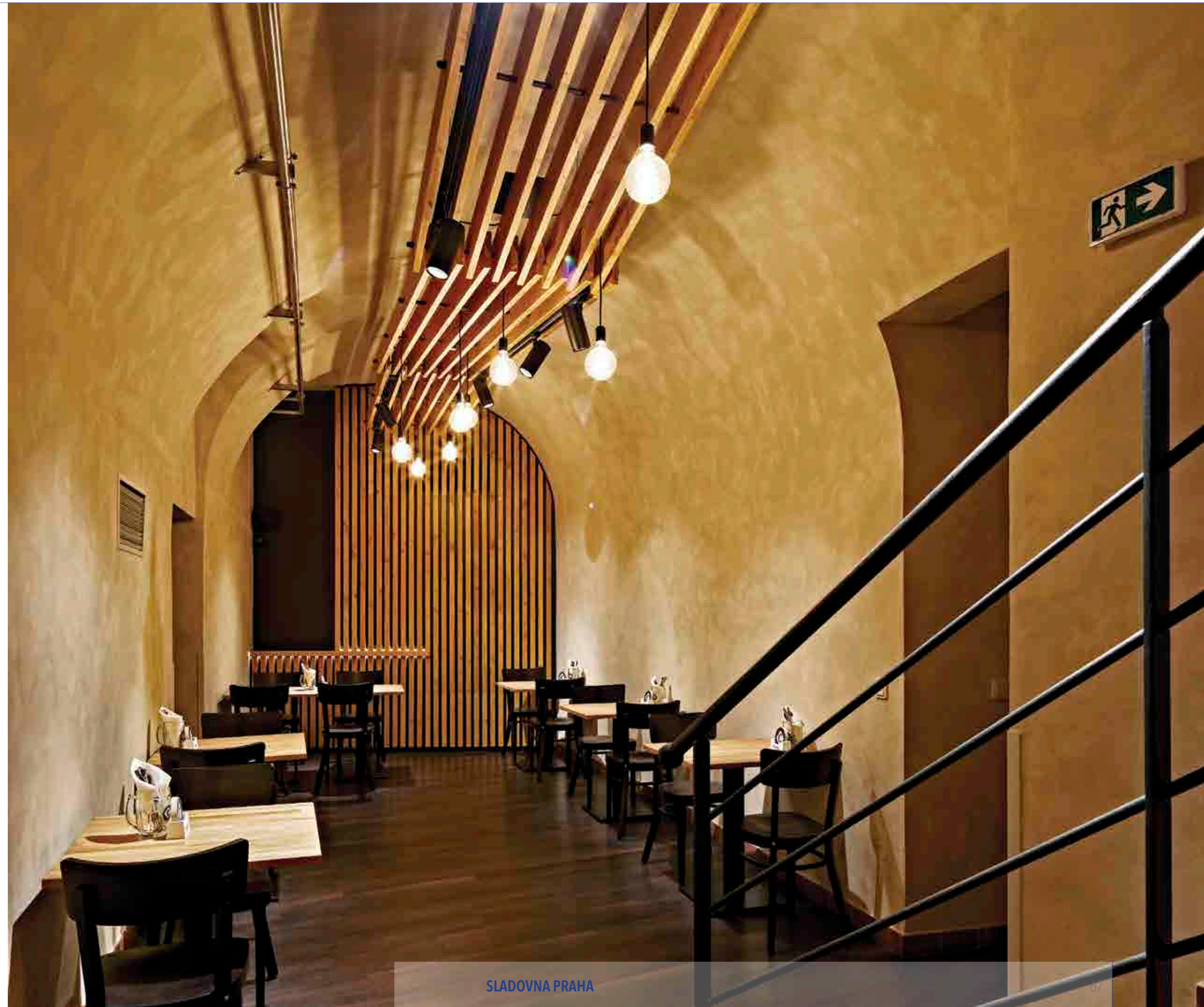
Dalo by se říct, že už máte nějaké štamgasty?

Kdo k nám začal chodit, tak nás navštěvuje dál, takže nějaké štamgasty už určitě máme. Lidé se do Sladovny Praha vrací a z toho máme velkou radost. Problémem momentálně je, že v kancelářích v centru a všeobecně ve firmách je zatím jen část zaměstnanců. Nejen díky koronaviru, ale také díky prázdninám a dovoleným. Doufáme, že se situace s příchodem podzimulepší.

Na co se u vás v nastávající sezóně můžeme těšit?

S chladnějším počasím přijdou na řadu zabijačkové hody, blíží se čas zvěřiny, svátek svatého Martina, Vánoce a další tradiční svátky, ke kterým speciality české kuchyně neodmyslitelně patří. Navíc připravujeme i další pivní speciál, ke kterému se sládkem spárujeme pokrmy nebo celé menu. Host se do restaurace musí na něco těšit a my se vždy těšíme na něj.

Děkujeme za rozhovor a na zdraví!



ZNEHODNOCUJE DONÁŠKOVÁ SLUŽBA KVALITU ZÁŽITKOVÉ GASTRONOMIE?

Nelze si nevšimnout, že s krizí, která gastronomický byznys drtí už několik měsíců, mnohé restaurace včetně zážitkových začaly kvůli holému přežití rozvážet jídlo a nabízet pokrmy, které si zákazníci odnášejí s sebou domů. Pokud si ale restaurace nedají pozor, mohou snadno sklouznout k nižší kvalitě, než jakou svým hostům poskytovaly v minulosti. Radek David, executive chef restaurací Babiččina zahrada, La Veranda a The Bistro, nám prozradil, jakým způsobem udržuje špičkovou kvalitu rozvážených pokrmů i zda v této formě stravování vidí budoucnost.

Co vás vedlo k tomu, že jste přistoupil k rozvozu jídla ze všech tří restaurací, ve kterých zastáváte pozici executive chefa?

Touto myšlenkou jsem se s panem majitelem Jurijem Kolesnikem a celým týmem zabýval už déle, tedy ještě před koronavirovou krizí. Lidem jsme chtěli přiblížit myšlenku toho, že si v našich restauracích vše vyrábíme od základu sami a celý vývoj naší myšlenky tato krize zkrátka a dobře urychlila. Proto jsme přišli s Menu na doma, prostřednictvím kterého nabízíme rozvoz vakuovaných jídel určených k domácímu ohřátí. Zároveň jsme se stali součástí rozvážkového systému Rohlík Bistro.

Jaké pokrmy si z Menu na doma mohou zákazníci objednat?

Z La Verandy si lze aktuálně objednat ikonickou „podpultovou“ pikantní thajskou polévku s tygřími krevetami a kokosovým mlékem, která je na našem menu už osmnáct let, ale nechybí ani telecí líčka či levandulová panna cotta. Nabídka Babiččiny zahrady zahrnuje pečenou kachnu se zelím a knedlíkem, telecí plec na smetaně a z dezertů třeba kynuté buchtičky s rumovým sirupem a šodó. Pokud jde o The Bistro, tak z něj rozvážíme krevety v kataif nudlích s japonskou majonézou, dim sum knedlíčky s kachním masem a hoisin omáčkou i hummus s praženými lískovými ořechy.

Zaručují vakuované pokrmy strávníkům lepší gastronomický zážitek než jídlo přinesené v krabíčce?

Každý komponent pokrmu si žádá jiný čas ohřevu, což je u jídla z krabíčky dost problematické. Výsledkem pak je, že je jedno jídlo studené a druhé vařící. Tomu jsme se chtěli vyhnout, a tak jednotlivé komponenty vakuujeme zvlášť. Sáčky i s obsahem pak stačí po přesně stanovenou dobu ohřívat ve vodní lázni a jiné komponenty zase ze sáčku vyjmout a ohřát přímo v rendlíku. Jedině tak lze dosáhnout stejné kvality pokrmu, jako byste si ho dali přímo v restauraci. Také je možné některé komponenty zamrazit a mít je jako rezervu, když není čas cokoliv uvařit. K tomu se nejlépe hodí konfitovaný králík a dušená či pomalu pečená masa všeho druhu.



Která jídla jsou k vakuování a následnému domácímu ohřátí nevhodná?

Vakuovat a ohřát lze skoro vše, ale z předkrmů je k tomu zcela nevhodný tatarák, carpaccio, saláty a další pokrmy, u kterých hrozí, že se rychle zkazí nebo znehodnotí. Nedoporučuji ani vakuování a následný ohřev smažených jídel a čerstvých ryb či mas připravovaných minutkově.

Netrpí tímto „domáckým“ způsobem servírování zážitek, který si jinak labužníci z restaurace odnášejí?

Samozřejmě, že trpí. Když přijdete do restaurace, tak se nemusíte o nic starat ani se bát, jestli se vám pokrm podaří ohřát správně, anebo ne. Jenže v případě, že nastane taková situace, kdy si do restaurace na své oblíbené jídlo zajít nemůžete, tak tímto způsobem získáte možnost přenést se do ní alespoň v myšlenkách. Těší mě, že reakce lidí, kteří si z Menu na doma už objednali, jsou velmi pozitivní. Především si chválí náš systém ohřevu, díky kterému není jídlo příliš horké, vlažné ani vysušené.

Vidíte v rozvozu vakuovaných jídel budoucnost?

Věřím tomu, že si lidé budou i nadále kupovat kvalitní jídla z restaurací, aby namísto vaření mohli svůj drahocenný čas věnovat rodině, odpočinku a koníčkům.

Lenka Jarošová





ZMRZLINA DÁVÁ SMYSL I NA PODZIM A V ZIMĚ

ZMR

ZLI

NÁŘ

Proč byste se na podzim a v zimě měli vzdávat své oblíbené pochoutky? Nadcházející chladné měsíce rozhodně neznamenají několikaměsíční pauzu, kterou tak nějak přetrpíte, a pak se s prvním sluníčkem do mražené laskominy opět bez-uzdně pustíte. Vždyť jen pomyslete na sladké a hřejivé koření, čokoládu nebo nezaměnitelnou vůni pečených kaštanů! Přesně takové příchutě jsou pro nadcházející zmrzlinovou sezónu jako dělané.

Věděli jste, že vychutnávání zmrzliny právě v tomto období má i další plusy? Nemusíte zavodit s časem. Když je venku zima, tak se zmrzlina jen tak nerozteče. Zatímco ve vedrech jsou zmrzlinárny a cukrárny doslova narvané k prasknutí a vy musíte vystát dlouhou frontu, tak si teď v klidu najdete pěkné místo k sezení. Navíc se vám rázem otevře svět nápaditých zmrzlinových příchutí – od různých variací těch nejluxusnějších čokoládových přes rozverné oříškové až po řádně kořeněné!



O nich a dalších zmrzlinových specialitách jsme si popovídali s Honzou Hochsteigerem, mistrem zmrzlinářem a pražským rodákem, který se zmrzlině poctivě věnuje už celých osmnáct let. Kromě toho, že v Praze pracoval pro renomované italské zmrzlináře, se na čtyři roky vydal do severoitalského města Trento, kde svůj zmrzlinářský um dále piloval. Pak se vrátil do Prahy a otevřel svou první řemeslnou zmrzlinárnu Crème de la Crème. Ta nyní čítá čtyři pobočky a výrobu, kde se všechny zmrzliny vyrábějí ze základních surovin a s úctou ke zmrzlinářské tradici.

Lze zmrzlinu považovat za typicky letní pochutinu?

Dalo by se to tak říct. Nejvíce lidí si zmrzlinu vychutnává právě v létě a při venkovní teplotě nad osmnáct stupňů Celsia. Tyto parametry v našich končinách splňuje hlavně léto, ale třeba v Itálii začíná zmrzlinová sezóna už v březnu a končí až v listopadu.

Můžeme si zmrzlinu po vzoru Italů, tedy na podzim, dopřát i v Česku?

Když už není teplo, tak si lidé mohou zmrzlinu z cukrárny odnést v termoobalu a dát si ji doma, anebo si ji vychutnat přímo ve zmrzlinárně nebo cukrárně. Na podzim jsou, namísto ryze letních osvěžujících sorbetů, ideální hutné smetanové a krémové veganské zmrzliny. Z příchutí je pro chladné měsíce nejvhodnější čokoládová, oříšková, skořicová, masala chai či „předvánoční“ kaštanová. Pokud je připravena z prémiových kandovaných kaštanů, tak je vskutku famózní.

Vy si zmrzlinu nejvíc užíváte samotnou, k dezertu nebo třeba k masu?

Jsem v podstatě klasik. Přednost dávám vanilkové a pistáciové, i když někdy moc rád experimentuji. Nedávno jsem ve Florencii ochutnal šafránovou zmrzlinu s piniiovými oříšky a neuvěřitelně mě nadchla. Co se týče specialit, tak si myslím, že většina lidí už ví, že zmrzlina nemusí být jen sladká, a dokonce ani studená. Například slanou zmrzlinu z ricotty na smetaně se hodí podávat mezi předkrmem a hlavním chodem. V tomto kontextu je skvělá, ale samotná v kornoutku by nikomu nechutnala. Proto žádné takové zmrzliny v Crème de la Crème neprodáváme. Namísto toho je dodáváme do nejlepších pražských restaurací.

Lenka Jarošová



Together again in **THE LIFE * ARTOIS**

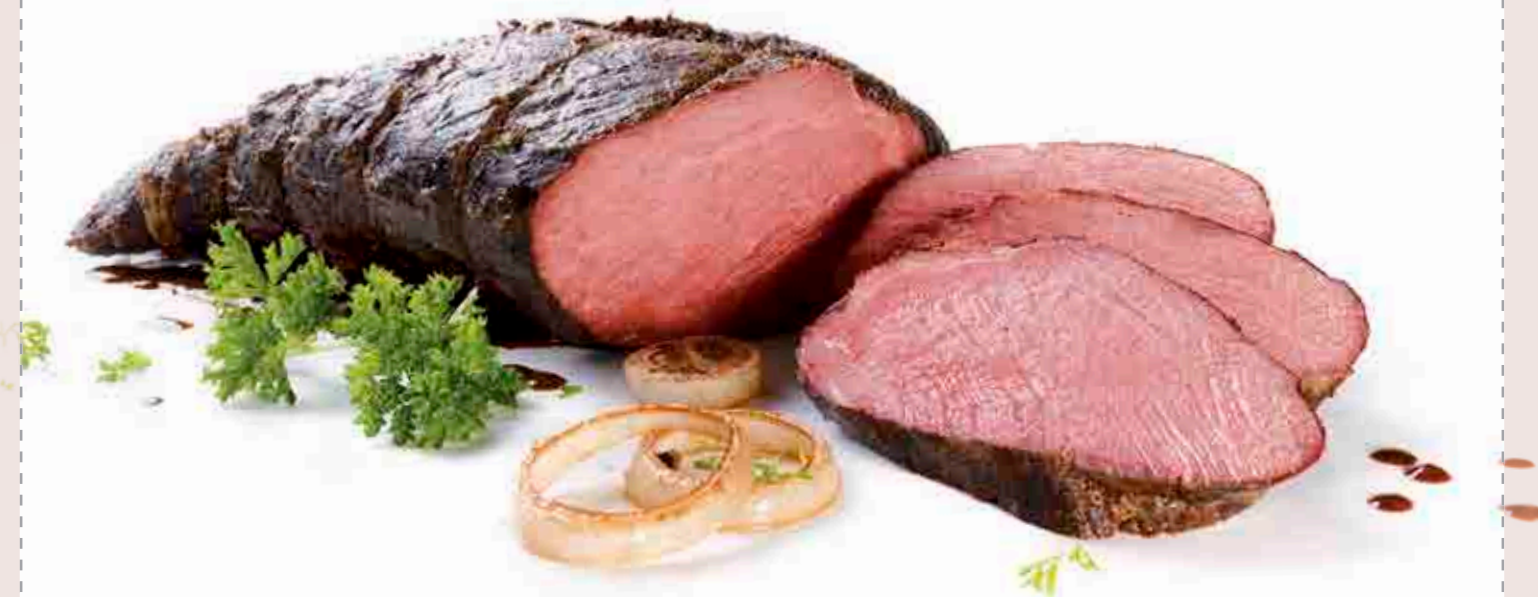


Vychutnávejte zodpovědně a nesdílejte s mladšími 18 let. Určené jen pro 18+.

BANQUET
— PREMIUM SOUS VIDE —

*Sous Vide
Ready-To-Eat*

Výrobky stačí vyjmout z obalu a ohřát!



KVALITA

- jistota 100% připraveného masa, které je vždy šťavnaté a plně tepelně opracované

HYGIENA

- vakuové balení zamezí křížové kontaminaci - bez nutnosti práce se syrovým masem

ÚSPORA

- šetří čas, peníze a náklady na energie i personál

RYCHLOST

- výrobky stačí vyjmout z obalu a ohřát

Veškeré maso sous-vide BANQUET objednávejte na mujBidfood.cz



Anno 1878
KORUNNÍ

Přírodní minerální voda z Karlovarska

Nabídněte svým zákazníkům **něco výjimečného**.
Minerální vodu ověřené kvality v tradičním designu.

Proč si vybrat Korunní

- Lehká a svěží chuť
- Slabě mineralizovaná, vhodná pro začlenění do každodenního pitného režimu
- S vyváženým zastoupením minerálních látek, které nezatěžují organismus
- Stáčená z chráněných přírodních zdrojů
- Není chemicky upravovaná
- Jediná minerální voda s certifikací Voda vhodná k vínu

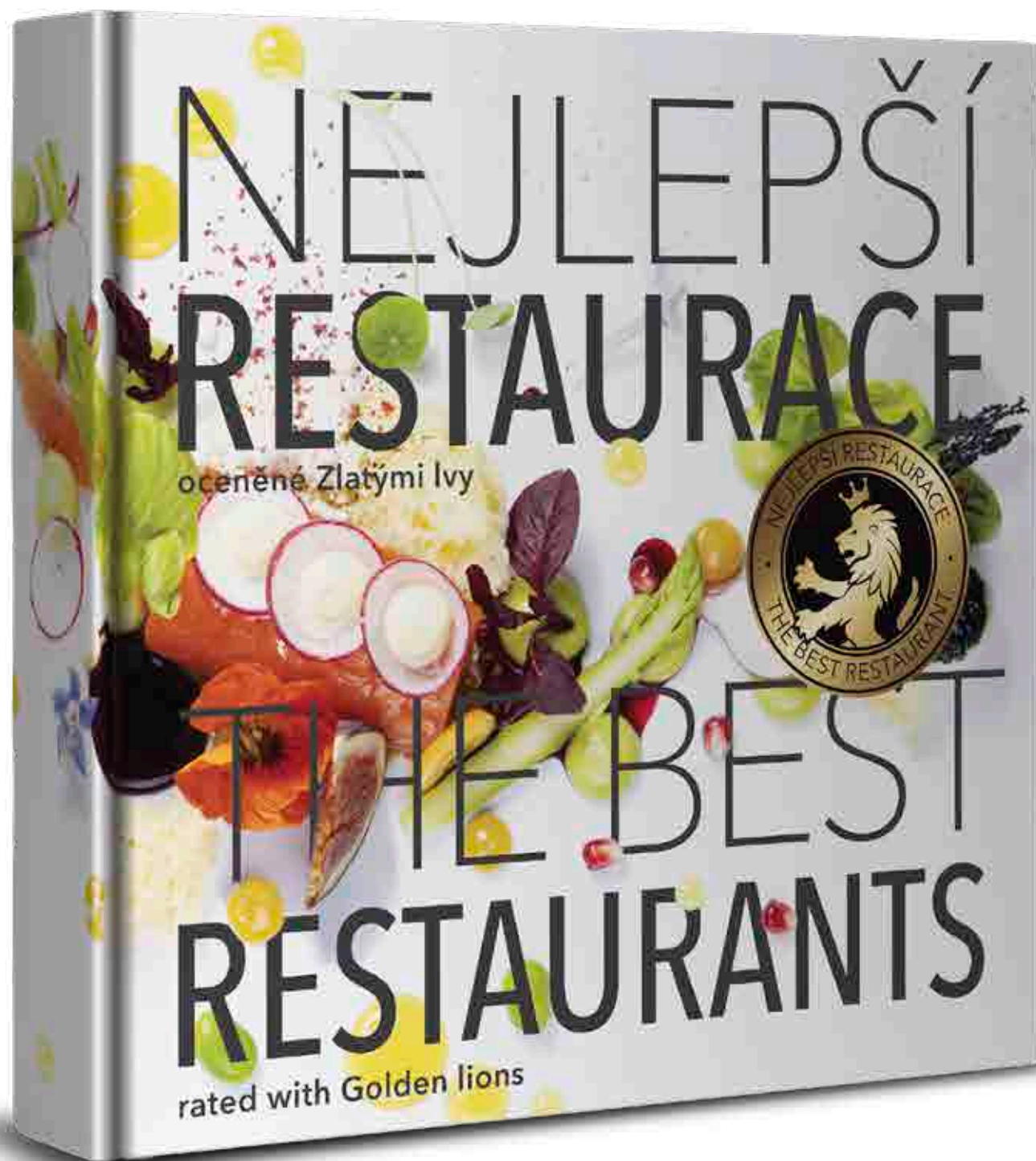


OD 1. 7. 2020 NOVĚ V DISTRIBUCI SPOLEČNOSTI KOFOLA A.S.
Kofola a.s., Za Drahou 1, 794 01 Krnov, Česká republika. Zákaznická linka 597 497 497, www.kofola.cz



EST. 1942
OPPIDI ANTIQVAE PILSNAE
Bohemia Sekel
PRESTIGE

K TOMU
NEJLEPŠÍMU
MUSÍTE DOZRÁT



TIRÁŽ

Název: TopLife magazín

Periodicita: čtvrtletně

Místo vydání: Doksy

Číslo a den vydání: 1/18.11.2020

ISSN: 2695-0251

Název vydavatele: TopLife Czech a.s.

Sídlo: Ovčácká 464, 273 64 Doksy

IČ: 24758272


TopLife CZECH
www.TopLifeCzech.cz

NEJNOVĚJŠÍ PRŮVODCE K DOSTÁNÍ
U VŠECH DOBRÝCH KNIHKUPCŮ





TOPLIFE CZECH