

SVĚT BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE



Vítěz děkuje
pořadatelům

Dobrá tequila nesmí
vhánět slzy do očí

Lidé chodí i za
prostředím

Michael Tretter:

**Roky dřiny
se nakonec
vyplatily**



Vítěz děkuje pořadatelům

V pražském hotelu Clarion se 12. března uskutečnila soutěž profesionálních barmanů GRAND PRIX CBA 2011 - BOHEMIA SEKT COCKTAIL COMPETITION, na níž své výkony představili barmani z Čech i zahraničí. Absolutním vítězem se stal Rakušan Mario Hofferer, který tak zároveň obhájil prvenství z loňského roku. I to je důvod, proč jsme sympatického barmanského šampiona požádali o rozhovor. Poskytl ho bez váhání a exkluzivně pro Svět barmanů.

VYHRÁL JSTE SOUTĚŽ BOHEMIA SEKT COCKTAIL COMPETITION – GRAND PRIX CBA 2011. CO TO PRO VÁS ZNAMENÁ?

Tato soutěž je, pokud jde o kvalitu startovního pole a zastoupení národů, zcela určitě celosvětově jednou z nejsilněji obsazených barmanských přehlídek. Celkový průběh a samotná organizace soutěže patří mezi nejsympatičtější a také nejprofesionálnější barmanské akce, pořádané asociací CBA, a je pro mě pokaždé mimořádným zážitkem. O to hezčí pocit pak máte, když se vám podaří turnaj takové třídy a s takovou hvězdnou sestavou soupeřů vyhrát.

LONI V PROSINCI JSTE ZÍSKAL TITUL MISTRA SVĚTA V SINGAPURU. BYL TO JEN JEDEN Z CELÉ ŘADY VAŠICH ÚSPĚCHŮ, ÚSPĚŠNÝ JSTE BYL NEDÁVNO I V SILNĚ OBSAZENÉ MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽI ARGONAUTI CUP. JE TO NĚJA-

KÝ VÁS KONÍČEK, SBÍRAT MEZINÁRODNÍ CENY?

V Rakousku máme v rámci naší barmanské asociace ÖBU mnoho zkušených a mimořádně schopných barmanů, kteří se vzájemně hecují k nejlepším výkonům. Také je to o tom, že když rakouští barmani vystupují v zahraničí, tak se od nich vždy opravdu hodně očekává, protože ÖBU už mezinárodně hodně dokázala a také pro svoje členy dokázala mnohé prosadit. To je i určitý závazek, nezklamat a navázat na úspěchy z minulosti. Prezident naší unie, pan Radlowský, a vůbec celý tým z jejího vedení i proto kladou značný důraz na přípravu před každou mezinárodní mistrovskou soutěží. Není to tedy nějaký můj koníček, ale základem úspěchu je tvrdá příprava. A dobrá příprava je, jak známo, poloviční vítězství.

VE VAŠEM PŘÍPADĚ VÍTĚZSTVÍ V ČE-

CHÁCH NEBYLO PREMIÉROU, ALE OPAKOVÁNÍM JIŽ DOSAŽENÉHO ÚSPĚCHU. CO BYLO TĚŽŠÍ? PRVNÍ TITUL NEBO JEHO LETOŠNÍ OBHAJOBA?

Obhajoba titulu byla těžší, protože mezi konkurenty byla řada známých tváří z mistrovství světa v Singapuru. A taky tady v podvědomí velmi silně působil tlak skvělých výkonů soupeřů v minulosti; a to jak loňské soutěže, tak také z už výše zmíněného mistrovství světa v Singapuru.

CO ŘÍKÁTE LETOŠNÍ KONKURENCI V PRAZE?

Byla tu neuvěřitelně silná sestava. Bylo taky hezké potkat kolegy ze vzdálených zemí, které prakticky nikdy nevidíte, dát si s nimi skleničku Bohemie a vést pár příjemných odborných rozhovorů. Pořadatelům z CBA můžeme za vytvořené prostředí jen děkovat a blahopřát!

DIVÁCI BYLI LETOS PŘEKVAPENI, JAK JE SOUTĚŽ NAPÍNAVÁ A VÝSLEDEK DO POSLEDNÍ CHVÍLE NA VÁŽKÁCH. JAK JSTE TO ZAŽÍVAL NA PÓDIU? NEBYLA I CHVILKA, KDY JSTE POCHYBOVAL O SVÉM VÍTĚZSTVÍ?

Ve chvílích, kdy jste na pódiu, určitě nikdo nemyslí na vítězství nebo na to, že se mu to nepovede. Člověk má v sobě tolik adrenalinu a je tak zaujat svou prací, popř. samotnou výrobou drinku, že tu na podobné myšlenky prostě už nezůstane místo. K vítězství v podobně silně obsazených soutěžích patří také hromada štěstí. Porotcům drink jednou chutná a podruhé už tolik třeba chutnat nemusí. Často se opravdu jedná o drobnosti, které v tak silné konkurenci rozhodují o tom, kdo vyhraje...

PŘIPRAVOVAL JSTE SE NA SOUTĚŽ V HOTELU CLARION NĚJAK SPECIÁLNĚ? NA CO JSTE SE ZVLÁŠT SOUSTŘEDIL?

Já se na každou soutěž připravuji individuálně. V této osobnosti nabitě lize barmanů se bez dobré přípravy totiž skutečně daleko nedostanete. Kromě toho v cizině reprezentujete celou zemi a její barmany, takže se musíte koncentrovat úplně na všechno, abyste svoji šanci využil.

PROZRADÍTE NÁM, ČÍM SE NECHÁVÁTE INSPIROVAT PŘI MÍCHÁNÍ SVÝCH KOKTEJLŮ?

Pišu si doma na kus papíru různé možnosti, jaké ingredience mezi sebou navzájem nejlépe ladí. Pak začnu nápoj míchat a když se mi podaří najít a vytvořit nějakou zajímavou kombinaci, tak ji jednoduše dále vyvažuji a piluji do detailu.

Děkuji za rozhovor
František Vonderka

Mario Hofferer



- Datum a místo narození: 8. srpna 1983 v Klagenfurtu (Rakousko)
- Vzdělání: 4 roky učení v oboru kuchař a číšník v rakouském podniku Parkhotel Pörtschach am Wörtersee, během učení čtyři zimní sezóny ve Voralbergu v Tyrolsku
- Kariéra: V 17 letech se při založení vlastní barové cateringové firmy osamostatnil, následně ve svém rodišti otevřel několik klubů (www.custo.at; www.lepassage.at a www.theessence.at), které s úspěchem vede dodnes.
- Úspěchy a ocenění: vítěz GASTRO SZENE AWARD, COCKTAIL WORLD CHAMPION 2010, mistr Rakouska (2009, 2010), 1. místo Dunajský pohár (2009, 2010), 2. místo Pohár alpských zemí (2010), 1. místo Bled Cup (Slovinsko, 2010), 1. místo Mezinár. Letní pohár (2009), 1. místo Rendl Cup (2011), reprezentant Rakouska na MS ve Varšavě (2011), 3. místo European Cocktail Competition v Maďarsku (2009), Barman roku (2009), vítěz CBA BOHEMIA GRAND PRIX™ COMPETITION v Praze (2010, 2011)
- Vzor: Peter Weissnegger, barman v Casino Velden, (ÖBU, několikanásobný mistr Rakouska, mj. Barman roku Gault-Milleau, mistr Evropy, vicemistr světa atd.)
- Oblíbený sport: lední hokej
- Oblíbená hudba: jazz, soul
- Životní motto (s úsměvem): Good boys to heaven – bad boys to Ibiza (Dobří hoši do nebe – zlí hoši na Ibiza)

VÍTĚZNÉ DRINKY

DÁTE NÁM RECEPT NA PRAŽSKÉ VÍTĚZNÉ DRINKY?

V tom nevidím žádný problém, velmi rád vám recepty pro čtenáře časopisu Svět barmanů poskytnu.

ŘEKNETE, NA CO JE TŘEBA DÁVAT PŘI JEJICH PŘÍPRAVĚ ZVLÁŠT POZOR?

Jednotlivé přísady je potřeba opatrně smíchat na velkém množství ledu a pak sklenici doplnit opravdu velmi ledově studeným sektem Bohemia.

AFTER DINNER: STEFANETTE



ingredience:

2cl Becherovka
1cl Malibu
2cl Green Apple Monin
2cl Bohemia (Standart)
Monin Kaviar

způsob výroby: Stir

ozdoba: eatable Flowers,
Sugar, Twist of Orange Peel

FANCY: THE GREEN MILE



ingredience:

2cl Becherovka
2cl Malibu
2,5cl Green Apple
Monin Kaviar
fill Bohemia (Standart)

způsob výroby: Stir

ozdoba: Berries, Tomatogreen,
Kumquat, Lemon, Twist of Orange
Peel

LIDÉ CHODÍ I ZA PROSTŘEDÍM



Cloud 9 sky bar & lounge, Praha

Předpokladem úspěchu ve službách je jejich kvalita. V pohostinství to platí dvojnásob. Host kvalitní nabídku, ať už jde o jídla či nápoje, více než ocení. Samozřejmostí je příjemná obsluha, která je profesionálně na úrovni. Ale nejde jen o to, co, kdo a jak, ale také kde. Každý host očekává i příjemné prostředí, ve kterém si poskytované služby užije.

PROSTŘEDÍ NA MNOHÉ HOSTY PŮSOBÍ A MOTIVUJE JE...

Může ho dokonce motivovat natolik, že si často nějaký podnik oblíbí a chodí do něj jako do „svého“. Ukázkovým příkladem tohoto trendu může být i světoznámý spisovatel a znalec mnohých barů Ernest Hemingway. Na Kubě, kterou považoval za zemi svého srdce, v Havaně navštěvoval hlavně dva podniky: Bodegita del Medio (tady se v roce 1942 zrodilo známé mojito) a Floridita. Oba bary se vyznačovaly stylovým zařízením a tím, že se v nich scházeli a užívali si literáři, umělci a jim nakloněné osobnosti. Hemingwayovu náklonnost k oběma stylovým barům dodnes připomíná jeho vlastnoruční zápis v Bodegite del Medio: „My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita“ (Moje mojito si dám v Bodegite, mé daiquiri pak ve Floridite).

SNAHA ODLIŠIT SVŮJ BAR OD OSTATNÍCH MÁ ZJEVNĚ ŠPANĚLSKÉ KOŘENY

Španělsko je zemí s největším počtem barů (neuvěřitelných 6) na tisícovku obyvatel. To je 3x více než ve Velké Británii a 4x více než v Německu. Zatím to neovlivnil ani protikuřácký zákon, který vstoupil v platnost 1. ledna 2011. Pojem bar neměl ve Španělsku nikdy pejorativní podtext, jako je tomu u většiny jiných jazyků. Bary ve Španělsku jsou

především místy setkání a nikoliv v první řadě konzumace alkoholických nápojů, i když ta je také samozřejmostí. Ve španělských městech jsou ulice, ve kterých najdete řady barů vedle sebe. Odlišují se často zaměřením na cílovou skupinu a to úzce souvisí právě se zařízením interiéru.

Ostatně tyto trendy už jsou řadu let vidět i jinde. Už jsme si zvykli na různé sportovní bary, ke kterým neodmyslitelně patří velkoplošná projekce sportovních akcí a jejichž součástí jsou často i přepážky sázkových kanceláří. Známe golfové, divadelní a další bary, rozdělené zájmy publika a někdy třeba i jeho sexuálními zaměřením...

Obecně platí pravidlo: Přitáhnout další hosty, a to nejenom na kvalitu služeb, ale i na stylové nebo neobvyklé prostředí.

CLOUD 9

Jedním z příkladů u nás může být Cloud 9 sky bar & lounge, který byl jako první sky bar v ČR 9. září 2008 otevřen na střeše pražského hotelu Hilton. Už dvakrát (2009 a 2010) získal ocenění „Nejlepší hotelový bar“ v rámci udílení cen Czech Bar Awards. Bc. Zuzana Švarcová, odpovědná za Guest Relations, říká: „V Cloud 9 si můžete vychutnat nejen koktejly na bázi originálních sirupů z dílny Romana Uhlíře, ale také náš unikátní koncept občerstvení „grazing“, který je založen na výběru těch nejvyšších surovin

a je ideální pro sdílení gurmánských zážitků s přáteli. Do našich koktejlů na bázi čerstvého ovoce používáme výhradně prémiové a super prémiové destiláty. Personál je vybírán z nejlepších absolventů naší prestižní barmanské školy R. U. SHOP CLOUD 9 Bartending, která působí v České republice již od roku 1998.“ Nejenom tím a nádherným výhledem na Prahu láká Cloud 9. Barový koncept je unikátní i svým interiérem, Cloud 9 byl navržen slavným designérem Philipem Rodgersem. Interiér je vyplněn designovým nábytkem v barvě šampaňského a tmavě rudého a černého sametu. Jasná tvář baru zdůrazňuje zábavu a radost. Unikátní systém osvětlení vytváří stále se měnící živou hru barev. Bar na světlech stává. Je tu hra světla nad obzorem Prahy, lesknoucí se ostrá černá a bílá podlaha, tmavý odstín zářivě rudých koberečků s proužky fialové a kouřově šedé barvy. Bronzový vstup doplňuje dramaticky nádech černých, stříbrných a bronzových stěn, černá a zlatá barva tapet s bronzovým nádechem dotváří atmosféru pro posezení a odpočinek. Zuzana Švarcová říká: „Základní filozofie podniku je založena na spokojenosti klientů, prvotřídní kvalitě koktejlů, inovaci a originalitě, na prémiových destilátech, unikátním konceptu jídla. Být nejlepší a odlišovat se - celkový zážitek všemi smysly včetně interiérového designu, výhledu a hudby.“

LA CASA DE LA HAVANA VIEJA

Snaha odlišit se neplatí jen pro velké podniky. Liší se jen možnosti a způsob provedení. Příkladem stylovosti může být i malý rodinný podnik La Casa de la Havana vieja. Významnou roli zde hraje i hezký osobní zážitek. Spolumajitel podniku Lukáš Dvořák říká: „Už při první návštěvě jsme si Kubu zamilovali. Chtěli jsme se pokusit přenést ostrovní atmosféru z Karibiku do Prahy a vzniklý klasický kubánský koktejlový bar je výsledkem. Inspirací pro nás byla nejen řada podniků při-



La Casa de la Havana vieja, Praha

mo na ostrově, ale i celkový ráz a styl života na Kubě. Na druhou stranu bylo zapotřebí přizpůsobit úroveň služeb těm nejvyšším evropským standardům. V „Casa Havaně“ se snažíme poskytovat služby na vysoké úrovni a přistupovat k našim zákazníkům vstřícně a přátelsky.“

Styl má i vnitřní zařízení: „Interiér baru jsme dotvořili vlastními silami. Inspiraci pro koloniální interiér jsme sbírali právě na našich putováních po Kubě, nejen v Havaně, ale po celém ostrově. Co se zařízení a dekorací týče, velká část byla zakázkově vyrobena podle našich představ, část jsme si přivezli přímo z ostrova a nepatrnou část jsme byli dokonce obdarováni našimi stálými zákazníky, kteří si artefakty přivezli rovněž z Kuby. Moc jim za to děkujeme! Prostor zbyl i na předměty zakoupené v českých antikvariátech a obchodech se starožitnostmi.“

I v La Casa de la Havana vieja platí, že základem je kvalita služeb a nabídka. Zde to konkrétně tvoří vstřícný, přátelský (až rodinný) přístup, proškolený personál, vystoupení kubánských a jiných latinsko-amerických kapel každou středu a čtvrtek, velká sbírka kubánských rumů a to i těch raritních, jež nikde jinde neochutnáte, široká nabídka klasických kubánských koktejlů, ale i jejich twistů. Je to ale i ztvárnění interiéru a také stylová kubánská atmosféra, která mnohým připomíná právě podniky nejen ve staré Havaně. Lukáš Dvořák konstatuje: „Tyto detaily pomáhají vzezření baru dosáhnout oné atmosféry pravé staré Havany. Se zmíněnými „trumfy“ máme zatím velký úspěch!“

ŽLUTÁ PONORKA

Designové bary u nás v republice nejsou záležitostí pouze metropole. To, co bylo do roku 1989 výsadou Prahy či veletržních měst, najdeme dnes i v menších a méně známých místech. Důvody vzniku jsou stejné jako v metropoli. Na téma, jakou roli pro úspěšnost baru hraje jeho design a stylovost, jsme hovořili i s vedoucím českobudějovického baru Žlutá ponorka Miroslavem Řehořem.



Žlutá ponorka, České Budějovice

„Podle mého názoru hraje design a stylovost baru roli zásadní. Čemuž napovídá i aktuální trend - v současném gastronomickém prostředí se objevuje stále více nových, resp. inovovaných barů, restaurací, kaváren, kte-

ré kladou velký důraz na design. Pokud má daná provozovna i svůj styl a atmosféru, je pro hosty jedinečná - a to je dle mého názoru první velký krok k úspěchu celého podniku.“

Proč Žlutá ponorka? Nostalgie za Beatles?

Myšlenka pojmenovat bar Žlutá ponorka se zrodila v hlavě našeho tehdejšího architekta poté, co jsme se rozhodli použít v podsklepním prostoru baru dominantní žlutou barvu. Nápad spojit náš bar s Beatles se nám velmi líbil, nicméně dnes již tato spojitost není aktuální - po redesignu žlutá barva z interiéru zcela vymizela. Přesto jsem se rozhodl název ponechat, změnili jsme pouze grafickou podobu loga a s tím i corporate identity. Jméno Žlutá ponorka jsme úspěšně budovali po dobu více než 10 let a jsem upřímně rád, že se za ta léta stalo garancí kvalitního produktu a služeb na zdejší barové scéně

Chodí dnes lidé do barů opravdu i za prostředím?

Samozřejmě, že hosté vyhledávají příjemné a stylové prostředí, chodí se bavit tam, kde se cítí dobře. Stylové bary jsou v zásadě úspěšnější, než bary charakteristické stylovou bezradností či nejednotností. Z vlastní zkušenosti to můžeme potvrdit, úspěšný redesign našeho baru Žlutá ponorka měl zásadní podíl jak na získání ocenění DESIGN BAR v prestižní soutěži CZECH BAR AWARDS 2008, tak na získání mnoha nových stálých zákazníků. Změna designu byla výrazná a svezla náš bar na moderní vlnu, kterou hosté s nadšením přijali. Nutno však podotknout, že úspěch našeho baru stojí také na dalších nosných pilířích, kterými jsou především kvalita produktu a služeb, profesionalita, přijatelné ceny. Samotný design je pouze jedním kolečkem v soukolí.“

Podtrženo a sečteno: Design a stylovost je sice jen jedním kolečkem v soukolí, ale velmi významným. Patří k oněm kolečkům, bez kterých pro stále více lidí celek není úplný.

fav



hledejte na správné adrese...



sirupy

likéry

purée

sauces



Foto: studio RAF, Praha



Roky dřiny se nakonec vyplatily

Již přes deset let je otevřen v pražské staroměstské ulici V Kolkovně Tretter's New York bar. Co se skrývá pod tímto poněkud tajuplným názvem? Při pátrání po tom jsme objevili majitele a rázem byla vysvětlena první část názvu baru: Jeho jméno totiž zní: Michael Tretter.

„Můj praděd – Antonín Tretter – přišel do Čech ve dvacátých letech minulého století z Rakouska. Usadil se v Brně a krátce po příchodu si otevřel hostinec. Tak začala více než 90letá gastronomická historie naší rodiny. Můj děd pak podnikal nejen v Brně, ale i ve Zruči nad Sázavou a v Jáchymově, kde otevřel dokonce i hotel. Po roce 1948 o něj samozřejmě přišel a jeden čas pracoval jako bagrista v místním dole, později byl skoro rok vězněn jako „buržoazní hoteliér“. Poté, co se doba poněkud uvolnila, vrátil se opět do gastronomie a nakonec vedl hotely v Teplicích či Mariánských Lázních. Otec posunul gastronomii v naší rodině jiným směrem: k barmanskému řemeslu. Z Jáchymova postoupil do Karlových Varů a nakonec zakotvil v Plzni v hotelu Ural, kde 25 let pracoval ve vyhlášeném nočním baru s míchanými nápoji.

Říkám to možná poněkud zdouhavě, ale chci vysvětlit, proč jsem v roce 2000, kdy jsme hledali název pro můj první vlastní bar v Praze, usoudil, že nejlepší jméno bude: Tretter's. Prostě jsem tím chtěl složit hold naší rodinné gastronomické tradici.“

PŘEDPOKLÁDÁM, ŽE DRUHÁ ČÁST NÁZVU BARU - „NEW YORK“ - BYLA INSPIROVANÁ NEJVĚTŠÍM AMERICKÝM MĚSTEM?

„Jistě, toto označení by mělo hostům dopředu napovědět charakter našeho podniku. Mou snahou je evokovat atmosféru 30. let v New Yorku, a to hudbou, oblečením či rovným stropem. Hlavním cílem bylo vytvořit autentický design, který na hosta působí dojmem, že bar je otevřen již řadu let. Zkrátka – trocha omšelosti a opotřebovanosti patří k věci. A to hned od prvního roku provozu baru...“

VY JSTE NEW YORK NAVŠTÍVIL NEJEN JAKO TURISTA, ALE DOKONCE JSTE TAM PRACOVAL V BARU...

„Ano, ale to bylo až v roce 1995. K mému prvnímu kontaktu s barmanstvím došlo totiž již v roce 1986, kdy mě otec jako třináctiletého začal brávat s sebou na barmanské soutěže jako svého pomocníka. Setkávání s barmany velkých jmen té doby mě natolik ovlivnilo, že jsem v roce 1988 začal studovat na střední odborné škole v Klánovicích. Už jako student jsem začal i já jezdit na různé barmanské soutěže. V roce 1989 jsme získali nominaci na juniorské mistrovství Evropy ve Vídni, kde jsem - k překvapení všech - vyhrál a získal tak titul mistra Evropy. Po maturitě jsem v roce 1991 nastoupil jako cocktailový barman ve své rodné Plzni do nově otevřené diskotéky, kde jsem byl již trochu ovlivněn stylem práce free style. To tenkrát bylo žonglování s lahve, které bylo známé z filmu Cocktail. Příznám se, že jsem v té době ale ještě neměl ten správný zápal. Opravdu profesně jsem začal na sobě pracovat až, když jsem odjel na praxi do baru Der Clou v Mnichově. Uvědomil jsem si totiž, že je právě ta ideální doba neztrácet čas a začít se profesně vyvíjet. Navštěvoval jsem mnichovské bary a sledoval kolegy, trendy a začal uvažovat o otevření baru v Čechách.“

NA TO JSOU ALE ZAPOTŘEBÍ TAKÉ PENÍZE.

„I to ke splnění mého snu samozřejmě patřilo. A tak

jsem si ke své práci v nočním baru v Mnichově začal přivydělávat tři dny v týdnu v jedné restauraci a tři dny v kavárně. Můj život se točil jen kolem práce, spal jsem jen tři hodiny denně. Dnes to nechápu - ale tehdy to stačilo!"



Tretter's New York bar, Praha



A PAK PŘIŠEL NEW YORK...

„Ještě ne. Po mnichovském pobytu jsem odešel za prací do Itálie, do malého přístavního baru na Gared See. A teprve v roce 1995 jsem dojel do Spojených států, kde jsem měl dohodnutou práci v Cafe Felix na Broadway West na Manhattanu. Strávil jsem tam sice jen šest měsíců, ale byla to pro mě škola na celý život. Kromě samotné práce barmana jsem se tam totiž seznámil s provozní stránkou baru, získal nové zkušenosti v přístupu zaměstnavatele k zaměstnanci a poučil jsem se také o zodpovědnosti k práci mně svěřené. A protože zastávám názor, že je lepší jednou vidět na vlastní oči, než se stokrát o něčem dozvídat z učebnic, byl to pro mě velmi cenný půlrok.“

TAKŽE INSPIROVÁN PRACÍ NA MANHATTANU JSTE SE PUSTIL DO BUDOVÁNÍ SVÉHO BARU V PRAZE NA STARÉM MĚSTĚ?

„Splnění tohoto snu předcházela ještě řada jiných angažmá. Po návratu z Ameriky jsem se rozhodl pro život v Praze. Tři a půl roku jsem pracoval jako barman v jednom pražském baru, poté jsem pomáhal rozjíždět bar v hotelu U prince na Staroměstském náměstí.“

A PAK PŘIŠEL ROK 2000.

„Našel jsem ideální prostor pro výstavbu svého vlastního baru. Jak jsem již říkal, o jeho podobě a zaměření jsem měl jasné představy - patřilo k nim i to, že bar musí být výhradně v přízemí. A tyto prostory - je to asi 200 metrů čtverečních - by byl opravdu hřích nevyužít.“

KDYŽ SE TAK KOLEM SEBE TADY V TRETTER'S BARU ROZHLÍŽÍM, PŘIPADÁM SI OPRAVDU JAKO V „NOVÉM SVĚTĚ“. JAK TOTO PROSTŘEDÍ PŘIJÍMAJÍ VAŠI HOSTÉ? JSOU TO HLAVNĚ ASI TURISTÉ, ŽE?

„A víte, že ne? Naši hosté jsou z 80 procent štamgasti, Češi i cizinci, co žijí v Praze. Podle toho, že se k nám většinou pravidelně vrací, soudím, že se jim zdejší atmosféra líbí.“

Zastávám názor, že je lepší jednou vidět na vlastní oči, než se stokrát o něčem dozvídat z učebnic.“

SVŮJ SEN O PROVOZOVÁNÍ BARU JSTE SI TEDY JIŽ SPLNIL. JAKÝ JE VÁŠ DALŠÍ PROFESNÍ CÍL?

„Chtěl bych vytvořit podnik s barovou kulturou. To je obrovská výzva, na které tvrdě s celým kolektivem pracujeme. Specializujeme se hlavně na koktejly. V nabídce jich máme 50 základních, dle třídění mezinárodní agentury IBA a dalších 60 našich vlastních receptů, tzv. Tretter's signatures. Když to zjednoduším, jde mi mimo jiné o to, abychom dostali mezi naše hosty povědomí o tom, že existují i jiné koktejly, než mojito...“

Neznamená to ale, že naše další nabídka je chudá: Máme např. 34 druhů šampaňského, 60 druhů rumů a třeba i 40 druhů doutníků. Na své si přijde i milovník dobrého vína. V baru pracuje celkem 7 barmanů a další 4 lidé zajišťují servis. A mají se co otáčet: Máme totiž otevřeno každý den od 19 hodin do 3 do rána s jedinou výjimkou: 24. prosinec, kdy je zavřeno.“

PANE TRETTERE, VY ALE MÁTE I JINÉ PRACOVNÍ AKTIVITY.

„Krátkce po návratu do Prahy jsem začal společně s mým otcem pracovat v 1. České barmanské akademii, která se zaměřovala na školení mladých barmanů formou barmanských kurzů. Po mne to znamenalo jezdit po republice a školit, večer pak pracovat v baru. Přibližně v té době jsem se začal zabývat i myšlenkou založit bar-cateringovou firmu, to v Čechách tehdy ještě vůbec nebylo. Nejprve jsme nabízeli společnostem v rámci cateringu i open cocktail bar, který jsem obohatil o free style. V roce 1996 jsem jako první v republice uspořádal první free-styleovou barmankou soutěž. Můj následný ži-

vot sestával ze zajišťování akcí, práce v baru a školení na kurzech s životem kočovníka na cestách. Byly to pekelné roky, na které sice nevzpomínám moc rád, ale které mi přinesly další cenné zkušenosti. Barmanskou akademii máme s otcem dosud a je o ni poměrně značný zájem.“

ALE JÁ JSEM MYSLEL KAVÁRNU V OBCHODNÍM CENTRU PALLADIUM V PRAZE.

„Tu máme od roku 2008. Je to Tretter's café, kde nabízíme špičkovou kávu a něco dobrého k tomu. Kromě toho jsme spolu s manželkou loni otevřeli „Monsoon-spa“, lázeňský projekt o rozloze 700 metrů čtverečních v Praze v ulici Na Poříčí. Jedná se o asijsko-industriální lázně, které jsou hojně navštěvovány především podnikateli. Kromě toho jsem za posledních 10 let otevřel v Praze další čtyři podniky, které jsem následně zase úspěšně prodal.“

VY JSTE I ČLEMEM ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE CBA. CO VÁM TOTO ČLENSTVÍ DÁVÁ?

„Já jsem dokonce jedním ze zakládajících členů této asociace, která vznikla v roce 1990. Pak se sice během let naše cesty nakrátko rozdělily, ale dnes jsem již opět aktivním členem. V Tretter's New York baru mimo jiné aktivně podporujeme projekt „Partner's bar CBA“. Cílem toho projektu je například posunout barmanství v České republice na vyšší úroveň. Členstvím v této prestižní asociaci ukazujeme našim hostům, že ctíme zásady čistého podnikání, včetně nabídky těch nejvyšších surovin. I tím chceme vytvořit co nejlepší nabídku, aby se naši hosté k nám vždy rádi vraceli.“

Děkuji za rozhovor
Michal Korol

Kdo je Michael Tretter?

- narozen v roce 1973 v Plzni
- v roce 1991 maturita na Střední odborné škole v Klánovicích
- ženatý, otec dvou synů (6 a 1,5 roku)
- oblíbený nápoj: žádný konkrétní, rád využije příležitosti ochutnat nějaký nový koktejl
- krédo: „Chovej se k lidem tak, jak bys chtěl, aby se oni chovali k tobě.“
- profesní cíl: vybudovat v Praze podnik s barovou kulturou



DOBŘÁ TEQUILA NESMÍ VHÁNĚT SLZY DO OČÍ

Nasládlá chuť upečené agáve by se měla linout z kvalitní tequily, která je označována za mexický národní poklad. Neměla by štípat, pálit, ani vhánět slzy do očí. Stále více lidí odhaluje taje exotického destilátu, který skvěle dochutí koktejly a požitek nabízí i samostatně. „V současné době se v Česku objevují tequily, které se svou kvalitou vyrovnají i starým koňakům. Pijí se z podobných skleniček jako koňak a jsou také tak ceněny,“ řekl barman z pražského hotelu Alcron Roman Vágner.

Upozornil, že kvalitní tequila dobře chutná sama o sobě. „Zatímco v minulosti se využívala ani ne tak pro chuť jako spíše kvůli módnímu trendu, nyní lidé vyhledávají kvalitní druhy,“ uvedl. Upozornil, že sto procentní destilát z agáve je lahodný a vyhledává se právě pro jemnou chuť. Zraje v dubových sudech a vyznačuje se medovou barvou. Právě takzvaná zlatá tequila je vnímána jako luxusnější a kvalitnější nápoj než je její „stříbrná“ obdoba.

Z tequily blanco, která je uložena 60 dní až 12 měsíců v dubových sudech, se po jejím zrání stane tequila „reposado“. Pokud je tequila uložena v dubových sudech více než jeden rok, vzniká nápoj s označením „anejo“. Tequila má pak své jedinečné vlastnosti a vyváženou

měkkou chuť, ve které jsou patrné stopy vanilky, skořice a koření. Podle Vágnera prodělala tequila dlouhou cestu k prodeji na zahraničním trhu. „Začátkem 90. let se do Česka vozily spíš podřadné značky: měla sice zajímavou vinětu, ale nízkou kvalitu. Vzhledem k tomu, že šlo o neznámý alkohol, byla po něm poptávka,“ uvedl.

Kvalitní tequila prý nestéká po skle, ale přilne a zůstává na něm. Při letmém přičichnutí je pak z ní cítit nasládlá chuť upečené agáve a na druhé stěně sklenky se line vůně dřeva.

„Má se za to, že „zlatá“ tequila je ušlechtilejší. Pije se s plátkem pomeranče posypaným skořicí, zatímco stříbrná se kombinuje s plátkem citronu nebo limetky a se špetkou soli,“ vysvětlil odborník. Upozornil, že „stříbrná“, tedy bílá, je ostřejší a má pronikavější vůni. „Pro lidi, kteří nemají s tímto nápojem zkušenosti, je asi lepší začít zlatou,“ doporučil.

PŘESTOŽE SE TEQUILA STALA OBLÍBENÝM PITÍM, MÁLOKDO SE V NÍ PRŮ SKUTEČNĚ VYZNÁ.

Pouhá barva totiž není známkou kvality. Vybírat se musí velmi pečlivě. Znalci radí používat například trik s bublinou. Objevit by se prý měla, když se láhev obrátí. Mexičané tvrdí, že když tam není, není nápoj stoprocentně ze šťávy agáve. Má se zároveň za to, že kvalitní destilát nestéká po skle, ale přilne k němu. Může se prý také promnout v dlaní. Pokud se ruce po odpaření alkoholu lepí, nápoj mohl být dochucen či dobarven karamellem.

Mezi nejznámější drinky s tequilou patří koktejl Margarita. „Nejjednodušší a nejoblíbenější je s čerstvou limetkovou šťávou. Kombinuje se ale také s pomerančovým likérem. Může se smíchat v šejkru nebo se dát do mixeru na ledovou tříšť. Podává se ve skleničce, která vypadá jako obrácené sombrero a okraje skleničky zdobí křusta ze soli,“ uvedl Vágner. Zejména k bílé tequile se prý sůl výtečně hodí. „Limetka žaludek rozdráždí, zatímco sůl má zásaditý charakter a v této kombinaci by měl organismus nápoj lépe trávit,“ vysvětlil barman. Koktejl Sunrise, v němž se tequila také tradičně využívá, pak podle jeho slov vypadá jako vycházející slunce. „Led se zalije čerstvou pomerančovou šťávou, doplňuje se grenadinou a celé to pak tvoří jakýsi lavinový efekt. Zespodu je červená, která přechází v oranžovou a nahoře je žlutá,“ popsal efektní drink.



Je vaší prioritou
spokojený zákazník?



staňte se členy CBA a získáte:

- aktuální informace z oboru
- vstup na semináře a školení
- výcvik zaměstnanců
- účast na prestižních soutěžích
- nové obchodní partnery
- možnost zviditelnění

Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gsm: 777 628 333, email: svojanovsky@tiscali.cz
www.cbanet.cz



INSPIRACE PRO:

- **HOTELY**
- **RESTAURACE**
- **KAVÁRNY**
- **BARY**
- **OBCHODNÍ CENTRA**



1. Press Real Group, spol. s r.o.
Těšnov 5, 110 00 Praha 1
tel.: +420 257 219 241
email: redakce@1PRG.cz
www.1PRG.cz

SVĚT

**GASTRONOMIE
HOTELNICTVÍ
OBCHODU**

PRG

1. Press Real Group