

# SVĚT BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE



**Milovaný  
a nenáviděný  
Absinth**

**Češi nadprůměrnými  
konzumenty lihovin**

**Roman Uhlíř:  
Největší umění  
je prodávat**



Při práci za barem se bez nich neobejdete

## NEZBYTNÍ POMOCNÍCI KAŽDÉHO BARMANA

rp Praha – Šejkry, lžice, nože, odměrky... i takhle může vypadat výčet pracovního nářadí. Co je pro řemeslníka kladivo nebo šroubovák, to jsou pro barmana tyto propriety. Patří k jeho základním pracovním pomůckám.

S jejich pomocí dokáže správný barman vykouzlit perfektně ozdobené drinky pestrých barev a skvělých chutí. Musí to samozřejmě umět. Dobrý barman samozřejmě nemusí mít po ruce všechny barmanské propriety, aby z dobrých surovin zvládl umíchat chutný drink. Rozhodně mu ale jeho práci usnadní. A navíc – k profesionální práci za barem toto náčiní zkrátka patří.

### SADA POMŮCEK

Co všechno patří do výbavy správného barmana? Potřebuje vůbec investovat do vlastní výbavy, pokud nepracuje „na volné noze“? „Určitě souhlasím s tím, že je dobré, aby barman měl vlastní výbavu,“ říká Mirek Stejskal, majitel specializovaného internetového obchodu **BarmanShop.cz**. Zcela základní výbava barmana by podle něho mohla vypadat takto - boston šejkr, barová lžice, muddler (macerovací palička), strainer (barové sítko), otvírák a odměrka. „Taková základní výbava se dá v našem e-shopu pořídit kolem 550 korun,“ podotýká Mirek Stejskal. Někomu pár základních pomůcek stačí. Kompletní seznam pomůcek, které by barmanovi v jeho práci neměly chybět, je poměrně

dlouhá a ceny pak úměrně naskakují. „Pokud si někdo míchá doma, umím si představit, že bude mít pouze šejkr a ostatní nějak „nahradí“ kuchyňskými věcmi, ale pro profí použít je potřeba mít vybavení v řádech tisícikorun,“ míní barman **Jakub Orel**, který spolu s **Adamem Navrátilem** tvoří barmanský tandem **Barmani Zlín**, specializovaný na barmanskou show a barcatering.

Každý barman samozřejmě má svůj styl a osobní preference. I na tom pak závisí výběr druhu šejkru či dalších barmanských pomůcek. Možností je celá řada. „Závisí to také na typu baru, kde barman pracuje, proto není dost dobře možné předepisovat základní „povinné“ barmanské vybavení,“ říká trojnásobný mistr republiky ve flair bartendingu **Martin Bařha** z **Deci bar catering**. Pokud odhlédneme od rozmanitosti uvnitř jednotlivých kategorií barmanských pomůcek, bude zahrnovat rozšířený seznam základních potřeb. Kromě šejkru (či hned několika šejkrů), lžice, muddleru, straineru, otvíráku a od-

**„Kvalitní barmanské vybavení nakupují pouze na ověřených internetových shopech, radí barman Jakub Orel.“**

měrek také nádobu a lopatku na led, kleště či pinzetu na manipulaci s ovocem nebo ledem, stříkáčká láhev, nalévátka, barový nůž, prkénko, otvírák, drtítka, lisovače na citrusové plody, nože na krájení kůry, lžičku na servis absintu, atomizér... a výčet ještě zdaleka není kompletní. Čím více položek barmanova vybavení zahrnuje, tím vyšší jsou pořizovací náklady. Na druhé straně, začínající barman zase tak rozsáhlou (a drahou) výbavu nepotřebuje. „Nehledě na to, že by měl mít většinu barových pomůcek ve svém domovském baru,“ podotýká Martin Batha.

### NAJEDNOU NEBO PO KOUSKÁCH?

Barmanské náčiní lze nakoupit v předpřipravených sadách. Jejich ceny se liší jak podle obchodu, tak podle množství položek, které zahrnují. „Na internetu se dají najít slušně vybavené barmanské kufry už v cenách kolem 2500 korun,“ říká Martin Batha z Deci bar catering. Otázkou je, zda je lepší nakoupit už zkompletovanou sadu, nebo raději zvolit o něco pracnější způsob a vybrat si svou „sadu“ jednu položku po druhé, přesně podle svých potřeb i finančních možností. Třeba každou u jiného dodavatele. „Jsou různé kufry a sady. Myslím si, že je dobré vybavení „navybírat“ z katalogu nebo na internetovém shopu,“ míní Jakub Orel z Barmani Zlín. Koupit již hotový, plně vybavený kufřík je samozřejmě jednodušší. Pokud si však člověk dá práci a sestaví si svou vlastní sadu „kousek po kousku,“ získá nejen přesně to, co potřebuje, ale může dosáhnout mnohdy i nižší ceny. „Pořídíte-li si kompletně vybavený barový kufřík, může se stát, že část potřeb už máte nakoupenou. Cenově mnohdy vyjde levněji vybavení sestavené přesně podle svého. Tím se také vyvarujete nepotřebných zbytečností ve vašem barovém vercajku,“ radí Martin Batha z Deci bar catering. „Navíc, každému se líbí něco jiného, tudíž si můžete z dnešní bohaté nabídky barového vybavení zvolit přesně to, co odpovídá vašemu vkusu. To je poněkud složitější, koupíte-li si kufřík sestavený někým jiným.“ Podle Mirka Stejskala ze specializovaného internetového obchodu BarmanShop.cz je dobré pořídít si pro začátek úplně základní sadu a k ní postupně dokupovat další vybavení jednotlivě, podle potřeby i finančních možností. „Je třeba

myslet také na to, že jde o pracovní pomůcky, které je nutné po čase obměňovat či nakoupit zcela nové,“ upozorňuje.

### NENÍ ŠEJKR JAKO ŠEJKR

Nakoupit barmanské pomůcky není v dnešní době zdánlivě žádný problém. Stačí do internetového vyhledávače zadat heslo „barmanské potřeby“ či „barmanské náčiní“ a již vyběhne mnoho odkazů na internetové obchody s nabídkou tohoto sortimentu. Základní barmanské potřeby lze najít i v regálech hypermarketů mezi dalšími potřebami do kuchyně. Otázkou je kvalita a také šíře nabízeného sortimentu. „Možností pořídit si profesionální barmanské potřeby až tolik zase není. Mám tím na mysli například barevné šejkry, muddlery, otvíráky, svítilny flair lahve apod. To na našem trhu chybělo,“ říká majitel internetového obchodu BarmanShop.cz Martin Stejskal.



Důležitá je cena a kvalita barmanského vybavení. Na to je určitě dobré se zaměřit. „I když jsou důležitější věci, kvalita náčiní podstatná pochopitelně je,“ říká barman Jakub Orel z tandemu Barmani Zlín. „Například šejkr by měl dobře těsnit. Pokud tomu tak není, je to problém - všechno je pak ulepené a opravdu se nepracuje dobře. Stejně tak lžice by se neměla ohýbat nebo se dokonce zlomit. Nože, na které kladu velký důraz, nesmí rezivět a měly by vydržet pár týdnů naprosto ostré. Je to důležité při krájení ozdob. Neměly by vypadat jako natrhané,“ vysvětluje Jakub Orel.

### KAM ZA NÁKUPEM

Nakoupit kvalitní vybavení není tak lehké, jak by se mohlo na první pohled zdát. „Jestli je barové vybavení solidní, poznáte bohužel, až když si danou věc koupíte a osobně zjistíte v praxi jak dlouho bude sloužit. Například barová lžička, které po chvíli užívání odpadne její drtící část,“ upozorňuje Martin Batha z Deci bar catering. „U každého prodejce je k dostání vybavení rozdílné kvality,“ dodává.

Jak už bylo zmíněno, barmanské potřeby lze najít i mimo specializované prodejny a to v regálech nespécializovaných marketů. Je tak možné pořídit dobře použitelné věci za velice nízkou cenu. Nelze však očekávat profesionální kvalitu a s tím spojenou dlouhodobou odolnost materiálu. Ani u specialistů není vždy vše bez problémů. Jakub

inzerce



## hledejte na správné adrese...



**sirupy**



**likéry**



**purée**



**sauses**



Do výroby barmanského náčiní se pustily i některé obecně známé značky, které své renomé nezískaly v oblasti barmanských potřeb, ale spíše v nabídce potřeb pro domácnost. Především se jedná o různé potřeby pro domácí vaření. Vypadají na pohled velice dobře, ale... „Tyto výrobky vynikají designem, ale hodí se spíše než pro profí použití na sváteční domácí přípravu drinků,“ upozorňuje Jakub Orel z týmu Barmani Zlín.

### NÁČINÍ BARMANA NEDĚLÁ

Kvalitní náčiní může barmanovi v jeho práci hodně pomoci, rozhodně ale není nejdůležitější složkou v jeho výbavě. Mnohem důležitější je smysl pro humor, empatie, takt... „Osobně si myslím, že v barmanství nejde ani tak o kvalitu barmanského náčiní, nýbrž o kvalitu pohostinnosti. Jestli barman dokáže předvédat přání svých hostů a jednoduše jim plní vše, co jim na očích vidí. Být na hosta milý a úslušný, snažit se ho pozitivně naladit, aby se měl u nás v baru jako doma - to je to, o čem tu běží,“ říká zkušený barman Martin Bařha. „Na kvalitě barmanského náčiní samozřejmě záleží, ale to samo o sobě z nikoho dobrého barmana neudělá, pouze zlepšuje jeho práci. Dobrého barmana utváří znalost svého oboru, přístup k práci, hostům i kolegům za barem,“ souhlasí Mirek Stejskal z BarmanShop.cz.

Orel radí: „Nakupuji barmanské vybavení na ověřených internetových shopech, kde je určitá záruka, že šejkr vydrží pár stovek drinků a nádoba na led se nerozpadne za dva měsíce. Nedá se říci, že bych šel po vybavení jedné konkrétní značky“. Dobrou prevencí proti budoucímu zklamání je metoda „nulové tolerance“. „Setkal jsem se i s vybavením, jehož

díly (nádoba a její víko) do sebe nezapadaly a tím pádem netěsnily. Následovala reklamacce a tím pro mě daný e-shop skončil,“ vysvětluje Orel. Ve hře jsou i další faktory. „Kromě kvality a ceny rozhoduje v případě e-shopů i rychlost dodávky,“ upozorňuje ještě na jeden důležitý parametr při výběru z e-shopu Martin Stejskal z BarmanShop.cz.

inzerce



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: info@cbanet.cz  
www.cbanet.cz

# MILOVANÝ A NENÁVIDĚNÝ

Narozen ve Švýcarsku, ale během krátké doby znám po celém světě, voňavý po anýzu, hořký po pelyňku, francouzský, švýcarský, český, zelený čirý, bohémská víla i rychlá smrt... milovaný i nenáviděný ABSINTH.

Těmito všemi přídomky a mnoha dalšími je lidmi často označován tento v základu velmi silný spirit. Mnozí se ho bojí jen ochutnat, jiní přidávají jeho síle odvahu a možnost ukázat se. Málokdo ale ví, jak to sním vlastně bylo...

Jeho název Absinth pochází ze slova absinthium z latinského výrazu pro pelyňek. Ten hraje spolu s dalšími dvěma bylinami anýzem a fenylem důležitou roli ve výrobě tohoto spirit. Dohromady se jim říká „svatá trojice“ a její obsah je nutný k tomu, aby byl tento spirit nazván absinthem.

## Absinth jako léčivý elixír

Přesný původ absintu není jasný. Již v Egyptě a starém Řecku byl používán jako lék v podobě pelyňkového vína. První ověřená zmínka se datuje kolem roku 1792 jakožto všelék doktora Piera Ordinaria. Jeho recept byl poté předán sestřím Henriodovým, které jej prodávaly jako léčivý elixír. První absinthový lihovar Père et Fils byl založen v obci Couvet v roce 1797, druhý pak v roce 1805 ve městě Pontarlier pod názvem Maison Pernod Fils. Ten byl nepopulárnější až do zákazu absintu v roce 1915. Ve 40. letech 19. stol. se

rozšířila obliba absintu díky francouzským legionářům, kteří jej dostávali na příděl jako lék proti malárii. V 60. letech 19. stol. se absinth těšil oblibě všech společenských vrstev a byl součástí mnoha kulturních akcí.

## Výrobní procesy

Není tajemstvím, že máme dle způsobu výroby hned dva druhy absintu. Dalo by se říci, že jeden je pravý a druhý logicky tím pravím není. Pravý absinth, který vznikl ve Švýcarsku, totiž musí být redestilovaný - jinými slovy - musí podlehnout dvojnásobné destilaci, kdy je na počáteční základní spirit, většinou obilného nebo vinného základu následně znovu destilován právě za účasti již zmiňovaných tří bylin. Ve Švýcarsku tento absinth nesmí být již uměle dobarvován. Obsah alkoholu je různý, pohybuje se od 52 % do 72 % alkoholu a existují dvě podkategorie. Absinth bílý - neboli Blanche, někdy také la Bleue a Verte, což je absinth typické nazeleňalé barvy, kterou mu dodává chlorofyl z bylinek, které jsou použity. Barva absintu stále pracuje a to i po nalahování - např. v nejstarších pre-ban absintech z počátku 19. stol. se barva blíží až k temně hnědé.

Oproti tomu nepravý absint vznikl v Čechách



a spočívá v tom, že se k základnímu destilátu pouze přidají různé trestí a maceráty, (které samozřejmě mohou také obsahovat ony byliny), ale k další destilaci již nedochází. Tento absinth může být i uměle dobarvován. Jelikož teplá cesta výroby tohoto spiritu vede k daleko jemnějšímu a kvalitnějšímu výsledku. Začátečnickům, kteří se ještě s absinthem nesetkali, doporučuji ochutnat absinth pravý.

Kateřina Kluchová



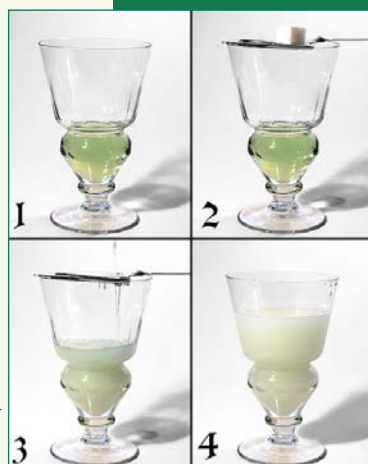
## ABSINTH V DNEŠNÍ DOBĚ

Většina značek absintu, které jsou dnes k dispozici obsahuje převážně stejné bylinné složky a výtažky jako předzákazový absinth. Absinth vyrobený v rámci Evropské unie má obsah thujonu omezený na 35 mg/l (maximální limit pro hořké lihoviny).

## THUJON

Thujon je éterický olej, který se přirozeně vyskytuje v mnoha rostlinách, jako například šalvěj, koriandr nebo estragon. Pelyňek pravý (Artemisia absinthium L.), který obsahuje zvláště velké množství tohoto oleje, je hlavní ingrediencí při výrobě absintu.

Zdroj: [www.absinthexpert.com](http://www.absinthexpert.com)



## JAK JEJ SERVÍROVAT?

Co se týče servisu, určitě každý z nás viděl absinth zapalovaný, kdy modravý plamen čiší na povrchu malé sklenky, ale pozor, tento způsob podávání absintu je velmi nebezpečný a já osobně se snažím ho svým hostům spíše vymlouvat. Otevřený oheň na baru, tím spíše v rukou podnapilého hosta není úplně nejlepší cesta.

Daleko příjemnější je způsob servisu se studenou vodou, takto se podává absinth ve Francii a Švýcarsku, kdy si sklenku se spínem host postaví pod tzv. "absinthovou fontánu" a sám si může regulovat obsah alkoholu ve svém nápoji. Čím více

vody je přidáno, tím slabší absinth je, díky ní ale krásně vystoupí aroma všech zastoupených bylinek, navíc tento rituál je opravdu moc příjemný napohled. Jelikož je absinth jemně nahořklý po pelyňku, je možné jej ještě dosladit kostkou cukru, kterou položíme na absinthovou lžičku, přes ní protéká chladná voda a tím osladí absinth na příjemný anýzový nápoj.

Ať už dáte přednost kterékoliv variantě tohoto kdysi zakázaného nápoje, již při prvních pár doušcích pochopíte, že „absinthová víla“ má své velké tajemství...

Roman Uhlíř, CLOUD 9 sky bar & lounge Hilton Prague

## NEJVĚTŠÍ UMĚNÍ JE PRODÁVAT

fv Praha – Patří k barmanské elitě. Nejen k té české, ale i celosvětové. Roman Uhlíř je pro mnohé synonymem úspěchu.

Byť vede zřejmě nejprestižnější pražský bar CLOUD 9 a současně má vlastní barmanskou školu, zůstává skromný a sebekritický. Dokonce o sobě prozrazuje, že když začínal, paradoxně na bar nechtěl: „Vadilo mi, že se na mě všichni dívali. Ale to mi bylo patnáct, šestnáct let a byl jsem ještě v učení. Pak se to nějak přehouplo a mně se to naopak začalo líbit. Člověk totiž začne lidi ovlivňovat a ti mu naslouchají, což samo o sobě je krásné. Pak si s nimi začne hrát a to už je radost dokonalá.“

**Jak vlastně berete barmanství. Je to povolání nebo poslání?**

Asi obojí. Je to povolání i poslání a koníček, hlavně to ale musí člověka bavit.

**Jaké jsou hlavní předpoklady, aby se někdo stal dobrým barmanem?**

Barman musí mít např. dobrý čich, aby při míchání koktejlů dokázal rozpoznat, co je dobré a co ne, co se k sobě hodí. Ale hodně věcí se dá naučit, podle mě i šedesát procent. Namíchat dobrý drink je umění. Když ho ale neumíte prodat, tak na něj můžete zapomenout. Největší umění je co dokážete i prodat. A to musí mít člověk v sobě, to ho žádná škola nenaučí.

**Vy jste ale barmanskou školu absolvoval...**

Nejen jednu. Byl jsem také na barmanské škole v Londýně a ta mi dala hodně. Nestavěla totiž na teoriích, ale vycházela z praxe. Učil jsem se to, co jsem pak dělal na baru a co po mně chtěli lidé.

**Ted' máte vlastní školu.**

Když jsme s Michaelem Tretterem a Václavem Vojířem začali propagovat v České republice koktejly a já jsem jezdil s cateringem, začaly mě po čase bary oslovovat, abych je to naučil. Objížděl jsem je a učil míchat koktejly. Protože poptávka byla velká, založil jsem barmanskou školu RU SHOP. Učil jsem v ní a stále učím jiným způsobem, než to dělají běžné školy. Vycházím z toho, že když člověk projde kurzem a pak si stoupne za bar, měl by i něco umět. Nejsou to tedy informativní kurzy, ale tvrdý drill a neustálé cvičení. Barmanská práce je totiž hlavně o drillu.

**Jak vidíte stav barmanství u nás?**

Česká republika je na velmi vysoké úrovni, co se týče tvorby koktejlů. Každý druhý bar má svoje vlastní originální koktejly a jdeme také



s trendem. Myslím, že se můžeme rovnat se světovou špičkou. Je to výsledek práce škol a toho, že člověk na tu špičku chce.

### **Jste symbolem úspěchu ve své branži. Co považujete za svůj největší úspěch Vy?**

Víte, jedno z mých kréd zní, zůstat k sobě kritický. Ale přiznám se, že když se ohlédnu zpět, tak za zvlášť krásnou považuji dobu, kdy jsem začal zavádět koktejly a šlo to velmi dobře. V barech, kde jsem to dělal, je míchají dodnes. To člověka potěší. A pak samozřejmě úspěchem je CLOUD 9 a jeho spojení se školou RU SHOP.

### **V kontaktu s hosty vznikají i krizové situace. Máte na jejich řešení nějaký recept?**

Před chvílí jsem jednu vyřešil. Obecně ale platí, že nejlepší je, naučit se krizovým situacím předcházet. V praxi se jim ale zcela nevyhnete. Pak je třeba postupovat podle jednoduchého pravidla – za prvé, host má vždycky pravdu, i kdyby ji neměl. Za druhé, – přišel nikoli utrácet svoje peníze, ale přišel trávit svůj drahocenný čas. Tak se na to musím dívat. A když problém vznikne, tak ho musím vyřešit co nejdříve tak, aby host byl spokojený. Až na druhém místě bude můj pocit, že jsem třeba prohrál... Osobně se na to dívám i tak - co kdyby se to přihodilo jako hostu mně?

### **Čili je to o udržení hostů, zpětné vazbě.**

Určitě. Stačí jeden nespokojený host a je to, jako kdyby vám odešlo padesát lidí. Pověst dobrého podniku se buduje velice pomalu, špatná zkušenost se šíří naopak velice rychle. Stačí jediná chyba a ani ji nemusíte udělat vy sám. O to víc to pak bolí. Ale od toho je tu i manažer, aby dokázal tým vést a předcházet chybám, protože ví, kde má slabiny. A tam kde jsou, je musí pomáhat odstranit.

### **Jsou ovšem i týmy, se kterými soutěžíte o přízeň hostů. Chodíte do konkurenčních barů?**

Sem tam se navštívíme, nevnímáme se jako konkurence, ale hlavně tak, že když někdo z nás dělá špatně, pak všichni přicházíme o hosta. Ten totiž půjde na koktejl, dobré víno, dobré šampaňské. Přijde k nám strávit svůj čas s manželkou, milenkou, kamarády. Nepůjde do kina, ale k nám do baru. Když narazí na špatný, tak si řekne, že místo na koktejl, půjde třeba raději na pivo. Nám jde ale o to, aby rostla skupina lidí, co chodí do baru, nikoli do pivnic. Dnes je spousta míst, kam lidé mohou jít – sportcentra, squash, diskotéky atd. Odvést je tam mohou i naše chyby. Jde tedy o to, aby navštívili náš bar. O to bojujeme všichni. Další boj spočívá v tom, aby host u baru jako možnosti příjemně stráveného času zůstal.

### **Co pro to děláte, aby zůstal? Když budu někam chodit a bude to stále stejné, tak je to nuda...**

Nesmí být. Host musí objevovat i dostávat stále něco nového. To je jedna věc. Ta druhá je ta, že ho pokaždé musím vyslechnout, povídat si s ním, důvěrně ho poznat. Zajímá mě, kde host pracuje nebo co dělá, zda je ženatý, má milenkou, jaké má auto atd. Musím ho poznat tak, že se mi sám světuje s problémy a já vycítím jeho náladu. Musím být jako hostův kamarád. Pak do jiného baru už chodit nebude. Za podmínky, že se nestane chyba.

### **Třeba že dojde alkohol, který host má rád?**

Nesmí dojít. To si barman a manažer musí hlídat. Takže vědí, že v pátek chodí ti nebo tamti a ti pijí to a ti druzí tamto. Připraví se na to. Nám se stalo, že se přestalo dovážet jedno šampaňské. Šel jsem k hostům, kteří ho pili, ukázal jim láhev a řekl „Ta je na mně“. „Proč?“ Protože je poslední. Už se do ČR nedováží. Proto až dopijete, přinesu tři jiné druhy šampaňského a vy si vyberete, na jaký budete chodit dál. Vybrali si a chodí dál...

### **Nedívám se, podobný přístup hosta jistě osloví. Vidí, že není jen zákazník, který utrácí, ale skutečně host. Jak sledujete nové trendy?**

Jednak jezdím po světě, pak je tu internet, facebook, debaty na webu. Možností komunikace s jinými barmany je dnes dost. A je to i o tom, že trendy pomáháte formovat i sám. Nabízíte něco, co jinde není a tím přispíváte k originalitě baru.

### **Co jste nabízel přes léto 2011?**

Všude, kde jsem působil, jsem prosazoval svoji lásku a tou je čerstvé ovoce. Takže ho máme i v Cloud 9. Máme devět vlastních originálních koktejlů, které jsou na bázi čerstvého ovoce. Devět koktejlů v devátém patře, aby se host cítil jako v sedmém nebi... Letos podle mě bude relativně ustupovat zázvor, který byl na špici, budou se vracet bezinky a základní ovoce jako je malina, jablko, hruš-

ka nebo kombinace domácího ovoce s tropickým, hlavně pak hruška s pomerančem.

### **A konkrétní drink Romana Uhlíře?**

Docela nám jde Raspberry storm. Je na bázi ginu, malinové vodky, pomerančového sirupu...

### **Ten si vyrábíte sám?**

Samozřejmě. Už jsem přece řekl, že je třeba přicházet s tím, co jinde nemají... Sirup si tedy vyrábím sám a prozradím k němu, že je kombinací hořkých a sladkých pomerančů a konzistencí něco mezi sirupem a marmeládou. Pak ještě limeta a máta. Maliny jsou v koktejl v podobě malinové vodky a ozdoby. Takže se do malin nejdřív zakousnete a pak je i pijete.

### **Jste členem CBA, co vám spolupráce s asociací přinesla?**

Osobně členství v CBA beru jako prestižní záležitost a především možnost udělat něco pro obor, který tak milujeme. V současné době vnímám CBA jako neziskovou organizaci, která má velmi dobře vycílený cíl a je přínosem pro každého člena včetně mě. Avšak každý musí přidat ruku k dílu - kolik do ní dáte tolik vám přinese.

### **Už jsme se o tom hovořili - sebelepší věc, o které se neví, je mrtvá. Co si myslíte o reklamě?**

Bez reklamy to nejde. Ale musí být účinná. Je nutná, když budete otevírat nový bar. V žádném případě nejde o vyhozené peníze. Musíte to udělat, aby se o vás vědělo a vystřídalo se u vás během tří prvních měsíců co nejvíce lidí. Nejde jen o to, že přijdou, ale musíte analyzovat, proč přišli a podle toho upravit svůj projekt, tak aby se jich co nejvíce vracelo a stali se z nich stálí klienti. Bez nich je podnik mrtvý. Takže reklama na začátku je nutnost. A později to musíte takzvaně přikrmovat... Třeba když máte něco nového. Aby přibývali lidé, kteří o vás ještě nevědí...

**Přeji, aby přibývali.  
František Vonderka**

## **Kdo je Roman Uhlíř?**

- **Datum a místo narození:** 12. 6. 1970, Velké Meziříčí
- **Vzdělání a další vzdělávání v oboru:** SOU Třebíč obor číšník; SHŠ Velké Meziříčí, obor provoz hotelů a společného stravování; barmanský kurz Česká Barmanská Asociace; Profesional Of Cocktail Bartender Bas's School of Bartending London UK; Scotch Whiskies C.A.T. London UK; naposled The Elite Bartenders Course (JWC) Europe Italy 2011
- **Současná pozice:** manažér CLOUD 9 sky bar & lounge Hilton Prague a ředitel R.U.SHOP CLOUD 9 Bartending School
- **Ocenění:** Za nejvýznamnější lze považovat 1. místo v kategorii Creation and Innovation a 2. místo celkového hodnocení soutěže World Champion Bartenders Competetion Beefeater 97'London
- **Publikační činnost:** V roce 1999 vydal jako první svoji publikaci Velkou Knihu Koktejlůvé Magie. V roce 2004 druhá publikace Velká Kniha Koktejlůvé Magie
- **Krédo:** Dělej jen to, co se ti líbí a dělej to s láskou



Studie GfK Praha

## ČEŠI NADPRŮMĚRNÝMI KONZUMENTY LIHOVIN

GfK Praha – Ačkoliv se konzumace alkoholu v Čechách ukazuje v rámci Evropy jako nadprůměrná, není nijak extrémní. Nejčastějšími denními konzumenty alkoholu jsou Nizozemci (17%), Italové (16%) a Francouzi (15%). Podíl každodenních uživatelů alkoholu v Česku je mírně podprůměrný (7% oproti 8,5% v průměru ze 17 sledovaných zemí). Prokázala to studie GfK Praha\*.

Dle studie však Češi patří mezi pět nejčastějších příležitostných konzumentů alkoholických nápojů, a to i přesto, že v průměrném množství vypitého alkoholu na osobu nepatří České republice světové prvenství. Spotřeba alkoholických nápojů v ČR prudce roste. Mezi lety 2000 až 2007, tedy za osm let, vzrostla jejich spotřeba po přepočtu na čistý líh dle ČSÚ (Český statistický úřad) v průměru o 0,5 litru na 10,4 litru na osobu včetně nemluvnat za rok. Na prvním místě

mezi příležitostnými konzumenty alkoholu jsou Švédové (příležitostně zde pije alkohol 83% populace starší 13 let), pak Rusové (75%), Němci (74%), Řekové (74%) a Češi (72%).

Podíl abstinentů na celkovém počtu obyvatel se pak v České republice (21%) jeví ve srovnání s evropským průměrem (32%) jako významně nižší.

### U ČECHŮ PŘEVLÁDÁ PIVO

Z průzkumu dále vyplývá výraznější obliba piva oproti vínu u českých obyvatel. Zatímco pivo dává přednost přibližně polovina respondentů, víno preferuje pouze 34% obyvatel. Oblíbenost alkoholických nápojů se pak výrazně odlišuje genderově. Muži upřednostňují pivo (78%) daleko častěji než víno (13%). Naopak u žen dominuje obliba vína (59%). Další druhy nápojů se již zdaleka takové oblibě netěší. Destiláty před ostatními druhy alkoholu

v ČR upřednostňují jen 4% obyvatel. Zajímavé je, že mezi muži a ženami v tomto případě není významný rozdíl. Ve srovnání s ostatními zeměmi jsou pak v ČR podprůměrně oblíbené koktejly a alkoholizovaná vína. Jejich obliba je významně větší u žen než u mužů. Mezi konzumenty alkoholu preferuje alkoholizovaná vína jen 1% mužů a 5% žen. U koktejlů je tento rozdíl ještě větší. Koktejlům před jinými druhy alkoholu dávají přednost jen 3% mužů, ale až 14% žen. Výrazně větší oblibě se koktejly těší u mladých lidí do 29 let, z nichž jim před ostatními druhy alkoholu dává přednost 19% dotázaných konzumentů alkoholu.

„Češi považují pití alkoholických nápojů za společenskou událost. Řadí se mezi ty národy, které nejčastěji přiznávají, že se v důsledku konzumace alkoholu stávají přátelštějšími,“ komentuje výzkum Pavol Frič z GfK Praha, autor studie. Nejčastěji pozorují pozitivní změnu nálady po požití alkoholu Ruso-



**„Koktejlům před jinými  
druhy alkoholu dávají  
přednost jen 3% mužů  
ale až 14% žen.“**

vé (36%), čeští obyvatelé se umístili hned za nimi (35%). Pavol Frič dodává: „Naopak obyvatelé západní Evropy o sobě tvrdí, že se jejich nálada po pití alkoholu nijak nemění. Dávají tak najevo, že se alkoholu neoddávají, ale vychutnávají ho.“

Přestože je v České republice spotřeba alkoholu na relativně vysoké úrovni, řadí se Češi mezi národy, které jsou dle vlastního vyjádření schopné odolávat vlivu alkoholu pouze průměrně. Po pěti vypitých sklenicích piva nebo sklenkách vína či tvrdého alkoholu by nad sebou udrželo sebekontrolu (neopilo se) jen 19% z nich. Naopak největší odolnost vůči alkoholu deklarovali Nizozemci, Poláci, Rusové, Turci, Portugalci a Belgičané. Po vypití pěti dávek alkoholu dokáže vzdorovat opilosti minimálně čtvrtina z nich. Zcela nejnižší odolnost vůči alkoholu pak deklarovali Švýcaři a Italové, z nichž by se po pěti dávkách alkoholu neopilo jen 7%.

## SPOTŘEBA VÍNA STÁLE ROSTE

U Čechů jednoznačně vyhrávají na oblibě bílá vína. První příčku si už několik let drží Rulandské šedé. Módní trendy v poslední době vynesly na výsluní růžové víno. Z červených vín si dlouhodobě udržuje velký zájem Frankovka a Modrý Portugal. Statistiky ukazují, že spotřeba vína každoročně stoupá. Abychom dosáhli evropského průměru, musel by každý vypít ještě o pět litrů vína za rok víc.

„Módní trendy ovlivňují oblečení, hudbu, způsoby trávení volného času, ale také pití vína. Češi jsou velmi stálí, co se týče pití bílého a červeného vína. Preferují bílá vína a v oblibě mají lehké ovocné chutě, které osvěží zvláště v létě,“ popisuje obchodní ředitel moravské vinařské společnosti Vinium Velké Pavlovice Tomáš Bina. Mezi spotřebiteli se upevňuje trend, kdy se odvracejí od těžkých alkoholických vín a dávají raději přednost lehkým vínům. To je také jeden z důvodů prosazení růžového vína.

Vedle oblíbeného Rulandského šedého spotřebitelé vyhledávají také Veltlínské zelené a Müller Thurgau. „Modrým hroznům se nejlépe daří v oblasti Velkopavlovicka. Jsou zde nejvhodnější klimatické podmínky, což se odráží ve vínu,“ vysvětluje Tomáš Bina. Od roku 1989 se spotřeba vína každoročně zvyšuje o několik procent. Sami vinaři se shodují, že o pití vína je mezi Čechy stále větší zájem. „Je to i tím, že víno má prokazatelné zdravotní účinky,“ říká Bina. Pokračující nárůst předpovídají moravští vinaři i v letošním roce.

(Commservis.com)

## NEJVÍCE SE OBÁVÁME O FINANCE, VZTAHY JSOU AŽ DRUHÉ

Negativní vlivy dlouhodobého užívání alkoholu s sebou přinášejí zničené zdraví, rozpadlá manželství či zruinované finanční rozpočty. Největší obavy v souvislosti s alkoholem celkově prokazují Italové a Řekové. „Čeští konzumenti alkoholu se vyznačují největšími obavami o svůj finanční rozpočet. Strach o svou

peněženku po požití alkoholu uvedlo 33 procent obyvatel,“ uvádí Pavol Frič. Teprve za financemi zůstávají obavy z narušení osobních vztahů (17%), strach o práci (19%) nebo zdraví (28%). Celkově se pak Češi dle míry obav z následků pití alkoholu řadí mezi evropský nadprůměr.

\* Studie GfK byla realizovaná v září 2008 na vzorku 933 respondentů z České republiky.

inzerce

# HLEDÁTE NOVÉ OBCHODNÍ KONTAKTY ?



Městský rozvojový fond Pardubice a.s.  
zve vystavovatele na největší východočeskou  
potravinářskou a gastro výstavu



# MODERNÍ GASTRONOMIE

22. - 24. září 2011

Vše pro hotely, restaurace, penziony, kavárny, cukrárny...

Každoročně více než 90 vystavovatelů z celé ČR

15 000 návštěvníků.

**ČEZ ARENA PARDUBICE** skvělé ceny pro vystavovatele!

www.arenapce.cz, www.mrfp.cz

Kontakt: p.Fikejšová 724 791 404



## Nový vedoucí Represent Flair Teamu CBA



Novým vedoucím „REPRESENT FLAIR TEAMU CBA“ se od srpna 2011 stal mistr ČR a vicemistr Evropy David Neumann, člen CBA, licenční lektor CBA.

Prezidium CBA věří, že jeho nominace přinese této skupině další rozvoj a další zvýšení prestiže. S novým lídrem bude nadále spolupracovat zástupce vedoucího týmu David Švábenský. Ondrovi Slapničkoví prezidium CBA děkuje za misi, kterou od založení Represent Flair Teamu CBA podnikl. CBA si váží jeho rozhodnutí v situaci, kdy ho pohltil na 100% vlastní rozvíjející se gastronomický business, předat vedení týmu svému kolegovi a kamarádovi.

Ondřej Slapnička bude nadále veden jako zakladatel Represent Flair Teamu CBA a bude se dále účastnit jako klíčový komisař Flair soutěží CBA.

Všem výše jmenovaným Prezidium CBA děkuje za dosavadní činnost a přeje mnoho úspěchů v budování „Flair Teamu CBA“.

Aleš Svojanovský  
prezident CBA



## Skotská whisky Highland Park byla uvedena do síně slávy

18ti letá skotská whisky Highland Park se dostala do síně slávy slavné publikace The Spirit Journal, který vytvořil uznávaný novinář F. Paul Pacult. Tento průvodce lihovinami byl založen roku 1991 a je široce uznáván jako nejdůvěryhodnější Newsletter na lihoviny, víno a pivo v Americe. Nepřijímá reklamy a jako takový nabízí nestranné hodnocení a hodnocení, které jsou považovány za zlatý standard v rámci alkoholických nápojů. „Highland Park jako jediná Scotch whisky dokázala dvakrát získat ocenění nejlepší Scotch whisky,“ okomentoval ocenění Gerry Tosh, vedoucí vzdělávání značky v Highland Park.

(Botticelli)

## První ročník soutěže o nejlepší ledová a slámová vína světa má své vítěze

Slavnostním vyhlášením cen pro nejlepší ledová vína se uzavřel první ročník mezinárodní soutěže ledových a slámových vín IceWine du Monde 2011. Hostitelem soutěže a řady doprovodných akcí nejen pro odbornou, ale i laickou veřejnost byl Lednicko – valtický areál, obec Lednice a město Valtice. Do soutěže bylo přihlášeno 83 vzorků ledových a slámových vín ze 41 vinařství z celého světa. Po jedné velké zlaté medaili dostali vinaři z Kanady a Chorvatska a dvě zůstaly v Česku, jmenovitě ve Vinařství Josef Valihrač.

První část soutěže se uskutečnila v pátek 2. září a druhé, závěrečné kolo proběhlo následující den v prostorách lednického zámku. Šestnácti profesionálním degustátorům z Francie, Rakouska, Slovenska a Česka předsedal generální ředitel Světové vinařské organizace (OIV) Federico Castellucci. Pozadu nezůstala ani ostatní tuzemská vinařství zabývající se produkcí těchto vín. Ta si rozdělila další zlaté a stříbrné medaile.



Pořadatelem soutěže byla Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism, odborným garantem projektu Státní zemědělská a potravinářská inspekce s podporou MMR ČR a MZ ČR, Jihomoravského kraje, Národního vinařského centra, Vinařského fondu ČR, starostů obce Lednice a města Valtice a Střední vinařské školy ve Valticích. Kompletní seznam všech držitelů ocenění za nejlepší ledová a slámová vína světa je k dispozici na: [www.icewine-du-monde.com](http://www.icewine-du-monde.com).

(CzechTourism)

## Restaurace na Manhattanu nabízí „hmyzí“ míchané nápoje

Na míchané nápoje pro otrlejší konzumenty alkoholu vsadila nová restaurace White&Church na newyorském Manhattanu. Koktejly „dochucuje“ různým hmyzem, ale třeba i červy a štíry. Kromě chuti nezvyklé ingredience tyto míchané nápoje obohacují i o proteiny, uvedl deník The Daily.

Fajnšmekři si například mohou dát koktejl Léto, jemuž prý cvrčci dávají oříškovou příchut. Štíři v Modrém sametu pak jemně křupají a sušené žížalky v nápoji nazvaném Proč ne? údajně chutí ze všeho nejvíce připomínají hlínu. Všechny nápoje jsou dílem Cristiny Biniové pocházející z italské Florencie. „Ano, jíst brouky je velmi podivné,“ říká její manžel a obchodní partner Matteo Bogleione. „Vložit je do úst vyžaduje překonat psychologickou bariéru. Ale když to uděláte, zjistíte, že vás to neporazí. Že to vlastně pěkně křupe. Trochu jako bramborový lupíněk,“ podotkl. Navíc některé druhy hmyzu podle něj mají stejně proteinů jako hovězí. Ke konzumaci je prý vhodných 1400 druhů.

## Doutníky a alkohol v prémiové kvalitě

Exkluzivní nabídku doutníků a potřebných propriet doplněnou výběrem z prémiových vín a destilátů prezentuje nový obchod Cigars & Wines by Mostex Praha v unikátní Pánské pasáži v centru Prahy.

Zkušený i „sváteční“ kuřáci doutníků v příjemném prostředí najdou vše potřebné – doutníky dovážené z Kuby, Dominikánské republiky, Hondurasu, Nicaragu, Kostariky, Argentiny, doutníkové příslušenství (zapalovače, pouzdra, ořezávače, nůžky a další náležitosti) z produkce světových výrobců a značek. Cenným osobním nebo firemním dárkem se mohou stát doutníky zhotovené „na míru“ podle individuálních přání klienta. Zkušený a erudovaný personál ochotně poradí s výběrem. Vytříbeným chutím a vkusu zákazníků Pánské pasáže – mužům s osobitým stylem preferujícím prvotřídní kvalitu – Cigars & Wines vychází vstříc i sortimentem

vzácných vín a destilátů. K mání jsou koňaky, rum z Kostariky stáří pět, osm a dvacet let i speciální whisky. Pánská pasáž s rozlohou více než 800 m<sup>2</sup> je přístupná z ulice Na Příkopě 23 a od Ovocného trhu 12.

(2media.cz)

