

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

leden-únor 2014



Ať žije kreativita!

Nová pravidla profesionálních
soutěží v míchání koktejlů

Miroslav Černík

Rozhovor o tom, proč musel
do pravidel přijít čerstvý vítr

Revoluce v profesionálních barmanských soutěžních pravidlech CBA

Česká barmanská asociace přichází letos s jednou obrovskou novinkou. Začaly platit zcela nová pravidla soutěží profesionálních barmanů, započítávaných do hodnocení o „Barmana roku“. Za soutěžní aktivity CBA je globálně odpovědný viceprezident asociace Miroslav Černík, který je zároveň duchovním otcem progresu a změn. Jaké je podle něj nové pojetí a filosofie soutěží profesionálních barmanů Professional Cocktail Competition?

TEXT: PETR HOLEČEK



S tížnosti na zastaralý systém oficiálních českých soutěží a příliš úzké mantinely jsou vyslyšeny. Pokud někteří přední barmani upozorňovali na to, že současná kritéria jsou zastaralá a nedávají prostor k realizaci, letošek pro ně musí být přelomový. Pravidla Professional Bartenders Competition byla do loňského roku příliš svázaná pravidly, poplatné světovým pravidlům vydaných IBA (Mezinárodní barmanskou asociací). „Neumožňovala plně rozvinout kreativitu a fantazii, která je českým barmanům tak vlastní. Vývoj barmanské scény šel u nás tak rychle, že se původní pravidla prostě přezila a vývoj a trend je dávno předstihl. Jako národ jsme velmi kreativní a rádi vymýšlíme a kombinujeme, jsme tvořiví. Proto došlo na výměnu pravidel, na revoluční změnu, při které dáme barmanům naprostou volnost,“ říká Svět barmanů Miroslav Černík, viceprezident CBA a dodává, že cílem je také více se vrátit do reálného světa barů a jejich fungování.

Komise nebude v zázemí

Jedná se o zcela nová pravidla pro kategorii Profesionál, která jsou platná pouze na území České republiky. Povolují činnosti dlouhodobě zakázané a nepřijatelné, například použití infuzovaných lihovin a maximálně vychází vstříc kreativité, fantazii a tvůrčím schopnostem jednotlivých barmanů. Zásadním způsobem se mění i hodnocení technické a profesní zdatnosti soutěžících, jeho schopnost komunikace s hostem (komisařem) a mění se i způsob posuzování kvality nápoje/receptury včetně úrovně kreativity. Ruší se jakostní komise v zázemí. Soutěžící bude komplexně hodnocen v technice, komunikaci i jakosti a kreativitě nápoje tříčlennou komisí přímo za barovým pultem. Komisař má tedy možnost ověřit

si znalosti barmana, může mu klást otázky, tak jako by byl host. To je důležitým momentem změny pravidel. Nebude to však barmany rušit, když na to během soutěží nebyli zvyklí?

„Barman musí umět skloubit přípravu nápoje s komunikací s hostem sedícím za barem, který má třeba všetečné otázky. Je to o přiblížení reálné situaci v baru a nikoliv vytvoření sterilního soutěžního prostředí,“ vysvětluje viceprezident.

Poprvé na Top gastru

„Dva roky jsme pravidla testovali v jakémsi mezistupni - v soutěži nazvané Creativ Bartenders Competition - abychom si ověřili, že je

naše filozofie správná a že nastal ten pravý čas na otočení kormidla tím správným směrem. Také jsme tím testovali reakci firem i diváků. Výsledek nás jednoznačně přesvědčil o nutnosti radikální a razantní změny v profesionálních pravidlech,“ říká Černík. Soutěž tedy umožní přinést nové výrobní postupy, zavést nové nevhodné suroviny, nové koření a podobně. „Nejbližší soutěží pod těmito pravidly se bude konat již 20. února na pražském Výstavišti v rámci veletrhu Top Gastro & Hotel pod názvem Czech Teatenders Matcha Cup a úkolem bude použití specifického japonského čaje Matcha,“ říká duchovní otec nových pravidel Miroslav Černík. A jak dlouho trvalo vymyslet tato pravidla? „Ono to v podstatě moc dlouho netrvalo, protože jsme ta pravidla cizelovali v té paralelní kreativní soutěži, takže když jsme se rozhodli přehodit výhybku na změnu směru, měli jsme pravidla prakticky po ruce a připravena. Při konfrontaci tohoto vývoje s našimi starými pravidly, bylo jasné, že se něco musí stát. A slovy českého klasika „Kdo chvíli stál, již stojí opodál...“, jsme otočili kormidlem,“ dodává. ●

Vybíráme detaily z nových pravidel

Celé znění pravidel najdete na www.cbanet.cz v záložce soutěže, pravidla.

- **Časový limit** na přípravu 4 porcí koktejlů včetně komunikace s porotou během soutěže je 12 minut. V případě překročení času následuje jednorázová bodová penalizace.
- **Kategorie** bude určena propozicemi, vybírat se bude s ohledem na sponzorské suroviny z těchto možností: a) Pre Dinner Cocktail (dry nebo medium), b) After Dinner Cocktail, c) Longdrink, d) Fancy Cocktail, e) Sparkling Cocktail
- **Komise** v počtu 3 členů - uznávaných profesionálních osobností je přítomna za barovým pultem a hodnotí práci soutěžících jak po technické a komunikativní stránce, tak na závěr i po stránce jakostní a kreativní.
- **Celkový obsah alkoholu** (alkoholických složek) nesmí přesáhnout 7cl v jedné porci nápoje. Musí obsahovat nejméně 2 alkoholické ingredience.



Kdo je Miroslav Černík

- narozen 14. 3. 1946
- **1961** učňovská škola Poděbrady a na její půdě první kontakt s barovým řemeslem. **Ten kdo ho nastartoval, byl v roce 1961 Berthold Harry Reimann, největší barmanská osobnost v té době u nás. U něho absolvoval první barmanský kurz a psal si první receptury**
- **1962-1966** hotelová škola Mariánské Lázně
- **1968-1974** steward u ČSA, létal po celém světě a nasával zvyky v jednotlivých kontinentech
- **1974-2001** pracoval v hotelu InterContinental Praha, prošel konkurzem na vytvoření týmu pro hotelový cocktail bar, byl na pozici barmana
- **1985-1986** několikakolový maraton v té době nejvýznamnější gastronomické soutěže Gastroprag, zvítězil v kategorii barman s nadčasovými recepturami, které by prý použil i dnes. Odvážně, na tu dobu revoluční kombinace např.:
 - Drink pražského rabína - česnek, skořice
 - Kiwi dělá divy - tehdy téměř neznámé kiwi
 - Pozdrav léta - čerstvý domácí meruňkový džem
 - Babiččina bezinka - domácí sirup z černého rybízu, zmrzlina, tonik
 - Zahradníkův rok - doma vyrobený celerový vývar, tomatová šťáva, zelenina
- **1987-1989** vítězství v Gastropragu otevřelo cestu ke dvouleté smlouvě v nočním „Charles baru“ ve Wiesbadenu do pozice šéfbarmana. Populární bar se skleněným pianem, centrum wiesbadenské společenské komunity. Obrovská škola, poznání nových surovin, koktejlových návyků - Němci hojně cestovali a ze svých dovolených si přiváželi nové chutě v podobě karibských, tropických koktejlů, většinou na bázi rumu, čerstvých ovocných šťáv, kokosu apod.
- z té doby pochází úzký kontakt s Bohumilem Pavlíčkem, nestorem našich barmanů, práce na založení českého barmanského profesního sdružení
- **od 1987** členem německé barmanské asociace DBU, přivážel informace a tipy, jak to nastartovat u nás
- **1989** návrat do hotelu InterContinental, ale už ne za bar, ale do pozic v řídicích funkcích
- dlouhodobě stáje v hotelových řetězcích v Londýně, Hamburku a Frankfurtu
- účast na soutěžích CBA a souběžně sleduje vývoj v CBA
- **1994** zavádí koncept a realizaci v té době naší nejvýznamnější barmanské soutěže Bacardi Martini Grand Prix s finálovým kolem v Pessione v několikiletém seriálu
- **1996** začíná série účastí na kongresech IBA, např. v Japonsku, Singapuru, Peking, Lisabonu a dalších
- **1997** úzká součinnost s Petrem Veselým na pořádání kongresu IBA v KVarech
- **2008** nastavení spolupráce se současným prezidentem CBA Alešem Svojanovským, pozice generální rozhodčí, dnes viceprezident CBA zodpovědný za soutěže
- **2013** obrovský úspěch CBA - velký podíl na přípravě a realizaci pořádání Kongresu IBA v Praze společně s mistrovstvím světa WCC 2013

Viceprezident CBA Miroslav Černík

„Není jiná cesta,

Co pro Vás znamená barmanské řemeslo?

Když si promítnu milníky v mém dosavadním životě, uvědomuji si, jak významně se na mně práce s koktejly podepsala. Už jenom to samotné nastartování, kdy jsem jako pikolík a učeň v poděbradské škole potkal takovou barmanskou osobnost jakou je Berthold Harry Reimann a v rámci školy jsem absolvoval můj první barmanský kurs. Dodnes mám sešit s popisem Reimannových koktejlů a také fotografii na památku. To se psal rok 1961 a jako by to předznamenalo moji další cestu a určilo mého koníčka. Od té doby jsem se s tím ztotožnil natolik, že mne to dodnes neopustilo.

Kdy jste stál prvně za barem?

Když se otevíral hotel Intercontinental v roce 1974, tak jsem se dostal do týmu významného Cocktail baru, kde jsem začal profesně zrát. Soutěží tenkrát moc nebylo, byl pouze Gastroprag, ale projít si jeho několikakolovým sitem až do finále nebylo vůbec jednoduché. Přesto jsem to podstoupil a barmanskou kategorii jsem vyhrál. Když si dnes promítnu, jaké drinky jsem tam tenkrát tvořil a s jakými recepturami jsem tam nastupoval, tak mi to připadá symbolické s tím, co dnes na naši barmanské scéně prosazují, tedy kreativitu, neotřetlost a fantazii. Vzpomínám, s jakou nedůvěrou byly moje nadčasové receptury tenkrát přijímány, ale jsem přesvědčen, že řada z nich by uspěla v níže popisované současné filosofii i dnes.

Ted' jste aktivně činný v rámci CBA, na čem aktuálně pracujete?

Zavádíme nová pravidla v profesionálních soutěžích a jsme si vědomi toho, že děláme velmi průkopnický čin. Poprvé v historii CBA zcela rušíme zažitá pravidla se zažitými zvyky a stereotypy a přinášíme nový produkt. Přicházíme s pravidly, které umožní vznik nových výrobních postupů, nových kombinací, nových chutí, zavedení nových nevhodných surovin, nového koření a tak dále. Cílem je také více se touto formou vrátit do reálného světa fungování koktejlůvých barů a dát možnost barmanům poměřit se mezi sebou na této úrovni.

FOTO: LENKA HATAŠOVÁ

chceme-li být stále lepší“

„Barmanské řemeslo je pro mě součástí celoživotní pouti. Dodnes mám sešit s popisem Reimannových koktejlů a také fotografii na památku. To se psal rok 1961 a jako by to předznamenalo moji další cestu a určilo mého koníčka,“ vzpomíná na svoje začátky Miroslav Černík, který má v CBA na starosti nová pravidla soutěží. Zajímavostí je, že tento barman tělem i duší je od roku 2002 majordomem residence amerického velvyslance v Praze.

TEXT: PETR HOLEČEK

Jaké jsou největší rozdíly mezi starými a novými pravidly?

Ten největší rozdíl je právě ve filosofii a novém pojetí. Dříve byla pravidla velmi poplatná pravidlům IBA (Mezinárodní barmanská asociace) a téměř 100% je kopírovala. Nikdo si nedal práci s jejich aplikací nebo s jejich úpravou či nastavením na naše podmínky, i když ta možnost existovala. Výhodou bylo, že existovala pouze jedna pravidla, a sice ta z IBA a kdo chtěl soutěžit, musel se podle nich řídit. Nevýhodou byla ta uniformita. Podle těchto pravidel se řídili a řídí barmani ve všech kontinentech, bez ohledu na místní podmínky nebo na lokální specifika. My jsme postupně tato IBA pravidla opouštěli a uvolňovali jsme je do té míry, že od letošního roku jsou na té profesionální úrovni zcela oproštěné od svazujících povinností, mantinelů, omezení a zábran. Hlavním mottem pro soutěžícího je dnes – přijď a vytvoř zajímavý a atraktivní cocktail, připravený v netypickém skle či poháru, způsobem, jaký si sám zvolíš a technikou, jakou sám uznáš za vhodné. Popustí uzdu své kreativitě a nech pracovat svou fantazii. Toto při původních pravidlech bylo absolutně vyloučeno. Soutěže budou i pro veřejnost více atraktivní a zajímavé a také v mnohém pohledu i poučné a inspirativní.

Přinese změna pravidel více prestiže a více barmanů do soutěže?

Více barmanů to v počátku zřejmě nepřinese, protože účast v takové soutěži není jednoduchá záležitost. Z těch, kteří doposud v této kategorii soutěžili, zřejmě někteří zpočátku budou vyčkávat, protože se budou obávat náročnosti soutěže a nebudou chtít jít s kůží na trh. Nebudou na tuto latku připraveni. Čekáme ale nárůst barmanů, kteří se doposud

“

Domnívám se, že jsme v tomto jedini ze 60 členských asociací IBA, kteří si ve své národní asociaci vyprofilovali takto výrazně uvolněná, ale kreativní a tvůrčí pravidla.

nechtěli soutěžit zúčastňovat právě z důvodů příliš velkých omezení a zkostnatělých pravidel. Vzhledem k tomu, že se jedná o více takových soutěží v průběhu celého roku, které se budou podobně jako v tenisovém Grand Prix a na konci roku vygenerují vítěze – nejlepšího barmana ČR s právem reprezentovat naši asociaci na mistrovství světa, očekávám velkou motivaci. S takto zvednutou výkonností lafkou v profesionálních barmanských soutěžích se musí zákonitě zvedat i lafka respektu a prestiže.

Jaký to bude mít dopad na juniorské kategorie?

Co se týká juniorů, u nich by se to mělo projevovat motivačně a inspirativně. Jejich pravidla a filosofie se také pro letošní rok mění, ale ne tak zásadním způsobem jako ta profesionální. U juniorů dáváme od letošního roku mnohem

větší důraz na technickou stránku, na precizní přípravu koktejlů než na jakost a chuť nápoje. Potlačujeme množství alkoholu a snižujeme počet porcí, které se musí vyrobit. Rádi bychom do budoucna připravili juniory lépe technicky vybavené a připravené vstoupit do profesionálního barmanského světa.

Od roku 2002 jste také majordomem v Petschkové vile, pražském sídle amerického velvyslance v Praze. Co tato práce obnáší?

Majordomus je osoba, která má zjednodušeně řečeno na starosti celkový chod určitého domu, v mém případě residence velvyslance. Záběr je široký. Zahrnuje jednak technický chod takového velkého objektu, který v sobě ukrývá 72 místností, a jednak zajišťuje společenskou stránku velvyslance, tedy pořádání aktivit snídání počinaje, přes obědy, večere, recepcce, rauty a koncerty konče. Kromě toho patří do povinností starat se o rodinu velvyslance, o jejich stravování, úklid, komornické práce a prostě být neustále nabližku a připraven k jakékoli asistenci.

Setkal jste se někdy jako majordomus s nějakým opravdu těžkým úkolem?

S neřešitelným úkolem jsem se nesešel, ale určitá komplikace je například, když je v rodině domácí zvíře, třeba pes nebo kočka. Těžký úkol byla třeba v případě stávajícího velvyslance transformace provozu na košer podmínky, tzn. vznik mléčné a masové kuchyně a zavedení přísných židovských pravidel. Toto byl zajímavý premiérový okamžik v historii residence, která se jakoby vracela ke svým kořenům, protože původní majitel Petschek byl také židovského vyznání.

Neláká vás namíchat velvyslanci Normanu Eisenovi nějaký drink? Ví o vašem velkém koníčku?

On o mém koníčku ví a rád se o něm se mnou baví, zejména když se koná nějaká velká akce u nás nebo ve světě, např. kongres IBA a já se jí musím zúčastnit. Nejlepší drink pro něho je čistá pramenitá voda.

Nová pravidla si tedy vyzkoušíte natvrdo v únoru na Výstavišti. Co když se neosvědčí?

To si nemyslím. Je to natolik odzkoušené a připravené, že to musí fungovat. Každý, komu na tomhle řemesle záleží, musí uznat, že není jiná cesta, chceme-li být stále lepší a držet krok se současným vývojem. ●

Soutěž mladých barmanů je za námi

Již šestým rokem se 22. února konala v Žatci soutěž mladých barmanů Žatecký pivo Cup, která byla současně první soutěží kalendáře CBA 2014. V letošním roce byla nově rozšířena o atraktivní soutěž baristů Mistr kávy v kategoriích junior i profi. Soutěže barmanů se zúčastnilo celkem 42 soutěžících. Všichni připravovali míchané nápoje v kategorii fancy cocktail. Povinnou složkou míchaného nápoje byla jedna z variant piva z Žateckého pivovaru. Soutěžícím byly k dis-

pozici také sirupy značky Monin a nealkoholické ochucené nápoje značky Coca-Cola.

V kategorii Junior Cocktail Competition vyhrál Petr Podařil (SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec), v kategorii Junior Flair Competition Martin Masař (SOŠ Fortika), v kategorii Professional Flair Competition Václav Abraham Václav, v kategorii Mistr kávy CBA junior Iva Oliveriusová (Vincenze Priessnitz Jeseník) a v kategorii Mistr kávy CBA profi Adam Troubil.



Soutěž v nastavení mlýnku

Samostatný školicí blok pro komisaře juniorských i profesionálních soutěží Mistr kávy vedl v Brně Tomáš Zahradil, vedoucí sekce baristů CBA. I zde proběhlo zaškolení na nová pravidla soutěže Mistr kávy s důrazem na dynamiku soutěžního výkonu a divácky atraktivnější pracovní postupy. Do baristické soutěže je nově vložena soutěž správného nastavení mlýnku. Tato důležitá znalost vede k ekonomičtějšímu hospodaření a lepšímu výsledku při výrobě kávy. Zajímavou novinkou je také elektronické vážení při tempování (pěchování) kávy v páce. Junioři budou nově vedle espresa a cappuccina připravovat i soutěžní míšený nápoj z kávy. Počet hodnotitelů, komisařů byl pro soutěže snížen z 10 na 6 osob.

CBA školila své komisaře



V Brně se počátkem února sjelo téměř 45 členů CBA, aby se zúčastnili školení pro hodnotitele odborných barmaných a baristických soutěží. Školení komisařů se ujal viceprezident CBA Miroslav Černík společně s generálními komisaři Jiřím Bartoněm a Radkem Poláčkem. V úvodu informovali účastníky o změnách v pravidlech pro mladé juniorské barmany, kdy dochází ke snížení počtu porcí vyráběných soutěžních nápojů

a tím i snížení počtu hodnotících jakostních komisařů.

V jakostní části byla přednáška zaměřena na vhodné a méně vhodné dekorace a ozdoby koktejlů, jejich nápad a preciznost provedení, čerstvost, čistotu a kreativitu. V praktické části byly testovány chutě komisařů CBA na základní chuťové vjemy a test základních vůní. Zajímavou kapitolou bylo rozebrání ginu na čichové surovinové prvotní.

NAMÍCHEJTE SI

Pro ty, kteří by chtěli vyzkoušet koktejl s pivem, můžeme nabídnout recepturu juniorského vítěze barmanství Petra Podařila z Žatce.

ŽATECKÝ JAHODOVÝ MROŽ



Složení:

- 2cl Bacardi superior
- 1cl Chambord
- 1cl Monin ostružina
- 1cl Monin jasmín
- 4cl Cappy jahodový džus
- 3ks jahod
- prodloužit pivem „Žatecká Baronka“

Ozdoba: jahoda, pomeranč, chilli vlasy

Způsob výroby: šejkr

Plán akcí České barmanské asociace

DIÁŘ

DATUM	AKCE	KATEGORIE
12. února 2014	Kroměřížská koktejllová soutěž 2014	JCC, JFC, JMK, PMK
20. února 2014	Czech Teatenders Matcha Cup - Top Gastro&Hotel 2014	PCC
21. února 2014	Amundsen Vodka Bartenders Junior Cup - Top Gastro&Hotel 2014	JCC
22. února 2014	Mistr Kávy - Top Gastro&Hotel 2014	JMK, PMK
23. února 2014	Bacardi Flair Cup 2014 - Top Gastro&Hotel 2014	JFC, PFC
26. února 2014	Ahol Cup	JCC, JMK, PMK
12. března 2014	O pohár náměstkyně hejtmanky moravskoslezského kraje	JCC, JMK, PMK
17.-18. března 2014	Bacardi Martini Cup	JCC
27. března 2014	Amundsen Cup Prostějov	JCC, JMK, PMK
11.-13. dubna 2014	Konference České barmanské asociace 2014	

Prezentace firmy PPM-WATER SERVICE s.r.o.

Chuť kávy ovlivňuje kvalita vody

Kvalita vody ovlivňuje chuť kávy. Jak? Tvrdá vápenatá voda v bojleru drahého nablýskaného espresso kávovaru dokáže nadělat paseku, která může přijít velmi draze. Prevence těchto problémů je levnější než oprava. Nejlepší variantou jsou jednorázové filtrační patrony obsahující změkčovací pryskyřici, uhlíkový a mechanický filtr.

Voda a káva

Tvrdá vápenatá voda v bojleru Vašeho drahého nablýskaného espresso kávovaru dokáže nadělat paseku, která vás může přijít velmi draze. Prevence těchto problémů je levnější než oprava. Kvalita vody ovlivňuje také chuť kávy. Jak? Samotná filtrovaná káva obsahuje pouhou pouhých 1,5% rozpustných kávových látek. Hutnější a silnější espresso až 10%. Vše ostatní, tedy 98,5% resp. 90%, je čistá voda. Na její chuti tedy dost záleží.

Lepší voda s filtrem

Ne každý restaurátér má to štěstí, že mu do podniku proudí čistá voda.

Realita je jiná. Obvykle se u vody potýkáme s několika hlavními problémy: příliš vysoká tvrdost, pachutí chlóru, nepříjemný zápach a příliš vysoké množství rozpustných látek (tzv. TDS – total dissolved solids).

Tvrdost. Co to pro nás znamená?

V bojleru je provozní teplota 120 °C, dochází k velkému průtoku vody a tak existuje velká pravděpodobnost pro usazování vodního kamene. Pokud bojler pravidelně neodvápňujeme, dojde k ucpaní trysek, vyhoření topného tělesa a poruše. Nejlepší variantou jsou jednorázové filtrační patrony obsahující změkčovací pryskyřici, uhlíkový

a mechanický filtr. Jejich předností je především jednoduchá instalace a bezúdržbový chod. Filtrační patrony plní nejen funkci změkčování, ale navíc se díky bloku aktivního uhlíku starají o eliminaci nechtěných pachů a všudypřítomného chlóru, který se používá pro dezinfekci vody. Nejpoužívanější typy disponují obvykle kapacitou 4000-5000 l vody, což odpovídá zhruba 6ti měsíčnímu provozu espresso kávovaru ve středně velké kavárně.

Reverzní osmóza - nejlepší varianta

Skvělou možností snížení vysokého TDS je systém reverzní osmózy. Vstupní voda je tlakem filtrována

skrze speciální membránu, která propouští pouze molekuly vody. Všechny ostatní rozpustné i nerozpustné látky se membránou zachytí a putují do odpadu. Hlavní výhodou systému je možnost nastavení kvality výstupní vody dle Vašich požadavků, např. pokud používáte velmi světle praženou kávu, můžete zvolit nízké TDS vody, tím pádem podpoříte snadnější extrakci rozpustných látek.

Po mnoha testech jsme dospěli k závěru, že ideální je káva připravená z vody TDS = 100-200 ppm. Má výraznější a bohatší aroma, ovocnější a sladší tóny v chuti. Vyšší TDS naopak způsobuje zemité, kořenité a dřevité tóny, které jsou většinou v kávě považovány za negativní. Volbě správného typu filtračního zařízení by měl předcházet profesionální rozbor, ujasnění si vlastních požadavků a následná konzultace s dodavatelem kávových technologií a filtrů. -PR-

PPM-WATER SERVICE
3M Autorizovaný distributor s.r.o.



3M FILTRAČNÍ SYSTÉMY S REVERZNÍ OSMÓZOU:



KONTAKTY
PPM-WATER SERVICE s.r.o.
Kloknerova 1
(budova Medicentrum, 1. patro)
148 00 Praha 4 - Horní Rožtyly
Tel.: (+420) 272 932 248
Gsm: (+420) 602 323 837
E-mail: cuno@cuno.cz

- nejlepší chuť a kvalita kávy
- minimální náklady na servis
- stálá kvalita vody bez chlóru
- maximální ochrana zařízení
- žádný vodní kámen
- vysoká produkce a kapacita

www.cuno.cz

Rozhovor s vycházející barmanskou hvězdou

Tomáš Mucha: Koktejl je umělecké dílo!

Mladý barman je doslova hvězdou Soukromé střední školy gastronomie. Jen loni posbíral medaile v soutěžích Barman roku ČR Coca-Cola 2012 v kategorii junior, v Amundsen cupu, Bacardu Martini Cupu, Ahol Cupu. Jak to dělá?

„Můj největší úspěch je práce v jednom z deseti nejlepších hotelových barů světa Black Angels na Staroměstském náměstí. Tam bych se chtěl vypracovat z barbeka na barmana,“ říká Světu barmanů osmnáctiletý Tomáš Mucha.

TEXT: PETR HOLEČEK



Tomáš Mucha

Žije v Praze, hlavně prý v té noční. Bude rád, když skončí školu maturitou, není podle svých slov studijní tip. Jeho největší úspěch je práce v jednom z deseti nejlepších hotelových barů světa Black Angels na Staroměstském náměstí. Tam bych se chtěl vypracovat z barbeka na barmana a třeba jednou obohatit nápojový lístek i vlastním originálním drinkem.

Co je vaším receptem na úspěch?

No, nepřehánějte to s tím chválením! Na tolika soutěžích jsem fakt byl? A když když už hovoříte o hvězdě školy, bylo by dobré zeptat se hlavně našich profesorů. Obávám se, že mnoho z nich by v souvislosti se mnou užilo zcela jiná slova než hvězda. Škola mě sice baví, ale učení už méně. A je to na mých výsledcích vidět. A jak se mi daří v soutěžích? Jako vždy v životě to musí člověka hlavně bavit. Je to jedna velká sranda, show a zábava. Když se podaří nějaký koktejl, popřípadě show, je to jako umělecké dílo a navíc oproti němu je k sežráním – tedy pardon k vypití.

Kdy a kde jste zjistil, že budete barmanem?

Jsem poměrně nedávno plnoletý, ale cítím se furt tak na pět. Jako každý kluk jsem chtěl být nejdřív popelářem a poté vojákem. Dokonce jsme se hlásili na vojenskou školu, ale toho roku nebrali, aspoň tedy ne mě. Rodiče ze mě chtěli mít něco užitečného, tak mně doporučili gastronomickou školu. Asi si mysleli, že jim doma budu vařit. No a pak už to šlo tak nějak samo.

Kdo je vaším vzorem, kdo vás učí míchat drinky?

Přes mé nevalné výsledky v učení jsem vždy cítil podporu školy. V začátcích mně pomáhala paní profesorka Švédová. Později jsem poznal pár skvělých lidí mezi barmany, třeba mého kamaráda Pavla Kubíka, který pracuje v Black Angels.

Jak podle vás vypadá ideální drink?

Dobrý drink by měl nějak vypadat, ale hlavně musí chutnat. I sebehezčí blaf zůstává jen blafem.

Jaká je úroveň českých barmanů, chtěl byste něco ve své branži změnit?

Pár zemí, dokonce i kontinentů jsem už procestoval a můžu říct, že u nás nejsou barmani žádní outsideři. Ale platí zde to, co určitě v celém světě. Dobrý drink chce dobrý nápad a též dobré suroviny. Pokud chce někdo vožulit koktejl, pozná se to hned a to kdekoli na světě. A ať se nám to líbí nebo ne, i barmanství potřebuje trochu teorie a mixologie je exaktní věda, kterou by měl každý barman alespoň zdálky zhlédnout.

Znáte nějaké legendy pražských barů?

Ačkoli není historie zrovna mojí silnou stránkou, překvapilo mě, jak je historie barů v Praze zajímavá.

Jak na vaší škole vypadá předmět míchání koktejlů?

Moje Soukromá střední škola gastronomie spíše než vnucuje, nabízí. Ve škole je vybavený modelový bar, kde si každý zájemce může nejen v době vyučování, ale zejména odpoledne míchání zkusit. Záleží jen na něm, zda toho využije.

Kdyby vás chtěl nějaký bar zaměstnat, co by bylo vaší největší motivací říci ano?

Musím se přiznat, že jsem si již tuto otázku pokládal. Když jsem se po pražských barech rozhlížel, dostal jsem pověstnou neodmítnutelnou nabídku pracovat v opravdové špičce: v baru Black Angels. Našel jsem zde nejen krásné prostředí, ale i dobré kamarády a vzory.

Které bary v České republice jsou podle vás nejlepší?

No, samozřejmě, že si myslím, že ten můj. Ale skvělé jsou také Tretter's, Hemingway, Bugsy's. To jsou samozřejmě ty neprofláklejší, ale znám i plno malých barů, kde jsou perfektní lidi se skvělými drinky. ●