

**SVĚT**

# BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

duben-květen 2014



***Práce s čajem je umění!***

Teatender CBA Jiří Boháč

## Výsledky konference České barmanské asociace v hotelu Frymburk Nejlepší barmani dostali ceny



Hotel Frymburk se o víkendu 11. až 13. dubna 2014 proměnil v základnu nejlepších českých barmanů. Proběhla tady konference České barmanské asociace. Rozdávaly se ceny BARMAN ROKU CBA 2013 v kategoriích profi classic a profi flair. A cenu dostal i nejlepší barista. Generálním partnerem byla společnost Bohemia Sekt.

TEXT: CBA

V pátek jsme odstartovali nominačním kolem Mattoni Grand Drink 2014, kterého se zúčastnilo 15 barmanů, členů CBA. Vítězem se stal Milan Zaleš a bude Českou barmanskou asociaci reprezentovat na 4. ročníku IBA World Championship in mixing non-alcoholic mineral water cocktails, který proběhne 21. až 22. června 2014 v Praze, říká Aleš Svojanovský, prezident CBA, který za uspořádání konference sklídl pochvalné reakce.

### The Best Bartenders

Sobotní odpoledne bylo ve znamení exhibičního vystoupení 15 barmanů a 5 baristů, kteří byli nominováni prezidentem CBA do soutěže BOHEMIA SEKT COCKTAIL COMPETITION GRAND PRIX CBA 2014 – THE BEST BARTENDERS. Soutěžící baristé měli za úkol připravit 4 porce volného nápoje s použitím alkoholické složky z portfolia partnerů Stock Plzeň Božkov, Brown-Forman CZ&SK Republics, Bartida, Rudolf Jelínek nebo Rémy Cointreau. Absolutním vítězem

soutěže v kategorii baristů se stal Michal Nováček, který převzal pohár a obdržel šek od prezidenta CBA v hodnotě tisíc euro. Stejně ceny dostal i vítěz kategorie barmanů Milan Červenka.

### Mistři Mriglod a Abrahám

Byly rozdány poháry BARMAN ROKU CBA 2013, v kategoriích classic/flair a junior/profi, poháry Coca-Cola, Monin, Fabbri, Red Bull, Bohemia Sekt, Stock a zvláštní ceny Mattoni.

### Čajové novinky

Novinkou byl SVĚT ČAJE, kde se představila nová sekce CBA CZECH TEATENDERS pod vedením Jiřího Boháče. Novinky ze světa čaje, ale i míchané nápoje jsme mohli ochutnat od partnerů CT CBA Dilmah, Coccole, Premier's, Oxalis, Matcha Tea.

Vítězové pohárů barmanů BARMAN ROKU CBA 2013 profi classic Milan Mriglod a profi flair Václav Abrahám získali postup na mistrovství světa barmanů WCC 2014 v Kapském Městě.

Vítěz poháru baristů MISTR KÁVY CBA 2013 PROFI Roman Pospíchal získal šek v hodnotě 5000 korun od značky Tatra společnosti Mlékárna Hlinsko. Cenu ZA GASTRONOMICKOU OSOBNOST v rámci sobotního galavečera převzala zakladatelka Šejkr klubu Miloslava Kelbllová. ●

### Děkujeme všem!

Konferenci se účastnilo více než 600 akreditovaných účastníků z řad CBA, zástupců partnerů CBA a odborné veřejnosti. Česká barmanská asociace děkuje všem partnerům akce za spolupráci. Všem návštěvníkům vyjadřuje díky za enormní zájem o akci a aktivní účast.

FOTO: CBA, SVĚT HŠG



## Konference CBA v obrazech



1. V pátek jsme odstartovali nominačním kolem Mattoni Grand Drink 2014, jíž se zúčastnilo 15 barmanů, členů CBA. Na snímku je Gabriela Jonáková.

2. Vítěz poháru barmanů BARMAN ROKU CBA 2013 v kategoriích profi classic Milan Mriglod. Získal postup na mistrovství světa barmanů WCC 2014 v Kapském Městě.

3. Vítězem soutěže Mattoni Grand Drink 2014 se stal Milan Zaleš a bude Českou barmanskou asociaci reprezentovat na 4. ročníku IBA World Championship. Na snímku s prezidentem CBA Alešem Svojanovským.

4. Cenu GRAND PRIX CBA 2014 – THE BEST BARTENDERS v kategorii barmanů získal Milan Červenka. Převzal pohár a šek od prezidenta CBA v hodnotě tisíc euro.

5. Vítězové poháru baristů MISTR KÁVY CBA 2013 PROFI. Zcela uprostřed Roman Pospíchal, který získal první místo a šek v hodnotě 5000 korun od Mlékárny Hlinsko.

**Vedoucí sekce Czech Teatenders CBA Jiří Boháč**

# Za barový pult patří i čaj

Průkopník nové gastronomické odbornosti „teatender“, která postupně roste na úroveň sommeliérů, barmanů a baristů. „Dávám čajovému setkání nový náboj a přístup k čaji temperament. Práci s čajem chápu jako umění. Opírám se o tradiční čajové kultury, avšak čaj prezentuji v moderním stylu,“ říká Jiří Boháč, který je jediným certifikovaným lektorem vzdělávání o čaji v Česku při České barmanské asociaci.

TEXT: PETR HOLEČEK

**Servírování kvalitního čaje zažívá jakousi renesanci, cítíte to také tak? Kde se vzala poptávka hostů po čaji?**

Určité obrození kultura čaje zažívá. Na zvyšující se poptávku hostů po čaji se dá dívat hned z několika úhlů. Jeden z nich je celková renesance gastronomie. Samozřejmě to ještě potrvá, než se plošně dostaneme na světovou úroveň, ale jižte proudy a tendence jsou již u nás patrné a jsou velkým přívalem inspirace. A v tomto proudu pluje i čaj. Myslím hlavně trend zdravého a vědomějšího způsobu života a stravování. Čaj zde zastupuje po staletí významný post šetrného rádece, pomocníka i přítele v nouzi. Druhým výrazným faktorem je vyšší životní úroveň a s ní přicházející obliba v gurmánských dobrodružstvích. Hosté hledají zážitky a rádi objevují nové chutě, kombinace, ale i celé příběhy. Opět je zde čaj, který je ve všem jmenovaném nevyčerpatelný. Do třetice je třeba jmenovat souvislou práci nadšenců pro čaj působících v ČR, kteří od revoluce vychovávají český národ v pití čaje. Za dvacet let ovlivnili nemalou skupinu lidí, kteří jsou dnes již dospělými jedinci, žijícími jiné standardy, ale jak se říká: staré lásky se nezapomínají.

**Patří umění správně servírovat čaj k základním dovednostem barmana?**

Z mého pohledu ano. V práci barmana se snoubí um technické dovednosti, um komunikace s lidmi, um znalosti surovin. A je-li barman obdařen, pak i umělecký um, který celému jeho projevu dává kreativitu a jedinečnost.

**Otázkou je - co je správně servírovaný čaj?**

Podíváme-li se do historie popíjení čaje, pak pochopíme, že kultivaci čajové kultury vznikl způsob optimálního luhoování čajových lístků tak, aby výsledný nápoj chutnal co nejlépe.

Pokud umíme dobře připravit čaj, pak je jeho servírování právě tou kreativní částí našeho sdělení zákazníkovi. Jelikož si řada barmanů potrpí na originalitu a neustálou invenci svého projevu, věřím, že u způsobu servírování čaje mohou najít veliké využití.

**Jak konkrétně jej správně uvařit?**

V první řadě by se měla přenést příprava čaje za barový pult. Ať už se bavíme o baru či restauraci. Nemyslím teď přípravu nádobí a surovin, jak je tomu doposud, ale hlavně samotná příprava nálevu. Pokud nechci za barem čaj přímo luhoovat, musím být schopen dopravit hostu na stůl nádobí a vodu v takových podmínkách, aby si alespoň sám mohl dobrý čaj připravit. Například u černého čaje je to téměř nemožné. Tento způsob udělej si sám v podstatě hází možnost vychutnat si dobrý čaj do autu. Jsem pro, aby čaj připravovala obsluha. Často si představuji, že sedím v restauraci, objedná si třeba nějaký dobrý darjeeling po dobrém jídle a číšník ke mně přistoupí zprava a do vyhrátého šálku mi elegantně nalije měděně zbarvený nálev čaje. Povi mi něco o původu sběru, a proč volil právě tuto kombinaci čaje a jídla. To stejné bývá mou představou kdekoli jinde. V kavárně nebo baru. Vždyť nemusíme mít všichni stejnou nabídku zelený-černý-ovocný. Podnik může mít třeba jen tři čaje, které umí dobře připravit a z mého pohledu má vyhráno.

**Jaké druhy čaje jsou dnes trendy? Které doporučujete nabízet hostům?**

Díky přímým dovozcům čaje z čajových zahrad jsou dnes nejvíce trendy čerstvé čaje. Je to pochopitelné, neboť s čerstvostí přichází k zákazníkovi kvalita a nejvyšší bohatost vůni a chuti. Velkou oblibu si získává též samotný příběh čaje. Myslím tím veškeré informace o původu,



## Jiří Boháč

Už jako dítě chtěl být kuchařem na pirátské lodi. Ke svému řemeslu se dostal postupným přibližováním se k baru, až si za něj stoupl. Během studií na vysoké škole si navykl popíjet čaj. Vždy byl rád hostitelem, to ho bavilo natolik, že opustil technickou univerzitu a šel pracovat do čajovny. Stal se prvním freelancerem s čajem v Česku nabízejícím služby čajového cateringu. V roce 2009 vytvořil Čajový bar pro festival Colours of Ostrava, následně jeho služby rozvinul. S CBA spolupracuje od roku 2012. Má certifikaci teatender kurzů platnou po celém světě v rámci IBA.

FOTO: ARCHIV JIŘIHO BOHÁČE, ADAM HLEDÍK



místa pěstování, období sklizně. Rekl bych, že je to obdobné jako u nápojových kolegů. Málokdy sáhneme po krabicovém víně neznámého obsahu, raději skrze láhev poznáme charakteristický přístup konkrétního vinařství, jedinečnost ročníku a tak dále. I takovouto úroveň čaj nabízí a to je dobře.

**Na veletrhu Top Gastro probíhala soutěž v míchání čajových drinků - jsou mezi hosty oblíbené?**

Míchání koktejlů z čaje je jedním z nástrojů osvěty. Když jsem se svým projektem Čajový bar začínal s mícháním čajových koktejlů, hosté byli překvapení, naprosto konsternováni z možnosti užít čaj tímto způsobem. Jakýsi vžitý stereotyp, že čaj je dobrý, když jsem nemocný, nachlazený či jinak disbalancovaný, najednou dostal na frak. Ano, čaj můžeme pít, i když jsme zdraví, můžeme jej pít ráno, v poledne i večer. Za tepla i za studena. Kdekoliv a jakkoliv. Nemusím u toho ani klečet, ani mlčet, ani nic jiného. Jde jen o nás a o čaj.

A to otevřelo brány kreacím a spoustě spokojeným zákazníkům. Soutěž na veletrhu ukázala, že práce s čajem je snadná a za barový pult patří.

**V minulosti se mluvilo o čajových skriptech pro studenty, jak to s nimi vypadá?**

Samozřejmě je vzdělávat nejen zavedené profesionály, ale především dorost, tedy studenty hotelových a jiných gastronomických škol. O čaji se v rámci nápojové kultury učí málo a to především teoreticky. Studenti jistě přivítají čerstvý závan novinek a trendů v práci s čajem a vodítkem, jak se tomuto umění věnovat. Vývoj skript byl značně zpomalen potřebou upevnit a zformovat sekci Czech Teatenders, tedy čajovou sekci CBA. Stanovením cílů a vizí a taky vytvářením týmu, který se do osvěty zapojí. Základní Teatender kurz a skriptu se, věřím, objeví už letos a zapojí se do výuky.

**Jaká je čajová vzdělanost českých barmanů, třeba i ve srovnání se světem?**

Zatím se setkávám spíše se základním povědomím o čaji. Jsem však přesvědčen, že s čajovým zázěmím, které se u nás nabízí, budeme brzy patřit mezi největší odborníky v práci s čajem za barovým pultem. Vždyť rozkvět čajové kultury u nás je považován za fenomenální v rámci západního světa a přitahuje stále více pozornosti mezi pěstiteli a dovozci.

**Umíte nějaké čajové obřady? Jak třeba vypadají? Dají se v Česku někde zažít?**

Umět čajový obřad se nedá. Je to stejné jako s hudbou. Staří Řekové rozdělovali umělce mezi múziku a techniku. Jedni dokázali rozproudit vír emocí tak silný, že s nimi tancovaly múzy. Druzí jen ovládali, zato dokonale, technickou stránku věci. A tak je tomu i u čajových obřadů. Můžete se u nás setkat s ukázkou tradičních čínských, korejských, japonských obřadů, ale někdy si vaše srdce získá třeba jen upřímně připravený český hrnek s dobrým čajem. ●

# Za vším hledej ženu. I za pivem

Nataša Rousková, jedna z mála žen v našem pivovarnictví. Dáma, která si pravidelně odnáší medaile z nejrůznějších pivních soutěží v ČR i v cizině. Nahlédneme nyní prostřednictvím krátkého rozhovoru pod pokličku úspěchu piv Zubr.

TEXT: ZBYNĚK VAŠÍČEK

**U Pálavských jezer jsem se před lety setkal s míchaným nápojem Ropák - do pivního půllitru nalili půl dečky rumu, malé pivo Zubr a dolili kolou. Znáte tento oblíbený drink na Mušově? Případně máte nějaký vlastní recept s užitím některého z přerovských piv?**

Ne, o tom slyším poprvé, zřejmě jde opravdu o místní lidovou tvorivost. Já osobně si vychutnávám pivo samotné, bez tvrdého alkoholu, takže žádný recept k doporučení nemám. Co se týče pivních mixů, pivovar Zubr uvedl v minulých letech na trh dva míchané nápoje z piva a to Zubr Yuzu a limeta a Zubr Cider mix. Oba jsou k dostání jak v čepované podobě, tak i v plechovce.

**Uspěla jste v oboru, který tradičně bývá vnímán jako čistě mužská záležitost. Čím si vysvětlujete malé procentuální zastoupení žen na vedoucích místech v pivovarské branži?**

Ženy přece mohly a můžou samy rozhodnout, jakému oboru se chtějí věnovat a kolik úsilí své práci chtějí věnovat. Nemůžu mluvit za ostatní kolegyně a spolužačky, které se mnou studovaly pivovarnictví na VŠCHT v Praze, proč u této profese nezůstaly. Potřebujete nejenom odborné vzdělání, ale i vztah k pivovarnickému řemeslu, aby vás práce těšila a přinášela vám radost a uspokojení.

**Před patnácti lety jste byla jediná žena-sládek v České republice, nyní už je vás více. Víte o sobě navzájem, máte příležitost se občas setkat?**

Ano, pravidelně se setkáváme na různých pivovarských seminářích, konferencích a jiných odborných akcích. Musím ale říct, že společnost není rozdělena na mužskou a ženskou část. Bavíme se všichni společně. S některými kolegyněmi se ale znám už léta a náš vztah není jen pracovní, ale i přátelský.

**Jaká piva vám chutnala v době vašich osmnáctin? Jak se dále vyvíjely vaše pivní preference?**

Musím přiznat, že jednoznačně preferuji pivo Zubr. Už mé pivní začátky jsou spojeny s touto značkou, s tímto pivovarem. Jsem přece Přerovačka. Jako sládek pivovaru přesně vím, jak a z čeho se naše pivo vyrábí a jsem na to patřičně hrdá. Poctivá práce, kvalitní suroviny a úzkostlivá čistota. Jsem ráda, že pracuji v pivovaru, kde

se dodržuje tradiční výrobní postup piva českého typu. Nemusím dělat žádné kompromisy. Ráda ochutnávám i piva z našich sesterských pivovarů z Litovle a z Holby. Pochopitelně mě zajímá i konkurence, kterou pravidelně degustuji.

**Jak vidíte trend z poslední doby, kdy se stále častěji hovoří o snoubení piva a jídla? Máte nějaké své pivní recepty?**

Myslím, že určitá jídla a pochoutky si s pivem vysloveně rozumí. Vždyť naše kuchyně si přímo říká o to, zapít ji dobrým pivem. Pro mě jsou to spojené nádoby. Pivo má navíc benefit v tom, že se při něm krásně sedí s kamarády a klábosí,



relaxuje a dělá pohoda. Recepty z piva jsou zase jiná kapitola. Několik skutečně dobrých mám, u nás doma je nejoblíbenější králík na pivo.

**Jak moc preferujete při vaření piva regionální suroviny - moravské ječmenné a jiné slady a dále chmel z tršické oblasti, který se přece jen pro určité druhy piv nehodí? A co říkáte na BIOpiva?**

Pivovar Zubr používá převážně regionální suroviny. Ječmeny z Moravy dávají, díky svým parametrům a půdním podmínkám, jedny z nejkvalitnějších sladů v České republice. Používáme chmel i z tršické oblasti, jedná se o odrůdu

## Nataša Rousková

Narodila se 13. prosince 1960 v Přerově, vystudovala zdejší gymnázium a následně Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze, katedru kvasné chemie a bioinženýrství. Součástí této katedry bylo a stále je pivovarnictví. Po ukončení studia byla zaměstnána jako technolog v Severomoravských pivovaru v Přerově. Po mateřské dovolené přešla přímo do pivovaru Zubr (pivovarská skupina PMS a.s.), kde začala nejprve pracovat jako podsládek a od ledna 1998 jako sládek.



Poloraný žatecký červeňák, které se mimochodem na Moravě velmi dobře daří. Tato odrůda typicky českého chmele dává pivu krásné chmelové aroma, které těžko hledáte v zahraničních chmelech. Proto je tento chmel považován za nejkvalitnější a tedy i nejdražší chmel na světě. Díky tovačovskému jezeru má pivovar Zubr k dispozici velmi kvalitní pitnou vodu, která splňuje přísné parametry kojenecké vody. Všechny námi používané suroviny jsou pod přísnou kvalitativní kontrolou. Tak se ptám: Proč BIO pivo?

**Co se vám vybaví pod označením europivo? Jde o fantóma, o němž mnozí z pivní branže tvrdí, že je to jen chiméra a nic takového neexistuje, nebo jsou ho hektolitry v obchodech a na paletách ve skladech?**

Pojem europivo vznikl na základě konkrétních senzoričkových a kvalitativních parametrů piva, které se zásadně odlišuje od charakteru piva českého typu. Jak chutí, tak výrobním postupem nebo použitými surovinami. Tato piva se většinou vyrábí v zemích, které nemají takové historické tradice a vztah k pivovarnictví a k pivu vůbec. Českému pivaři, který je v dobrém slova smyslu rozmazlený českou klasikou, toto pivo moc nechutná.

**Jak hodnotíte po dvou letech od uvedení Zubr Yuzu a limeta - svažené pivo, které se předloni objevilo na přerovských trzích?**

Zubr Yuzu a limeta byl naším prvním produktem z oblasti radlerů. Horká varianta byla původně

**Je pro nás velkým zadostiučiněním, že se v nezávislých odborných hodnoceních umísťujeme na předních příčkách.**

zamýšlena jen jako zpestření pro zimní konzumaci. Ohlas na ní však byl velmi pozitivní.

**Jakou teplotu doporučujete pro podávání svých piv? Trváte i na předchlazení pivního skla před vlastním čepováním?**

U točených piv je významným faktorem správný způsob ošetřování a čepování piva a čistota pivního vedení a skla. V jednotlivých restauracích to může ovlivnit kvalitu piva zcela zásadně. To ostatně vystihuje i jeden z nejznámějších sloganů, podle kterého „sládek pivo vaří, ale hostinský pivo dělá“. Doporučujeme teplotu mezi 8 až 10°C. Samozřejmě předchlazení pivního skla by bylo ideální, ale jsme realisté a víme, že v běžném provozu je to problematické. Nicméně školení a podpory pro výčepy patří neodmyslitelně k běžnému standardu našich služeb u všech zařízení.

**Za vaše piva máte mnoho různých ocenění ze soutěží, především z brněnského Zlatého poháru Pivex, kde loni Zubr Gold vyhrál celkově. Máte všechny diplomy a medaile spočítané?**

Všechna přesně spočítaná nemám, ale je to něco přes padesát ocenění. Je pro nás velkým zadostiučiněním, že se v nezávislých odborných hodnoceních pravidelně umísťujeme na předních příčkách. Je to zároveň i velkým důkazem toho, že svou práci děláme dobře, poctivě a s láskou. A já věřím, že tento přístup oceňují i naši zákazníci.

**Letos jsme slavili 100 let od narození Bohumila Hrabala. Před 100 lety, v předvečer první světové války, se ale objevila i postava dobrého vojáka Švejka. V Kroměříži se narodil Karel Kryl, od jehož smrti uběhlo letos 20 let a který byl neoficiálním vyslancem Oktoberfestu. Jak moc významný je podle vás přínos všech těchto velikánů na vnímání naší země jako pivní velmoci?**

Velmi výrazný. Švejk je symbolickou postavou, která pravidelně navštěvovala hospody. Tedy místo, které z historického hlediska více než kdekoli jinde hrálo nezastupitelnou roli společensko-kulturně-obchodních center, především na vesnicích a malých městech. Bohumil Hrabal zase pivní tematiku velmi často používal ve svých dílech. Neznám poetičtější film o pivu, než jsou jeho Postřiziny. Viděla jsem je snad stokrát a pokaždé si k nim musím dát pivo. ●

Likérky vymýšlejí způsoby, jak nejlépe zaujmout

## Dáme Jegra, dáme Tatra

Bylinné likéry jsou mezi mladými návštěvníky barů a hospod oblíbené. Ovšem především ty, co se snaží vykročit z řady. Slovenská likérka KARLOFF boduje s designem lahví TATRATEA, což je prémiový likér mixující prvotřídní čaje s bylinami. Pít ho je prostě cool. Stejně jako objednat všem u stolu tácek panáček s podmraženým Jägermeisterem. Sešli jsme se zástupci obou značek, aby nám vysvětlili, jakými bylinami konzumenty očarovali.

TEXT: PETR HOLEČEK

Áno, je to tak. Bylinné likéry zaznamenávají stúpajúci trend, nielen v strednej Európe, ale i v Rusku a iných krajinách, v ktorých pôsobíme, alebo sa chystáme vstúpiť,“ potvrdzuje Ján Semaňák, ředitel společnosti KARLOFF, která se celosvětově prosadila značkou TATRATEA. Je podle něj třeba zdůraznit, že rostou jen segmenty prémiových likérů. Na úkor domácích a importovaných „low price“ produktů.

„I my sledujeme na všech marketingových ukazatelích pozitivní růst značky Jägermeister. Pokud se ale podíváme konkrétně na prodej v hotelech, barech a kavárnách, tak v obměnách kategorie bitters klesá. To, že propad není dramatický, má na svědomí Jägermeister, který výrazně brzdí pád,“ tvrdí Pavel Starka, který měl původně ve společnosti Rémy Cointreau Czech / Slovakia na starosti pořádání akcí pro Jägermeister, nyní je jeho brand manažerem. Podle něj v kategorii bitters Jägermeister už v meziročním růstu předstihl bývalou jedničku Fernet Stock hořký. „Jägermeister má ve své kategorii 24% podíl v prodeji na barech. Tento úspěch přichází díky premiovým aktivitám a aktivnímu budování perfektního servování,“ dodává. Jägermeister razí nyní image, že se pije jedině ledově namražený na -18 °C.



menty? „Dizajnově unikátní fľaša bez hrdla evokujúca termosku so špeciálnym uzáverom, s celoplošnou dekoráciou a najmodernejšou hot-stamping potlačou. Mix extraktov prvotriedneho čaju a vybraných liečivých bylín, duba, prírodných ovocných štiav a ovocných destilátov, invertovaného prírodného cukru, prvotriedneho liehu a čistej tatarskej vody. Univerzálnosť - široká škála produktov v stupňovitosti od 17 % do 72 %, v rôznych príchutiach si nájdete spotrebitela v každej vekovej skupine, rovnako mužov i žien,“ říká šéf firmy KARLOFF, která produkuje TATRATEA. I proto je to nejprodávánější bylinný likér na Slovensku, podle Semaňáka dokonce novodobý národní lihovinový nápoj.



### Čistá voda z Tater

Čím jsou oba likéry tak výjimečné, že zaujaly jak na českém, tak na slovenském trhu konzumenty?

### Skořice ze Srí Lanky

Za úspěchem značky Jägermeister vidí brand manažer Starka stovky eventů ročně, od malých promo akcí, po spolupráci s obrovskými festivaly, kde je návštěvnost 40 tisíc lidí. „Produkt je vyráběn z 56 druhů bylin, plodů ovoce, kůry dřeva, přičemž recept je přísně tajný a znají ho pouze dva lidé na celém světě. Ze známých složek zde najdeme například skořice ze Srí Lanky, hořké pomeranče z Austrálie, ko-

řen zázvoru z Asie a červené santalové dřevo z Indie,“ říká k obsahu likéru.

Výjimečný je podle něj i proces výroby, kdy se nejdříve ingredience několik týdnů jemně extrahují v procesu studené macerace se směsí alkoholu a vody a pak se vše na jeden rok uskladní v letitém dubovém sudu. Pod vedením hlavního mistra se extrakt analyzuje a degustuje, dokud není rozhodnuto, že dosáhl bodu dokonalosti. Pak se směs znovu filtruje a vytváří se čistý roztok, který se míchá s vodou a čistým alkoholem, vyvažuje tekutým cukrem a karamellem a následně se znovu filtruje. ●

FOTO: KARLOFF, RÉMY COINTREAU, PERNOD RICARD

### Novinky u dalších bylinných likérů

Novým trhem, kde se nově etablovali lihoviny společnosti GRANETTE&STAROREŽNÁ Distilleries, se stal Izrael. Stará Myslivecká se tak dere do oblasti Blízkého východu na jihozápadě Asie. Bude se prodávat na více než pěti stech místech po celé Izraeli.

Dlouholeté zkušenosti značky Jan Becher daly vzniknout novému likéru Ice&Fire, který zároveň chladí a pak hřeje. Produkt spadá do kategorie prémiových lihovin a má 30% obsah alkoholu. Doporučuje se konzumovat ledově namražený.

Bylinný likér Magister od Stocku získal loni nový kabát, ale přibyla i varianta Magister Dark, která přináší originální chuť vylouhovaných zelených ořechů.



GO IN



FLAT-INSIDE

— OUTDOOR 2014 —  
VYSOKÁ KVALITA, JEDNODUCHÁ A NENÁROČNÁ ÚDRŽBA



TOP NOVÉ PRODUKTY 2014



Zažijte náš jedinečný a bohatý sortiment gastronomického nábytku a vsaďte na kvalitu a rychlé dodání zboží! Objednejte si ještě dnes zdarma náš hlavní katalog s novinkami pro rok 2014.

[www.go-in.cz](http://www.go-in.cz)

ŽIDLE – STOLY – BAROVÉ ŽIDLE – MODULÁRNÍ SYSTÉMY

GO IN AUSTRIA GmbH Vídeň Brunn am Gebirge  
Businesspark Wien-Süd  
Campus 21/Liebermannstraße F04 102  
2345 Brunn am Gebirge  
Rakousko

ČESKÁ REPUBLIKA / bezplatná servisní linka  
tel: 0800 484404  
email: [info@go-in.cz](mailto:info@go-in.cz)

Rozhovor s baristou a dovozcem francouzské kávy

# Tomáš Doležel: Pražírna je jako centrum NASA

Největší francouzská pražírna kávy Cafés Richard už má české zastoupení. Do Česka ji dováží barista Tomáš Doležel se svou firmou CR Trading. „Dá se říct, že se jedná o kávu nejslavnějších pařížských kaváren a restaurací. Je pražena výhradně z nejkvalitnějších zelených zrn pocházejících z vyhlášených světových regionů,“ říká Doležel, jehož firma se stala partnerem seriálu baristických soutěží Mistr kávy pořádaných pod záštitou CBA.

TEXT: PETR HOLEČEK



**Vaše firma je výhradním dovozcem kávy Cafés Richard, představte ji ve zkratce.**

Jedná se o prémiovou značku kávy z tradiční francouzské pražírny. Původně rodinná společnost založená už v roce 1892 se postupně stala lídrem na francouzském trhu, určujícím trendy v oblasti horkých nápojů. Dnes má jen v Paříži podíl zhruba 65 % v segmentech horeca a office a je neodmyslitelnou součástí atmosféry nejslavnějších francouzských kaváren v čele s například Café de Flore či Les Deux Magots.

**Jak to, že se na náš trh dostala teprve nedávno?**

Především proto, že až do nedávna společnost soustředila své aktivity výhradně na Francii a na zahraniční trhy začala pozvolna vstupovat až v roce 2005. I když opravdový boom exportu nastal zhruba před třemi lety. Další důvod je asi ten, že pozornost českých distributorů

## Tomáš Doležel

Je mu 35 let a pochází z Přerova. Obor analytická chemie na ÚP v Olomouci nedostudoval a odjel v 25ti letech pracovat na výletní lodě do USA a Karibiku jako číšník u společnosti Carnival Cruise Lines, kde strávil 5 let. Pak působil v anglickém hotelu Westcliff jako Asistent F&B manager. Po návratu do Česka byl obchodní manažer velkoobchodu s kávovary Espresso Professional. Absolvoval první baristický kurz a propadl vášni ke kávě. Loni na podzim ze společnosti odešel a založil vlastní společnost CR Trading, která je výhradním dovozcem Cafés Richard do ČR a SR. Miluje filmy, pokud si na ně najde čas.

## SOUTĚŽ!

**Vyhraďte 1kg balení kávy Cafés Richard PerleNoire!**



Správnou odpověď na soutěžní otázku „Ve kterém městě se nachází pražírna Cafés Richard?“ pošlete do 15. května 2014 spolu s kontaktem na vás na email [info@lprg.cz](mailto:info@lprg.cz). Náповědu naleznete na [www.crtrading.cz](http://www.crtrading.cz). Ve hře je deset 1kg balení.

byla soustředěna především na italské značky. Těmi je ale, dle mého názoru, náš trh přesycen a těžko jej dnes dokáží nějak obohatit.

**Čím je tato káva výjimečná, odkud pochází?**

Důraz je kladen v první řadě na kvalitu. Každá ze tří hlavních espresso směsí Florio, Perle Noire a Rouge Richard je tvořena nejméně šesti druhy kávy a díky tomu je výsledný šálek skvěle vyvážený a komplexní, s jedinečným charakterem, chutí i aroma. Konkrétní receptury jsou samozřejmě přísně střeženy. Použitá zelená káva je výlučně stupně prémium dle klasifikace kávových zrn a pochází ze špičkových regionů kávy produkujících zemí, jako jsou například Etiopie, Brazílie, Guatemala či Papua Nová Guinea.

**Praží se ve velmi vyspělé pražírně pod tajným dohledem. Můžete podhalit něco z tohoto procesu?**

Celý proces je provázený řadou jakostních kontrol od prvního do posledního kroku. Pečlivě vybrané zelené kávy pomocí počítačově řízeného, plně automatizovaného systému smíchány v přesných množstvích a poměrech. Podle konkrétní naprogramované receptury pro danou směs je káva na vteřinu a deseti- nu stupně upražená a na závěr bez přístupu vzduchu v kontrolované atmosféře přesunuta do balicí linky. Celá pražírna se podobá spíše řídicímu centru NASA než čemukoli jinému. Denně vyprodukuje okolo padesáti tun kávy.

**Jaké další produkty či doplňky jste schopni nabídnout segmentu horeca?**

Dodáváme vše podstatné pro důstojnou prezentaci značky i podávaných nápojů, včetně stylového porcelánu, cukříků či delikates. Máme kvalitní horkou čokoládu a výjimečný je rovněž široký sortiment prémiových čajů, vyráběných pod značkou Comptoirs Richard. ●