

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

květen-červen 2018



**CBA velkolepě otevře
centrum ABZAC**

**Na Mattoni Grand
Drink bude Česko
reprezentovat
Jiří Boháč**

Přepište dějiny! V květnu se otevírá Abzac, sídlo CBA



Přichází okamžik, o němž v Česku snily generace barmanů. V pátek 25. května se v Brně slavnostně otevírá vzdělávací a společensko-kulturní centrum České barmanské asociace. CBA se tak konečně po třiceti letech fungování dočká vlastního kamenného sídla.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Grand opening to bude velkolepý, odpovídající významu situace. Zúčastní se ho majitelé Partner's barů CBA, ze světa si přiletí zapřednášet v současnosti nejúspěšnější čeští barmani a uskuteční se zde i tradiční exhibiční Grand Prix CBA. „Bude to barmanská akce, auto nechejte doma,“ říká vzhledem k omezeným možnostem parkování napůl vážně prezident CBA Aleš Svojanovský.

Je vlastní kamenné sídlo CBA ideou starou jako asociace sama?

Od roku 1992, kdy jsem do ní vstoupil, se přetřásaly myšlenky na pořízení prostor, kde se budou členové setkávat a vyměňovat si informace. To už dnes díky pokroku v on-line komunikaci není aktuální, potřeba kamenného centra však zůstala. Už jen to, že budeme moci našim partnerům konečně odpovědět: Dejme si tedy příště schůzku u nás...

Kde se sídlo asociace nacházelo doposud?

Od roku 2008, kdy jsem se stal prezidentem asociace, to bylo u nás doma. A mít firmu v obýváku, jak jistě uznáte, nepůsobí příliš seriózně.

Už tehdy jste při své kandidatuře jako jeden z desíti bodů uvedl pořízení či vybudování kanceláře CBA.

Na rozdíl od zbývajících devíti zůstal tento bod v mém prvním funkčním období nespelný. Postupně se nám ale dařilo stráždat finanční prostředky, následovaly dlouhé roky hledání vhodného objektu. Po dohodě prezidia a partnerů disponujících svými pražskými vzdělávacími prostory vznikla myšlenka vybudování centra v Brně, které je dobře dostupné z Ostravy, Bratislavy, a má-li člověk na dálnici či železnici trochu štěstí, tak i z Prahy. Naše centrum v místní části Líšeň leží sedm minut od ostravského i pražského dálničního sjezdu, ihned vedle zastávky MHD.

Od prosince 2015, kdy asociace dům koupila, jsme si zvykli mu říkat národní vzdělávací centrum CBA. Vy jste jej ale nedávno pojmenovali ještě jinak...

Vymysleli jsme název Abzac, který je pro naši komunitu snadno zapamatovatelný. Člověk s gastronomickým vzděláním moc dobře ví, k čemu v podniku abzac slouží, a že v něm najde vše důležité, co zrovna potřebuje. To samé se v přeneseném významu dá říct o našem Abzacu.

Proč je logem šestiúhelník?

Tento motiv se objevuje na stropě velkého sálu ve formě designového osvětlení a na několika dalších místech. Je to promyšlený, geometricky zpracovaný tvar vyjadřující dokonalost přírody.

V půlce dubna, kdy vedeme tento rozhovor, to tady ještě nevypadá úplně dokončené.

Zbývá dotáhnout spoustu detailů od přívodu vody ke spotřebičům po lepení okenních fólií. Co si budeme povídat, zajistit finalizaci centra při minimálním personálním obsazení pro mě bylo velmi náročné. Vzhledem k již danému termínu slavnostního otevření jedeme nadoraz.

Není tajemstvím, že Abzac je vybavený špičkovými technologiemi. Jak je možné, že si je CBA může se svým omezeným rozpočtem dovořit?

Původní plány zdaleka nevypadaly tak velkolepě. Se začátkem stavby jsme však postupně poznávali naše produktové partnery a navázali s nimi osobní přátelské vztahy. Ještě mezi hromadami sutí mi tady zástupci první firmy přislíbili, že nám Abzac na partnerské bázi vybaví centrálním řídicím systémem, zajistí veškeré jeho komponenty a dům následně využijí jako promo svých možností. Další společnosti je postupně následovaly s pocitem, že pomohou dobré věci a nebudou litovat vynaložených prostředků. My na ně

na oplátku nezapomeneme a budeme povědomí o jejich produktech a značkách šířit dál. Na tom je celé naše partnerství založené. Jen díky partnerům máme Abzac osázený špičkovými technologiemi a prémiovými řešeními.

To zní zajímavě. Můžete uvést pár příkladů?

Pouhé umytí rukou na toaletách je zážitkem, a to díky bateriím se zabudovanými vysoušeči rukou značky Dyson. Patří k nejpropracovanějším technologiím na světě – pod tou samou baterií si ruce umyjete i osušíte. Díváte se při tom do polopropustného zrcadla se zabudovanými monitory, na nichž se zobrazuje předpověď počasí, momentální energetický odběr budovy, nebo třeba program v hlavním sále. Vodu na umývání nádobí upravujeme reverzní osmózou a změkčovači, disponujeme nej kvalitnějšími myčkami na trhu. Celá budova je řízena systémem Foxtrot od společnosti Teco. Z jediného místa nebo mobilního telefonu jsem tak schopen pro celou budovu či jednotlivé místnosti ovládat osvětlení a větrání, monitorovat pohyb osob nebo nastavit různé topné plány tak, aby byly místnosti pro konkrétní akci vytopeny v pravý čas na optimální teplotu. Systém je propojen s kamerami, ozvučením a projektory.

Co se vlastně bude s Abzacementem dít po jeho otevření, kromě provozu kanceláře CBA?

Leccos. Primárně máme v plánu umožňovat vzdělávání a setkávání lidem z branže. Druhým pilířem pak bude využívání prostor našimi partnery, kterým se tu velmi líbí a už teď se těší, jak tady budou pořádat své akce. Kromě toho objekt nabídneme i ke klasickému komerčnímu a společensko-kulturnímu využití prakticky komukoli.

Pro jaký typ akcí se Abzac hodí?

Dokážu si představit konferenci pro 180 lidí, menší workshopy pro 35 účastníků, párty pro 400 až 500 hostů, jednání 10členných pracovních skupin, meetingy jakéhokoliv charakteru, vystoupení menšího hudebního tělesa, promítání filmu, divadlo, výstavu... Všechny prostory jsou vybaveny špičkovou audio-vizuální technikou, v kterémkoliv tedy můžete jednat, procházet prezentace, diskutovat nad strategickými plány. O uspořádání akcí má zájem celá řada

CO JE UVNITŘ ABZACU?

- velký sál pro 150-200 posluchačů s ochotem a pódium
- malý sál pro 35 posluchačů
- klubovna baristů s pěti kávovary
- klubovna teatenderů s vybavením
- tréninková místnost flairových barmanů
- zasedací salonek
- kanceláře CBA

VZÁCNÝ BAR

Jednou z dominant velkého sálu je masivní barový pult o třech pracovních pozicích, který sem věnoval viceprezident CBA Roman Uhlíř ze své kultovní barmanské školy v Karlíně. Jsou na něm obtisky dlaní významných osobností, jež se zasadily o porevoluční obrodu barové kultury v České republice. Patří jí zmiňovanému Romanu Uhlíři, dále Michaelu Tretterovi a Václavu Vojtovi. Další budou postupně přibývat.

KDO VYSTOUPÍ NA GRAND OPENINGU?

- Grand Prix desítky barmanů z Partner's barů CBA
- Přednášky českých barmanských osobností působících v zahraničí
- **Roman Foltán:** Na vzhledu nezáleží
- **Robin Kolek:** Týmová práce v baru
- **Wendy Stoklasová:** Jak séfovat zdravému baru
- **Ondřej Pospíchal:** Scéna, růst a lidské zdroje
- **Zdeněk Kaštánek:** online přenos ze Singapuru
- **Alex Kratěna:** Paradox klasických cocktailů
- Přednáška odborníka na etiketu **Daniela Šmída:** Faux pas killers
- **Zpěvačka Lena Yellow s kapelou**

našich partnerů, někteří z nich již v tomto roce. Snad se nám podaří vše zvládnout.

Původně se počítalo, že opravy domu zaberou zhruba rok. Nakonec vše trvalo dva a půl roku. Proč takové průtahy?

V gastronomii jsme zvyklí řešit problémy okamžitě, aby se event nezasekl a host zůstal spokojený. Jenže ve stavebnictví to chodí úplně jinak a naše naivní představy o jakémsi „oprášení, vybroušení a natření“ centra se brzy rozplynuly. Ukázalo se to hned při první členské brigádě, kdy jsme škrabali starou malbu a brali s ní zároveň i kusy omítky. Tehdy jsem si uvědomil, že opravy budou muset být mnohem důkladnější, než se na první pohled zdálo.

Například jaké?

Dbali jsme na to, abychom nepřetvářeli dům z roku 1921 v supermoderní objekt. Zachovali jsme maximum původních prvků – restaurovali jsme štuky v hlavním sále, přestože byly velké kusy již odlomené. Zvedli jsme o půl metru propadlý strop, vyměnili jedenáctimetrové dřevěné trámy. Vždycky jsme si poradili, i když to někdy bylo o nervy.

Kdy nejvíc?

Při opravě suterénu. Očistit zvdo tam byl pro amatéry nadlidský výkon. Nakonec jsme raději povolali specialistu. Před domem hučel týden v kuse obří kompresor, suterén pískoval člověk ve skafandru a nad Líšní se vznášel oranžový hřib cihlového prachu. Takže průtahy jsme zazili značně, ale výsledek stojí za to, a já dnes nelituji jediného stavebního rozhodnutí, které jsme zde učinili.

Plán akcí České barmanské asociace na nadcházející období

- 10. 5. 2018** Žatecký Cup - JCC, JBC, JMK
- 25. 5. 2018** GRAND abzac OPENING - Brno
- 25. 5. 2018** Grand Prix CBA - PCC
- 16. 6. 2018** Mattoni Grand Drink 2018 - mistrovství světa cocktailů
- 4. 8. 2018** Summer Bartenders Competition - JFC, PFC

VYSVĚTLIVKY:
JCC - junior cocktail competition, JFC - junior flair competition, JMK - junior mistr kávy, JBC - junior beer competition, PCC - professional cocktail competition, PFC - professional flair competition



CBA na soutěži v Normandii: skvělá technika, zrádné chutě

Odtud jej vidíme jako na dlani. Stověžaté město plné gotických památek – pro našince přívkyklému spíše na baroko je to velká vzácnost. Chladný březnový večer se blíží k půlnoci, stojíme na ochozu majestátního hradu založeného v 11. století Vilémem Dobyvatelem a pozorujeme normandské město Caen, jehož ulice, náměstí a parky se před námi rozprostírají.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Po chvíli je však čas projít zpět vstupní branou přes padací most, pomalu směřovat zpátky do hotelu a oddat se po celodenním cestování několika hodinám odpočinku. Přece jen jsme sem nepřijeli obdivovat pamětihodnosti, i když tenhle hrad, se svou rozlohou 5,5 hektaru jeden z vůbec nejrozhlednějších v celé západní Evropě, by si více naší pozornosti jistě zasloužil.

Do srdce normandského departmentu Calvados jsme ale zavítali za místní jablečnou pálenkou a světovým finále barmanské soutěže Calvados Nouvelle Vogue International Trophies. Do jejího dvaadvacátého ročníku se zapojilo patnáct zemí, letos mezi nimi poprvé figuruje i Česká republika.

CBA od pořadatelů obdržela pět pozvánek – pro viceprezidenta Romana Uhlíře, vítěze národního profesionálního kola Jana Lukase,

vítězku národního juniorského kola Kateřinu Vymazalovou, její doprovodující pedagožku Petru Reslerovou, a novinářskou vstupenku jsem si jako PR zástupce asociace vysloužil já.

Od café calva k prémiovému destilátu

Soutěžní den začíná novinářskou snídaní s nejvyššími představiteli pořádající calvadosové asociace IDAC. Hovoří se o různých detailech historie a výrobního procesu pálenky. Žurnalisté si rozšiřují portfolio informací, které získali návštěvou působivé multimediální expozice moderního muzea calvadosu při včerejší cestě do Caen. „Jaký druh destilátu zažívá nyní ve vaší zemi boom?“ ptá se mě viceprezident IDAC Jérôme Dupont. Odkazují se na současnou ginovou vlnu, s čímž vedle sedící německá novinářka pohotově souhlasí.

Zástupci calvadosového sdružení sympatic-

ky přiznávají, že s obecnou kvalitou jablečného destilátu to u nich ještě v poměrně nedávné historii nebylo nijak valné. Zhruba do 70. let minulého století se calvados ve Francii pil nejčastěji k ranní kávě – říká se tomu café calva. „Pokud se zeptáte starších lidí na calvados, odpoví vám, že je to velmi agresivní alkohol. V posledních několika desetiletích se naštěstí výrobci zaměřili na kvalitu a dnešní calvados je díky tomu jemným destilátem často spadajícím do prémiových kategorií a vhodným k mixologickému použití,“ dodává Jérôme Dupont.

Páté místo není k zahození

Odpolední program je věnován stěžejnímu bodu celého eventu – světovému finále calvadosové soutěže. Pravidla všem účastníkům určují užítí minimálně 3 centilitrů calvadosu jako báze a vzhledem k letošnímu tématu „Zelenina“ také alespoň jedné zeleninové složky. Domácí ingredience jsou povoleny.

Jako první soutěží na pódiu kongresového centra města Caen junioři. Kateřina Vymazalová, studentka SOS a SOU Polička, připravuje koktejl pojmenovaný jako Dračí dech. Calvados v něm kombinuje se šťávou z pečených paprik a cibule, limetovým likérem, meruňkami a bergamotem. „Baví mě jeho speciická chuť a vůně právě po pečené paprice,“ podotýká Kateřina, která je v účasti na juniorských soutěžích velmi aktivní a už má za sebou také první mezinárodní úspěch v podobě loňského vítězství koktejlové kategorie na Tea Masters Cupu v Číně. „Soutěžení mi pomáhá v sebezdokonalování a učení se stále nových a nových věcí. Jednou bych chtěla být výbornou barmankou a pracovat v prosperujícím podniku, kde v žádném případě nesmí chybět dobrý čaj,“ odhaluje své dlouhodobé cíle.

S blížícím se startem novinářské kategorie se mi na stage samozřejmě chce čím dál míň. Když nesu táček se všemi proprietami chodbou



ku asi komisi nezaujal. Holt sto lidí, sto chutí, k mixologii tady přistupují trochu jinak než v Česku a některé z prezentovaných drinků by u nás nezaujaly tolik jako tady. Na druhou stranu jsem skončil celkově pátý, a to ve světovém finále také není k zahození,“ hodnotí Jan Lukas výsledky svého snažení po utichnutí celého soutěžního formolu.

Podobně mluví i vedoucí české výpravy Roman Uhlíř. „Jiná země, jiné chutě. Jelikož se chuťová komise skládala z barmanů, barových hostů a výrobců calvadosu, připodobnil bych odhadování chuťových preferencí jejích členů ke koupi losu do loterie,“ konstataje viceprezident CBA, jenž také rozhodoval v jedné z technických komisí.

Rajčata si nakonec oblíbil

Šampionem mezi profesionálními barmany se stal dvaadvacetiletý Robert Piasecki se svým koktejlem Garden of Childhood, v němž použil calvados, maliny, rajčatový džus, citronový fresh a medový sirup. Při jeho tvorbě mu inspirací byla příhoda z dětství. „Jako malý jsem miloval maliny a nenáviděl rajčata. Ta jsem naprosto odmítal. Až se mě máma jednou při večeri zeptala, jestli nechci zkusit rajče malinové, v Polsku mimochodem docela běžnou odrůdu. Ochutnal jsem, načež se stalo jedním z mých nejoblíbenějších jídel. Doteď mi tenhle zážitek připomíná zásadu, že člověk má zkusit nové věci a rozšiřovat si obzory,“ vypráví mi Robert dalšího dne v autobuse na zpáteční cestě z Caen do Paříže, odkud nám poletí letadlo.

Na svůj nízký věk toho má tenhle rodák od Krakova hodně za sebou. Sbíral zkušenosti v baru i pětihvězdičkovém hotelu poblíž domova, odjel za kopečky do Manchesteru a Londýna, v současnosti podniká v barovém consultingu a spolupracuje například s koktejlovým mistrem světa Wojciechem Urbańskim. Po krátkém rozhovoru opět usíná – včerejší něko-

likachodová pozdní galavečeře s mnoha přibory totiž trvala dle dobrých francouzských zvyků tři a půl hodiny, takže do postelí jsme se dostali až nad ránem.

Družme se

Do Prahy přilétáme sice bez pohárů, ale zato s ještě cennějšími zkušenostmi a kontakty – realita, nebo pouhá fráze a výmluva? „Podle mě je seznamování a vzájemné přidávání se na facebooku prioritou těchto mezinárodních soutěží. Já jsem například na základě loňského Mattoni Grand Drink navázal spolupráci s finskou asociací a za týden tam díky tomu poletím na první guest bartending,“ pochvaluje si Honza Lukas.

Nabízí se ještě jedna perspektiva, kterou lze dobře ilustrovat osobou francouzského barmana Sylvaina Audouarda. Sympatický chlapík ve středních letech se k výpravě CBA přihlásil hned na zahajovacím večeru s tím, že jeho manželka pochází z Prešova, a celou našeho pobytu dobu živě konverzoval roztomilou československou angličtinou. „Někdo sedává jen se svými. Já vždycky sedávám i s ostatními, tak by to přece mělo být,“ vysvětloval u večere.

V dnešní době, kdy v Evropě sílí různé radikální proudy a nacionalismus, znamená každý takový zážitek vítanou dávkou optimismu... ●

Asijský ambasador

Zvláštní cenu převzal z rukou pořadatelů na závěrečném ceremoniálu Tomoaki Wasai, majitel baru Stag, který najdete v japonském městě Kitakjúšú. V tomto podniku si totiž díky entusiasmu Tomoakiho Wasaie mohou hosté vybírat z více než sto lahvi calvadosu od velkých i malých výrobců, což je naprosto unikátní kolekce.



Mattoni Grand Drink: zvítězil koktejl se superřasou

Vítězem českého nominačního kola soutěže v míchaní nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink se stal Jiří Boháč. Vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders nenašel přemohitele v 13členném startovním poli a bude tak 16. června reprezentovat Českou republiku ve světovém finále této barmanské soutěže. Na druhém místě se umístil Robert Weis, třetí skončil Jan Lukas.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Jednadvacátý ročník národního kola se uskutečnil v úterý 10. dubna v českobudějovickém baru Žlutá ponorka, v příjemné domácí atmosféře podpořené perfektním moderátorským výkonem oblíbeného Petra Nárožného ml.

Jiří Boháč zaujal hodnotící komisi temně tyrkysovým drinkem nazvaným IQ Mattoni. Ten obsahuje 5 cl vyluhu z oregonské sladkovodní řasy klamath, 5 cl čaje White Anastasia od Kusmi Tea, 2 cl mateřídouškového sirupu, 0,5 cl limetového freshe a 12 cl minerální vody Mattoni.

„Klamath je jednou z prapůvodních sladkovodních řas. Vyskytuje se endemicky, tedy pouze na jednom místě na světě, v oregonském jezeře. Těží se odtud šetrným a trvale udržitelným způsobem. Jako jediná superpotravinová je schopná regenerovat i mozkové buňky,“ rozprávěl se Jiří Boháč o své nejzajímavější surovině.

Pro tuto výraznou osobnost českého čajového světa jsou nealkoholické koktejly domácím hřištěm. „Bavi mě vytvářet funkční drinky a pracovat při tom s čajem či superpotravinami. Dlouhá léta se těmito tématy skrze sebeléčitelství zabývám, takže vím, že těchto doplňků existuje velké množství a že v koktejlech fungují,“ vysvětlil Jiří Boháč s tím, že klamath se nejčastěji používá pro 21denní očistnou kúru, která odkyseluje organismus.

Letošní vítěz se národního kola soutěže Mattoni Grand Drink zúčastnil už popáté. Prvního místa se však dočkal až tentokrát, dle svých slov i díky tomu, že zkrátil slovní projev a hlídal si časový limit. „Jednou jsem vystoupení přetáhl o čtyři minuty, protože jsem se zakoukal do očí hodnotitelky Kateřiny Kluchové při jejím dotazu, co to je goji. Pak jsem místo míchaní drinku básnil o kustovnici čínské,“ zavzpomínal.

Hodnotící komise ve složení Achim Šipl, Roman Uhlíř a Petr Kymala ocenila na vystoupení Jiřího Boháče kompletní zvládnutí všech soutěžních aspektů. „Použil netradiční a velmi kreativní ingredience, předvedl zajímavý servis, povedla se mu barmanská práce i komunikace. Byl zkrátka nejlepší,“ zhodnotil výkon vítěze Achim Šipl, světový šampion Mattonky z roku 2013.

Podle něj je v této soutěži úroveň prezentovaných drinků rok od roku vyšší. Obecně je letos shledal zajímavými. Některé se mu zdály chuťově nevyvážené, převážily však ty, jejichž nápaditost jej velmi překvapila.

Kreativitou při vymýšlení drinků se ve Žluté ponorce skutečně nešetřilo. Například Nikita Abramenko použil čaj z klotorie ternatské, Lukáš Konečný smrkový sirup či chmelový extrakt, Petr Špák opunciový čaj infuzovaný hořcem a Jan Zlámaný fresh z řapíkatého celeru a kokosový cukr.

Osmý ročník Mistrovství světa v míchaní nealkoholických koktejlů Mattoni Grand Drink, na němž bude Jiří Boháč reprezentovat Českou republiku, se uskuteční v rámci Světového dne nealkoholických koktejlů 16. června na pražském Staroměstském náměstí. „Ambice pro světové finále mám ty nejvyšší. Mířil jsem dlouho, teď je důležité trefovat,“ dodal Jiří Boháč. ●

FOTO: CBA

Nejlepší Old Fashioned na Top Gastru namíchal Robert Weis

Koktejl, skrze něj se můžeme nahlížet staletími do hluboké historie míchaných nápojů, tedy Old Fashioned, byl hlavním tématem soutěže profesionálních barmanů JOHNNIE WALKER RED RYE FINISH CUP. V polovině února ji na holešovickém výstavišti v rámci veletrhu Top Gastro & Hotel pořádala Česká barmanská asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

K účasti se odhodlalo devět soutěžících převážně z pražských a jihočeských barů. Jejich úkolem bylo namíchat čtyři porce drinku kategorie Old Fashioned za použití minimálně dvou centilitrů whisky Johnnie Walker Red Rye Finish, přičemž celkový obsah alkoholických složek nesměl přesáhnout 7 centilitrů. Komise ve složení Robert Weis starší, Tomáš Toka a Miloš Danihelka kladla zvláštní důraz na to, aby soutěžící při tvorbě skutečně splnili parametry naplňující danou koktejlovou kategorii.

Hodnotitelé nakonec první místo přisoudili Robertu Weisovi mladšímu z Baru Neuf v rakouském Linci. Jeho drink nazvaný Let's meet in the middle obsahuje kromě soutěžní whisky ještě hruškovo-vanilkový sirup, pomerančovo-kávové bitters, citronové oleo saccharum, badyánovo-hřebíčkový kouř. Zdobení je makronkou plněnou krémem z bílé čokolády, mandlí, a popsaneho koktejlu.

„V konceptu drinku jsem chtěl zohlednit propojení dvou různých světů, Skotska a Ameriky, které se ve whisky Johnnie Walker Red Rye Finish potkávají. Tento blend je totiž skotskou whisky finišovanou v sudech po žitné, což jej zjemňuje. Na vývoji této edice navíc pracoval blender s blenderkou, to opět představuje spojení dvou protikladů, stejně jako kombinace jemného hruškovo-vanilkového sirupu s chlapkými bitters,“ prozrazuje myšlenku svého drinku Robert Weis, jenž koktejl servíroval ve speciálních nádobách na kávu.

Na druhém místě se umístil Jan Lukas z pražského baru L'

Fleur a třetí skončil Jan Zlámaný z pražského podniku Crazy Daisy. Pořadí se započítává do celkového hodnocení celoročního seriálu České barmanské asociace o Barmana roku.

Dívčí nadvláda v juniorech

V juniorské kategorii těžce soutěže bojovalo o body do seriálu Barman roku 14 studentů středních hotelových a gastronomických škol. Ti nemíchali Old Fashioned, ale fancy koktejl, jak jinak než na bázi skotské whisky Johnnie Walker Red Rye Finish.

Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Elišce Valáškové ze SOŠ a SOU Trutnov. Ta ve svém drinku Gold Ferrari použila whisky Johnnie Walker Red Rye Finish, likér Baileys Original, sirup Teisseire Passionfruit, ananasový džus Cappy a kakao, močny a vanilkový lusk na ozdabu.

Druhá skončila Barbora Kociánová (SSŠG Svidnická Praha) a třetí místo obsadila Nikola Vondrášková (SŠ a VOŠ CR České Budějovice). Zajímavostí je, že nejlepší chlapec se umístil až na sedmém místě. Dívky tak tuto soutěž zcela ovládly.

Flairoví barmani poprvé on-line

Návrat krále. Po dvouleté pauze se letos vrhl do soutěžení současný nejlepší český flairový barman Václav Abraham. Na Havana Club Flair Cupu, flairové soutěži pořádané Českou barmanskou asociací v rámci programu veletrhu Top Gastro & Hotel, nenašel přemohitele.

Úkolem soutěžících bylo předvést dvě disciplíny a při každé namíchat jeden koktejl. Ve working flairu to byl drink složený z rumu Havana Club a energetického ná-



poje Red Bull, v disciplíně exhibition flair pak účastníci míchali volný fancy koktejl za použití minimálně 2 centilitrů rumu Havana Club. Při tom všem samozřejmě předváděli triky s lahve, šejkry a dalším barovým náčiním.

V juniorské věkové kategorii se za pětičlenné účasti nejlépe vedlo dvěma hostům z Polska. Z vítězství se radovala Ada Nadolska, z druhé příčky Michal Trabicki. Pohár za třetí místo si odnesl Lukáš Musil z ISS Slavkov u Brna.

Profesionální kategorii, do které se přihlásilo devět účastníků, ovládl šestinasobný flairový Barman roku ČR a vicemistr světa Václav Abraham. Ten zjel nejlépe hodnocenou exhibiční sestavu a ani v bodování jakosti drinku nenašel přemohitele – jeho koktejl se skládal z rumu Havana, limetkového freshe, sirupu Monin Spice Mango, ananasového džusu a barevného pepře. Druhý skončil Michal Těžký, třetí příčku obsadil Michal Novák.

Poprvé v historii flairových soutěží v Česku použili pořadatelé on-line přenos, aby výkony bar-



manů mohl na dálku a v reálném čase hodnotit jeden z technických komisařů. Byl jím průkopník exhibičního barmanství v Česku Martin Bařha, jemuž zdravotní stav neumožnil dorazit na místo soutěže osobně.

Baristé použili nápadité suroviny

Na Top Gastru se konaly také baristické soutěže – Baileys Professional Mistr kávy 2018. V profesionální kategorii se zúčastnilo šest baristů z českých kaváren a barů, kteří seřizovali kávový mlyněk a připravovali po čtyř porcích espressa a kávového fancy koktejlu, jenž musel povinně obsahovat minimálně 2 centilitry irského likéru Baileys a espresso.

Se zadáním si dle komisařů nejlépe poradil Kamil Hégr z Jeseníku. Ten svůj volný drink sestavil z 2 centilitrů Baileys, 2 centilitrů rumu Capitan Bucanero infuzovaného kávovými zrny, 1 centilitru Cointreau, zástríku Fee Brothers Aztec Chocolate Bitters, pomerančové spirály a pěny ze šlehačky a kakaového likéru Monin. Servis na břidlicové desce ještě dekoroval zapáleným provázkem omocněným v likéru Grand Marnier.

Mezi devítkou juniorských baristů si nejlépe vedla Nicola Carajiová ze SHS Bukaschool Most. Zároveň přebrala zvláštní cenu za největší množství projevené kreativity. Její koktejl pojmenovaný jako Brunch se skládá z likéru Baileys, espressa, likéru Amaretto, pomerančových bitters a popcornového sirupu. Drink servírovaný na konstrukci z měděných trubek dekorují syry, slanina v čokoládě, šalotka v moučkovém cukru a vařečná pusinka připravená pomocí tekutého dusiku. ●

FOTO: CBA

Vinaři radí: jak poznat kvalitní víno



Dobré jídlo a víno, nerozlučná dvojice – jedno doplňuje druhé. Správná kombinace dokáže gurmánský zážitek pozvednout, ale platí to bohužel i naopak. Jak poznat kvalitní víno a co a k čemu tento rok ochutnat či nabídnout hostům? Ptali jsme se povoláních.

TEXT: KAMILA FUCHSOVÁ

Při výběru dobrého vína rozhoduje pochopitelně jeho kvalita a také příležitost, pro kterou víno vybíráte. Čím je víno kvalitnější, tím je odrůdově „čistší“ a na láhvi o něm najdete mnohem více informací. „Zjednodušeně platí, že čím obecnější je popis na etiketě, tím „obyčejnější“ vína můžete očekávat. Naopak jsou-li informace takřka vyčerpávající, vězte, že vínu, které držíte v ruce, byla věnována adekvátní pozornost. Dále bych se určitě věnoval vinům s přívlastkem, kde můžete očekávat vyšší kvalitu, i když samozřejmě i tady mohou existovat výjimky,“ vysvětluje David Král, hlavní sommelier společnosti Bohemia Sekt.

Určitou známkou kvality je také zařazení vína do některého z apelačních systémů. „Jsem ráda, že se v posledních letech prosazují vína s označením VOC (víno originální certifikace), tuto známku vnímám, jako první krok pro do

budoucnou doufejme i na Moravě častěji využívaný apelační systém. VOC spolku přibývá, kvalitu vnímám především u těch aktivních a historicky starších jako je VOC Znojmo, VOC Mikulov či VOC Modré hory. Ani toto zařazení však není stoprocentní, obávám se, že jednoduchá rada není, nejlepší variantou je znalost samotného vinaře, ale taky daného ročníku, odrůdy a způsobu zpra-

cování, jen tak nás víno nepřekvapí,“ říká Dagmar Fialová ze společnosti Sonberk.

Radim Heča ze společnosti Pavlovín pak upozorňuje, že každý by měl mít hlavně jasno v tom, zda chce víno suché, polosuché, polosladké či sladké. To je základní parametr, který je mnohdy „kamenem úrazu“ a případnému následnému zklamání s vína. „Ještě také určitě upozorním na

to, že je třeba brát v potaz účel výběru vína, to znamená, zda jej chcete například ke slavnostnímu přípitku, doplněk ke gastronomii, kde se jistě vhodně hodí i silnější a aromatická vína nebo pro celovečerní popíjení, kde bych zvolil spíše ne příliš aromatické. Mohu ale zodpovědně říci, že lidé se již ve vínech vyznají, poznávají je a chtějí jim rozumět, což je dobře,“ dodává Heča.

Jak poznat kvalitní víno na první pohled?

Co se „prvního pohledu“ týče, barva dobrého vína bývá obvykle jasná až průzračná. Žádné kaly, prostě víno má jiskru. Už samotná barva vína dokáže napovědět, jak bude víno chutnat a k jakému pokrmu se bude nejlépe hodit.

Červená vína obsahují více tříslovin díky dlouhé maceraci vylisovaných modrých

hroznů, navozují vážnější atmosféru a jsou doporučována hlavně k masitým pokrmům, například ke steakům či k vepřovému.

Růžová vína se také vyrábějí z modrých hroznů. Pouze rmut, tedy namleté hrozny, se maceruje kratší dobu, a do vína proto nepřejde tolik tříslovin a barviv ze slupek jako u červených vín. Díky tomu mají vína, která také označujeme jako rosé, svěží chuť a skvěle doplňují zeleninové saláty a pokrmy z ryb.

Bílá vína se zase pro svou lehkost a kyselinku hodí k salátům, bílému masu, mořským plodům nebo k sýrům. A jak se taková bílá vína rodí? Tvrzení, že bílá vína vznikají z bílých hroznů, není tak úplně přesné. Bílá vína se totiž vyrábějí také z hroznů modrých. Přitažlivou záležitostí a chameleonem mezi víny je klet. Ačkoli se lisuje z modrých hroznů, výsledkem je víno bílé. To proto, že hrozny se po sběru namelou stejným způsobem jako u červeného vína, ovšem nenechávají se macerovat.

Co si nenechat ujít?



David Král, hlavní sommelier společnosti Bohemia Sekt

Já osobně nevynechám příležitost, kdy si mohu dát Bohemia Sekt Prestige 36 brut (číslovka v názvu znamená 36 měsíců ležení na kalech), zejména díky jejímu vyzrálému charakteru a plnosti v chuti. Co se týká vín, mým oblíbeným v posledním období se stalo Chardonnay z Vinařství Pavlov pozdní sběr ročníku 2015, vynikající víno které se skvěle snoubí s pečeno drůbeží nebo se smetanovými omáčkami. Vyniká zejména okouzlující vůní a neuvěřitelně komplexní chutí.



Dáša Fialová, sales & marketing director Sonberk

Doporučuji ochutnat víno aktuálně vstupující na trh – jedná se o sonberské cuvée Chardonnay & Pinot gris, z ročníku 2015, začínáme s ním pracovat až v této době, protože jsme mu dali čas a prostor prokvasit a zrát na francouzských dubových sudech typu „barrique“, jedná se o krásně elegantní suché víno, na nose s máslovo-smetanovými tóny, lískovým oříškem, náznaky kávy a bílé čokolády, v chuti plné, velmi strukturní a dlouhé, výborně funguje v gastronomii při párování s rybami a mořskými plody – kupříkladu steak z tuňáka, krevety či mušle sv. Jakuba bývají skvělým partnerem. Víno se ale výborně hodí také k masům, lehčí úpravy vepřového i telecího masa například s gratinovaným bramborem dokáže doprovodit skvěle. Je to takový „burgundský“ styl Chardonnay – tedy velmi suchý, elegantní, s dobrým potenciálem zrání.



Bohdan Špička, obchodní a marketingový ředitel, Templářské sklepy Čejkovice

Rozhodně bychom doporučili nově vyšlechtěné odolné odrůdy obhospodařované bez používání chemických přípravků, průmyslových hnojiv, hormonů a umělých látek. Jsou to například odrůdy Solaris, Hibernál, Cabernet Cortis, Johanniter. Vína jsou krásná, plná s výraznou chutí.



Radim Heča, jednatel a generální ředitel společnosti Pavlovín, Vinařství Velké Pavlovice

Horkou novinkou pro letošní rok je Pálava ve výběru z hroznů, panenská sklizeň z vinařství Pavlovín. Toto víno pochází z viniční tratě Ostrá v Kloboukách u Brna a milovníci této odrůdy by si ji jistě neměli nechat ujít. Vůně je velmi expanzivní, podmanivá, bohatá na tóny citrusových plodů, medu a rozkvetlých květů. V chuti je plné, mírně kořenité s tóny vyzrálých hroznů a mandarinek. Ze zahraničních vín jsem osobně zvědavý na vína z jižní Afriky, kde panovalo teplé a dost suché počasí. Uvidíme, jak se sluneční paprsky promítají do vyzrálosti hroznů a následně kvality vína, i když z hlediska kvantity tam asi moc radosti mít nebudou.



Pavel Gavlas, manažer marketingu, Zámecké vinařství Bzenec

Kolekce vín Terroir Moravia ze Zámeckého vinařství Bzenec umožňuje poznat, jak se odlišné typy půd a různé mikroklima dokáží promítnout do samotného charakteru vína. K hroznům ve vinicích, k jejich samotnému zpracování, výrobě a školení vín se přistupuje každý rok naprosto stejně. Tato péče Vám tak dává jedinečnou příležitost srovnání odrůd, ročníků a tratí mezi sebou.

SLADKÉ VERSUS SUCHÉ

O sladkosti vína rozhoduje především zbytkový cukr, tedy cukr, který ve víně zůstane po celém procesu jeho výroby. Jeho podíl pak rozděluje vína na suchá s nejmenším podílem cukru, polosuchá, polosladká a sladká.

PODMĚT, PŘÍSUDEK, PŘÍVLASTEK

Víno přívlastkové, hodnocené už jako velmi kvalitní, zaručuje, že nebyla uměle navýšena cukernatost a bylo vyrobeno výhradně z odrůdy

zapsané ve Státní odrůdové knize, a to z 85 procent. Radíme sem například vína kabinetní, výběr z hroznů a pozdní sběr atd.

BARRIQUE – VÍNO ZRAJÍCÍ V DUBOVÉM SUDU

Chcete-li nabídnout skutečnou specialitu, zvolte víno barrique. Takové víno zráló v dubovém sudu minimálně po dobu tří měsíců a absorbovalo do sebe to nejlepší z použitého dřeva.

Léto? To jsou zajímavá piva a také cidery

Češi stále raději objevují nové chutě. Cider je u nás čím dál více populárnější, vypije se ho u nás zhruba 5 milionů litrů ročně. A každý rok jeho „výtoč“ stoupá. Mohou za to i každoroční novinky výrobců, kteří se snaží trefit do chutí tuzemských zákazníků. Jaké cidery se budou letos ucházet o přízeň zákazníků? A co se týče pivních trendů a novinek pro letošní léto, vypadá to, že před několika lety tolik populární radlery už své pozice definitivně opouštějí, byť ne zcela, a na trhu se ještě nějakou dobu se slušným odbytem udrží.

TEXT: KAMILA FUCHSOVÁ A MICHAEL LAPČÍK

Nabídka ciderů se v ČR každým rokem rozšiřuje. Ať už v podobě importovaných ciderů, tak z tuzemských ciderů, kde velké značky neustále inovují a přinášejí novinky a zároveň vznikají stále nové české značky craft ciderů. „Jablko je v ČR nejoblíbenějším ovocem vůbec a proto věříme, že kategorie ciderů má obrovský potenciál,“ říká Veronika Hořáková, marketing manager ze společnosti Plzeňský Prazdroj. Ohledně příležitostí se obecně cidery spojují primárně s chvílemi pohody, pak zde máme ale i například i Frisco, které je určené pro party.

Mládí vpřed

Kategorie ciderů je v Česku stále relativně nová a primárně zaměřená na mladé lidi, kteří vyhledávají inovace a požadují variabilitu. Nyní se tak daří segmentu ochucených ciderů, který je tažen primárně růstem Frisca. „Když se ale podíváme do Anglie, odkud cider pochází, tak je zde jasná dominance jablečných ciderů, a to je to, co zde chceme budovat – tradiční jablečný cider. V letošním roce zároveň očekáváme růst Rosé ciderů, které jsou substitutem růžových vín a jsou čím dál populárnější i v zahraničí. Proto přinášíme nově upravený Kingswood Sweet Rosé,“ uvádí Hořáková.

Jak vybrat cider? Bez konzervantů

Je to vždy o preferencích spotřebitele. Někdo preferuje sušší jablečné cidery, někdo je milovníkem sladkých ochucených ciderů. „Za nás by měl cider být rozhodně čistě přírodní, jsme zastáncem toho, že do cideru nepatří žádné umělé konzervanty, a proto také žádné v našich výrobcích nenajdete. Zároveň doporučujeme čepova-



Co je cider

Cider vzniká jednoduchou fermentací jablečné šťávy. Ta zraje ve starých dubových sudech ve vhodné teplotě a pak se stáčí, čistí, pasterizuje a fedi na požadovaný obsah alkoholu. O původ cideru se přou tradiční rivalové, Angličané a Francouzi. Dlouhou historii má ale cider i v severním Španělsku a německém Hessensku. Tradice ciderů v Česku v ČR je velmi krátká, přesto již existuje několik desítek českých ciderů.

„V celé Velké Británii se ročně vypije kolem 500 milionů litrů cideru (v ČR pro srovnání zhruba 5 milionů litrů ročně). Už v dobách Kelťů se na území Británie dostala jablka vhodná k moštování, pravděpodobně ještě před příchodem Římanů, ovšem první záznam o výrobě cideru se objevil v Norfolku roku 1205. Již o sto let později byl tento postup známý po celé jižní Anglii,“ uvádí web Ciderclub.com.

VĚDĚLI JSTE?

Hruškový „cider“? Správně je to perry

Někdo jej označuje jako hruškový cider, nápoj se však správně nazývá Perry. Jde o alkoholický nápoj vyráběný kvašením hrušek. Nápoj má své kořeny ve Velké Británii, pak také ve Francii v Normandii. Perry byl rovněž vyráběn v USA. Plody hrušní – v době než byly vyšlechtěny odrůdy s plody vhodnými i k přímé konzumaci – byly používány výhradně k výrobě nápoje perry.

nou variantu cideru, kterou nabízíme u našeho Kingswoodu. Čepovaný cider je pro spotřebitele velkým lákadlem, což nám vychází i ze spotřebitelských testů, a proto je pro nás i prioritou,“ prozrazuje Hořáková.

Kateřina Veitová, PR Manažerka Heineken Česká republika, k tomu říká: „Konzumentům doporučím samozřejmě produkty z portfolia společnosti Heineken, je z čeho vybírat. Z ciderů určitě Strongbow, který je pro zákazníky na českém trhu zastoupen v 5 příchutích. Pokud hovoříme o ochucených pivech, na léto bych doporučila také novinku od Zlatopramenu – Radler herbal 0,0%, je skvělým osvěžením na léto bez jediné kapky alkoholu, konzervantů a barviv. ●

Ochucená piva

Vedle ciderů mají mezi ovocných mírně alkoholických nápojů své místo i radlery, tedy piva ochucená ovocnou limonádou. První radler uvedly na český trh již v roce 2002 Krušovice pod taktovkou Heineken. Až do roku 2009 je prodávaly prakticky bez zájmu veřejnosti. Následně byl v roce 2011 za mohutné marketingové podpory uveden na trh Staropramen Cool Lemon. Obliba začala strmě růst, za první pololetí 2012 v meziročním srovnání vyrostla na 219 procent. Radlery neubírají zákazníky klasickému pivu – na 90 procent těch, kteří si je kupují, by si pivo normálně nedalo. Oblíbené jsou u žen, také však u mladších mužů. Prodávají se nyní dobře po celý rok. Radlery tak vyplnily mezeru na trhu, který pro ně již „dozrál“. Jinak řečeno dorostla nová generace spotřebitelů, která nemá představy a nebojí se ochutnávat nové věci.

Novinky 2018

Cidery jsou svěží alternativou osvěžení, především v letních měsících, oblíbenou mezi mladšími konzumenty, ale čím dál tím více si získávají oblibu i u tradičnějších spotřebitelů. Spotřebitelé rovněž stále více zkoušejí různé příchutě a nezůstávají jen u klasického jablka.

Kategorie tak stále roste, nyní meziročně o přibližně 12 procent, tudíž trend je stále velmi pozitivní. Dynamika růstu však postupně zpomaluje. Výrobci jsou nuceni neustále lákat nové konzumenty. Určitou cestou jsou nové varianty a příchutě.

Například Plzeňský Prazdroj letos přichází s upraveným portfoliem Kingswoodu, s nímž chce budovat segmentaci celé kategorie – od suššího cideru (Dry varianta) přes vyváženou kombinaci jablek (Original varianta) až po sladký profil (Sweet Rosé). „Zároveň u ciderů vidíme velký přeliv z lahového do plechovkového segmentu, a tak přinášíme Frisco nově i v plechu,“ vysvětluje Veronika Hořáková.

Společnost Heineken pak již v loňském roce jsme na trh uvedla cider Lišácké jablko, který se prodává kromě plechu 0,5 také v klasické pивní lahvi, v letošním roce doplňuje nabídku o novou příchut – Lišácké jablko – hruška. V kategorii ochucených nealkoholických piv uvádí na trh novinku Zlatopramen Radler herbal 0,0% bez jediné kapky alkoholu, konzervantů a barviv, a to hned ve dvou originálních příchutích – Citrón, bezový květ a máta a také Černý rybiž a levandule. „Všechny uvedené novinky jsou vhodné právě pro letní období jako skvělé osvěžení. Radler herbal navíc díky 0,0 % alkoholu bude skvělým společníkem například při sportu či práci,“ uzavírá Kateřina Veitová, PR Manažerka Heineken Česká republika.



INZERCE

ÚPLNĚ NEJVÍC PŘÍRODY V CIDERU STRONGBOW



Letní teploty a dlouhé večery jsou za dveřmi a právě k nim se hodí osvěžující drink. Proč tedy nesáhnout po cidery, skvělé alternativě k alkoholickým nápojům, autentickém drinku, který vzniká kvašením jablečného moštu a následným zráním?

Strongbow, celosvětová jednička mezi cidery, nabízí příjemné jablečné perlivé osvěžení hned v 5 oblíbených příchutích, z nichž každá má svůj nezaměnitelný charakter: Strongbow Cider Apple Gold, Red Berries, Elderflower, Dark Fruit a Honey. Hodí se ke stejným příležitostem jako pivo, má však sladší chuť a obsah alkoholu 4,5 %.

Kategorie ciderů je výrazně rostoucí a populární hlavně u mladších spotřebitelů, kteří rádi vyzkouší i něco jiného než klasické pivo nebo víno. Strongbow je na českém trhu jedna z největších, dobře známých vybudovaných značek a každým rokem ho pije více a více spotřebitelů. Lidé si ho oblíbili především proto, že nabízí širokou škálu příchutí.



#PRIRODUDOMESTA

Pivo neztrácí dech



Také se už vaše chutě na pivo probudily ze zimního spánku? Zkušenosti pivovarníků praví, že až dvě třetiny celkové spotřeby piva lidé vypijí právě v letních měsících.

Podle Mojžíře Prokeše ze západočeského pivovaru Chodovar naopak světlé zírky čekají nealkoholická piva. „Je to trend, poptávka po nich roste. Příčinou může být nejen zodpovědnější přístup k životu v čím dál větší části společnosti, ale také časté řízení. Auta, kola, nebo i plavidla – běžní vodáci v kánoích byli zákonem pasováni na vůdce plavidla, tím pádem se také oni musí zdržet konzumace alkoholu,“ připomíná Mojžíř Prokeš loňskou legislativní úpravu.

Rozmanitá piva

Dlouhodobě také stoupá obliba rozmanitých pivních stylů, stejně jako zastudena chmelených piv. Přestože jsou vítaným zpestřením, zůstává Česká republika nadále velmocí klasického ležáku. „Pokud umíme něco tak dobře, že se to od nás chce celá Evropa učit, měli bychom se toho držet a snažit se, aby se k českému pivu přistupovalo se zodpovědností při výrobě, skladování i servisu. Měli bychom se snažit o osvětu a propagaci produktu a v neposlední řadě bychom na něj měli být patřičně hrdí,“ argumentuje Mojžíř Prokeš s tím, že historie

českého chmele a piva je neuvěřitelná – o skutečné slávě a rozmachu chmelařství a pivovarnictví v českých zemích můžeme hovořit minimálně od doby Karla IV.

Návrat k českému ležáku

V meziročních srovnáních pak v Česku dochází k poklesu spotřeby piva. Zatímco předloni Češi vypili 16,4 milionů hektolitrů piva, loni už to bylo pouhých 16 milionů hektolitrů. Děje se tak na úkor čepovaného piva, což není dobrou zprávou pro hospodské – aktuální poměr mezi zkonsumovaným čepovaným a baleným pivem je 38 ku 62.

Po několika desítkách let opět převládá prodej jedenáctek a dvanáctek nad výčepními pivy. V loňském roce zaznamenala spotřeba na domácím trhu v této kategorii meziroční dvouprocentní nárůst na 48,8 procenta. Výčepní pivo si drží 46,5procentní podíl. „Jsme konzervativní a stále více z nás se vrací k tradičnímu českému ležáku. Jeho většinový podíl znamená, že se více přibližujeme pivovarnickému zemím, jako jsou Německo, Rakousko či Belgie,“ uzavírá předseda Českého svazu pivovarů a sladoven František Šámal. ●

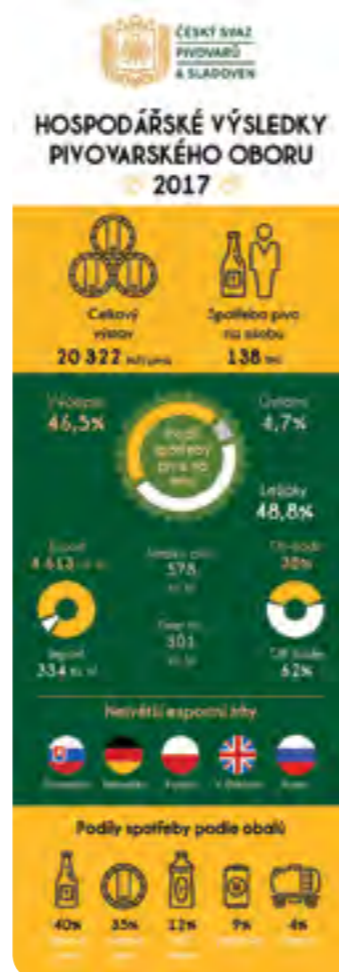
Pivní turistika

Obrovským současným fenoménem v Česku je rozvoj pivní turistiky. Potvrzuje to průzkum, který loni nechala zpracovat Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR. Z něj vyplývá, že Češi si oblíbili poznávání tuzemských minipivovarů, jichž nyní napočítáme už kolem čtyř stovek.

„Skutečnost, že regionální pivovary se stávají turistickým hitem, dokazuje i to, že 41 procent dotázaných bylo alespoň jedenkrát na prohlídce malého pivovaru a devět procent se tak chystá učinit,“ uvedl ředitel výzkumu Tomáš Macků pro podnikatelský portál BusinessInfo.cz.

Třetina turistů dokonce minipivovary vyhledává jako cíl výletů. Polovina zákazníků pak přiznává, že je ochotná si za lokální pivo připlatit. Což napomáhá nynějšímu rozkvětu minipivovarnictví v Česku, kdy zde prakticky každým týdnem vznikne jeden minipivovar.

„Pivní turisté nemají primárně za cíl zkonsumovat co největší množství piva, ale spíše se zajímají o historii, kulturu a rozmanitost českého pivovarnictví. Ruku v ruce s tím jde i rozvoj ostatních aktivit s pivem spojených – festivalů, slavností, wellness programů, degustačních setkání a dalších akcí,“ doplňuje Mojžíř Prokeš, jenž je členem pivní sekce CBA – Czech Beer Specialist.



OCHUTNEJ NESKUTEČNÝ ČEPOVANÝ CIDER

Jíst stylově – jak důležitý je design v restauraci

Hosté při návštěvě restaurace očekávají promyšlený koncept prostoru a odpovídající food design. Vyplývá to z aktuálního průzkumu online rezervačního portálu Bookatable by Michelin, kterého se zúčastnilo víc jak 1 800 návštěvníků restaurací v německy hovořících zemích. 80 % návštěvníků restauraci klade velký důraz na interiér a vybavení. Pro 29 % respondentů je vzhled restaurace důležitý, protože je to její vizitka a pro 52 % je dokonce velmi důležitý promyšlený koncept prostoru. Jen pro 18 % respondentů není interiér a uspořádání prostoru nijak zvlášť významné. Pro 1 % respondentů to dokonce není vůbec důležité, pokud je jídlo chutné.

Na otázku, jaký styl zařízení se hostům zvlášť líbí, se většina respondentů shodla: 80 % dává přednost přírodním materiálům jako je dřevo, sklo a kámen. 31 % respondentů vyznává vkusný a luxusní styl, to znamená hodně skla, stříbra a bílé ubrusy na stolech. Stejně tolika respondentům se líbí industriální design interiéru. 26 % účastníků ankety dává přednost modernímu skandinávskému designu. Mezi další oblíbené styly se umístil vintage styl (25 %) a shabby chic (18 %). Kromě toho se někteří účastníci průzkumu shodují, že vybavení prostoru by nemělo působit příliš chladně a mělo by harmonizovat s konceptem stravování.

Co se týká nábytku, jakému dávají hosté přednost, pro 52 % respondentů není důležitý designový nábytek, i když jej považují za krásný a atraktivní. 14 % respondentů naopak považuje designový nábytek za důležitý, protože dodává restauraci individuální ráz a vypadá zajímavě. Dobré třetině respondentů je to jedno, hlavně, aby se mohli pohodlně usadit.

Umění na talíři

Většina respondentů klade velký důraz na profesionální servírování jídel v restauraci. Pro 37 % je obzvlášť důležité, aby pokrm byl pěkně naaranžovaný, protože oči jí také a vizuální dojem tomu musí odpovídat. Jedna třetina považuje food design za umění a rádi obdivují, co kuchaři dokáží vykouzlit na talíři. 30 % účastníků ankety postčuje, když je jídlo na talíři vkusně naaranžováno. Pouhá 2 % respondentů považují food design za zbytečný, s kterým se dělají zbytečně cavyky.

Otevřené kuchyně a sdílené komunitní stoly

Otevřené tzv. show kuchyně se stále více integrují do interiéru restaurací. 43 % dotázaných hostů považuje tento prvek za zajímavý, protože mohou přímo sledovat přípravu pokrmů. 16 % naopak otevřenou kuchyni v restauraci neocenuje, protože se tam mísí různé vůně připravovaných

jídel. Na tzv. komunitní stoly, to znamená dlouhé stoly, kde sedí bok po boku hosté vůči sobě cizí, se 51 % hostů dívá spíše kriticky, protože dávají přednost určité vzdálenosti mezi sousedními stoly, aby se vzájemně nerušili při soukromých hovorech. Naopak pro 30 % návštěvníků restaurace je tento koncept zajímavý a tento způsob sezení v pořádku, pokud mají alespoň trochu odstup od sousedů. Na pivních slavnostech Oktoberfest je např. pro 13 % respondentů takový společný stůl v naprostém pořádku.

Portál Bookatable by Michelin pomáhá restauracím a hostům nalézt to, co potřebují.

Ať už prostřednictvím počítače nebo mobilního telefonu s interaktivní mapou si hosté mohou najít správnou restauraci, seřazenou podle města, stylu kuchyně, popularity nebo cenové úrovně. Při výběru pomáhají i další důležité informace, jako jsou otevírací doby, jídelní listky, fotky atraktivních jídel a interiérů a autentické recenze od ostatních uživatelů. Vedle svého hlavního sídla v Londýně má společnost Bookatable by Michelin také zastoupení v Hamburku a ve Stockholmu. Je partnerem více než 20 000 restaurací ve více než 40 zemích, a zprostředkovává návštěvy více než tři milionů hostů měsíčně. ●

Britský McDonald's nebude nabízet plastové slámky

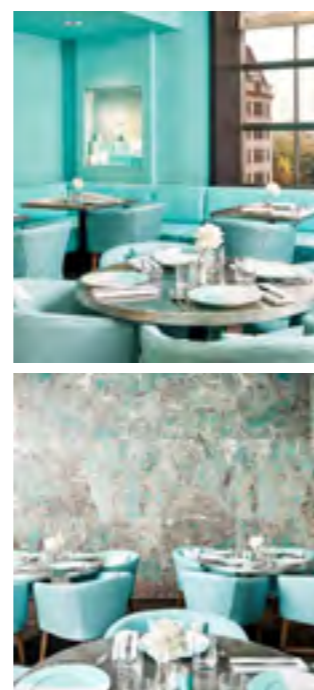
Společnost McDonald's UK zahájí v květnu testovací fázi, kdy se v cca 1 300 britských restauracích budou k nápojům nabízet papírová a nikoli plastová brčka. Sdělil to Paul Pomroy, předseda představenstva McDonald's UK, pro britskou televizi Sky News. Kromě toho se během zkušební fáze budou brčka vydávat pouze na vyžádání za pultem a ne jako dříve v rámci samoobsluhy. Britský fastfoodový řetězec navštíví denně 3,7 mil. zákazníků.

Podle odhadů spotřebují každoročně cca 8,5 mld. jednorázových plastových slámek. „Někteří zákazníci už v minulosti brčka odmítali, tak na to reagujeme,“ vysvětluje Pomroy. „Cílem je vzdát se veškerých plastových obalů a přeorientovat se na recyklovatelné a biologicky odbouratelné obaly. Dosud jsme nenašli řešení pro plastové víčko na zakrytí kelímku, ale pracujeme na tom společně s výrobcí. Doufáme, že do příštího roku nové řešení nalezneme.“ ●



Snídaně u Tiffanyho v Blue Box Café

Otevřením kavárny Blue Box se proslulá luxusní klenotnická firma Tiffany & Co. poprvé uvedla do oblasti gastronomie. Vě své vlajkové lodi na Fifth Avenue v New Yorku otevřela v nově rekonstruovaném čtvrtém patře s luxusními bytovými doplňky Home & Accessories kavárnu v typických korporátních barvách. Servírují se tu klasická americká jídla nejvyšší kvality a regionálního původu. Jídelní lístek se přizpůsobuje sezóně. „Kavárna a nový design podlaží s bytovými doplňky přispívá k modernímu zážitku luxusu,“ sdělil Reed Krakoff, chief artistic officer u společnosti Tiffany & Co. Mobiliář vyznačuje tradici a vysoce kvalitní uměleckořemeslné zpracování. Inspirativní interiér zahrnuje průmyslové detaily, které evokují Tiffanyho uměleckořemeslnou tradici a dědictví. Hravé a nečekané akcenty harmonizují s elegantním povrchem jako je mramor a tyrkysově zelený amazonit. Ikonická barva Tiffany Blue® se objevuje v celém interiéru



a zvlášť vyniká v designu kavárny Blue Box Café. To vše nyní mohou ocenit hosté, kteří vždy snili o snídaní u Tiffanyho.

Společnost Tiffany byla založena v r. 1837 v New Yorku, vlastní víc než 300 obchodů v cca 20 zemích světa. ●



SPEDOS®

dveřní a vratové systémy

Automatické dveře

Turniketové dveře

Průmyslová vrata

Vratová těsnění

Vyrovnávací můstky

Protiprůvanové vratové clony

Požární uzávěry

Garážová vrata a vratové pohony



www.spedos.cz

