

SVĚT

BARMANŮ

OFICIÁLNÍ ČASOPIS ČESKÉ BARMANSKÉ ASOCIACE

listopad-prosinec 2019



Honza Zlámaný:
**Role čaje za barem
roste**

Petr Křenek:
Nejlepší whisky je s přáteli

**Václav Abraham vybojoval
v Čcheng-tu flairové stříbro**

DOBRÝ ČAJ V PYTLÍKU? UŽ TO JE MALÉ VÍTĚZSTVÍ

Honza Zlámaný je zářným příkladem toho, jak lze propojit dva zdánlivě neslučitelné světy – bouřlivý barmanský a poklidný čajový. Svou gastronomickou profesní dráhu začal v ostravské čajovně, kterou poté vyměnil za pražské bary. U čaje ale zůstává dál jako jeden z nejaktivnějších členů čajové sekce CBA Czech Teatenders.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Na obou frontách navíc Honza, kterému přátelé neřeknou jinak než Rasta, zaznamenává soutěžní úspěchy. Doma má trofeje za prvenství v International Rudolf Jelínek Cupu nebo Cocktail Challenge 1883 Maison Routin. Letos v říjnu vyhrál národní kolo soutěže Tea Masters Cup v disciplíně párování čaje s jídlem a bude tak reprezentovat Českou republiku ve světovém finále.

Jaké jsou základní principy párování čaje s jídlem?

Je to hodně podobné jako při párování jídla s vínem – pokud se v něm vyznáš, můžeš toho využít. Takže když připravuješ rybu, doprovodíš ji se samozřejmě bílým vínem. V případě čaje sáhneš po zeleném, ideálně japonském. Základním faktorem je tedy barva čaje. Tmavý čaj volíš k těžším a kořeněným jídlům, zelený k lehkým pokrmům. Zelené čaje totiž mívají jemnější chutě a k párování například s tučným jídlům jsou proto nevhodné.

Z toho vyplývá, že čaj a víno mají v některých ohledech podobné vlastnosti.

Třeba taniny, které obsahuje červené víno i černý nebo červený čaj. Taniny se na molekulární úrovni vážou na tuk, takže základní principy, jak si pohrávat s chutěmi, jsou u čaje a vína opravdu totožné.

Dobře, ale dá se v čaji najít taková pestrá paleta chutí jako ve víně?

Každý čaj skutečně chutná trochu jinak. V kategorii zelených čajů se obecně bavíme o kvě-

tinových a rostlinných tónech, ale také ovocné sladkosti v podobě chuti peckovitého ovoce. Ale i některé černé čaje mohou chutnat lehce nasládle nebo třeba oříškově.

Pracuje se reálně s čajovým foodpairingem také v restauracích, nebo jde čistě o výsuo soutěžních pódii?

Jestliže se bavíme o Česku, tak o ničem dlouhodobějším nevíme. Ve světových gastronomických metropolích se ale čajový foodpairing pomalu stává standardem. V Paříži, Londýně nebo New Yorku fungují restaurace, kde párují čaj s jídlem na bázi vícechodového degustačního menu. Všechno je to sice moderní, ale v podstatě znovuobjevená disciplína. Jistě znáte anglický after dinner tea neboli čaj o páté, který se vždy podával s nějakým lehkým občerstvením. Dnes je forma párování samozřejmě daleko sofistikovanější.

Může se v české gastronomii párování čaje s jídlem uchytit?

Potenciál tahle disciplína podle mě má v restauracích, kde dělají vyšší, experimentální nebo zážitkovou gastronomii. Zároveň mají dobře zvládnutý foodpairing s vínem a čaj se tam tak může stát dalším stupínkem v konceptu párování. A jejich hosté, kteří od návštěvy takové restaurace očekávají především „něco jiného“, to ocení.

Czech Teatenders hodně propagují čajovou mixologii. Jaké možnosti čaj barmanovi nabízí?

Je jich několik. Buď použijete čajový vyluh k prodloužení drinku a dodáte mu tím zajímavý chuťový profil, nebo k čaji přistoupíte jako k surovině a vytvoříte si vlastní bitters, infuzi či něco podobného. Zeleným čajem se dá dobře infuzovat, protože oplývá pátou chutí umami. Černý čaj zase obsahuje saponiny, které vytvářejí pěnu, což využijete při michání souru. Hlavní je se toho nebát. Jak jednou padlo na Čajomír Festu: „Je to jenom kytka, kterou zalijete horkou vodou.“ Takže za barovým pultem je záhodno nevnímat čaj jako nějaký uslechtilý nápoj s pevně daným využitím, ale jako ingredienci hodnou experimentování.

Michání čajových drinků už by v Česku mohlo být přece jen daleko běžnější než čajový foodpairing...

To určitě je. Co si vzpomínám, tak Tomáš Nyári v letošním světovém finále Diageo World Class používal v drincích čaj. Myšlení barmanů se v tomto ohledu mění a já tajně doufám, že je to trochu způsobeno i přičiněním a osvětou ze strany Czech Teatenders. Ti kluci už vidí, že se s čajem dá pracovat, a nebojí se ozvat, když potřebují s něčím poradit. Z mého pohledu je role čaje za barem v daleko pokročilejší fázi než před pěti lety.

Při zakládání sekce Czech Teatenders bylo ambicí ustanovit teatendera jako profesi podobnou someliérovi. Má jít o pracovníka, jenž se v gastronomickém podniku věnuje čaji. Působí už někde teatendery tímto způsobem?

Vize typu „teatender je ekvivalent baristy“ se zatím ještě nenaplnila. Na půdorysu CBA stále pracujeme na tom, aby nápojový obor přístupoval k teatenderovi stejně jako k baristovi nebo someliérovi, a vznikla tak oficiální profesní kvalifikace. Protože počet studentů, kteří prošli teatenderovským kurzem a s čaji nějakým způsobem už i v praxi pracují, roste. Tímto způsobem můžeme kulturu čaje v tuzemské gastronomii šířit dál. Dává nám to velkou šanci, že bude přibývat lidí, kteří místo čajových pytlíků o nákupní ceně 5 korun budou svým hostům raději nabízet pytlíky, jejichž nákupní cena sice činí 12 korun, ale kvalitou jsou někde úplně jinde. Jestli dnes v restauraci dostanete pitelný pytlík, který neobsahuje jenom prach smetený někde v továrně, jemuž my tady říkáme čaj, tak je to malé vítězství. Ta cesta bude ještě dlouhá, ale z vlastní zkušenosti vím, že když zavítáte do lepšího podniku, tak už zpravidla alespoň dobrý pytlíkový čaj dostanete.

Čím tě vlastně čaj okouzil a kdy se to stalo?

Někdy kolem patnáctého roku života. Viděl jsem v televizi nějaké vyprávění o čaji a docela mě zaujalo. Shodou okolností stála koušek od našeho domu v Ostravě, kde jsem s mámou bydlel, jedná z nejstarších čajoven ve městě. Čajovny byly tehdy spojené s vodními dýmky a měly auru něčeho neopoznaného, exotického. Což bylo velice inspirující, zvláště v tom věku. Přirozeně, při první návštěvě jsem nevěděl, jak se vlastně z naservírovaného gaiwanu napít. Za nějakou chvíli jsem tam už ale po lehkém zorientování pracoval a vydržel u toho dalších pět let.

Od čaje, vodních dýmek a kuskusu ses k barmanství posunul jak?

Po nezdaru mých vysokoškolských studií jsem řešil, co dál, a vystřídal mezitím snad všechny možné brigády kromě chirurgie. Nejvíce ze všeho mě ale stejně pořád bavil kontakt s hosty a hospitalita. Jako svobodný a nezadaný jsem rozslal životopis do hospod a barů po celé republice a jako již zadaný s holkou z Prahy jsem si vybral hlavní město. Tam jsem začal v Letňanech, klub se jmenoval Ojai. Taková sídlištní hospoda – štamgasti, pivo a panáky. Ale taky super šéf, který měl rád dobrý alkohol, a právě skrze obchodáky premiových značek jsem se dostal k zajímavým master classes. Můj úplný první vzdělávací workshop, který jsem absolvoval, byl v Bonvivant's na pomerančový likér Grand

“

V Paříži, Londýně nebo New Yorku fungují restaurace, kde párují čaj s jídlem na bázi vícechodového degustačního menu. Všechno je to sice moderní, ale v podstatě znovuobjevená disciplína.

Marnier. Takže Bonvivant's a Grand Marnier se staly mými prvními srdcovkami (smích). K pětadvacetám jsem pak dostal barmanský kurs u Miloše Trettera a následně jsem na půl roku vyrazil do Pece pod Sněžkou vyčistit si hlavu na horský vzduch. Pracoval jsem v malém hotelovém baru Havana zaměřeném na rumy a beru to jako ten pravý začátek mé barmanské dráhy. Pak přišla Crazy Daisy, Mibi's Lounge, a nyní působím v baru Le Valmont.

Jak se tvé cesty zkřížily s Českou barmanskou asociací?

Následoval jsem mého nerozlučného kamaráda Libora Andlu, který se stal členem CBA po započítí komunikace s Jirkou Boháčem. V Krkonoších jsem tehdy stál hodně bokem toho hlavního barmanského proudu a členství v CBA mi přišlo jako nejjednodušší cesta, jak do něj proniknout.

Na barmanských soutěžích pořádaných pod hlavičkou CBA tě můžeme často vidět na stupních vítězů. Posouvají tě tyhle aktivity dopředu?

Soutěžení pomůže v prezentačních dovednostech, získání sebejistoty a navázání kontaktů skrz barmanskou scénu. V neposlední řadě je cenná zpětná vazba od komisařů a taky mož-

nost se potkat s ostatními známými, protože moc jiných příležitostí není – každý má hromadu práce ve svém baru.

Jsou soutěžní zkušenosti nějak přenositelné do každodenní praxe?

Podle mě ano, a to ve formě uvažování nad koktejlem. Když dostaneš feedback na soutěžní drink od Víti Ciroka nebo Milana Zaleše, můžeš si z toho vzít právě informace o tom, co, proč a jak za barem dělat. Samotný soutěžní koktejl moc použitelný není, protože je většinou hodně složitý na přípravu a má i vyšší foodcost, než by v podniku bylo únosné.

Čím vším se tedy nyní profesně zabýváš?

Před nedávnem mě po období na volné noze zlákala nabídka od klubového baru Le Valmont, kde zastávám pozici šéfbarmana. Momentálně upravujeme menu a zavádíme nějaké profesní standardy, aby se podnik posunul výš, to je teď mou hlavní náplní práce. Dál působím jako ambasador pro Matcha Tea a externě spolupracuji se společností Espresso ohledně dovážení francouzských sirupů 1883 Maison Routin. Plus samozřejmě činnost v Czech Teatenders.

Plánuješ se jednou ve velkém stylu vrátit do Ostravy? Třeba po vzoru Tomáše Melzera a jeho Blind Lionu v Hradci Králové.

S Liborem jsme tam zakládali pojízdný čajový Smog Bar na venkovní akce a ten koncept čas od času pořád funguje... Myšlenku otevřít něco kamenného neopouštíme, protože město se z gastronomického hlediska mění, vznikají hlavně zajímavá bistra. Jednou bychom se do tohoto dění s Liborem chtěli také zapojit – vybudovat malý koktejlový bar, možná speakeasy.

Součástí tvé image je aktivní vyjadřování se k politice, rozebírání politických témat na sociálních sítích. Jenže se taky říká, že politika a sport do baru nepatří, protože mohou vyvolávat konflikt.

To je pravda, na druhou stranu barman by měl být schopný komunikovat s hostem o čemkoliv. Nestojí za pultem přece jen od toho, aby míchal drinky, ale také aby si povídal s lidmi. A pokud nemá alespoň elementární přehled o tom, co se v Česku a ve světě děje, půjde to těžko. Samozřejmě by se neměl pouštět do nějakých přestřelek, držet si odstup a případně ve správný moment svést řeč jinam.



PIJEME NEJČASTĚJI RUM A OBILNÉ DESTILÁTY



FOTO: BAVNE NEVODKA, DEPOSITPHOTOS

Statistická data to říkají velmi jasně. Romy, whisky a bourbony jsou nejoblíbenější kategorií lihovin pro Čechy a spotřebuje se jich okolo 25 % z celkového objemu prodaných lihovin.

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

Když se u nás řekne rum, snad každému se vybaví ten z Jindřichova Hradce s plachetnicí. Tuzemák, dřívě jindřichohradecký rum s plachetnicí, je bezpochyby nejznámějším českým rumem. Svou stabilitou se stal doslova legendou. Normy EU, které označení rum připouštějí pouze pro lihoviny, jejichž základem je melasa z cukrové třtiny, připravily lihovinu o její tradiční název. Změna jména však nezměnila její kvalitu. Tento mok hnědé barvy, bez jakýchkoli chemických přísad, se vyrábí z lihu, do něhož se v míchacích nádržích přidává aroma, barvivo, cukr, voda atd. (Přesná přísně střežená receptura se již po generace předává pouze mezi výrobními mistry.) Celý produkt následně prochází analýzou, filtrací a zráním. Výsledkem je nápoj, který se již léta těší široké oblibě na domácím trhu. Bez ohledu na to, že se nesmí jako rum označovat. To je v EU vyhrazeno pouze rumům třtinovým.

Dnes existuje několik druhů třtinového rumu. Světový rum (Blanco) se často využívá na přípravu míchaných nápojů, zlatý a tmavý rum (Anejo), tmavnoucí postupným zráním v sudech, bývá konzumován samostatně nebo na ledu. Předchůdci tohoto rumu byli známi již v původní domovině cukrové třtiny – jihovýchodní Asii. Odsud se v 8. století n. l. cukrová třtina dostala do Španělska a Španělé ji pak dovezli jako jednu z prvních plodin do Nového světa. A zřejmě to byli otroci na plantážích, kteří začali z melasy, tedy z odpadního produktu při výrobě cukru, kvašením vyrábět alkoholický nápoj. Ten byl později destilací zbavován nečistot a koncentrován – a pravý rum byl na světě.

Za rodiště třtinového rumu je považován Barbados, ale výroba se rychle rozšířila po celé karibské oblasti a řada palíren vznikla i na východním americkém pobřeží (tzv. Nová Anglie), kam se koncentrovaná melasa dovážela z Karibiku. V 18. století byl novoanglický rum ceněn mnohem více než karibské romy. Důvod, proč se Španělé snažili pozvednout kvalitu rumu ve svých koloniích. Španělský královský výbor pro rozvoj dokonce nabízel odměnu každému, kdo se o to zaslouží. V roce 1843 se díky tomu na Kubu přistěhoval Facundo Bacardi Maso a začal zde experimentovat s výrobními procesy destilace, filtrace a speciálními kvasinkovými kmeny. Jeho snažení přineslo výsledky a jméno Bacardi se stalo prakticky synonymem pro lehké a jemné třtinové romy té nejvyšší kvality.

Kromě karibské oblasti hrál rum významnou roli v dějinách Austrálie, kde se v počátcích kolonizování běžně používal i jako platidlo.

Parametry rumové kvality

Kvalita rumu závisí zejména na kvalitě a druhu použité cukrové třtiny. Proces fermentace se pak zahájí přidáním vody a kvasnic k základní ingredienci. Protože neexistuje žádná jednotná metoda, která by určovala, jak má být rum destilován, mají různé lokality svoji vlastní speciální variantu výroby, která se pak projevuje v plnosti a chuti rumu. Romy zrají v dřevěných sudech, které mo-

hou být vyrobeny z různých druhů dubu. Pokud jde o délku zrání rumu, musí se tak v mnoha zemích dít minimálně jeden rok. Pravidlo jako u jiných lihovin přitom zní: čím delší zrání, tím je rum kvalitnější.

Za nejlepší romy na světě jsou považovány ty, které mají svůj původ v karibské oblasti. Zasloužila se o to zejména značka Bacardi. Proslulý symbol netopyra na rudém pozadí je vždy příslibem výtečné chuti a libé vůně rumů této značky. Po nuceném odchodu z kubánského Santiaga sídlí tato firma nyní v San Juanu v Portoriku. Bacardi Carta Blanca je nejznámější rum, který vyrábí. Chuť tohoto rumu je jemná a vyvážená s tóny mandlí, vanilky a meruněk, díky které v koktejlech nezaniká jako vodka a není dominantní jako gin. Jde o velmi lehký, suchý rum, který je tím pravým i pro namíchání originálního daiquiri. K nejprestižnějším produktům Bacardi patří Facundo Exquisito, který je součástí unikátní Coleccion Facundo. Jde o unikátní směs

“

Za nejlepší romy na světě jsou považovány ty, které mají svůj původ v karibské oblasti. Zasloužila se o to zejména značka Bacardi.

rumů o stáří 7 až 23 let. Chuťově je velmi bohatý a sladký, s tóny vanilky, skořice, karamelu a sušeného ovoce. Bacardi je legendární pojem, ale dnes má řadu velmi kvalitních konkurentů. K nim patří např. Legendario Elixir de Cuba, který je vyráběn z pravého rumu Anejo, jenž zraje 7 let v sudech z amerického dubu. Následně se v něm minimálně měsíc macerují rozinky, po maceraci se vymačkají a lahodná šťáva se přidává do rumu. Výnikající je ale také rum LEGADO, který se vyrábí z rumů pocházejících z rumerie Hacienda San Isidro, v centrální části Panamy. Jedinečnost tamních klimatických podmínek tomuto rumu zajišťuje nezaměnitelnou chuť. Pro jeho výrobu je použita směs sedmiletých až dvanačtiletých rumů, které zrají v sudech z amerického bílého dubu. Macerované rozinky a bylinky mu dodávají charakteristickou barvu a chuť. Z Venezuely pochází ušlechtilý melasový rum Ron Roble Extra Anejo, jehož základ je destilován na kontinuálním zařízení na 5 speciálních kolonách. Poté je uložen na dobu 8 až 12 let do

sudu z amerického dubu, kde předtím odpočíval bourbon. Jeho krásná jantarová barva ukrývá plnou a současně jemnou chuť, ve které ucítíte dotek vanilky, dubu a karamelu.

A ve výčtu kvalitních karibských rumů by se dalo pokračovat. Na to by ale nestačil prostor vymezený pro tento článek. A tak jen dodejme, že kvalitní konkurenci mají i v jiných částech světa. A to i u nás. Je jí např. třtinový rum Božkov Republica Exclusive. Tento tmavě jantarový blend až 8letých rumů z karibských zemí, doladěný třtinovým cukrem, má jemnou, nasládlou chuť s tóny vanilky, sušeného ovoce a oříšků. I on potvrzuje, že skvělý třtinový rum se vlastně dá vyrobit kdekoliv na světě... Jen se to musí umět. Nevěříte? Tak českou Republicu ochutnejte a zjistíte to sami.

Whisky nebo whiskey?

Whisky nebo v některých zemích whiskey je typ destilovaného alkoholického nápoje vyrobeného ze zkvašeného obilí. Tedy z ječmene, kukuřice, žita a pšenice. Až do první dekády minulého století bylo vlastně jedno, jaké z těchto dvou označení výrobce zvolí. Po první světové válce se postupně ustálilo psát whisky ve Skotsku, Kanadě, Japonsku a zbytku světa, zatímco v Irsku a ve Spojených státech se prosadilo až na ojedinělé výjimky označení whiskey.

Nejznámější whisky je ta skotská. Skotská whisky, nebo také jen „Skotch“ (skotská), je whisky, která je destilována výhradně ve Skotsku, a to za jasně určených podmínek. Původně se vyráběla jen ze sladového ječmene, později velké lihovary ale začaly zavádět i whisky vyrobené z pšenice a žita. Skotská „voda života“ je dnes rozdělena do pěti odlišných kategorií. V současnosti jsou nejznámější dvě verze: čistá sladová (single malt) a míchaná (blended). Single malt pochází pouze z jedné palírny a vyrábí se výhradně z ječmenného sladu. Blended whiskey je vyráběna velmi podobně jako jednosladová, proces výroby tohoto typu whisky je zakončen smícháním několika (většinou 15 až 50) druhů whisky z několika palíren. Vedle různých jednosladových jsou do míchané whisky přidávány také obilné tzv. grain whisky, na jejichž výrobu se používá i jiných obilnin než ječmene. Na celkovém prodeji whisky se ty míchané podílejí z více než 90 %.

Skotsko je tradičně rozdělováno do 6 regionů vyrábějících whisky. Přestože je každá whisky unikátní, druhy z dané oblasti mají společnou charakteristiku, která je odlišuje od whisky ostatních výrobních oblastí. Tyto rozdíly jsou výsledkem několika různých faktorů, jako např. použití odlišných surovin, klimatické podmínky a speciální výrobní techniky.

Skotská whisky musí v dubových sudech zrát po dobu nejméně tři let. Čerstvý obilný destilát, který ještě nezrál v dubovém sudu tuto dobu, se označuje jako „green whisky“. Mezi nejkvalitnější značky skotské patří např. Glenmorangie, Dalmore, Talisker, Aberlour, Balvenie, Chivas Regal, Arran, Isle of Jura, Bruichladdich, Lagavulin nebo Glen Scotia. I zde by se ovšem dalo ve výčtu pokračovat.

Nejznámější whisky je ta irská. Irsko je ostatně i rodištěm whisky jako takové. Dalo této lihovině i její původní název, který zněl právě whiskey. Byl to prý svatý Patrik, který po příjezdu do této země seznámil lid s tajemstvím destilace tohoto typu alkoholu. Od skotské se liší v tom, že v irských sladovnách se nepoužívá rašelinový oheň a v irských whisky tak chybí kouřový tón. Dalším rozdílem mezi irskou a skotskou whisky je, že irská whisky je třikrát destilovaná. Nejprodávanejší irskou whisky na světě je dnes Jameson, která spatřila světlo světa už v roce 1780. Zaujme příjemným medovým aroma a nasládlou chutí, která je doprovázena lehce nahořklým dozvukem.

Americká whisky je destilovaný nápoj vyrobený ve Spojených státech z fermentované kaše obilovin. Mezi druhy zahrnuté pod tímto označením jsou bourbon whisky, žitná whisky, žitná sladová whisky, sladová whisky, pšeničná whisky a kukuřičná whisky.

Kdo sbíral ocenění

V Londýně se letos v březnu rozdávala ocenění World Whiskies Awards pro rok 2019. Ucházelo se o ně na tisíc whisk(e)y z různých koutů světa. Porota, jež sestává z více než čtyř desítek mezinárodních odborníků, vyhláší šest ocenění: Best Scotch Campbelltown (letos Glen Scotia 25 y. o.), Best Scotch Highlands (Glenmorangie Grand Vintage 1989), Best Scotch Islands (Arran The Bothy Quarter Cask Batch 4), Best Scotch Islay (Bunnahabhain 25 y. o.), Best Scotch Lowlands (Ailsa Bay Sweet Smoke 1.2) a Best Scotch Speyside (Benriach 35 y. o.). Nejlepší single malt ve světovém měřítku byla letos v Londýně vyhlášena irská whisky Teeling 24 y. o. Old Vintage Reserve a nejlepší single cask single malt australská whisky Sullivans Cove French Oak TD0217. V kategorii World's Best Pot Still zvítězila čtrnáctiletá irská single cask whisky Powers Old Temple Bar. Porota World

“

Nejstarší českou značkou whisky je Gold Cock. Jde o tříleté a dvacetileté obilné destiláty.

Whiskies Awards hledá ty nejlepší whisky i mezi žitnými, letos bodovala nejvýše německá Stork Club Straight Rye Whisky. Titul World's Best Wheat obdržela americká whisky Bainbridge Battle Point Two Islands Hokkaido Mizunara Cask a jako World's Best Corn označila rovněž americkou Hubris Corn Whiskey od palírny Ironroot Republic. Svou kategorii má i new make, letos se jejím vítězem stala dánská palírna Stauning a její Curious, a z výctu ocenění chuťové komise zůstává ještě zmínit nejlepší ochucenou whisky, za niž byl vybrán Brown Sugar Bourbon od americké Heritage Distilling Company. Soutěž má i svoji samostatnou americkou kategorii. V ní byla nejlepším bourbonem roku vyhlášena 130th Anniversary 2018 Limited Edition Small Batch z palírny Four Roses. Z přihlášených Tennessee whiskey byla jako nejlepší vybrána Uncle Nearest 1856 Premium Aged Whiskey. Svou kategorii má také kanadská blended whisky – tou nej pro letošní rok se stala JP Wiser's 35 y. o. Blendované whisky opanovaly produkty z Japonska. Titulem World's Best Blended whis-

ky se nově může pyšnit Hibiki 21 y. o., vítězem kategorie World's Best Blended Malt je Nikka Taketsuru Pure Malt 25 y. o., a kategorii World's Best Blended Whisky Limited Edition vyhrála Ichiro's Malt and Grain.

Tuzemské whisky

Ano, voda života se vyrábí i u nás. Nejstarší českou značkou whisky je Gold Cock. Jde o tříleté a dvacetileté obilné destiláty, jejichž tradiční výrobu převzala palírna Rudolf Jelínek od Likérky Dolany, a.s. K výrobě je používán moravský ječmen a křišťálově čistá, pramenitá voda. Chuť této whisky je jemná s dřevito-vanilkovým závěrem a nádechem rašelinového kouře, který je užíván k sušení sladu. Po destilaci je whisky Gold Cock uložena do dubových sudů, ve který zraje nejméně po dobu tří let. Její kvalitu potvrzují opakovaná ocenění z degustačních soutěží po celém světě. A není sama. Je tu i TREBITSCH Czech Single Malt. Jednodruhová sladová česká whisky z produkce TREBITSCH old town distillery. Je vyrobena z nejkvalitnějších místních surovin, zraje na Vysocině v panenských dubových sudech vlastní výroby. Velmi jemné nakouření moravského ječmeneho sladu rašelinou a ředění prvotřídní vodou z regionálního pramene ji předurčuje k velké oblibě nejen u milovníků tohoto druhu nápoje. Jako první česká whisky dostala mezinárodní certifikát košer kvality. A je tu i Stará žitná myslivčák, která je zcela unikátním českým produktem s bohatou historií již z 16. století. Často se jí říká „česká žitná whisky“. Důvodem je skutečnost, že základní suroviny a způsob zrání je stejný jako u whisky. Její receptura je stále pečlivě strážným tajemstvím, které do detailů znají pouze tři lidé. Základem její popularity je ušlechtilý žitný destilát, průzračná voda, zrání v dubových sudech, bohatá tradice a v současnosti i fakt, že se vyrábí v nejstarší evropské palírně s 500letou tradicí pálení žitných destilátů.

Nejlepší whisky je s přáteli

Petr Křenek

Whisky je, jak říká, nikoli pouze koníček, ale „velký kůň“. Jako první Čech v roce 2007 absolvoval Spingbank Whisky School ve skotském Campbelltownu. Dlouhá léta kvalitní skotské sladové whisky do ČR dováží. S rodinou a několika přáteli stál také u zrodu Whisky Festivalu ve Velké Morávce a podporuje i obdobný festival v Brně, organizovaný novou generací whisakarů, kterou vychoval. Společně s dalšími fanoušky „vody života“ se také podílí na obnovení její domácí značky whisky Gold Cock a díky svým znalostem si v palírně Rudolf Jelínek vysloužil přezdívku Kmotr. Petr Křenek je ve světě whisky uznávaným odborníkem. Důvod, proč právě jemu jsme položili několik otázek.

O whisky skutečně víte mnoho, první otázka proto logicky zní: jak byste ji doporučoval pít?

Očekávaná odpověď by měla začínat poněkud jinak, ale já bych jako úplně první věc doporučil, jen ve výjimečných případech pít jakoukoliv whisky osamocen. Nejlépe chutná mezi lidmi: ve společnosti, v baru, na párty a speciálně na nějaké „whisky“ akci, třeba na každoročním Whisky Festivalu v Malé Morávce, jenž se letos konal po osmém.

To, z jakého typu sklenky, o jaké teplotě, jestli s vodou, ledem nebo něčím jiným, jakou k tomu zvolit „techniku“, je až to další. Právě o tom, a samozřejmě o vlastním destilátu ve sklenici, se pak mezi whisakři vedou sáhodlouhé, často bouřlivé debaty.

S oblibou říkám, že za svoje peníze ať si každý konzumuje whisky, jak je libo. Přístup, na rozdíl od některých jiných lihovin, má být a je hodně individuální.

Jak jste už řekl, přístup k pití whisky je velmi individuální. A to ať už jde o způsob nebo o značku. Takže se zeptám, jak ji nejraději pijete vy?

Whisky buď popiji, nebo degustuji, ochutnávám. Popijení, to je společenská záležitost, kde whisky není primárně středobodem pozornosti, je spíše „mazivem“ zábavy. Někdy se stane, že ji popiji sám, když si čtu, koukám na film, a tak podobně. Výborně se k tomu-



Petr Křenek rozdával své znalosti i během letošního Whisky Festivalu ve Velké Morávce

to účelu hodí sklenka Glencairn, kde velký panák (4 cl), je to „správné“ množství. Jedná se zpravidla jak o klasické blendy, sladové míchané nebo čisté sladové whisky (single malt). Whisky, jak kterou, většinou blend, popiji s ledem, zapiji limonádou, vodou, nikdy ne pivem.

A pak jsou chvíle, kdy whisky degustuji. Nejraději opět mezi přáteli, někdy ovšem i sám. A to už je whisky v centru pozornosti. K degustování používám nejraději „tasting glass“. Je to sklenka tulipánového tvaru, na stopce, objemu 13 cl. Tady mi stačí malý panák, vzorek (2 cl). A většinou už to jsou jenom čisté sladové whisky nebo míchané sladové. Když ji držím za stopku proti světlu, vidím dobře její barvu. Dá se s ní pěkně zakroužit, abych odhodnotil viskozitu podle stop na skle. Pohodlně a dle potřeby si ji mohu přiblížit k nosu, případně ho do ní strčit. A dobře se z ní dají dávkovat, uskrávat jednotlivé doušky. Nezůstává přitom u jedné značky, většinou se jedná o několik různých vzorků.

Prakticky všechny nechám po nalití do sklenky „nadechnout“ deset až patnáct minut. U některých whisky, a to musí člověk vyzkoušet, kápnu do sklenky pipetou, lžič-

“

S oblibou říkám, že za svoje peníze ať si každý konzumuje whisky, jak je libo.

kou nebo vrškem od balené vody pár kapek vody. Zpravidla se vůně i chuť posune k jiným obzorům. Nesmím zapomenout, že při degustování vypiji hodně vody a píšu si přítom poznámky.

Prozradíte své oblíbené značky a proč právě je máte rád? Pokud jde o palírny, tak jednoznačně Springbank, kde se dělají tři značky: Springbank, Longrow a Hazelburn. Je jednou z mála ve Skotsku, ne-li jediná, kde peníze nejsou až na prvním místě. Celá

ta palírna je ODD – original, distinct, defiant. Dělá whisky poctivě, k tomu nádvakem většinou velmi dobrou.

A pak je tu také pár lahví, na které si i po letech vzpomenu jako na něco jedinečného. Třeba na svoji první Springbank 21 YO (první stáčení) a rovněž Lagavulin 21 YO (také první stáčení). Za mne – jedna báseň! Nezapomenutelná je rovněž míchaná Black Bull 30 YO. Také Highland Park 40 YO, ale to už je v kontextu celkové ochutnávky při návštěvě této palírny. Zapomenout samozřejmě nemůžu na ty whisky, o jejichž lahování jsem se přičinil: GlenDronach 1991, SC # 1706, 21 YO, pro klub 12 Men Of Tyne,

BenRiach 1999, SC # 90116, 13 YO, pro Whisky Festival 2013 a Springbank 1990, SC # 591, 25 YO pro Whisky Festival 2016.

Jak vidíte míchané drinky na bázi whisky?

S míchanými drinky nemám prakticky žádné zkušenosti, až na to, že jsem nějaké vypil. Jakoukoliv whisky mám nejraději „neat“, tedy čistou a nefeděnou. Nicméně věřím, že může posloužit k přípravě skvělých drinků. Osobně mám velmi rád irskou kávu.





Vladimír Darebník

Pití alkoholu je součástí naší kulturní tradice

Je to fakt, na kterém se nedá mnoho změnit. Většina z nás konzumuje alkohol. Nelze se tomu divit. Člověka uvolňuje, zlepšuje mu náladu, napomáhá komunikaci a v rozumném množství má nesporně i příznivé dopady na naše zdraví. Na druhé straně má ovšem i svá negativa. V nadměrném množství totiž nejenom často mezilidské vztahy ničí, ale může jako každá návyková látka – byť je to dáno velmi individuálně – zdraví konzumentů i vážně ohrozit. Snahy zakázat pití alkoholu se ale dosud vždy minuly účinkem. Různé prohibice vedly jen k tomu, že podpořily ilegální trh a paradoxně tak pouze potvrdily, že pití alkoholických nápojů prostě pro většinu lidí patří k životu. Alkohol konzumují i muslimové, kterým to zakazuje jejich víra. Na rozdíl od křesťanů, kterým Ježíš Kristus změnil vodu ve víno, pijí ale tajně, aby to jejich bůh neviděl... O pití a spotřebě alkoholu u nás jsme hovořili s výkonným ředitelem Unie výrobců a dovozců lihovin (UVDL) Vladimírem Darebníkem.

Jaká je u nás aktuální roční spotřeba alkoholu na hlavu a jaký podíl na ní mají „tvrdé“ alkoholy, tzn. různé pálenky atd.?
Spotřeba alkoholu uváděná Českým statistickým úřadem (poslední údaje jsou z roku 2017) je 9,8 litru 100% alkoholu. Téměř 50 % se spotřebuje ve formě piva, 22 % ve formě vína a 28 % v lihovinách. Tato spotřeba samozřejmě uvádí celkovou spotřebu přepo-

čtenou na 1 obyvatele, ale je v ní samozřejmě započítána i spotřeba desítkami milionů cizinců, kteří naši republiku každoročně navštíví ať už jako turisté, příhraniční návštěvníci nebo projíždějící řidiči. Ještě mi dovoluť poznámku k formulaci vaší otázky – není žádný tvrdý a měkký alkohol. Tento termín bohužel rozšířili mezi spotřebitele současní představitelé ministerstva zdravotnictví. Je to bohužel velmi nezodpovědné, protože alkohol je jenom jeden a vliv na lidský organismus má úplně stejný v jakémkoliv podobě. Vytvářet iluzi o tom, že pivo a víno škodí méně, je velice nezodpovědné.

Kolik je pravdy na zprávách, že spotřeba tvrdých lihovin v ČR rapidně roste a že se ve spotřebě lihovin dostáváme na světovou špičku?
Toto je úplně nesmysl. Nevím, kde jste tuto informaci vzal.

Zazněla v jedné televizi. V diskusním pořadu s ní operoval nějaký odpůrce konzumace alkoholu. Mám to tedy vnímat tak, že neřikal pravdu a že šlo o tzv. fake news? Jaká jsou tedy fakta?
Obyvatelé a návštěvníci České republiky spotřebují nejvíce piva na světě. Jestliže v průměru spotřebují obyvatelé Evropy okolo 40 % alkoholu v pivu, tak u nás je to 50 %. Spotřeba lihovin v České republice dlouhodobě klesá, tvoří asi 28 % celkové spotřeby alkoholu a je mírně pod průměrnou

spotřebou v Evropě. Víno naopak dlouhodobě roste a jeho spotřeba je zatím pod průměrem ostatních evropských zemí.

Dá se nějak vyčíslit, jaký podíl na spotřebě lihovin u nás mají rumy, whisky a bourbony?
Nemám přesné údaje, ale mohu říci, že tyto vámi jmenované kategorie jsou nejoblíbenější kategorií lihovin pro Čechy a spotřebuje se jich okolo 25 % z celkového objemu lihovin.

Jaké lihoviny jsou u nás dnes in? Mění se v průběhu času obliba různých druhů lihovin, pokud jde o různé věkové skupiny nebo muže a ženy?
Jak už jsem uvedl, Češi jsou v současné době milovníci různých rumů, v závěsu za nimi je whisky, tradiční bylinné likéry a vodka. Mladí lidé dnes preferují nízkoalkoholické nápoje, především ve formě koktejlů, zatímco střední a starší generace pije lihoviny jako takové. V závislosti na ekonomické situaci skupiny s nižšími příjmy preferují nejčastěji tuzemák, vodku a zelenou, skupiny s vyššími příjmy se soustředí hlavně na rumy a whisky. Pokud se týká žen, ty se ve valné většině soustřeďují na lihoviny s nižším obsahem alkoholu nebo na míchané drinky.

Konzumace alkoholu je součástí naší kulturní tradice, na rozdíl třeba od muslimů, kterým jejich náboženství pití lihovin zakazuje. Alkohol má v našem životě svoji nespornou roli, má své kla-

dy, ale také svá negativa. UVDL v tomto směru vyvíjí osvětovou činnost, stála u zrodu různých kampaní, jako je např. Pij s rozumem. Můj dotaz: Co těmito aktivitami sleduje sdružení, které lihoviny vyrábí a dováží, a to s cílem jejich prodeje?

Alkohol je specifická potravina, jejíž nadměrné užívání může způsobit škody na zdraví. Proto všichni členové naší Unie výrobců a dovozců lihovin vytvořili platformu „Pij s rozumem“, která spotřebitele informuje o zodpovědném pití a dává jim veškeré informace o alkoholu a o správném zacházení s ním. Další aktivita, kterou UVDL podporuje už přes 10 let, je projekt „Pobavme se o alkoholu“, který je určen pro třináctileté děti, kterým projekt vysvětluje, co je to alkohol, proč je určen až spotřebitelům nad 18 let a jaká je první pomoc při předávkování alkoholem.

Velmi často se totiž setkáváme se situací, že rodiče, kteří mají hlavní výchovnou úlohu v životě dítěte, podceňují rizika užívání alkoholu v dětském věku, zlehčují jeho působení a často dětem nalévají alkohol při různých příležitostech. Neuvědomují si přitom, že právě toto chování může mít pro děti velmi negativní důsledky a vlastně vytváří u nich předpoklady pro vznik závislosti.

Kromě těchto aktivit všichni členové dodržují etický kodex, který zakazuje jakoukoliv podporu nebo zdůrazňování nadměrného pití a uvádí zásady, které je nutné dodržovat při přípravě reklamy.

B2B 8 vydání za rok

NAŠI ČTENÁŘI:

- HOTELY
- LÁZEŇSKÁ ZAŘÍZENÍ
- RESTAURACE
- KAVÁRNY
- CUKRÁRNY
- BARY



Máte již objednané předplatné časopisu Svět H&G a novin Svět HORECA?

ODBORNÉ TITULY PRO HORECA TRH

ROČNÍ PŘEDPLATNÉ: 660 Kč

- 4x Svět GASTRO&HOTEL
- 4x Svět HORECA

Pro studenty
a školy 440 Kč



SVĚT **H&G**
SVĚT GASTRO

Objednat lze na:
1. Press Real Group, spol. s r.o.
tel.: +420 776 591 940
e-mail: redakce@1prg.cz

www.svethg.cz

Úspěchy lidí spojených s CBA: Živnostník roku i Český Goodwill

Výrazných individuálních ocenění se na konci října dočkaly dvě osoby spjaté s Českou barmanskou asociací. Vedoucí čajové sekce CBA Czech Teatenders Jiří Boháč se umístil na třetím místě v pražském kole soutěže Moneta Živnostník roku 2019, spolujatel dvou Partner's barů CBA Honza Vlachynský pak převzal ocenění Český Goodwill 2019 v kategorii Inovace.

Do účasti v soutěži Moneta Živnostník roku se může přihlásit jakýkoliv živnostník splňující několik podmínek jako bezdlužnost a bezrestnost. Zájemci odpovídají na stručné otázky, které charakterizují jejich podnikání. Dále popisují svůj podnikatelský příběh. Síla a hloubka podnikatelského příběhu pak rozhodují o postupu do jednotlivých krajských kol.

Do krajského finále postupuje celkem 10 živnostníků z každého kraje. Finalisty krajského kola hodnotí odborná porota, která má

5 až 10 členů a jsou v ní zastoupeny zástupci partnerů, státní správy a podporovatelů projektu – svazů, asociací a cechů.

A právě Jiří Boháč z Czech Teatenders se v pražském krajském kole umístil na krásném třetím místě. „První místo – provozovatelka půjčovny dětského oblečení. Druhé místo – brašnář. Třetí místo – teatender. Myslím, že to je krásná společnost,“ okomentoval Jiří Boháč svůj úspěch na facebooku.

To Honza Vlachynský, zakladatel Baru, který neexistuje a Super Panda Circusu, tedy Partner's barů CBA, získal Firmového Oscara. Tak nazývají organizátoři ocenění udílené v anketě Český Goodwill, v níž se prezentují podnikatelé a firmy, kterých si lidé váží pro jejich odpovědný přístup k podnikání a férové jednání. Slavnostní předávání Firmových Oscarů se uskutečnilo v pražském Klementinu, večerem provázal Jan Rosák.

Honza Vlachynský získal první místo v kategorii Inovace. Ta je oslavou podnikatelů a společností, kterým se daří skloubit inovativní snahy se záměrem rozvíjet tradiční hodnoty, nebo jsou autory zcela nových a jedinečných produktů a služeb.

„Tohle ocenění je především úspěchem celého týmu lidí z baru. Všechných 160 kolegů si totiž vybralo složitou cestu – vrháme se cíleně do věcí, kterým moc nerozumíme, a učíme se za pochodu. O to krásnější je, když něčeho dosáhneme. Neuznáváme průměr a rutinu,“ uvedl Honza Vlachynský, jehož gastronomická skupina v Brně provozuje pět barů, jeden hotel a další projekty.

Dalšími kategoriemi byly Tradice, Partner, Mecenáš, Made in Czechoslovakia a Osobnost. Pořadatelé letos k ocenění obdrželi 99 nominací, z nichž 65 podnikatelů či společností postoupilo do finále posuzovaného odbornou porotou.

Průběžná tabulka Czech Bartenders League		
1.	Jan Šebek	91
2.	Jan Zlámaný	69
3.	Marek Vybíral	45
4.	Tomáš Nyári	41
5-7.	Daniel Jach	30
5-7.	Jiří Pácalt	30
5-7.	Filip Štumper	30
8.	Tomáš Staněk	28
9.	Filip Stránský	26
10-11.	Martin Straka	25
10-11.	Barbora Švihlová	25
12-13.	Jan Lukas	24
12-13.	Ivan Sabo	24
14.	Regis Roig-Roux	23
15.	Jakub Zouzal	22

Brandy, čaj a med. To je nový Metelka Tea Spirit



První český čajový likér letos spatřil světlo světa. Jmenuje se Metelka Tea Spirit a je společným projektem členů čajové sekce CBA Czech Teatenders a známého moravského lihovarníka.

„Likér v sobě snoubí chuť gruzínského celolistého černého čaje, čisté chilské brandy a lipového medu z Moravy,“ vyjmenoval jediné tři složky likéru vedoucí českých teatenderů Jiří Boháč. Kromě něj a Milana Metelky se na zrodu produktu podílel Petr Sič, zakladatel sdílené čajové zahrady v gruzínském Kvenobani, a Jiří Nenuťil, historik a majitel pražské Čajovny U Legionáře.

Vůni Metelka Tea Spirit tvoří jiskřivá směsice brandy a medu. První lok přinese květnatost sladkých hroznů a lipové aleje. Teplou v hrdle doprovází medové tóny gruzínského čaje, které se po dvou vdechnutích transformují v příjemně svíravý finiš tančící po patře.

Likér je k dostání v první limitované šarži o počtu 760 lahví na e-shopu teaspirit.cz a v některých gastronomických podnicích.

For Gastro & Hotel? To jsou čtyři dny plné soutěžení

Od čtvrtka 10. do neděle 13. října se na výstavišti v pražských Letňanech koná další ročník veletrhu For Gastro & Hotel, jehož tradičním doprovodným programem jsou soutěže juniorských či profesionálních barmanů, baristů a teatenderů pod taktovkou České barmanské asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK



Nejvíce bodů od odborné komise v konečném součtu za svůj výkon v soutěži Makro Slivovitz Cocktail Competition získala Barbora Kociánová z pražské SŠSG Svidnická.

Blind tasting i nealkoholický koktejl

Souběžně s baristy se na pódiu představila také desítky juniorských teatenderů, a to v rámci soutěže Matcha Czech Teatenders Cup 2019.

Ti měli splnit hned několik úkolů. Nejdříve v blind tastingu nálevů správně určit čtveřici z osmi vybraných čajů. Poté připravit nálev klasického bílého či žlutého čaje, a nakonec připravit tři porce nealkoholického drinku obsahujícího Matcha Tea.

Podle hodnocení komisařů se nejvíce dařilo Janě Večeřové ze SOŠ a SOU Polička. Ta ve svém koktejlů nazvaném Chilling Drink kromě Matcha Tea použila domácí klarifikovaný malinový cordial, domácí bezový sirup a jasmínový výluh. Koktejl přizdobila malinovým a bezovým prachem.

Druhý skončil Matej Janiček (HA L. Wintara Piešťany) a třetí místo obsadila Barbora Vaněrková z ostravské SŠ AHOL.

Reprezentovat budou Andla a Zlámaný

Oba víkendové dny na veletrhu For Gastro & Hotel patřily národním kolům globální čajové soutěže profesionálů Tea Masters Cup – v sobotu byla na pořadu disciplína Tea Pairing, neděle vyplnila kategorie Tea Mixology.

Sobotního čajového klání se zúčastnilo šest soutěžících. Jejich úkolem bylo vytvořit foodpairingovou kompozici z libovolného čaje z portfolia společnosti Oxalis a jídla dle vlastního receptu. Účastníci museli přípravu čaje a jídla zvládnout ve čtvrt hodinovém časovém limitu, na servis měli dalších sedm minut.

Nejvyššího bodového ohodnocení od odborné komise se dočkal Honza Zlámaný. Zkušený teatender v kuchařské části připravil vepřový bok marinovaný v čaji Lapsang souchong s bramborovo-topinamburovým pyré. Všechny přítomné pak překvapil ještě druhým chodem v podobě flambované hrušky s krupičkou a ča-

jem matcha. Na druhé příčce se umístil Jakub Ryšavý, třetí pozici obsadil Libor Andla.

Nelehké úlohy rozhodčích se zhostili Lukáš Čížek z restaurace Fusion Vrchlaví, šéfkuchař na volné noze Tomáš Macal a Ivan Čumíček ze společnosti Oxalis.

V neděli z pětice účastníků disciplíny Tea Mixology komisař nejvíce zaujal Libor Andla. Svůj volný drink nazvaný Indian Summer namíchal z ginu Bombay Sapphire, agávového sirupu, limetového freshe a domácí fermentované limonády. Tu vytvořil pomocí tibi krystalů, které 48 hodin kvasily s cukrem, sušenými švestkami a datlemi, a infuzoval ji čajem Earl Grey a pomerančem.

Druhé místo brala Kateřina Vymazalová a jako třetí v pořadí skončil Jan Šebek. Mezi zajímavými použitými surovinami diváci v průběhu soutěže registrovali domácí jahodové víno, čajový cordial či karamelovo-máslový sirup. Výkony soutěžících posuzoval Petr Kymla z Ultra Premium Brands, koktejlův historik Tomáš Mozer a novinář Ján Chovanec.

„V rámci letošního ročníku chci vyzdvihnout především práci obou odborných komisí, protože posoudit párování čaje s jídlem a čajovou mixologii není nic jednoduchého. Měl jsem také velkou radost z jejich zpětné vazby – všichni porotci se shodli na tom, že čajové soutěže skýtají neuvěřitelnou porci potenciálu a rozmanitosti. O průniku čajových témat do klasické tuzemské mixologie pak svědčí účast Jana Šebka, špičkového českého barmana, v disciplíně Tea Mixology,“ zhodnotil soutěžní víkend plný čaje vedoucí sekce CBA Czech Teatenders Jiří Boháč.

Vítěze obou disciplín a tím pádem letošního české reprezentanty Libora Andlu a Honzu Zlámaného tak ještě čeká konfrontace se světovou špičkou v globálním finále.

Akce CBA ve zbytku roku 2019

- 13. 11.** Teekanne Czech Teatenders Cup (Slavkov u Brna, JTC)
- 13. 11.** Metelka Austerlitz Cup 2019 (Slavkov u Brna, JCC)
- 15. - 16. 11.** Workshop pro pedagogické pracovníky (Abzac)
- 19. 11.** Druhé kolo Whisky World Bar Competition (Praha, CBL)
- 24. 11.** Winter Flair Bartending Competition (Abzac, JFC, PFC)
- 2. 12.** Brněnský vánoční pohár (Brno, JCC, JMK)



Honza Vlachynský (vlevo) je Českým Goodwillem v kategorii Inovace, Jiří Boháč zase bodoval v pražském kole soutěže Živnostník roku.



Václav Abraham vybojoval v Čcheng-tu flairové stříbro

Nejúspěšnější český flairový barman posledních let Václav Abraham získal na letošním koktejlovém mistrovství světa v Číně další cenný kov do své sbírky. V čínském městě Čcheng-tu vybojoval ve finále flairového šampionátu druhé místo.

Český reprezentant ve čtvrtek 7. listopadu uspěl v konkurenci globální špičky s dobře promyšlenou show a drinkem From Prague to Chengu ve složení čínská pálenka Baijiu, japonský gin Roku, likér Peachtree, mix ovocných pyré Monin, pralínkový sirup Mo-

nin a limetový fresh. Koktejl ozdobil čokoládovým plátkem s jedlým zlatem, ovocem a květy.

Flairovou kategorii ovládl finský barman Miika Mehtiö, třetí skončil Mađar Olivér Hegyi. V klasické kategorii Česko reprezentoval Robert Weis, cenný kov se mu ale získat nepodařilo. Václav Abraham tak rozšířil svou sbírku medailí ze světových šampionátů na tři bronz a dvě stříbra.

Více o výroční konferenci IBA přineseme v příštím vydání Světa barmanů.





NEJLEPŠÍ DRINK ZE SLIVOVICE? INSPIROVANÝ RAKOUSKÝM VENKOVEM

Slivovice jako český národní destilát? Domácím soutěžícím tentokrát vypálil rybník rakouský kolega! Tradiční barmanské klání International Rudolf Jelínek Cup letos pokračovalo již 19. ročníkem. V úterý 17. září se v areálu vizovické likérky mezi sebou utkalo 37 soutěžících barmanů z 11 zemí o titul evropského šampiona v míchání koktejlů z ovocných destilátů. Roli odborného garanta soutěže plnila Česká barmanská asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Barmani letos drinky míchali na téma „Misto, kde žiji“, přičemž museli použít alespoň dva centilitry pětileté Slivovice kosher z produkce Rudolfa Jelínka. Vítězem se dle hodnocení nejen odborné poroty, ale i mnohých ze 170 hostů, stal Stefan Haneder z Rakouska. Zkušený držitel řady mezinárodních ocenění na východ Moravy dorazil s drinkem Golden Forrest obsahujícím kromě slivovice také likér Mozart Chocolate Dry, sirup Monin Black Forrest, rybízový džus a domácí espumu (bílek, rybízový a pomerančový džus, čokoládové sušenky).

„Do drinku jsem promítl všechny vjemy, které na člověka zapůsobí, když překročí práh našeho domu ve Freistadtu – městečku ležícím poblíž česko-rakouské hranice ve spolkové zemi Oberösterreich. Je to venkovská zelená krajina, hned za domem rostou květiny a bylinky. Po pár krocích jste v lese, jehož většina se rozkládá na českém území,“ popsal vítěz vizovické soutěže domácí idylku, kterou se nechal inspirovat.

Nezapomněl dodat, že v jeho zahradě roste i několik slivoní, což mu perfektně zapadlo do konceptu soutěže, kde se jako báze používá švestkový destilát. „Slivovice je chutná, silná, přírodní. Svou intenzitou vás praští do obličej. Buď svůj koktejl vystavíte na její charakteristice, nebo to raději vzdějte, protože jinak vám drink nebude

fungovat,“ radí Stefan Haneder, jehož domovským barem je Acanto ve zmíněném Freistadtu.

Díky své přirozené extroverzi se nepřehlédnutelný barman soutěží v Česku účastní relativně často – ve Vizovicích se představil podruhé, mohli jste ho spatřit také v Praze na světovém finále soutěže Mattoni Grand Drink. „Česko jako blízký soused se mi líbí. Vaše mentalita, bary, noční život... Není divu, že mám v Česku spoustu kamarádů,“ dodal Stefan Haneder s tím, že svůj Golden Forrest na závěr posypal zlatým prachem na důkaz „zlatého přátelství“ mezi Českem a Rakouskem.

Na druhém místě International Rudolf Jelínek Cupu se umístil Marek Vybíral (Black Stuff) s drinkem Mora, třetí místo patřilo Tomáši Zvolánkovi (Orea Resort Horizont) a jeho koktejl Slivkopolitan. Kategorii Nejlepší zahraniční barman vyhrál Štefan Gašparik ze Slovenska (Spirit Bar Trnava) s koktejlem Dušenka. Cenou Talent poroty byla oceněna Kamila Šturmová (Americický bar v Obecním domě) za drink Prague Sunset. Jako nejvíce inovativní ocenili porotci koktejl Pošichtovní Jana Zlámaného (Le Valmont). Kategorii Nejlepší technika vyhrál Jiří Pácalt (Tretter's New York Bar) s drinkem Tiger Milk. Vizualně se porotě nejvíce líbil koktejl Baynan Roberta Glosse (Black Angel's).

„Překvapilo mě velké množství perfektních drinků, nečekal jsem to. Když si rozebereme pořadí, tak Stefan byl skutečně nejlepší – je to výborně komunikující showman, jenž připravil opravdu dobrý koktejl. Dalších několik míst pak bylo velmi natěsno s minimálními bodovými rozdíly,“ ohodnotil úroveň soutěže jeden z jejich porotců Michal Ďurínek.

V řadách hodnotitelů zasedla také Martina Peštová, provozovatelka podniků Bar and Books. Ta ocenila široké zastoupení zkušených barmanů i naprostých nováčků. „Uspořádání takové soutěže posouvá vnímání Rudolfa Jelínka někam výš, v mých očích určitě,“ podotkla.

Účastníci se kromě soutěžení mohli zapojit i do doplňkových aktivit – degustace vizovické whisky Gold Cock přímo ze sudů, ochutnávky čajů Oxalis a Zázračných limonád či speed challenge u Red Bull baru. V podvečer se uskutečnil workshop Tomáše Třeštíka na téma Fotografie v baru a Petra Horáka Barmani na sociálních sítích.

Celý den uzavřela soutěž o nejlepší bar, které se účastnil Šnekoland (Rokytnice nad Jizerou), Hangár Bar (Praha), 7 hříčů (Brno) a Hemingway Bar (Nitra). Každý z barů nabídl návštěvníkům dva drinky a cenu za Nejlepší bar si odnesl Šnekoland.

TOP školní gastro tým mají v Ostravě-Hrabůvce

Komplexní, náročná a přínosná. Účastníky prověří nejen v individuálních dovednostech, ale také týmovosti a komunikačních schopnostech. Tak popisují organizátoři a komisaři soutěž MAKRO HoReCa Pětiboj, jejíž sedmý ročník vyvrcholil ve dnech 10. a 11. října celorepublikovým finále. Na hodnocení soutěžících se letos poprvé podíleli také komisaři z České barmanské asociace.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Do tohoto pozoruhodného gastronomického souboru se mohou zapojit výhradně týmy studentů ze středních hotelových škol, středních odborných učilišť a středisek praktického vyučování v oborech kuchař-číšník, které nejdříve musejí projít jarními regionálními koly. Zatímco moderní pětiboj ve sportovním pojetí zahrnuje střelbu, šerm, jezdeckví, plavání a přespolní běh, tedy disciplíny historicky spjaté s vojenským výcvikem, MAKRO HoReCa Pětiboj studenty prověřuje ve vykostění kuřete, filetování celého pstruha a krájení pórku, cibule a brambor.

Z ryze kuchařského klání pak postupují ty nejlepší kolektivy do finále, které letos ve čtvrtek 10. a pátek 11. října hostily prostory MAKRO Akademie v pražských Stodůlkách. Finalisty se tentokrát staly týmy pražského učiliště U Krbu a středních škol v brněnské Charbulově, středočeském Stochově a Ostravě-Hrabůvce.

Finále už je mnohem komplexnější záležitostí, kdy každý tým složený z šesti kuchařů a stejného počtu obsluhujících simuluje provoz v reálné restauraci. Kuchaři v kuchyni absolvují individuální soutěžní disciplíny a poté pracují na hlavním chodu, sestávajícím z kuřecího masa či ryby, a dezertu. Jejich partáci ze servisu mezitím protírají stoly a chystají místnost k obědu či večeři, míchají nealkoholický welcome koktejl a připravují kávu, obsluhují příchodí hosty, vydávají jídlo z kuchyně a debarasují stoly po jejich odchodu. To vše pro 24 hostů a 6 komisařů, a hlavně v časovém stresu.

„Troufám si tvrdit, že žádná juniorská soutěž nemá to profesního života nedá víc než ta naše. Tady pracujete naostro, pod dohledem hostů a komisařů. Navíc kombinovat v jedné soutěži přípravu pokrmů a jejich následný servis je unikátní, i když pro středoškolské



týmy z hlediska koordinace obou stanovišť nesmírně náročné,“ tvrdí manažer MAKRO Akademie Lukáš Gaudek.

Nejlepší výkon podle komisařů nakonec předvedli reprezentanti Střední školy společného stravování Ostrava-Hrabůvka a získali

absolutní titul MAKRO TOP gastro tým. „Fungovali skvěle. Byli schopni okamžitě řešit nastalé problémy a komunikovat je mezi sebou. Naopak u dvou škol týmový duch moc nefungoval. V individuálních schopnostech ale byli soutěžící opravdu dobří

a upřímně říkám, že předčili naše očekávání,“ hodnotí počínání studentů prezident České barmanské asociace Aleš Svojanovský, jenž byl přítomen v řadách komisařů.

V hodnocení samotných kuchařských týmů nenašli přemožitele studenti Středního odborného učiliště gastronomie U Krbu, nejdokonalejším servisem se prezentovali zástupci absolutního vítěze z Ostravy-Hrabůvce. Nejlepší baristkou se stala Kateřina Krátká z Brna, kategorii barmanů ovládl Jan Janeba ze Stochova a Kuchařský pětiboj nejvíce sedl Štěpánu Zouzalovi z Prahy.

Ve školách, které se umístily na medailových pozicích, si nyní mohou užívat hodnotných výher – poukázek na nákup zboží v hodnotě dvacet, patnáct, respektive sedm a půl tisíce korun. Každý zúčastněný vzdělávací ústav navíc předem obdržel pět tisíc korun jako příspěvek na nákup tréninkových surovin a stejnou sumu na dopravu do pražských Letňan, kde se na místním výstavišti uskutečnilo slavnostní vyhlášení soutěže.

Právě zajímavé benefity, a především získávání neopakovatelných zkušeností mají být pro školy hlavními lákadly také v následujících ročních pětiboje. „Chceme, aby učitelé pochopili, že takové soutěže mají smysl, i vzhledem k momentálnímu stavu pracovního trhu gastronomických oborů. Proto ve spolupráci s Českou barmanskou asociací intenzivně oslovíme všechny dostupné školy s gastronomickým zaměřením a učiníme pětiboj maximálně prestižním,“ plánuje Lukáš Gaudek.

Dodává, že už v příštím roce plánují organizátoři soutěž a její propagaci spojit s kuchařskou celebritou první třídy: „Musíme dětem na gastronomických oborech nastínit nějakou vizi, aby ve svém oboru nacházely smysl a chtěly v něm po škole pokračovat.“

Tomáš Třeštík:

Slivovice jsem vypil kvanta

U široké veřejnosti proslul zejména fotografováním nekonečného zástupu lidí na balkoně svého bytu, pracuje ale hlavně na reklamních a redakčních projektech. Letos v září se přední český fotograf Tomáš Třeštík zapojil do hodnocení prvního ročníku barmanské soutěže World Slivovitz Cup, ve které šlo o vymyšlení drinku z pětileté kosher slivovice Rudolf Jelínek a zaslání co nejpovedenější fotografie koktejlu pořadatelům (výsledky soutěže, do níž se zapojilo několik desítek barmanů z celého světa, jsme přinesli již v minulém čísle). „Člověk nemusí být dobrým fotografem, a stejně může fotit dobře,“ říká Tomáš Třeštík v rozhovoru točícího se kolem fotografování, alkoholu i sběratelství.

TEXT: MICHAEL LAPČÍK

Znamenalo pro vás být v porotě takové soutěže, vzhledem k velmi pestrému výčtu vašich dalších aktivit, něco výjimečného?

Bylo, už jen z toho paradoxního důvodu, že poslední dva roky zcela abstinuji. K alkoholu mám ale stále vřelý vztah, vždyť období mezi 18. a 39. rokem života jsem de facto propařil, takže tahle soutěžní aktivita pro mě byla velmi příjemná. Víte, možná to zní pitomě, ale jednou z mých vlastností je, že propadám čemukoliv, co mě hodně baví. Když se mi začnou líbit staré černobílé televize, tak jich mám doma za rok osmdesát. Potom se vrhnu na hodinky a nasbíráám jich třicet, než se na ně vykašlu, protože mi do hledáčku přišly tenisky. Timhle způsobem okolo sebe hromadím spoustu věcí. No a teď jsem konečně objevil něco, co mě baví, ale už tomu asi nepropadnu.

Myslíte lahve alkoholu.

Mohu je sbírat a zároveň vím, že se neuchlastám. Mám třeba ve sbírce hezké vzácné tenisky, jejichž hodnota činí několik desítek tisíc korun. A celou dobu mě hrozně štve, že si je nemůžu nazout, protože by potom ztratily hodnotu. To je takový věčný boj. Kdežto u lahvě alkoholu už je mi to jedno – pěknou láhev si někde vystavím, raduji se z ní a netoužím ji „vylemtat“. Možná jsem tedy objevil nový sběratelský segment, kde pro mě sbírání konečně nebude znamenat utrpení.

Proč sbíráte věci? Z touhy něco vlastnit?

Nutkáni dosáhnout kompletní kolekce? Nebo je to kvůli estetickým kvalitám oněch předmětů?

To bychom měli probrat s mým psychiatrem (smích). Mám rád věci. Baví mě o nich přemýšlet, hledat za tím vším řemeslo a lidský um. Je to forma přicházení věcem na kloub, pronikání do oborů. Teď mě třeba baví jízdni kola, takže hltám videa a snažím se pochopit rozdíly mezi jejich kategoriemi. Celopéro, nebo hardtail? Proč karbon? Co je na kterém typu tratě rychlejší? Vstřebám informace, pořídím si tři kola a zase se pustím do něčeho jiného. Když to hodně zjednoduším, tak sbírání je diagnóza.

Takže sběratelství jako klíč k poznání?

Zároveň je fér říct, že tak trochu kloužu po vrchu. Mám hezkou sbírku hodinek, ale kdybych



Letos v září se přední český fotograf Tomáš Třeštík zapojil do hodnocení prvního ročníku barmanské soutěže World Slivovitz Cup.

se jim věnoval ještě dalších pět let, tak budu mít super sbírku. Jenže mě mezitím začaly zajímat tenisky. Těch mám středně velkou sbírku. Stačí mi jen nakouknout a pak jdu zase dál.

Proč jste vlastně přestal pít?

Potkalo se více motivů. Moje žena téměř nepije, přestože pochází z Veselí nad Moravou. Děti, extrémně moc práce... Do toho všeho stárnutí a zjištění, že alkohol člověku hrozně bere energii.

Co vás napadlo, když vás lidé z Rudolfa Jelínka pozvali do poroty barmanské soutěže?

Přišlo mi to vtipné. Já se takovým spolupracím nebráním, pokud mi z etických důvodů nejsou vyloženy proti srsti. Protože z takových bláznivě znějících akcí jako být porotcem drinků bývají zajímavé kontakty, poznatky a zkušenosti. Navíc se snažím žít co nejpřesnější život, vystupovat z komfortní zóny a poznávat něco nového, a tahle soutěž tomu přesně odpovídá.

Čím je tedy pro předního profesionála v oboru zajímavá soutěž instagramových fotek barmanů?

Fotku fakt miluju, žiju tím. Myslím, že fotka se dá žít. Sbíráám o ní knížky, mám jich tisíce. Vedu osm let obor fotografie na vyšší odborné škole,

takže se studenty už docela dlouho řeším jejich fotky. Baví se o cizích fotkách mě zkrátka moc baví. Rozebírat, co je na nich správně, co špatně, umět jim to vysvětlit tak, aby se z toho nehroutili, a najít i na blbých fotkách něco dobrého. Navíc mně to téma – barmani si fotí své drinky – přišlo zajímavé. Primárně ale člověk nemusí být dobrým fotografem, a stejně může fotit dobře.

Opravdu?

Musíte být hlavně zamilovaní do toho, co fotíte. Pro příklad si můžu jít opět ke sběratelům. Ti lidi totiž výborně fotí sbírkové předměty, protože jim propadli, milují je a nepřemýšlejí často o ničem jiném. Nejsou fotografové, ale tak nějak do toho proniknou a jsou schopni nejlépe vyhodnotit, co vlastně od snímku chtějí. Z toho vyplývá, že barmani mohou vlastně dělat lepší fotky drinků než profesionální fotografové. A k tomu, aby se člověk posunul o level dál, není zapotřebí nic magického. Postačí lampička z IKEA, bílý karton, a drink už pak vyfotíte relativně hezky. Člověka stačí jen trochu pošfouchnout. Zvlášť dnes, kdy oba nosíme v kapse foťák lepší než ten, s nímž jsem absolvoval státnice na FAMU. Víc techniky k dobré fotce fakt nepotřebujete, v tomhle se doba obrovsky posunula.

Popište své dojmy ze soutěže. Jak se nakonec barmani z celého světa s fotografováním vypořádali?

Z těch několika desítek snímků mi vykrystalizoval jeden jasný favorit. Ta fotka je o několik řádů výš, čistá a hezká, na čemž jsme se shodli i s ostatními hodnotiteli. Obecně se dá říct, že barmani práci neodflákli a přemýšleli nad ní. Na to, že nešlo o profesionální fotografe, byla úroveň snímků vysoká.

Rozhovor vedeme ve Vizovicích, centru valašské slivovice. Co vy a trnkový destilát?

Vypil jsem ho kvanta. Na „závodní úrovni“ jsem se ke slivovici dostal na FAMU skrz spolužáka, který pocházel z Babic u Uherského Hradiště, a pravidelně nás zásoboval. V druhé vlně mě slivovice zaplavila, když jsem začal jezdit k Radčickým rodičům do Veselí. U jejího tatínka, místního váženého člověka, se jí vždycky sešlo hodně. Slivovici vnímám jako voňavé, důstojné a sofistikované pití s vazbou na kraj, to se mi líbí.

Nabízíte své produkty a služby pro

HORECA & RETAIL trh?



BUĎTE SVÍ!
Pěstujte vlastní bylinky,
stáčejte svůj med,
kompostujte!



naši čtenáři:

**HOTELY
LÁZEŇSKÁ ZAŘÍZENÍ
RESTAURACE
KAVÁRNY
CUKRÁRNY
VINÁRNY BARY**

www.svethg.cz

naši čtenáři:

**OBCHODNÍ ŘETĚZCE
PRODEJNY POTRAVIN
PRODEJNY PEČIVA
PRODEJNY MASA
DROGERIE**

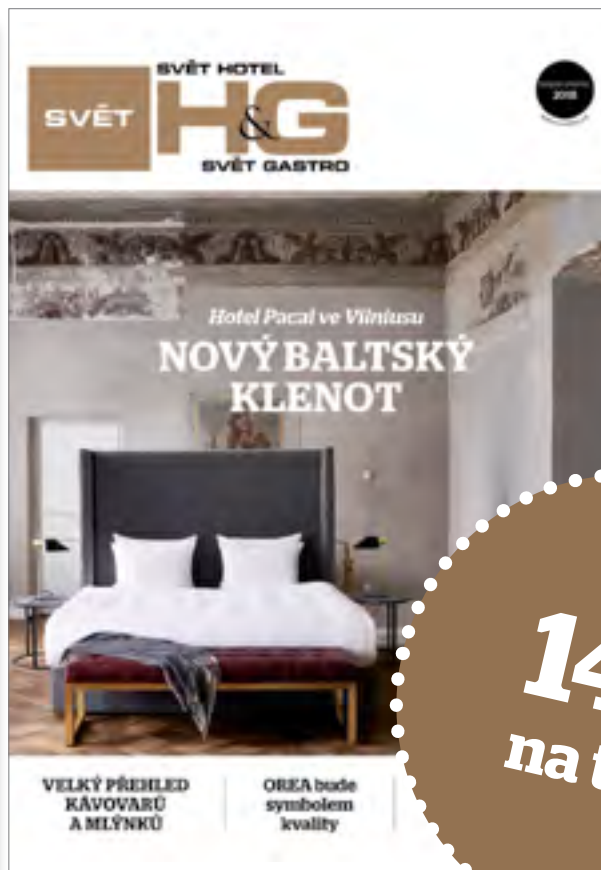
www.svetobchodu.cz

Kombinace, která se vyplatí!

příjem inzerce:

Jaroslava Chudá, e-mail: chuda@1prg.cz, gsm: 776 591 940

www.1prg.cz



14 let
na trhu

VAŠI PARTNEŘI PRO HORECA TRH



Nyní připravujeme Svět HORECA 8/2019

příjem inzerce: 776 591 940, info@1prg.cz

www.svethg.cz