

SVĚT

BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace

ÚNOR
2012



**LETEM SVĚTEM
BAROVÝCH KURIOZIT**

**Průzkum: Mladí muži
míří do barů**

DAVID NEUMANN

**FLAIR JE JEN PRACOVNÍ
NÁSTROJ**



LETEM SVĚTEM BAROVÝCH KURIOZIT



Foto: <http://maps.google.cz>

Víte, kde mají nejdelší bar na světě? A který bar má nejdelší barový pult? Kde pracuje nejvíc barmanů, kde míchají nejlepší drinky a jaký je nejdražší koktejl? My jsme pátrali, pátrali – a tohle všechno jsme pro vás vypátrali.

NEJDELŠÍ BAR NA SVĚTĚ

Kdo by hledal nejdelší bar na světě, musel by do Ameriky. Tímhle titulem se honosí Beer Barrel Saloon v americkém státě Ohio. Ten se chlubí délkou baru 123,6 metru. Je tu 160 barových stoliček, 56 pivních píp a celkem se do tohoto podniku vejde 1200 lidí. Za rušných večerů, kdy je v baru narváno, maká za barovým pultem dvacet barmanů a otevírají se ještě další dva bary navíc – jeden v zadní části a jeden po straně budovy. Jako nejdelší bar na světě by ale také mohla být brána celá jedna ulice – Ratinger StraÙe v historickém centru německého Düsseldorfu. Jedna strana ulice je v celé své délce doslova okupována řadou pivních barů – Zur

Vel, Franzmann, Meilenstein, Rosenrot, Brauerei im Füchschen, a Zum Goldenen Einhorn – které jsou tu namačkány jeden na druhý a je dost obtížné určit, kde končí jeden a začíná další. Dohromady tak vytvářejí nejdelší bar světa.

NEJSTARŠÍ BARMAN

Někteří barmani možná uvažují, jak dlouho může člověk tohle povolání vykonávat. Američan Ray Nauroth je důkazem, že to jde do hodně pokročilého věku. Sám míchá drinky, i když už dosáhl stovky. Když se narodil, bar, ve kterém pak dalších 45 let pracoval, ještě ani nestál. Dnes v něm stále ještě míchá drinky, přestože v prosinci oslavil sté narozeniny. Tahle práce ho prostě baví a jak říká, je rád v kontaktu s lidmi. Za barem podniku Gold Slipper v Dunlapu ve státě Iowa pracuje tři noci týdně. U příležitosti stých narozenin barového veterána uspořádal podnik, kde Nauroth pracuje, velkolepou párty. Než se dostal k práci za barem, pracoval Nauroth jako taxikář, chvíli měl malou restauraci a dva roky během 2. světové války strávil službou v armádě, v zámoří. Pracoval také jako řidič popelářského auta nebo jako listonoš. Ray Nauroth i ve svém pokročilém věku stále zvládá sám řídit auto a číst bez brýlí – jen sluch už není, co býval. Práci za barem bere jako příležitost do-

stat se mezi lidi a udržet se v dobré kondici, navzdory svému vysokému věku.

NEJDRAŽŠÍ KOKTEJL NA SVĚTĚ

Jmenuje se Manhattan Exclusive. Drink se vyrábí v míchací sklenici, do které se vloží hluboko zmražený led z ledovcové vody, na něj přidáme 2 stříky Angustory z roku 1937, 5 cl whisky Canadian Club 1899 a 2 cl Martini Rosso Art Gallery Special Collection. Vše se promíchá barovou lžičkou a přes sítko vlije do luxusní koktejllové sklenky značky Moser. V pražském Bugsy's baru se prodával za 20 000 korun za porci. Majitel baru Václav Vojíř dostal nápad zkusit udělat nejdražší koktejl světa při návštěvě Hemingway baru pařížského hotelu Ritz, kde šéfbarmán Colin Peter Field nabízí The Ritz Sidecar za 400 eur, přičemž zajímavou ingrediencí v koktejlů je „pouze“ koňak z rodinných zásob hotelu s letopočtem 1865. V tu chvíli si uvědomil, že již několik let má v baru ve vitríně za silným sklem kanadskou whisky destilovanou v roce 1899, a že vedle ní stojí netypická dvacetililitrová lahvička Angostury, která rozhodně spatřila světlo světa dlouho před druhou světovou válkou, neboť celé ty časy přečkávala v hlubokém sklepení Paukertova lahůdkářství. Pak ještě přibyla lahev vermutu ze speciální kolekce a výroba nejdražšího Manhattanu mohla začít.



Foto: <http://www.siouxcityjournal.com>

KROMĚŘÍŽSKÁ KOKTEJLOVÁ SOUTĚŽ 2012

Ve středu 8. února proběhl v prostorách Střední školy hotelové a služeb Kroměříž již třináctý ročník tradičního klání z oblasti nápojové gastronomie – Kroměřížské koktejlové soutěže určené pro juniorské barmany z celé České republiky. Účast byla hojná, v kategorii Classic poměřilo své síly a schopnosti 35 soutěžících, v kategorii Flair pak předvedlo svou zručnost deset bojovníků.

Soutěžící Junior Classic připravovali míchané nápoje v nové kategorii pro rok 2012 nazvané Sparkling Cocktail. Nápoj musel obsahovat alespoň 2 cl Ron Varadero Añejo 3 Años a minimálně 7 cl nealkoholického Bohemia

sektu od společnosti BOHEMIA SEKT a.s., ze sirupů byly k dispozici sirupy Monin. V kategorii Junior Classic si první místo vybojoval Filip Kohoutek z HŠ Bohemia Chrudim, na druhém místě se umístil Ondřej Pohajda ze SOŠ Litovel a třetí místo získal Robin Karpusta ze SŠH Zlín.

Poprvé se soutěžící mohli také představit v kategorii Junior Flair, kde připravovali Fancy Cocktail. První místo získal Lubomír Kouřil z HŠVP Jeseník, druhé místo obsadil Martin Pfeifer z HŠ Plzeň a třetí místo vybojoval David Halgaš z HŠ Plzeň. Zároveň byla udělena i zvláštní cena za nejlepší drink, v němž byla použita minerální voda Mattoni, kterou

získal také Lubomír Kouřil z HŠVP Jeseník.

Zpestřením soutěže bylo vystoupení mladé kroměřížské taneční skupiny, která předvedla vynikající výkon v break-dance. Po tomto vystoupení byli všichni přítomní svědky nečekaného vystoupení odborné Flair poroty, která si vybrala jednu z přítomných divaček a jen pro ni pak David Neumann a Jaroslav Janoušek osobně namíchali svůj oblíbený koktejl s utajeným názvem, v němž byly obsaženy mj. hlavní suroviny, tedy Ron Varadero Añejo 3 Años a Redbul-Cola.

Na závěr pozval ředitel SŠHaS Petr Hajný všechny přítomné na 14. ročník Kroměřížské koktejlové soutěže.



David Neumann

Také porota předvedla vystoupení ve Flair stylu



Jaroslav Janoušek

V kategorii Junior Classic si první místo vybojoval Filip Kohoutek z HŠ Bohemia Chrudim



Vítězná trojice v kategorii Junior Flair: (zleva) Martin Pfeifer (druhé místo), Lubomír Kouřil (první místo), a David Halgaš (třetí místo)



Odborná porota s vítězi v kompletní sestavě

David Neumann

FLAIR JE JEN PRACOVNÍ NÁSTROJ

rp – Na hotelovou školu šel původně s tím, že chce být „letušákem“ – bavila ho práce s lidmi, chtěl studovat jazyky a hodně cestovat. Ve čtvrtáku si ale David Neumann udělal barmanský kurz a od té chvíle viděl svou budoucnost ne na palubě letadla, ale za barem. „Pak jsem na festivalu odborných dovedností, který škola pořádala, viděl ukázkou flair bartendingu a hned jsem věděl, že přesně tohle bych chtěl umět,“ vzpomíná. Od chvíle, kdy se začal učit házet s lahvemi, uplynulo čtrnáct let a David Neumann patří ke špičkám českého flair bartendingu. V mezinárodních soutěžích už posbíral tolik trofejí, že by zaplnily celý bar. V současné době také vede flairovou sekci CBA.

Pojem flair bartending někdy splývá s žonglováním s lahvemi při barmanských show. Nevtrácí se tam ale pak trochu podstata barmanského řemesla – tedy snaha připravit dobrý drink?

Neměla by se vytrácet – vždy musí jít v první řadě o to připravit kvalitní drink, flair je jen pracovní nástroj, s jehož pomocí drink připravíte. A také trochu zábavná podívaná pro hosty. Flairový barman by neměl být jen schopný žonglér – bohužel je třeba přiznat, že tomu někdy tak je, protože mnozí mladí barmani přeskochí základy a dřív, než umí namíchat dobrý drink, začnou házet lahvemi.

A kdy začít s házením lahvemi? Až když ovládám přípravu drinku?

Myslím, že nejlepší je začít s obojím stejně – učit se všechno, co se týká barmanského řemesla a zároveň se snažit dobře ovládnout pracovní styl, který jsme si zvolili. To může být flair, ale i jakýkoli jiný způsob přípravy drinků.

Dá se tedy říct, že pokud pracuji za barem a sice neumím žádná kouzla s lahvemi, ale prostě jen zcela obyčejně naliju správné ingredience ve správném poměru, aby vznikl dobrý drink, odvádím dobrou práci?

Myslím, že v tomto případě byste také odváděl dobrou práci, ale určitě ne zcela úplnou, skvělou a perfektní. Protože v barmanském řemesle jde především o to dělat dobré drinky, samozřejmě k tomu ale patří i další rozměry – barman by měl umět hosty pobavit, musí znát veškeré ingredience, které použije.





vá, musí ovládat celý pracovní systém, atd. Pokud zvládnete připravit dobrý drink zajímavým stylem, půjdou hosté za vámi a za ten večer namícháte podstatně víc drinků, než kolega, který mít zajímavý styl nebude – na základě vlastních zkušeností mohu říct, že rozdíl v tržbách může být až dvojnásobný.

Narazili jsme na jednu z důležitých rolí barmana coby prodejce drinků. Jak moc má barman možnost ovlivnit, co si host nakonec dá? Jak moc může ovlivnit jeho nákup?

Barman má v tomto ohledu obrovské možnosti. Troufám si tvrdit, že pokud je barman dobrý psycholog a má prodejní schopnosti, dokáže vám prodat cokoli. Vyrobí vám drink,

který bude chutnat úplně jinak, než jak jste zvyklý, a bude vám tvrdit, že přesně tohle je ten nejnovější trend. A podá vám to tak, že mu to jako host bez váhání uvěříte. Dobrý barman neřekne hostu, že něco nejde nebo že mu nemá daný drink z čeho udělat. Nejde o to, že by měl hostovi lhát. Ale vždy mu nabídne nějakou alternativu – a zvládne to tak, že host odchází spokojen.

Pak je tu ještě jedna role barmana – pro některé hosty může být „vrbou“, které se svěřují se svými problémy, které řeší v životě. Jak si poradit s touto rolí?

Myslím, že barman musí mít tyto schopnosti trochu vrozené – ve chvíli, kdy se rozhoduju

pro práci barmana, bych si měl uvědomit, že je to práce v neustálém kontaktu a komunikaci s lidmi, s tím souvisí vstřícnost, úslušnost a schopnost vypořádat se i s těmito stránkami profese. Hlavním předpokladem je, že barmana musí tahle práce bavit, pak už to jde samo. Já osobně se s touthle rolí vypořádávám bez problémů – v podstatě proto tuhle práci dělám, baví mě pracovat s lidmi. Samozřejmě ji nedělám proto, že bych toužil poslouchat každý večer na baru milion pohádek a smutných příběhů ze života (smích). Ono při práci za barem stejně zase tak moc času na nějaké vykecávání se s hosty není. Určitě by měl ale barman s každým hostem prohodit pár slov a měl by umět hned při příchodu do baru dát najevo, že je jeho kamarád, navodit vstřícnou atmosféru. Barman zkrátka musí mít rád lidi a musí ho ta práce bavit. Pokud ho nebaví a dělá ji jen proto, že neví, jak jinak si vydělat peníze, je to hodně znát.

Co vás přivedlo na hotelovou školu? A jak vás napadlo si udělat barmanský kurz?

Vybral jsem si ji, protože ji vystudoval i můj o deset let starší bratr. Navíc jsem se chtěl učit jazyky, cestovat a dělat něco, kde budu v kontaktu s lidmi. Původně jsem měl v úmyslu, že po škole budu dělat stewarda, od prvního ročníku jsem ale měl taky chuť udělat si barmanský kurz. Jenže jsem v té době měl samé čtyřky a navíc dlouhé vlasy a barmanský kurz byl určen jen pro ty, co měli dobré známky a vypadali slušně. (smích) Takže jsem se na barmanský kurz dostal až ve čtvrtáku. Pak mě chytil flair bartnending a začal jsem zkoušet házet lahvemi, začal jsem mít i soutěžní ambice – zhruba po půl roce od svých

inzerce



staňte se členy CBA a získáte:

- aktuální informace z oboru
- vstup na semináře a školení
- výcvik zaměstnanců
- účast na prestižních soutěžích
- nové obchodní partnery
- možnost zviditelnění

Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gsm: 777 628 333, email: info@cbanet.cz
www.cbanet.cz

začátků už jsem šel na první soutěž. A zhruba po roce nebo dvou jsem se díky tomuhle řemeslu dostal i do světa a zjistil jsem, že splňuje všechny moje představy o vysněné práci.

Takže zpětně nelitujete toho, že z vás není steward?

Ne, toho jsem nikdy nelitoval. Já sem od počátku, co se tomuhle řemeslu věnuju, měl velkou svobodu, dělal jsem to tak, abych načerpal co nejvíc zkušeností, poznal různé bary, různé země. Našel jsem si práci, když mě to v daném baru bavilo, vydržel jsem tam pár měsíců, když ne, šel jsem za chvíli hledat štěstí jinde. Nesnažil jsem se někde vydržet roky, abych dosáhl nějakého pracovního postupu, spíš jsem se snažil nasbírat hodně různorodé zkušenosti. Takže jsem se třeba zčistajasna rozhodl, že pojedou do Rakouska, odjel jsem tam a našel si tam práci v baru, když jsem se rozhodl, že se přesunu na Nový Zéland, sebral jsem se a šel pracovat jako barman na Nový Zéland. Byl jsem vždycky hodně svým pánem, nebyl jsem zaměstnancem na stálý úvazek.

Tím jste se ani nikdy nestal, dnes jste na volné noze a děláte barmanské show a barový catering, pořádáte barmanské kurzy a semináře. Co z toho vás nejvíc živí?

V současné době je největší zájem o barman-ské kurzy a barmanské show. Méně je teď barmanského cateringu, firmy začaly více šetřit, takže když dělají nějakou akci, většinou škrtnou koktejly a nechají si jen barman-skou show jako součást programu.

Takže show krize nepostihla?

Ani ne. Možná je to tím, že lidí, co dělají dobrou show, zase není v Česku tolik. Dokonce musím říct, že jich teď dělám víc, než v předešlých letech.

Coby zkušený barman nabízíte také své rady těm, kdo si chtějí postavit svůj bar. Jak moc si nechávají investoři mluvit do své představy baru – a jak moc jsou vůbec ochotni platit za konzultace?

To je dobrá otázka. Je pravda, že lidé v Česku nejsou moc zvyklí platit za konzultaci, raději to zkouší sami s tím, že to nějak okoukají. Ale myslím, že recept, jak vybudovat fungující bar, okoukat nejde. Pokud nejste sám zkušený barman a nemáte manažerské schopnosti a další předpoklady, které musí dobře fungující bar splňovat, je velice těžké v dnešní době dobře fungující bar vytvořit a udržet. Když už je někdo ochoten zaplatit za dobrou radu, málokdy vám dá volnou ruku a nechá

vás skutečně dotáhnout koncept od A do Z. S tím jsem se setkal jen párkrát. Já mám barové poradenství rozděleno do několika fází. Ta první se týká všeho, co je nutné zařídit před otevřením podniku, od návrhu konceptu a podoby baru a jeho vybavení přes sestavení koktejlového menu až po nasmlouvání dodavatelů a trénink personálu. Další fáze se pak týká rozjezdu projektu, kdy v baru ještě nějakou chvíli působím, než si všechno „sedne“ a funguje, jak má. U většiny projektů, na kterých jsem spolupracoval, skončila spolupráce v první fázi a to třeba už v půlce. Investor třeba není ochoten dodržet navržený koncept a pak nemá smysl ve spolupráci pokračovat, protože nemá cenu dělat věci napůl. Nebo dodrží koncept, pořídí do baru vše tak, jak má být, ale už se mu nechce platit za vyškolení personálu, tudíž barmani sice mají dobrou pracovní stanici, ale neví jak celý pracovní systém funguje a jak tedy využít bar na sto procent. Pokud v baru nebude člověk, který barovému provozu rozumí, bar nemůže fungovat. A pokud ano, je mi to záhadou



DAVID NEUMANN

David Neumann s barmanstvím začal v roce 1996, když absolvoval základní barmanský kurz na hotelové škole. Pak ale přišla láska na první pohled – flair bartending. Do barmanského světa se dostal v roce 1998, kdy začal pracovat jako barman v baru Belle Epoque v Praze. První dva roky působil jako barman v agenturách zabývajících se barovým cateringem (Bar Agency, Cocktail & Party, Martinelli team, Zdeněk Javorský) a také v pražských barech (T.G.I. Friday's, N.Y. bar u Prince, Bombay cocktail bar). Další zkušenosti načerpal na pracovních zahraničních stážích na Novém Zélandu, v Rakousku a Chorvatsku. V roce 2000 společně s Martinem Bařhou založili a po deset let pak provozovali společnost Cocktail's Party, která se zabývala barovým cateringem, tréninkem a poradenstvím. Nyní David působí sám a pod svým vlastním jménem (www.davidneumann.cz). Má na kontě četné trofeje z mezinárodních soutěží. Za zmínku stojí vítězství v Havana Club Grand Prix 2005, bronzové a stříbrné příčky na European Championship, Peacetender's Contest Open, Sierra Superstar International Flair comp, Austrian Flair Bar Open a mnohé další.

a pravděpodobně tu půjde o nějaké jiné aspekty, které bar drží nad vodou.

Přemýšlel jste někdy o tom otevřít si vlastní bar?

Určitě, tenhle sen mám v podstatě od chvíle, co jsem se začal barmanskému řemeslu věnovat. Je pravda, že už jsem si za ta léta zvykl na volnější režim a uvědomuji si, že pokud bych otevřel bar, měl bych před sebou minimálně dva roky, kdy bych v něm musel den co den od rána do večera být, takže dnes už trochu přemýšlím i nad tím, jestli tomu chci věnovat tolik času. Ale nejspíš asi ano. Vizi mám za ta léta, co o tom přemýšlím, jasnou, teď je to spíš otázka financí a času. Třeba to bude za rok, třeba za deset let, ale určitě bych chtěl jednou svůj bar mít.

Co vás přivedlo k členství v CBA? A co vám členství v této profesní asociaci dává?

V době, kdy jsem začínal, jsem se členem CBA stal, abych mohl soutěžit, tehdy tu nebyly nezávislé soutěže, pouze soutěže konané CBA a účastnit se jich mohli jen členové. Někdy členské schůze a podobné záležitosti mě v té době ani trochu nezajímaly a neúčastnil jsem se jich. Pak jsem se ale členství vzdal, protože se mi soutěže zdály dost neobjektivní a celkově mi přišlo, že se v asociaci nic moc neděje. Teď jsem se zase členem stal, protože jsem si všiml určitých změn – třeba toho, že mě CBA, ačkoli jsem nebyl členem, začala informovat o různých školeních, seminářích a dalších zajímavých akcích. To dříve neexistovalo. Proto jsem se znovu vrátil k členství – a také proto, abych se mohl těchto akcí účastnit. Samozřejmě mám také díky členství v CBA možnost zviditelnit sebe a svou činnost. Letos jsem navíc po Ondřeji Slapničkově převzal vedení flairového týmu, který sdružuje flairové barmany v České republice. Naší snahou je, aby byl flair v CBA skutečně na úrovni a také, aby ho veřejnost přestala vnímat jako pouhé žonglování s lahvemi. A chceme také, aby si i mladí barmani uvědomili, že flair je hlavně pracovní styl a že každý „flairový barman“ musí mít znalosti a dovednosti, které s barmanstvím souvisí.

Máte nějakou oblíbenou alkoholovou bázi?

Ani ne, podle mě se z každé báze dá udělat dobrý koktejl. Dokonce si myslím, že pokud to bude vícenosložkový drink a barman by vyměnil bázi, nejspíš bych to ani nepoznal. Jde spíš o komplexní vyvážení chuti.

Takže ze všeho se dá udělat dobré pití?

Řekl bych, že úplně ze všeho.

Průzkum

MLADÍ MUŽI MÍŘÍ DO BARŮ



CVVM – Sociologický ústav AV ČR provedl průzkum oblíbenosti jednotlivých druhů restauračních zařízení. Výzkum je součástí projektu České pivo, který probíhá od roku 2004 a snaží se odhalit, jak veřejnost hodnotí změny chuti tuzemských piv za uplynulé desetiletí.

Podle průzkumu zejména mladší mužské ročníky opouštějí klasické pivnice a hospody a dávají přednost tomu, čemu se říká stylové pivní restaurace. Narůstá také procento těch, kdo si zajdou raději do baru než do hospody. „Ačkoli by se souhrnně dalo říci, že mezi obyvateli České republiky se největší oblibě těší restaurace a hospody, není toto vyjádření zcela přesné. Obliba různých typů restauračních zařízení se totiž vcelku pochopitelně liší zejména mezi muži a ženami, částečně pak i v různých věkových nebo vzdělanostních skupinách obyvatel,“ píše se ve zprávě k průzkumu.

Preference žen jsou mnohem rozmanitější. Zatímco muži se, bráno v celkovém pohledu, vydávají – pokud už se někam vydají – v dr-

tivé většině do hospody či restaurace a jen malá část z nich preferuje stylové pivní restaurace, bary, vinárny nebo kavárny, mezi ženami sice vítězí restaurace, ostatní typy zařízení jsou však v jejich preferencích poměrně vyrovnané. Dlouhodobě je u žen vyšší obliba kaváren a cukráren, než u mužů, a mezi ženami je také, v porovnání s muži, větší podíl těch, které žádné pohostinské zařízení nenavštěvují.

Při sledování rozdílů mezi preferencemi různých skupin je výrazněji patrná zvýšená obliba baru mezi nejmladšími věkovými ročníky mužů a také stylových pivních restaurací mezi muži zejména mladšího středního věku (30 – 44 let) a vyššího vzdělání. Tyto preference jsou přitom zřetelně na úkor obliby klasických hospod a pivnic, jejichž obliba je v těchto skupinách mužů naopak menší.

Od roku 2004, kdy byla tato otázka položena poprvé, nedošlo v preferencích jednotlivých typu gastronomických zařízení k dramatickým posunům, a to ani mezi muži, ani mezi ženami; snad jen s tou výjimkou, že žen, které nechodí nikam, postupně ubývá, a to

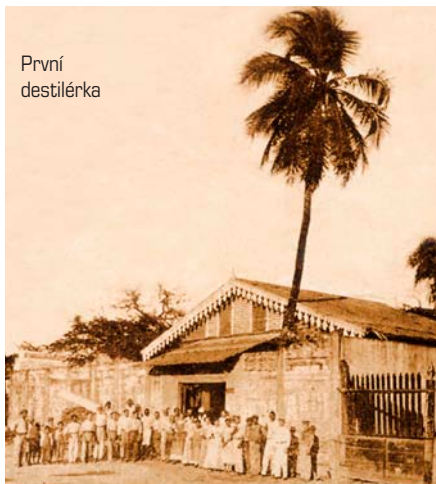
zejména mezi ročníky nad 45 let. Z hlediska věku se rýsuje trend nejmladší generace preferovat stále častěji zařízení, která označují jako bary nebo kavárny (kavárny zejména ženy), a to zejména na úkor takových, které označují jako restaurace.

Především muži v mladším středním věku (30 – 44 let) pak pomalu v průběhu let opouštějí klasické hospody a pivnice a stále častěji je nahrazují těmi, které sami označují jako stylové pivní restaurace; oproti tomu starší věkové ročníky mužů klasickým hospodám zůstávají více méně věrni.

Pokud už lidé mají oblíbený některý typ gastronomického zařízení, pak jej přirozeně také v určité frekvenci navštěvují. Rozdíly mezi věrností hostu pak ukazují na rozdíly v charakteru jednotlivých typů podniku. V tomto ohledu dochází k určité proměně, kdy tradiční hospody a také restaurace jsou lidmi, kteří je považují za své oblíbené, navštěvovány stále ještě s nejvyšší, nicméně plynule slábnoucí, frekvencí. Jejich místo přitom navíc v mnoha ohledech nastupují tzv. stylové pivní restaurace nebo bary; frekvence jejich návštěvnosti lidmi, kteří je mají za nejoblíbenější, je však již prakticky totožná s tím, jak často navštěvují bary návštěvníci baru a spíše se v tomto ohledu blíží běžným restauracím, kavárnám nebo vinárnám, než tradičním hospodám.

U většiny podniků dominuje dimenze setkávání se s přáteli a známými, druhým nejsilnějším motivem pro jejich návštěvy je pak potřeba se pobavit, zlepšit si náladu. Nepřekvapuje, že role stravování jakožto nejčastějšího důvodu pro jejich návštěvu je zdůrazněna u restaurací, ať už klasických nebo těch nabízejících zahraniční kuchyni, jako jsou pizzerie, čínské restaurace atp. Specifické postavení mají mezi sledovanými typy podniku také ty, které jejich návštěvníci označují jako bary, když dominantním účelem návštěvy u nich je pobavit se, zlepšit si náladu, a dimenze setkávání s přáteli je oproti ostatním druhům podniku oslabena. Takovéto pojmání baru jejich návštěvníky přitom poměrně výrazně posílilo v posledních letech, ještě v letech 2004 a 2006 totiž pobavení se jakožto hlavní účel svých návštěv vyjadřovala pouze přibližně třetina z těch, pro které byly bary nejoblíbenějším podnikem; tehdy do nich častěji chodili právě kvůli přátelům nebo jen tak popít. Naopak u nových stylových pivních restaurací a baru, které v určitých ohledech nahrazují tradiční hospody, zůstává jejich funkce místa pro setkávání přátel prakticky stejná s tím, jak ji zajišťovaly a zajišťují klasické české hospody a pivnice.

Nejprodávanějšímu rumu na světě je již 150 let



První
destilérka

Společnost Bacardi Limited, největší světový výrobce destilátů v soukromém vlastnictví, slaví 150. výročí svého vzniku.

Společnost Bacardi byla založena 4. února 1862 ve městě Santiago de Cuba, když don

Facundo Bacardi zakoupil malou palírnu. Po letech experimentování rozšířil výrobní proces o kroky, které nikdy předtím součástí výroby rumu nebyly, a způsobil tím v odvětví destilátů převratné změny. Vybral vysoce kvalitní finální třtinovou melasu, izoloval speciální kmen kvasinek (používaný dodnes), své rumy filtroval, nechával zrát v sudech z amerického bílého dubu a potom je míchal. Vznikl tak jemný destilát dokonalé chuti, jenž se stal základem pro rum Superior, radikálně odlišný od tehdejší ostré „ohnivé vody“. Byl to první luxusní rum na světě a rovněž první, který bylo možné míchat, což napomohlo rozvoji dnes tak populární koktejlové kultury. Vrcholně zruční Maestros de Ron (míšní mícháři) se i nadále řídí stejnými přísnými požadavky, které stanovil don Facundo Bacardi přesně před 150 lety.

„Zápal a podnikatelský duch, jež můj prapraděd projevil v Santiagu de Cuba před půlruhým stoletím, daly vzniknout neobyčejnému rumu, který pak navždy změnil odvětví výroby destilátů,“ řekl Facundo L. Bacardi, předseda představenstva společnosti Bacardi

Limited a člen páté generace rodu Bacardi. „Tyto vlastnosti jsou i nadále klíčem k našemu fenomenálnímu úspěchu a naší současné pozici nejoblíbenější značky rumu na světě. O jeho kvalitě svědčí také obrovský počet mezinárodních ocenění – k dnešnímu dni je jich přes 400.“

„Už 150 let spojuje Bacardi lidi dohromady – jako rodina, firma i značka – prostřednictvím legendárních večírků a vynikajících koktejlů. Ať navštívíte kterýkoli bar, klub nebo restauraci prakticky kdekoli na světě, vliv, který má společnost Bacardi na odvětví destilátů, je naprosto zřejmý,“ uvedl Séamus McBride, prezident a výkonný ředitel společnosti Bacardi Limited. „Je neuvěřitelné, jak se společnost založená před 150 lety a v té době disponující jedinou značkou přeměnila ve třetího největšího výrobce destilátů na světě, se záviděníhodným portfoliem tak ikonických značek, jako jsou Grey Goose vodka, Bombay Sapphire gin, Dewar's whisky, vermuty a sekty Martini, vodka Eristoff a tequila Cazadores.“

Finlandia Vodka ocenila nejlepší z nejlepších

Světová barmanská elita se letos sešla v Helsinkách, kde 31. ledna a 1. února bojovala o titul vítěze mezinárodní barmanské soutěže Finlandia Vodka Cup. Finálového kola se zúčastnilo 23 soutěžících z různých zemí světa. Porota přidělila nejvíce bodů v disciplínách quick mix, long drink a aperitiv soutěžícímu barmanovi z Polska Krzysztofovi Rathnauovi, na dalších místech se umístili za výborné výkony v jednotlivých kategoriích reprezentanti z Norska, Finska a Rumunska.

Letos se prestižní mixologická soutěž Finlandia Vodka Cup konala v hlavním městě Finska Helsinkách. Ihned po příjezdu čekal barmany první úkol soutěže, ve kterém museli dokázat svou profesionalitu v disciplíně quick mix – vytvoření nápoje do časového limitu 10 minut včetně vymyšlení receptury a přípravy originálního koktejlu. Tímto zahřívacím kolem celé letošní finále odstartovalo. Druhý den se nesl ve slavnostnějším duchu. Soutěž pokračovala v prostorách pevnosti na nedalekém ostrově. Zde pořadatelé barmany pohostili a v podvečerních hodinách přizvali k poměření svého umu v mixování aperitivu a poté long drinku.

Všichni soutěžící byli pod dohledem svých fanoušků a 12 porotců z řad profesionálů. Ti letos posuzovali převážně chuť drinku a jeho další vlastnosti. Povinnou ingrediencí a základem všech míchaných koktejlů byla Finlandia Vodka v různých chuťových variantách, pořadatelé si pro soutěž navíc připravili i povinné „tajné“ domácí suroviny. „Velice zajímavou práci předvedli kolegové z Asie, především kolega z Jižní Koreje a Tchaj-wa-

Long drink vítěze
Krzysztofa Rathnaua
z Polska

ROSE MARIE

INGREDIENCE:

4 cl Finlandia Tangerine
2 cl De Kuyper Sour Rhubarb
1 cl vlastní infuze rozmarýnového sirupu
4 cl čerstvé pomerančové šťávy
4 cl šťávy z Lychee
kus čerstvého manga
15 cl zázvorové limonády Schweppes

OZDOBA:

Meloun, květ a lístky chryzantémy,
stroužky jablka, limety, citronu
a pomeranče, bobule vína, hvězdice anýzu

POSTUP:

1. Podrťte mango s rozmarýnovým sirupem
2. Přidejte Finlandia Vodka, pomerančovou šťávu a šťávu z Lychee
3. Protřepejte s ledem v šejkru
4. Strainujte na led do sklenice „hurricane“
5. Dolijte zázvorovou limonádou
6. Ozdobte



nu. Vzhledově vypadal velice zajímavě aperitiv rakouského barmana. Ozdobou akce byly jediné dvě barmanky v soutěži, první z Norska a druhá z Ukrajiny,“ komentuje soutěž brand ambasador značky Finlandia Vodka pro Českou republiku Václav Vognar. Finále letošního ročníku si navíc mohli užít i fanoušci barmanů v jejich rodných zemích.

Přenos ze soutěže byl poprvé v její historii streamovaný on-line.

14. ročníku Finlandia Vodka Cup se účastnily více než dvě desítky českých barmanů. Do finále ve Finsku byl porotou nominován Radim Habarta se svým drinkem Golden Eye, který obsahoval kousky 24karátového zlata.

Jakub Krejčí

K BARMANSKÉMU ŘEMESLU MĚ PŘIVEDLA NÁHODA

V minulém čísle jsme vám slíbili představit i druhého šikovného barmana, který umí Martini nejen protřepat, ale i namíchat. Téměř dvacetiletý rodák z Opočna trpělivě a s nadhledem odpovídal na naše dotazy a přitom stačil ještě mezi řečí za barovým pultem míchat jeden koktejl za druhým. Tady je — Jakub Krejčí...

Jste teprve na začátku barmanské dráhy, ale už teď je vidět velká zručnost. Kde se to ve vás bere?

V první řadě za to vše vděčím své mamince, která při mně stála už od prvních krůčků a vedla mě tím správným směrem. Na tom, jaký jsem barman, se určitě podílel pan Václav Vognar — ukázal a stále mi ukazuje barmanství tak, jako nikdo. A takhle bych mohl pokračovat do nekonečna; od kantorů po zákazníky v baru, protože od každého se dá něco přiučit a zdokonalit se.

Jak dlouho se tomuhle krásnému povolání věnujete?

Barmanství se věnuji třetím rokem. Ale s tím, že budu barman, jsem moc nepočítal, byla to spíše náhoda — jdu si takhle po škole a na zdi visel letáček s nabídkou na základní barmanský kurz. Řekl jsem si, že v životě se mi každé osvědčení a zkušenost hodí, a přihlásil jsem se. Po barmanském kurzu jsem byl plný zážitků, hodně mě to chytlo. Začal jsem shánět další informace, pokukoval po internetu, až sem narazil na video, kde jeden barman házel lahve a shakery, okolo stála spousta lidí a v tu chvíli mi proběhlo hlavou, že tohle by mě vážně bavilo. To jsem ještě nevěděl, že se tím dá i žít.

A baví vás to pořád?

Rozhodně ano — nedokážu si přestavit dělat práci, která by mě neměla bavit. Pokud vás práce baví, děláte ji pořád a s chutí a k tomu naplno, ocení to určitě i lidé okolo vás.



Najdete si čas i na nějaké jiné záliby, než je práce za barem?

Že bych měl vyloženě nějaké koníčky, kterým bych se aktivně věnoval, se říct nedá. Barmanství mě vytěžuje na 120 %. Když je trocha času, rád jedu na hory nebo se procházím v lese. Ale musím přiznat, že když už se najde trochu víc volna, nejraději provozuji gaučink.

Jste členem CBA. Co pro vás členství v této asociaci znamená?

CBA je určitě organizace, která dělá maximum proto, aby českou barmanskou scénu dostala na světovou úroveň a myslím, že se

jí to úspěšně daří. Nicméně se domnívám, že by měli dát větší prostor tvůrčí činnosti barmanů ohledně používání vlastních surovin, například domácích sirupů a infuzovaných destilátů.

Co vám práce barmana přináší?

Stále něco nového — ještě se mi nestalo, že bych odcházel z práce bez nějaké anekdoty či zajímavého zážitku. Stále poznáváte nové lidi a vznikají nová přátelství.

Co vám jde za barem nejlépe, v čem jste opravdu dobrý a co byste chtěl více zdokonalit?

Upřímně? Sám ani nevím — snad umím bavit lidi a dělat show. On vlastně celý můj život je jedna velká show. Rozhodně bych chtěl zdokonalit techniku míchání.

Jakými drinky nejraději oslňujete své zákazníky?

Svámi vlastními koktejly a pak kombinacemi, které by sami nezkusili. Nesmí se to ale přehánět, aby se to dalo pít.

■ red

Jakub Krejčí

Vzdělání: Soukromá střední škola gastronomie, Praha

Ocenění: Zatím moc úspěchů nemám — za zmínku možná stojí 2. místo „Barman roku junior Flair“, 1. místo „Finlandia vodka Cup Classic (2011)“, 2. místo Finlandia vodka Cup Flair (2011), 1. místo Brněnský vánoční pohár (2011), 1. místo UV Show. Pro mě nejceněnější výhrou je asi... zcela určitě moje rodina, přátelé a práce, která mě baví. A vůbec — kdo může říct, že když jde do práce, že jde do Nebe?

Můj vzor: Především můj tatínek Pavel Beneš a to kvůli tomu, jaký je to člověk, jak se dře, abychom se měli dobře a podporuje mě. Velmi si také vážím každého, kdo umí jít za svým snem, aby ho proměnil ve skutečnost.

B2B

8 vydání za rok

NAŠI ČTENÁŘI:

- HOTELY
- RESTAURACE
- KAVÁRNY, BARY
- ZÁJMOVÁ SDRUŽENÍ
- ODBORNÉ ŠKOLY
- DODAVATELÉ



Máte již objednané předplatné časopisu Svět gastro&hotel a novin Svět horeca?

ODBORNÉ TITULY PRO TRH HORECA

ROČNÍ PŘEDPLATNÉ: 660 Kč
(4x Svět gastro&hotel + 4x Svět horeca)

Předplatné zajišťuje:

Postservis, odd. předplatného
Poděbradská 39
190 00 Praha 9
email: postabo.prstc@cpost.cz
<http://www.periodik.cz>

tel.: 800 300 302

SVĚT GASTRO & HOTEL

Vydavatel:

1. Press Real Group, spol. s r.o.
Těšnov 5, 110 00 Praha 1
tel.: +420 257 219 241
e-mail: redakce@1prg.cz

www.gastro-hotel.cz

Cappy Mary

4 cl vodky

200 ml Cappy rajčatové šťávy

Tabasco

Worcester

sůl, pepř

Novinka

