

Gastro dobrodruh

Ľuboslav Blaho

Text: Barbora Daxner

Gastronómia Blízkeho i Ďalekého východu je jeho vášňou. Pričuchol k nej v Izraeli, Egypte či v Indii. Už druhým rokom je manažérom Fou Zoo, tretej najlepšej reštaurácie u nás, ktorá pod jeho taktovkou posúva hranice gastronómie na Slovensku.

Kedy a ako sa u vás zrodila vášeň k jedlu?

Už keď som bol malý, chcel som byť kuchár-časník. Rád som prekvapoval rodičov napríklad tak, že som im prichystal vajíčko natvrdo plnené zemiakovou kašou zmiešanou so žltkami a petržlenovou vňaťou. Toto povolanie však bolo za minulého režimu považované za zlodejské a naši ma od neho odhovárali. Skončil som preto v Slovnafte ako chemik, potom som bol mechanik-elektronik a nakoniec som robil v oblasti strojovej výroby a automatizačných techník.

To má od jedla a reštauračného biznisu na kilometre ďaleko! Ako a kedy ste sa do gastronómie „obuli“ profesionálne?

Láska ku gastronómii sa vo mne naplno prebudila ruka v ruke s manažovaním, keď som ako zhruba 21-ročný žil rok v izraelskom Eilate pri Červenom mori. Mal som tam prenajatý Dolphin Hostel, ktorého súčasťou bol snack bar. Jeho ponukou sme oslovovali najmä komunitu z východného bloku, ktorá v tom čase zažívala v Izraeli boom. Servírovali sme im utopence, nakladaný syr a rôzne slovenské jedlá. Nešlo síce o žiadnu vysokú gastronómiu, ale boli to začiatky.

Ako ste sa ocitli v Izraeli?

Spravil som životný prešľap – spôsobil som haváriu. Nikomu sa nič nestalo, ale vznikla veľká materiálna škoda. Zrátal som si, že kým ju splatím, musel by som byť dva roky bez kina, bez pivečka... Nič iné by som nerobil, len splácal auto. To ma „vykoplo“ do zahraničia. Premýšľal som, kde sa dá rýchlo zarobiť na splatenie peňazí a voľba padla na Izrael.

A ako ste sa dostali k manažovaniu hostela?

Mal som problémy s ruskou frajerkou a chcel som sa s ňou v rýchlosti rozísť. Ostal som bývať v hosteli, kde boli dvaja ruskí „lúzri“, dvaja českí „lúzri“ a ja s kamarátom. Mám v sebe zakorenený zmysel pre poriadok a keď som si niečo

navaril, aj som po sebe upratal. Alebo som videl veľký smetiak napchatý na prasknutie a šiel som ho vyniesť, pretože mi to nedalo. Majiteľ hostela si všimol, ako sa k veciam správam, bolo to preňho nezvyčajné a navrhol mi, aby som si hostel prenajal. Súhlasil som. V Eilate bývala v tom čase na rozličných miestach pomerne veľká komunita ľudí z východného bloku. Ponúkol som im lepšie podmienky a trochu „iný“ pocit z pobytu v Izraeli a stiahli sa ku mne. Neskôr som snack bar prenajal, ale stále som ho mal pod dohľadom. Popritom som zháňal iným ľuďom prácu a tým som sa živil. Dva roky strávené v Izraeli mi veľa dali, najmä v gastronomickej sfére. Stal som sa z môjho pohľadu celkom slušným odborníkom na hummus či falafel, ktoré budem pripravovať aj tento rok na Pohode. Mám tam opäť svoj stánok, ktorý je takou mojou súkromnou aktivitou.

Z Izraela však vaše kroky nevedli naspäť na Slovensko, ale opačným smerom...

Z Izraela som zamieril do Egypta a s dvoma kamarátmi, rastafariánom a českým novinárom, som žil pol roka v Sinajských horách. Bola to ďalšia gastronomická škola. Na jednej strane som vďaka biznisu v Izraeli nemal ekonomické problémy a mohol si dovoliť aj návštevu lepších reštaurácií, na druhej strane sme žili v skalách, kde sme si varili v nie práve najkomfortnejších podmienkach. Ochutnal a varil som všeličo. Dostal som sa do kontaktu s čerstvými rybami vo veľkých akváriách lepších reštaurácií na pobreží, ale aj s prostou beduínskou kuchyňou, ktorá primárne pozostáva z placiek a tahini pasty s troškou vody s citrónom. Neprestajne som objavoval širokú paletu rôznych typov reštaurácií, gastronomických úrovní či smerov. Na Blízkom východe sa človeku dostanú do krvi celkom odlišné chute, kultúra stolovania a vládnu tam odlišné gastronomicke princípy.

A potom prišla India...

Žil som v nej tri roky. V indických Himalájach som si postavil dom, ktorý stále vlastním. Väčšinu času som žil ako

miestni obyvatelia, nie ako turista. Všetko som si riešil sám svojpomocne a domáci sa podľa toho ku mne správali. Vďaka tomu som sa veľa dozvedel o ich zvykoch, kultúre, viere a samozrejme aj o gastronómii. Pričuchol som k rozličným indickým chutiám, príprave jedla, koreninám... India je celkom iná káva. Žije tam vyše miliarda ľudí, ktorá rozpráva sedemsto rôznymi jazykmi. A sedemsto rôznych kultúr znamená sedemsto rôznych omáčok... Každá dedina má trochu rozdielnu kuchyňu, aj keď vo všeobecnosti napríklad v južnej Indii dominuje v kuchyni kokos. Severná India je pikantnejšia ako južná a prevláda ryža, däl teda šošovica, alu gobi – zemiaky s karfiolom alebo palak panir, špenát so syrom.

Aký kulinársky zážitok z pobytu na Blízkom či Ďalekom východe sa vám vryl najviac do pamäti?

Je ich viacero. Jedna z najsilnejších je však spomienka na indickú reštauráciu na veľkom trhu Paharganj v Dillí. Počas môjho pobytu v Indii som sa riadil zásadou, že sa budem stravovať len v lacných reštauráciách s vysokou návštevnosťou, pretože som sa bál skazených potravín. V Indii je totiž bežne aj štyridsať stupňov Celzia a čosi také ako chladničky tam priveľmi nepestujú. Moja obľúbená reštaurácia sa nachádzala na trhovisku hneď vedľa stánku s lasi, indickým jogurtovo-mliečnym nápojom. Miloval som, keď som zašiel na obed do tejto reštaurácie, dal si „vymakaný“ obed a zaklincoval ho nápojom lasi. Najprv som však musel vydržať dlhý rad, reštaurácia bola vždy preplnená na prasknutie. Hoci nebola ničím výnimočná, bola to obyčajná indická thaba, pripadala mi ako najlepšia v meste. Jedlo bolo vždy čerstvé, kuchári ho pripravovali priamo pred mojimi očami a v kombinácii s vysokou návštevnosťou bola pre mňa demonštráciou úspechu a kvality.

Čím vás panázijská kuchyňa chytila za srdce?

Pretože nemá limity a dáva priestor na kreativitu. Panázijská kuchyňa geograficky začína niekde v strede Turecka a končí Japonskom. Ak by sme chceli rad za radom variť národnú kuchyňu každého zo štátov spadajúcich do tejto oblasti, potrebovali by sme na to aspoň desať životov. Je to obrovská hracia plocha pre každého šéfkuchára, či už ide o koreniny, ingrediencie alebo spôsob prípravy jedla. Panázijský je turecký kebab aj japonské suši. Vo Fou Zoo však kebaby neponúkame, skôr sa zameriavame na jedlá, ktoré nám chutia a majú vysoký obsah lahodnej „piatej chute“ umami. Panázijská kuchyňa je okrem toho pestrá a veľmi zdravá. Ponúka možnosť kombinovať rozličné chute do lahodného výsledku.

Čím je panázijská reštaurácia Fou Zoo, ktorú od jej zrodu manažujete, osobitá?

Nedá sa u nás stravovať každý deň, nie sme bežná reštaurácia a ani by som nechcel, aby sme ňou boli. Skôr ponúkame zážitkovú gastronómiu. Naši hostia sa zoznámia s novými chuťami, môžu sa inšpirovať, ale aj naučiť



a podobné jedlá si pripraviť doma vo vlastnej finančnej réžii. Okrem toho fungujeme na princípe dávania a prijímania a investujeme do rozvoja našich ľudí. Šéfkuchár Miško Konrád chodí viac-menej pravidelne na stáže do zahraničia. Tri týždne bol v Nome, týždeň na Maldivách či Srí Lanke, teraz ide do španielskej michelinovskej reštaurácie Martina Berasateguiho. Suši majster Tomáš Lysý sa zasa v lete chystá na stáž do tokijského suši baru. Z každej stáže prinesú do Fou Zoo to, čo zažili a čo sa naučili a snažia sa to čo najlepšie a najkvalitnejšie odprezentovať u nás. Z toho profitujeme.

Ľuboslav Blaho

Do tajov gastronómie prenikol ako samorast. V rokoch 1997 – 1999 prevádzkoval Dolphin Hostel v izraelskom meste Eilat, ktorého súčasťou bol aj snack bar. V roku 1999 odišiel do Egypta, kde žil pol roka v Sinajských horách a zoznamoval sa s tamojšou kuchyňou. Od roku 2000 do 2003 žil v Indii, v štáte Himachal Pradesh a počas svojho trojročného pobytu v Indii spoznával tamojšie zvyklosti, kultúru a samozrejme gastronómiu. Otváral a istý čas viedol jednu z prvých suši reštaurácií, Osaka Sushi Bar a od roku 2008 spolupripravoval projekt panázijskej reštaurácie Fou Zoo. Od roku 2009 stojí na čele reštaurácie zaradenej do top päťky na Slovensku ako jej manažér.

A čo ingrediencie v jedlách, ktoré ponúkate alebo spôsob ich prípravy? Zrejme nie je jednoduché autenticky vyčarovať na tanieri kulinárske divy ďalekej Ázie. Netolerujeme kompromisy, počnúc dodávateľmi surovín, na ktorých sme prísni a tvrdí. Komunikáciu s nimi vnímame ako biznis. Chcete od nás peniaze? My za to od vás chceme kvalitu. Neexistujú výnimky. Keď sa nám privezný tovar čo i len trochu nepozdáva, nekúpime ho. Ak stojí na faktúre, že tuniak má byť čerstvý a chladený, chceme, aby bol čerstvý a chladený a nie odležaný a slizký. Kedysi sme pre tento postoj mali s dodávateľmi problémy, ale myslím, že už našu filozofiu pochopili a nedovážajú nám tovar, ktorý nie je prvotriednej kvality. Pri dodávateľoch a surovinách naša pedantnosť a dôslednosť len začína. Pokračuje spracovaním surovín. To, že panázijská kuchyňa sa považuje za dobrú a zdravú, nie je len tak. Tajomstvo tkvie nielen v ingredienciách, ale aj v príprave. Na osemdesiat percent sa jedlá pripravujú tak, aby v nich ostalo zachovaných najviac živín a energie. Takéto takzvané živé potraviny bohaté na živiny a energiu potešia dušu aj telo, prosievajú jednotlivým orgánom a dodajú človeku iskru. Pri odchode z našej reštaurácie tak môže mať náš hosť až radostný pocit, samozrejme, ak sa „nezabije“ na konci piatimi dezertmi...

Ako návštevníci Fou Zoo vnímajú neraz poriadne exotické chute?

Francúzska či talianska kuchyňa je nám, Slovákom, predsa len o čosi bližšia... Našich hostí by som rozdelil do troch skupín. Prvú tvoria ľudia, ktorí radi a veľa cestujú a poznajú svet. Druhou skupinou sú ľudia, ktorí síce nemajú toľko precestovaného, ale radi objavujú nové veci. A do tretej skupiny patria hostia, ktorí sa u nás zastavia, pretože ich k nám niekto pozve alebo tu majú pracovné stretnutie... Keď sa rozprávam s ľuďmi z prvej skupiny, ktorí poznajú tento typ reštaurácie aj v zahraničí, presne vedia, čo má návšteva u nás a jedlá obsahovať, vedia si urobiť vlast-

ný názor a porovnávať. Pri druhej skupine návštevníkov – objaviteľov ide o to, či im kuchyňa zachutí alebo nezachutí. Na osemdesiat percent sa k nám však vrátia. A tretia skupina „náhodných“ návštevníkov, ktorí sú konzervatívnejší, si objedná väčšinou kura. Práve pre nich ho máme na jedálnom lístku, podávame ho s foie gras omáčkou a shitate hubami, ktorými sme pokrm inak blízky Európe trochu posunuli do Ázie.

Rád cestujete a často chodíte na „gastro výlety“. V akých reštauráciách v cudzine jedávate?

V zahraničí navštevujem dva typy reštaurácií. Tie najvyhlásenejšie top podniky aj miestne, lokálne reštaurácie. Spolu s celým tímom Fou Zoo sme boli napríklad v dánskej Nome, ktorá je už tretí rok vyhlásená za najlepšiu na svete, alebo v londýnskej Zume či Nobu. Inšpirujeme sa nimi a učíme sa. A potom chodíme do podnikov, ktoré bežne navštevujú prevažne domáci, s kvalitnými a dobrými vecami. Aj od nich sa svojím spôsobom učíme. Miestni ľudia sú na niečo navyknutí, niečo radiedia a nie sú hlúpi. Ak navštevujú hufne nejakú reštauráciu, akokoľvek obvyčajne na prvý pohľad pôsobi, zrejme to má svoj dôvod. A určite nie ten, že by im za to majitelia reštaurácie platili. Ja si rád nechám poradiť a pred návštevou reštaurácie v inej krajine sa väčšinou snažím nakontaktovať na nejakého kamaráta – kuchára a nechať si odporučiť, kam zájsť.

Aké zahraničné panázijské reštaurácie sú pre vás vzorom alebo inšpiráciou?

Aj ja sa vyvíjam a moje názory sa na základe skúseností menia. Kedysi ma ohúrila sieť reštaurácií Roberta Nira, Nobu. Bola pre mňa absolútny top. Žasol som, ako hrala ľuďmi, kvalitou, servisom, rýchlosťou. Bolo z nej cítiť, že ľudia sú v nej šťastní. Nobu však neskôr v mojom rebríčku zatienila konkurenčná Zuma. A do tretice ma dostala do kolien dánska reštaurácia Noma, ktorá bola už tretíkrát vyhlásená za najlepšiu na svete. Hoci neponúka panázijskú kuchyňu, návšteva v nej bola vrcholom inšpirácie. Jej majiteľ, René Redzepi, nepozná mantinely, chuťové ani vizuálne. Prvé jedlo, ktoré nám naservíroval, bolo v podobe stromu. Vetvičky boli upečené z chleba, ale na prvý pohľad to človek nezistil. Každý ďalší chod bol rovnakým prekvapením, hýril nevšednými štruktúrami, textúrami, food stylingom. Jedlo bolo servírované v hrncoch aj v podobe snehuliakov. Každý jeden chod odprezentoval jeho tvorca a pripojil k nemu aj informácie o tom, ako a z čoho bolo jedlo pripravené, s kým spolupracujú a podobne. Inšpirujú ma úspešné koncepty. A úspechom podľa mňa je, keď človek stratí hranice, prekročí tieň toho, čo je zaužívané a vytvorí tak niečo celkom nové.

V akej miere ovplyvňujete z pohľadu manažéra chod a úspech reštaurácie?

Zaujímam sa väčšmi život než manažovanie v klasickom zmysle slova. Nevytváram si žiadne tabuľky ani pravid-



So šéfkuchárom FOU ZOO Michalom Konrádom



ROIN®

PROFESIONÁLNA HYGIENA

Jedinečný rad hotelovej
kozmetiky Cascade
s jemnou vôňou
bieleho čaju
pre extra zážitok

... to, čo Vaši hostia ocenia



Nitrianska 93
920 01 Hlohovec
tel.: 033/7300 772
e-mail: roin@roin.sk
www.hotelovakozmetika.sk

lá, ktorých sa držím. Som ten typ, ktorý si na stretnutie pripraví dva najdôležitejšie body, na ktoré nesmie zabudnúť a zvyšok rieši pociťovo. Manažér má z môjho pohľadu zodpovednosť za to, ako sa zamestnanec správa a cíti v práci. Je to akoby jeho starosť, nie zamestnancova. Keď bude mať napríklad čašník problémy, nebude mu fungovať stroj na kávu, nerozumie si s kolegom či bude vyčerpaný, alebo bude chodiť do práce s odporom, sú to veci, ktoré by mal zaňho riešiť manažér. Keď si to takto otočím a pochopím ľudí, ktorých mám na zodpovednosť, ľahšie sa mi táto práca robí.

Takže skloňujete pri svojej práci často slovo „empatia“?

Ak zamestnanec napríklad opakovane zaspí do práce, nejdem ho za to hneď vyhodiť, aj keď by som mal na to možno právo. Snažím sa najprv zistiť, prečo zaspal. Opúšťa ho frajerka? Žúruje do noci? A potom mu kúpim veľký budík, obrazne povedané. Pre mňa osobne je manažovanie o pochopení a oporou sú mi pravidlá ľudskosti. V rámci nich sa pohybujem. Nezabúdam na to, že sám som sa niekoľkokrát ocitol v životnom „prúseri“, kedy som potreboval druhú šancu a pomoc iných ľudí. Preto sa rovnako správam aj k ostatným. Možno som sprostý a dôverčivý, ale aj po prešlápe investujem do človeka ďalej, kým to pochopí. Alebo nepochopí a vtedy sa rozídeme. Viem však, že keď sa s ním budem rozchádzať, môžem večer s čistým svedomím zaspáť, lebo som doňho dal maximum.

Je tento prístup pre nich dostatočnou motiváciou, aby zvyšovali kvalitu vašich služieb?

Len „mentálna“ podpora nestačí. Snažíme sa plniť našim ľuďom ich sny, a teda musí fungovať aj ekonomická motivácia. Obsluha musí profitovať z toho, čo robí. Čašník nemôže dostať každý mesiac 500 eur a ani o cent viac, inak je mu

ukradnuté, či predá o dva dezerty a fľašu vína viac alebo menej. U nás je nový zamestnanec najprv v skúšobnej dobe, potom ide do previerky a po nej dostáva isté percentá zo svojho obratu. Takto sa snažíme zamestnancov motivovať. Nestačí im dávať najavo, že ich máme radi. Musia našu lásku pociť aj na konci mesiaca reálne vo vrecku. Môžem byť najlepším manažérom na svete, ak nie sú primerane ohodnotení, môžu sa mi na moju empatiu a prístup vykašľať.

Našli ste sa vo svojom povolaní?

Moja práca ma veľmi baví. Človek však musí mať rád ľudí, s ktorými pracuje. Keď ich nemá rád, je to peklo. Za takých okolností by som to nevedel robiť.

Máte nejaké sny spojené s gastronómiou?

A hneď niekoľko! Veľmi ma zaujíma mainstream ako cieľová skupina, Fou Zoo však nie je každodenná reštaurácia dostupná pre každého, najmä kvôli cenám. Chcel by som spraviť chuťovo podobný koncept, kde by sa ceny za jedlo pohybovali od troch do dvanásť eur a tým pádom by si ich mohol dovoliť každý. Suroviny by teda napríklad neboli dovážané z Londýna, ale z Rakúska alebo z miestnych trhov. A druhým snom, ktorý však už nadobúda reálne kontúry, je franchising značky Fou Zoo v zahraničí, v Prahe, Kyjeve a Viedni. Práve u nás prebieha tzv. vnútorná akadémia. Sú to školiace procesy týkajúce sa toho, ako má vyzeráť vchod, cez uvítanie, empatiu pri obsluhu, tovaroználectvo, vínoználectvo až po konkrétne receptúry. V lete by sme chceli túto akadémiu ukončiť, dať jej formu, vytvoriť akýsi manuál a v zaujímavom obale ju v roku 2013 predáť v zahraničí. Záujemcovia by mali všetko vymyslené a pripravené, len by to bolo treba zaplatiť. Školil by ich náš tím: Miško Kondár ako šéfkuchár, Tomáš Lysý – suši majster, flormanažérka Kristína Trabalíková a ja.

UŽ ste niekedy cítili, ako sa vám topánky lepia k podlahe?



Nový Mr. Proper:
Jednoducho umýva
aj lepkavé, masťné podlahy.

