

## Chlapi sú lepší kuchári ako ženy, tvrdí najslávnejší kuchár dneška pre HN

*Je arogantný a k reštauráciám nemilosrdný. Kritizuje, pretože podľa neho v bývalom Československu chýba kultúra jedla. "Reštaurácia nie je charita, ale tvrdý biznis, a to musíme pochopiť." Česká hviezda, šéfkuchár Zdeněk Pohlreich.*

### Dobré jedlo sa u nás ešte stále považuje za snobizmus. Vy tvrdíte, že nie je. Prečo?

Pretože dobré jedlo patrí k životu. V tejto krajine máme trochu pomotané hodnoty, pretože, ak je človek za dobré jedlo ochotný zaplatiť, označíme ho za snoba. Ja si myslím, že to je totálna somarina.

### Asi je v tom aj závisť.

Dobré jedlo jednoducho za málo peňazí neurobíte.

### To asi Čechoslovákovi, ktorý vyrastal v komunizme, nevysvetlíte.

Ich hnevá ten pocit, že dobrú reštauráciu si môže dovoliť len pár vyvolených. Majú zakorenený pocit, že jedlo má byť lacné. Najlepšie je, ak bude všetko na svete lacné.

### Môže sa vôbec priemerný človek za priemerné peniaze dobre najesť?

Len priemerného jedla. Viem, že to znie "blbo", ale túžbou po priemere sa nič nikde neposunulo. Pokrok bol vždy na strane tých, ktorí neboli spokojní s priemerom. Ak ide pokrok cez peniaze, je to také isté ako v iných oblastiach života. Napríklad keby ste nedali peniaze do výskumu liekov, ľudia by aj dnes umierali na ovčie kiahne. Preháňam, aby som vysvetlil, o čo mi ide.

### Často sú však ľudia nedôverčiví, pretože aj keď idete v centre Bratislavy do drahej reštaurácie, jedlo nie je také, ako by ste očakávali.

To už je iná vec. Zase si nemyslím, že dobré jedlo musí stáť veľmi veľa peňazí, ja tiež nemám rád tie úplne snobské reštaurácie.

### Takže aj za veľa peňazí môžem dostať málo muziky?

Aj drahé jedlo sa dá "sprasíť". Ale gastronómia nie je exaktná veda, zle sa to meria. Jediné meradlo je cena a ľudia sa tým často riadia. Ja som za svoj život zjedol veľa vecí v mnohých reštauráciách, niektoré boli drahé, niektoré menej. Bohužiaľ, nikdy som nebol - špeciálne v českej "hospode", ktorá bola lacná, príjemne prekvapený.

### Nemyslíte si, že sa ochudobňujeme aj tým, že sa "bojíme" lepších reštaurácií?

Určite áno. To sú tie naše mindráky. My v týchto dvoch krajinách žijeme akýsi zamindrákovaný život.

### Prečo?

Pretože nás šesťdesiat rokov niekto kopal do "prdele". Hovorili nám to, že mať peniaze je zlé, že mať sa dobre je hriech, a že toto je len pre tých pracháčov z Wall Streetu. A chýba nám kultúra jedla.

### Podniky sa tiež často držia v sivom priemere. Priemerná cena, priemerné jedlo a priemerný servis.

Myslím si, že máme všetci maslo na hlave. Ľudia chcú veľa a lacno. A do tohto biznisu sa primotalo veľa ľudí, ktorí o tom nič nevedia. Bojujú len cenou a navzájom si vyhadzujú peniaze z vaku.

### Boli ste vlastne niekedy v slovenskej reštaurácii?

Nie. Nechodievam na Slovensko.

### Viete uvariť bryndzové halušky?

Nie.

### Vedeli by ste to urobiť, keby sme pred vás dali ingrediencie?

Len tak? Nevieam, je to nejaké zemiakové cesto s omáčkou. Nie je to asi nič zložité. Nevieam či by to bolo super-super, ale nejakoby to dopadlo.

### Hovorí sa o tom, že sa chystáte kritizovať aj slovenské reštaurácie.

Možno sa tá tretie séria *Áno, šéfe!* bude uberať týmto smerom. V podstate šou, ktorú máme teraz, *Na nože* mala byť federálna, ale nakoniec o to nebol záujem.

### Ako vlastne hodnotíte konkurenčné kulinárske relácie?

Napríklad *Kapor na torte* je najväčšia trápnosť, akú som kedy videl.

### V čom?

To, ako prišli české celebrity variť k Mojsejovcom? Prosím vás, netrúpte ma. Takto má vyzerať najlepšia gastronomická šou? Tak to nie, je to trápne.

### Vie vás takto niečo vytočiť aj v reštaurácii?

Nemám rád, keď zo mňa niekto robí hlupáka. Napríklad v cenách. Nemám rád ani keď ma niekto poučuje. A veľmi ma vie vytočiť to, keď jedlo nestojí za tie peniaze.

### Mňa napríklad hnevá, keď si objednáam jedlo a za omáčku si musím priplatiť.

Nuž, ekonomika má svoje zákonitosti.

### Nech ju zarátajú do tej ceny. Je to viac fér voči konzumentovi.

To sa tak nerobí.

### Nemalo by sa?

Ide o ten psychologický moment. Veď reštaurácie v konečnej forme nerobia nič iné ako supermarkety či iné obchody. Nalákajú vás

tam na jednu lacnú vec a potom vám budú z vrecka ťahať ďalšie peniaze. Teda dúfať, že im tam necháte viac peňazí.

**Je to fér?**

To nemá byť fér. Je to psychologická vojna, všetko stojí 299 korún, pretože je to pre ľudí prijateľnejšie ako 300.

**Ako to je vo vašej reštaurácii?**

My končíme sedmičkou (smiech). Ale aj deviatkou. Viete, že veľa ľudí si myslí, že tí majitelia sú zlodeji a podvodníci.

**Ale?**

Napríklad taká elektrina, voda i plyn išli hore, a ceny stagnujú. A nie je to len tak, že ja vám tam napríklad tú omáčku pridám. Ja to musím dať z vlastného vrecka.

**Biznis?!**

Reštaurácia nie je kostol. Nie je to charita, je to presne ten biznis. A ja chcem zarobiť peniaze. Pretože aj podstatou biznisu s jedlom je zarobenie peňazí.

**Čo servis? Táto otázka každého privádza do šialenstva, ale nikto na ňu nepozná odpoveď.**

Servis je dnes kľúčový. Jedlo vždy nejaké dostanete, ale servis dokáže zážitok z reštaurácie úplne pozdvihnúť alebo úplne zabiť. My to tu jednoducho nevieme.

**Nevieme nie je odpoveď.**

Máme priveľa reštaurácií. Potrebujeme oveľa menej reštaurácií. Aby tie zlé prácu nemali a tie dobré mali. Treba to bez milosti preriediť.

**V tom asi pomáha aj kríza, nie?**

Každá kríza je zdravá vec. Prečistí všetko. Páči sa mi to nemecké porekadlo, ktoré hovorí, že dobrí majú stále sezónu. Kríza-nekríza, ľudia musia jesť.

**Vy máte tiež v Prahe dve reštaurácie, prosperujete aj teraz?**

Ja sa snažím pracovať tak, ako keby bola kríza stále. Keď sa budem ako podnikateľ vyhovárať na krízu, bude mi to nanič. Musím konať a nestáčať sa.

**Myslíte si, že nám tento mediálny boom okolo gastronómie pomáha?**

Myslím si, že to povedomie zlepšuje. Vy novinári ste začali písať o tom, čo je každému veľmi blízke. Všetci to dennodenne robíme, všetci sa tým zaoberáme, ale vy ste o tom nikdy nevedeli napísať.

**Bolo donedávna vôbec o čom?**

Potenciál gastronómia má. Zistili ste, že tých ľudí baví o tom čítať a pozeráť sa na to.

**Nie je to aj tým, že kuchári vyšli z kuchýň? Vy ste toho tiež príkladom.**

Je na tom niečo, na celom svete chalani ako Gordon Ramsay aj Jamie Oliver urobili pre gastronómiu obrovskú službu.

**Majú charizmu, vedia strhnúť dav, takých nenájdete len tak v hocijakej kuchyni.**

Oni najmä vedia variť.

**A predat' sa.**

Určite, na to majú talent tiež. A majú za sebou prvotriednych profesionálov, ktorí to vedia tým ľuďom naservírovať a natlačiť. Naše televízne varenie sa uberalo úplne inou cestou. Začalo sa to u Petra Novotného a Jiřiny Bohdalovej. To boli variáci herci či speváci .

**Nehnevalo vás to? Nechceli ste v televízii pôsobiť už pred tým?**

Keď som pred desiatimi rokmi chcel v televízii variť, hovorili mi, že tam musí byť celebrita alebo známy ksicht, aby sa na to ľudia

pozerali.

**Vy vlastne ste už celebrita.**

Ja som kuchár.

**Nie ste bežný kuchár, toho by nepoznalo celé Československo.**

Som v prvom rade kuchár.

**To je trochu alibizmus, veď "kuchárčina" je dobrý biznis, nie?**

Myslíte vlastniť reštauráciu? Tak to je veľa iných a zábavnejších spôsobov, ako prísť o peniaze. Ak to neviete, spočítajú vám to a skončíte na dne ako pri každom inom podnikaní.

**Vieme to "spočítať"? Na západe so sťažovaním problém nemajú.**

Vieme, ale keď sa chcem, na niečo sťažovať musím vedieť o čom hovorím.

**Azda mám ako platiaci zákazník právo sťažovať sa.**

Samozrejme, že máte. Ja si nemyslím, že jedlo je Apollo 13.

**Apollo 13?**

Nie je to žiadna nukleárna veda, buď vám chutí, alebo nechutí.

**Ako znášate kritiku svojho jedla?**

Zle, ako každý chlap (smiech).

**Aj keď je konštruktívna?**

Tú nie. Je to, čo nás môže posunúť, nikto nemá patent na rozum.

**Asi si vás ako kata z televízie berú často do zubov.**

To nemám rád, mnohí prichádzajú do mojej reštaurácie s tým, že si na mne "zgustnú", že mi vyhovdia na oči to, že v televízii hovorím jednu vec a v skutočnosti je to inak.

**V českom týždenníku Týden bola dosť ostrá kritika Miroslava Maceka na vašu reštauráciu Divinis.**

Tak to ma rozčúľilo, to bolo plné nezmyslov, ja si o pánovi Macekovi nemyslím, že tomu rozumie. Písal o veciach, ktoré boli smiešne, radil nám, čo máme variť. Stál za hovno ako politik a ako recenzista reštaurácií je na tom podobne.

**Ste hviezda, musíte byť pripravený na podobné útoky.**

Viete čo? Mne je to úplne jedno. Noviny o mne napísali veľa hlúposti. Ale toto ma naštvalo. Myslím si, že toto sa nerobí.

**Teraz sa všeobecne reštaurácie ženú za michelinskou hviezdou. Vy ste sa vyjadrili, že vám o to nejde. Prečo?**

Mne je to úplne jedno. Ja ju nepotrebujem.

**To je trúfalé vyhlásenie.**

My máme od Michelinu ohodnotenie - dobrá reštaurácia za fěrové ceny. To je pre mňa oveľa cennejšie ako hviezda, o ktorú môžem po návšteve akéhokoľvek komisára prísť. Ja som rád nezávislý.

**Nie je to práve o tom, že núti udržať štandard reštaurácie?**

Je také porekadlo, ktoré hovorí o tom, že michelinská hviezda je dobrá pre vaše ego, ale zlá pre peňaženku a ja s tým súhlasím. Pred desiatimi rokmi som ju veľmi chcel, ale dnes ju už nepotrebujem. Je mi naozaj totálne ukradnutá.

**Rád vytrčate z davu? Ženy tiež podľa vás nepatria do reštaurácie.**

Z profesionálnej stránky nepatria.

**Trochu ich podceňujete.**

Nie, pomenúvam realitu.

**Nemajú na to vlohy?**

Nemajú.

**Myslíte fyzicky?**

Fyzicky ani psychicky. Môžu byť dobré v studenej kuchyni alebo ako cukrárky, kde na to my chlapi nemáme nervy. Ak by ste prišli k nám do kuchyne počas obedného menu a strávili tam 15 minút, pochopili by ste, o čom hovorím. Je fakt veľmi veľká drina.

**Ženy dnes drinu zvládajú aj v ťažších zamestnaniach a dlhé roky boli ony práve tie kuchárky.**

Je mi jedno, čo hovoríte, akú ťažkú robotu môžu robiť. Ja si myslím, že chlapi sú lepší kuchári ako ženy.

**To nie je lichotivé, myslíte si, že na tom bude aspoň gastronómia lepšie?**

Myslím si, keď tu bude životná úroveň ako v zahraničí, tak sa aj úroveň reštaurácií priblíži k zahraničiu. Dovtedy to nepôjde. A ja sa toho zlepšenia určite nedožijem.

**Kto je Zdeněk Pohlreich**

Narodil sa 10. apríla 1957, je gastronóm, šéfkuchár, učiteľ a moderátor kulinárskej relácie. Vyučil sa v kuchárskom učilišti a hotelovej škole v Prahe, neskôr študoval v Prahe na Institute of Business Studies. Pôsobil ako šéfkuchár v reštaurácii Het Schellinkje v Holandsku, La Guillotine v Austrálii, v hoteloch Renaissance, Villa Voyta, Radisson SAS a Marriott v Prahe. Absolvoval viacero kulinárskych kurzov po celom svete. Dnes prevádzkuje Café Imperial a taliansku reštauráciu Divinis. Preslávil sa ako nemilosrdný

kritik českých reštaurácií v televíznej relácii Ano, šéfe!

Rozhovor Pohlreich poskytol na [Mora Trade Show](#)

---

Copyright Ecopress, a. s. Pri materiáloch označených značkou agentúry Copyright © prislúcha agentúre. Ecopress, a. s. je výlučným vlastníkom [www.HNonline.sk](http://www.HNonline.sk) a má všetky práva a povinnosti spojené s realizáciou tohto portálu. Uvedený portál je viditeľne označený a chránený na každej jeho strane copyright-om. Akékoľvek preberanie a šírenie informácií z našich publikácií, či už v printovej alebo elektronickej (digitálnej) forme, bez súhlasu Ecopress, a. s., je zakázané a v rozpore s príslušnými zákonmi. V prípade porušenia sme pripravení postupovať v konkrétnej veci právnou cestou. ISSN 1336-1996