



Putování za skutečným jídlem – 3. část



Mgr. KATEŘINA KOTĚROVÁ,
PRO-BIO LIGA



Díky projektu „Poznáváme bio v Praze“ mají studenti středních gastro škol možnost zažít bio všemi smysly. Tito mladí budoucí profesionálové budou zanedlouho ovlivňovat podobu a kvalitu českého veřejného stravování.

Střední odborné učiliště U Krbu je jedna ze škol, s níž dlouhodobě spolupracujeme. Díky projektu mají studenti možnost zažít exkurzi do zajímavého gastroprovozu,

kterému jsou blízké principy udržitelnosti a kde z biosurovin pravidelně vaří. Se studenty vyrábíme také na místa, kde jídlo vzniká – ať už jsou to ekofarmy, výrobní biopotravin, nebo komunitní zahrada v Praze. Nechybí ani interaktivní workshopy, kde se studenti seznámí s tématem ekologického zemědělství a biopotravinami.

Poslední workshop proběhl v červnu se studenty třetího ročníku. Na příkladu konkrétního jídla se studenti seznámili s tím, jak naše potraviny vznikají v ekologickém versus konvenčním zemědělství. Sami museli přijít na to, jak zvířata žijí, kolik prostoru potřebují, čím jsou krmena a jak se léčí v případě nemoci. Debatovali o tom, proč slepice v halách snášejí více vajec, proč konvenční kráva nadojí více mléka a proč je



cena biopotravin vyšší. Při chuťovém kvízu si otestovali, zda poznají rozdíl mezi bio a konvenční ředkvičkou a kedlubnou.

Studenti měli možnost ochutnat hovězí šunku a fermentovanou klobásu z Biofarmy pod Hájkem, slaninu od JaMi, kozi a ovčí sýry z farmy Košík a populární Svatou Barboru od Bio Vavřínece. Zaprášilo se po všem včetně chleba z Koláčkovy pekárny. Během ochutnávání jsme si povídali o tom, proč je barva poctivých biouzenin našedlá, a ne červená či růžová, na kterou jsou zvyklí. Studenti byli překvapeni, že je to vlastně přirozená barva masa a že červenou barvu nezpůsobuje pouze paprika, ale hlavně dusitanová solící směs, která je běžně přidávána do konvenčních potravin.

Problematika biopotravin a ekologického zemědělství pojatá tímto názorným způsobem je u studentů a učitelů škol oblíbená – pochopí, v čem spočívá rozdíl v ceně běžných potravin a těch se značkou bio, a dozvědí se, že nákupem potravin mohou ovlivnit to, jak jídlo vzniká, stav životního prostředí i své zdraví.

Studenti obzvlášť vítají, pokud se s námi dostanou do nějakého neobvyklého gastro provozu – nadšení byli třeba z loňské návštěvy pražského Baru Cobra.

Jak to chodí v Cobře

Na místě legendární non-stop herny vznikla před šesti lety kavárna, bistro a bar v jednom. Místo blikajících automatů a levného alkoholu tu dnes dostanete fair trade kávu a jídlo do vratné krabičky. Víno je z Moravy, ovoce a zelenina od místních farmářů a úklidovým prostředkům vládne soda a ocet...

Do Baru Cobra, který najdete v pražských Holešovicích, můžete nahlédnout prostřednictvím videa, které jsme tu natočili a najdete ho na Youtube. Zdejšího provozního Matěje Kočího jsme požádali o rozhovor.



V čem je Bar Cobra jiný než ostatní podniky tohoto typu?

Nevím, jestli jiný. Já vnímám gastro jako řemeslo na malém lokálním písčku a moc neřeším, co konkurence a tak... Spíš beru všechny hospody jako jeden tým. Nám už od začátku záleželo na tom (a chápu, že to zní jako klišé), dělat věci, kterým věříme a jak by nám přišly ideální. Ne vždycky to jde hned, ne vždycky to jde snadno a ne vždycky se nám to podaří. Učíme se za pochodu a bereme to tak, že v rámci byznysu máme taky spoustu odpovědnosti, nejen za daný večer, daného hosta, dané jídlo nebo koktejl, ale to, co je před i po. A věřím, že nejsme sami a že tohle paradigma, že planeta je tu jedna napořád a my si můžeme jen brát, už konečně odchází.

Odráží se zaměření baru také na jeho jídelníčku?

Tak třeba víno bereme jen z Evropy. Nedostanete u nás žádné chilské ani argentinské víno, i když by třeba bylo skvělé a za dobrou cenu. Přejde nám lepší nevozit sem víno tankerem, když nám Evropa umí nabídnout fantastická vína. Jsou samozřejmě plodiny, které u nás nerostou. Kávu vždycky budu mít z Etiopie nebo z Guatemaly, ale zajímá mě, jakým způsobem se pěstuje a kdo ji pěstuje.

Nahlížíme do starých kuchařek a zápisníků našich prababiček a nalézáme zapomenuté bylinky a ovoce. Pán, co nám vozí klíčky a bylinky do kuchyně, nám umí dodat také jedlé květy na ozdobu drinků... Jinak se ozdoby snažíme z velké



části dělat v rámci zbytků, které by přišly nazmar. Vyrábíme si vlastní ovocné sirupy a zbytky vylouhovaného ovoce pak sušíme a meleme na prach, který pak lepíme na skleničku. Ovoce, které nevyužijeme, sušíme a použijeme

váme do limonád, nevyužitá microgreens použité v kuchyni používáme také. Funguje to i naopak: kuchyně upeče třeba limitovaný dezert ze zbytků kokosu z baru.

Maso a živočišné produkty bereme z rodinné farmy z Vysočiny. Byli jsme rádi, když se časem naskytla možnost od nich odebírat opravdu dobré čerstvé mléko, které je zároveň ve vratných lahvích, což byl do roku 2018 náš velký sen, nevyhazovat denně třicet tetrapakových krabic.

Problematika odpadů vás asi obzvlášť pálí, když jste se vrhli i na zálohování obalů...

Jednak je „likvidace“ odpadů pekelně drahá věc a jednak už je snad každému jasné, že prostě nemůžeme jen konzumovat a odhazovat kolem sebe odpady (případně je zahrabat o kus dál, abychom se na ně nemuseli dívat). Nejlepší odpad je ten, co nevznikne, a jde tu hlavně o nějaký zdravý efektivní přístup... Prostě hledáme alternativy a mimo jiné se nám postupně daří víc a víc věcí kupovat a servírovat s použitím „vícerázových“ obalů a nádob.

Kromě krabiček na jídlo používáme i zálohované kelímky – kávu s sebou u nás dostanete do vratného kelímku, za který zaplatíte zálohu 30 Kč. Po použití stačí kelímek vrátit do jakéhokoli podniku zapojeného v projektu GoCup a dostanete svou zálohu zpátky.

Přináší tento koncept nějaké nevýhody nebo překážky?

Na denní bázi, jasně. Třeba teď nemáme už týden v nabídce Pet-Nat, jeden typ vína od vinařství ze Znojemska, prostě došel jeden ročník a druhý ještě není naetiketovaný. Malý dodavatel má mnohem méně možností, kdy vás může zavézt, aby měl na závoz čas a aby se mu vyplatil, když třeba jede jen za vámi. Naše lokální tiskárna zrovna neměla konkrétní papír, když jsme potřebovali tisknout menu. Jenže je to prostě tak a je to autentické – každý řeší nějaké problémy, prostě to patří k životu. Já jsem rád, že můžeme řešit naše trable a společně se svými dodavateli procházet dobrým i zlým, vyvíjet se, bojovat.

Znamená to, že berete suroviny od místních dodavatelů, zároveň zvýšení nákladů?

Já to takhle neberu a myslím, že to tak není. Cena je komplexní věc, není to jen částka, kterou zaplatím při předání zboží, ale má spoustu vrstev. Můžu koupit levněji nějaký upocený salát z druhé půlky světa, který mi po hodině na restauraci celý uvadne, a draž salát, který mi vydrží několik dní krásný, a cena bude tím pádem v konečném důsledku menší. Čím menší dodavatel, tím máme bližší vztah a vidíme, že to má stejně jako my – každá koruna, o kterou si řeknou navíc, je pro ně podmíněna něčím opodstatněným. Vidíme jejich práci s marží dost zblízka a otevřeně, budujeme vztah založený na vzájemné podpoře a řešení toho, co opravdu potřebujeme. Je to úplný protiklad toho, když vás obchod, kamenný i online, láká na všechny speciální nabídky a akce, které byste možná nepotřebovali, kdyby všechno fungovalo lidsky tak, jak má. Díky našim dodavatelům prostě platíme odpovídající cenu a znovu – je to nekončící práce, ale nikdo jiný to za nás nevyřeší.



Jak jste prožili dobu, kdy váš provoz omezovala epidemie koronaviru a s ní související opatření?

Já na to vlastně neumím sám vzpomínat. Jsem z toho doteď vyřízený po fyzické i psychické stránce, nemám z toho dobrý pocit, jsem zklamaný z populismu tehdejší vlády, ale co. Podnik přežil a spousta lidí v něm taky. Sami jsme díky našim majitelům a kolegům dokázali nikoho nepropustit, a sice si utáhnout opasky, přes rok se potácet v tom, že nevíme, co bude za měsíc, ale nějak to zvládnout. Zůstala obrovská únava, protože lidem se zaryje do podvědomí jenom to zavírání, ale ono to bylo, jako kdybychom zároveň otevřeli tři podniky po sobě, rozjet to zase celé je skoro náročnější než to zavřít. Z branže (nejen od nás, ale z řemesla) odešlo několik našich skálních lidí, protože prostě chtěli větší jistotu nebo si uvědomili, že za tu dřinu by mohli v jiné profesi dostat víc, nebo jsme je prostě bohužel utavili v těch rozjezdových fázích, kdy tu každý neustále zaskakoval, aby hlavně podnik běžel, když už konečně chvíli mohl. Je mi to dost líto a tihle kolegové mi chybí po lidské i praktické stránce. Dlouhodobě je to tak, že teď jsme museli zrušit obědy a část denního provozu, protože se nám prostě nedaří sehnat dostatek kuchařů, a ti, co máme, nemůžou táhnout 250 hodin měsíčně déle než výjimečně, a to se momentálně v gastru opět děje skoro všude. Je to velká krize, jde v ní často o hodně a není to vůbec jednoduché.

Změnili se i zákazníci?

Zákazníků je chvílemi méně (chvílemi nám to nevadí, chvílemi nám chybí), ubyla zahraniční klientela, která se teď pomaličku vrací. Lidí na snídani a obědy ubylo, je vidět, že spousta lidí zůstává na homeoffice, šetří tím, že si jídlo v restauraci odepře, tohle slyším i z klasických restaurací kolem. Tohle léto vidím, že spousta lokálních lidí víc odjíždí z města – konečně si užít jedno léto svobodně a v klidu včetně nervózního očekávání, co nás čeká v souvislosti s tím, jak Putin napadl Ukrajinu. Ale i tak je to super a já si strašně vážím jednak toho, jaký tu teď máme tým, a jednak, jakou máme úžasnou podporu v našich pravidelných zákaznících.

Co chystáte do budoucna?

Už teď pracujeme na dalším malém konceptu, který bude hned tady přes chodbu. Pracovně tomu říkáme formanka a půjde o formát výčepu, kde si dáte pivo na stojáka a kde se bude podávat jednodušší sortiment. Kromě téhle

malé expanze je to pro mě pořád jen zlepšování prostoru v našem zázemí, pro naše lidi a pro naše hosty. Taky bych si přál, a to není skromné přání, mít na všechno víc času. Teď aktuálně si v minutách volna zkouším rozjet pěstování hlívy na kávové sedlině, jestli bychom to nezvládli ve sklepě... Kdyby se tohle povedlo, byl bych nadšený. Obecně by se mi strašně líbilo vytvořit nám takovou malou laboratoř, kde bychom mohli více profi experimentovat s vlastními výrobky za bar a kuchyni.

Kdyby chtěl jít někdo ve vašich stopách – gastrobranže ekologickou cestou – co byste mu poradil?

Důležité je mít k tomu zdravý přístup. Začínat malými krůčky. Dát prostor spolupracovníkům, ať se sami vyjádří, čím by rádi začali. Třeba se časem ukáže, že i když kolegové na začátku něčemu nevěřili, postupně zjistili, že to jde. Většina z nás tráví v práci spoustu času a chce se obklopit věcmi, kterým věří...

Pro základní a střední školy a učiliště nabízíme edukativní a zážitkové aktivity v podobě exkurzí, seminářů a dalších vzdělávacích aktivit. Také byste se rádi se svou školou zapojili? Napište nám na info@lovime.bio nebo se za námi stavte na Biojarmark, který se koná v sobotu 8. října na dvoře Národního zemědělského muzea na pražské Letné. Nakoupit si tu můžete to nejlepší od ekofarmářů a bioproducentů z celé republiky, k tomu vám zahraje živá jazzová hudba a navíc má v ten den Národní zemědělské muzeum vstup zdarma.

