

Gurmánstvo vo veľkom

Od iných šéfkuchárov sa líši tým, že dokáže pripraviť kulinárske špeciality pre stovky hostí naraz. Naučil sa to v tíme, ktorý varil pre veľké ceny F1 či delegácie monarchov. Šéfkuchár cateringovej spoločnosti Sharkam VIP Catering. Andrej Bruna.

Autor: Marián BIEL
Foto: Peter ŠIMONČÍK, archív

Je prihodné nazvať vás šéf-kuchárom kvality aj kvantity?

Dalo by sa to tak povedať. Verím, že kvalitu máme a kvantitu rozhodne. Aj keď možno by som nepoužil priamo slovo kvantita, ktoré zvykne mať niekedy mierne pejoratívny nádych.

Myslel som to skôr v tom zmysle, že pracujete v profesionálnej cateringovej spoločnosti, takže pripravujete pochúťky pre stovky ľudí, nie klasické a la carte menu pre manželský pár...

Rozumiem. Inak zhodou okolností sme práve pred pár dňami robili akciu práve pre dvoch ľudí. Objednal si nás jeden pán, ktorý chcel urobiť romantické prekvapenie pre svoju manželku. Mali výročie svadby. Zoznámili sa v divadle a podarilo sa mu divadelné priestory vybaviť aj na tento večer. Na pódiu sme pripravili stôl, staralo sa tam o nich dokopy sedem ľudí. Takže robím menu aj pre stovky ľudí, ale stále je prvoradé, aby kvalitou bolo na nerozoznanie od klasického a la carte menu v reštaurácii.

Je to ťažké predstaviť si, ako dokážete podať naraz rovnako chutných dvesto steakov. Ako**Naučíte sa veľa, keď pracujete v tíme pripravujúcom jedlo pre šesťtisíc účastníkov majstrovstiev Európy vo futbale.****to zvládáte? Nie je tá prvá porcia dávno studená, kým dokončíte tú poslednú?**

Nie je to ťažké. Dôležité je však nájsť si to správne know how. Všetko je to o príprave, o organizácii a, samozrejme, aj o technickom zázemí. Viem, koľko kuchárov musí kedy, čo a ako pripraviť tak, aby boli napríklad všetky steaky medium a naservirované v rozmedzí približne desať, päťnásť minút. Je to všetko o logistike. Naučíte sa veľa, keď pracujete v tíme pripravujúcom jedlo pre šesťtisíc účastníkov majstrovstiev Európy vo futbale. (smiech)

Vyzerá to, že primárnou súčasťou vašej práce je skôr stratégia ako varenie?

Áno aj. Stále som však aktívny aj v kuchyni, stále varím aj ja osobne. Záleží na tom, o akú veľkú akciu ide. Pri menších je zbytočné najímať externých kuchárov a všetko robím vlastnoručne. Keď som ešte pred rokmi robil radového kuchára, musel som niektorým šéfkuchárom dávať doslova pod ruky všetko. On tam len stál ako chirurg. U nás to tak nefunguje. Stáva sa však, že robíme aj viacero podujatí za deň. Vtedy musím všetko naplánovať, odkontrolovať, často sám fyzicky kontrolujem čerst-

vosť a kvalitu prichádzajúcich potravín. Mimo práce v kuchyni vymýšľam nové jedlá a kombinácie surovín.

Veľa kuchárov polievku presolí?

(smiech) Presne to je moja práca, predísť takému presoleniu.

Aké boli vaše začiatky? Aký životný príbeh stál za tým, že ste si vybrali túto gastronomickú cestu?

Mali sme to v rodine. Otec robil mäsiara v kuchyni, mama pracovala ako prevádzkarka v hoteli a brat bol vtedy na hotelovej akadémii. Už od štrnástich ma otec brával so sebou ako pomocníka do reštaurácií v zahraničí. Tam som sa prvýkrát kontaktoval s profesionálnou kuchyňou. Keď som sa rozhodol, kam na strednú školu, bolo to rýchle rozhodnutie. Premýšľal som síce aj o dráhe čašníka, ale otec mi radil, že v kuchyni je to výhodnejšie, tam je človek stále v teple a nehladuje. (smiech)

Ak sa nemýlim, po škole ste začali pracovať pre európsky cateringový gigant Do & Co v Rakúsku?

Začal som u nich brigádovať už od pätnástich počas prázdnin. Po škole





som tam pracoval šesť rokov. V roku 1995 som prvýkrát pracoval v tíme, ktorý zabezpečoval catering pre formulu 1.

Počul som o tom. Dá sa prenesene povedať, že ste nakrmiteli Schumachera?

Prenesene áno. Päť dní sme tam varili pre šesťtisíc ľudí. Bol to ozaj rozdiel oproti praxovaniu v bežných bratislavských hoteloch, kde prišlo tak maximálne štyridsať hostí naraz. V sobotu, počas tréningu, tam prišiel, priamo vedľa mňa robil rozhovor. Bol to ozaj zážitok. Stretával som aj Alonsa, Damona Hilla a ďalších. Tak tiež sme zabezpečovali ATP turnaje v Madrine, Hannoveri. Tam som dostal loptičku podpísanú všetkými finalistami. Dokonca som mal rok doma použitú osušku tuším od Agasiho. (smiech) Do & Co je v Rakúsku ozajstný pojem. V druhej najväčšej cateringovej spoločnosti v Európe som mal veľa možností získavať cenné skúsenosti. Verím, že som túto príležitosť využil a aj teraz v Sharkame ponúkame gastronómiu minimálne na európskej úrovni. Rakúšania však obľubujú skôr jednoduchú kuchyňu. Nemusia mať na každom bufetovom stole krevety, prosciuto a neviem akých lososov s wasabi ako u nás. Im záleží skôr na kvalite a nefalšovanom rezni. Tiež sa snažíme ísť týmto smerom. Preferujeme napríklad kvalitný zemiakový šalát, slovenského zubáča, pečenú kačicu a podobne.

Takže asi často osobne stretávate mediálne známe osobnosti...

V Rakúsku to bolo na dennom poriadku. Napríklad Niki Lauda bol u nás priam štamgast. Nesmel chýbať takmer na žiadnej akcii. Ale aj na Slovensku stretávam známe osoby. Problém je však v tom, že ich veľmi nepoznám. Roky som pracoval vo Viedni, takže náš šoubiznis mi akosi unikal. Aj tak je pre mňa najdôležitejšia osobnosť, pre ktorú som varil, pápež Benedikt XVI.

Tu sa mi núka trochu fantazirovať a vymýšľať konšpiračné teórie. Staráte sa o večeru monarchov, pápežov a vrcholových športovcov. Mohli by ste teda vytvárať diplomatické konflikty a ovplyvňovať športové výsledky. Stačí trochu „prichutiť“ polievku. Ale na to je asi dvorný ochutnávač...

Tak nejako. Každý pilot F1 má vlastného kuchára, takže napríklad priamo Schumacherovi som nemohol položiť tanier na stôl. Keď sme varili pre Georgea Busha, bol u nás v kuchyni jeho osobný kuchár. Bol to bankeť, čiže všetky porcie sa servirovali naraz. A až tesne pred podávaním prezidentov kuchár náhodne vybral konkrétnu porciu, ktorá ide hlave štátu. Okrem priebežných a stálych

kontrol hygienikov sa pri vládnych návštevách dostávajú člen z úradu na ochranu verejných činiteľov. Má právomoc vziať si vzorku z náhodného taniera a skladuje ju. Bolo zábavné, že napríklad pri návšteve pápeža nás prehľadávali kvôli fotoaparátom viac než kvôli zbraniam. Ale vlastne kuchár bez zbrane nie je kuchár. Hovorím o kuchynskom noži, samozrejme. (smiech)

Od januára tohto roku ste prišli robiť šéfkuchára pre slovenskú cateringovú spoločnosť Sharkam. Bola to veľká zmena?

V prvom rade bola zmena v tom, že som už nemusel každé ráno vstávať o štvrtéj. Mám to teraz také flexibilnejšie, keď nemusím do práce dochádzať 160 kilometrov. No zároveň mám teraz viac zodpovednosti. Aj tak si však teraz dokážem nájsť viac voľného času.

Máte nejaký kuchársky vzor? A čo vravíte na medializáciu šéfkuchárov v televízii a podobne?

Konkrétny kuchársky vzor ako taký nemám, ale určite je aj na Slovensku veľa skvelých kuchárov, od ktorých sa dá veľa naučiť. Ja osobne mám problém s kamerou, takže by som nemohol rozdávať rady na obrazovke.



Napríklad relácie aj reštaurácie Jamieho Olivera alebo Gordona Ramseyho majú veľký komerčný úspech. Dajme sa prekvapíť, ktorý z popredných šéfkuchárov prerazí u nás aj mediálne.

Nastala nejaká zmena počas krízy aj v cateringovom biznise?

To je ťažké povedať. V tomto sa dá ťažko presne plánovať. Niektoré objednávky prichádzajú na poslednú chvíľu, často pripravujeme veľké akcie s menej ako týždňovým odstupom. Ale dá sa všeobecne povedať, že posledné mesiace sú slabšie oproti minulému roku. Nie je to však nič extrémne. Cateringový biznis je síce poznačený škrtaním rozpočtov, marketing však treba robiť stále.

Aký máte rekord v počte porcií na jednu „šupu“?

Dvetisícpäťsto ľudí za jeden deň v Sharkame. A na Euro 2008 s Do & Co to bolo osemtisíc porcií. Stále šlo o kulinársky zážitok a nie o bezmennú kvantitu na jarmoku. Prípravy musia síce prebiehať podľa presného scenára, dôležité je však vedieť aj improvizovať. Môže sa stať, že realizujete akciu pre dvesto ľudí, jedlo sa má podávať o hodinu a zrazu vypadne elektrina v celom areáli.

A ako ste to vyriešili?

Vtedy konkrétne sme namiesto elektrických rúr a konvektomatov narýchlo varili na takých vlastnoručne zostrojených griloch... Nehovoriac o tom, na akých extrémnych miestach mávame niekedy akcie. V Silverstone v Anglicku sme raz pripravovali jedlá v priestore, do ktorého sme sa brodili po členky v blate. Varí sa na lúkach, v tuneloch, na schodoch, vo výťahu... To je zaujímavé na tejto brandži gastronómie. Je to väčšia výzva pripraviť foie gras pre sto hostí na streche výškovej budovy tak, aby boli všetci spokojní. Máme však presné normy a štandardy, ktoré nikdy neobchádzame.

Kam by ste sa chceli uberať? Kde sa vidíte o nejakých desať rokoch?

Veľký skok pre mňa už bolo, že som po dlhých rokoch odišiel zo zahraničia... Ako to povedať tak diplomaticky... Ak do desiatich rokov nebudem prezidentom osobný kuchár, vidím sa stále v Sharkame. (smiech) Seriózne, v Sharkame to vyzerať na mnoho ďalších spokojných rokov, keďže sa o pár dní stávam spolujateľom tejto cateringovej spoločnosti.

Nehovoriac o tom, na akých extrémnych miestach mávame niekedy akcie. V Silverstone v Anglicku sme raz pripravovali jedlá v priestore, do ktorého sme sa brodili po členky v blate.

Keď pridete po práci domov, ešte varíte alebo toho už máte plné zuby?

Ale, samozrejme, varím aj doma. Rád si posedím s kamarátmi, ktorí sú skúsení gurmáni. Ale varím hlavne pri určitých príležitostiach. Priznám sa, že také bežné denné stravovanie má na starosti moja tolerantná manželka Ľubka.

Dá sa to teda stíhať? Vaša celkom hektická práca a rodina?

Ale áno, teraz je to už lepšie. Pred tým to bolo komplikované. Na formulu 1 sme leteli vždy v utorok a vracali sa v nedeľu alebo v pondelok. ATP turnaje tiež trvali približne desať dní. Takmer som nestihol ani narodenie svojho syna, čo by ma mrzelo. Ale odkedy som v Sharkame, som viac pánom svojho času a môžem sa svojej rodine venovať oveľa viac.

Pri všetkých vašich skúsenostiach, oslavy s tuctom rodinných príslušníkov musíte zvládať s prehľadom...

To áno. Nemám problém pripraviť päťchodové menu pre šesťnásť ľudí. Alebo mám za sebou aj narodeninovú oslavu pre svokra so stodvadsiatimi hosťami v domácom prostredí.

Ako trávite voľný čas?

Viem si to zmanažovať tak, aby som

si našiel pár voľných chvíľ, aj keď je veľa práce. Nie som typ človeka, ktorý by pracoval deň aj noc. Naučil som sa delegovať právomoci v kuchyni, a to mi dáva pár minút aj pre seba. Rád si potom zijdem do práce aj z nej na bicykli.

Golf alebo poker?

Golf je určite veľmi zaujímavý, ale priznám sa, že som sa ešte k nemu nedostal. Asi som na to ešte príliš mladý... (smiech) Teraz mi stačí bicykel a tenis. Robil som trinásť rokov džudo, dosiahol som prvé kiu, ale na to sa už teraz necítim.

Stáva sa vám, že vás kolegovia kritizujú, že cateringový šéfkuchár má jednoduchšiu prácu a ani nemusíte pracovať na takej vysokej úrovni ako v klasickej reštaurácii s a la carte menu?

Žiaľ, áno. Ono sa to možno zdá, že keď robíme vo veľkom, nemusíme až tak dbať na maličkosti. Ak by to bola pravda, nemohol by som pripravovať menu pre bývalých slovenských prezidentov a ďalších šesťsto hostí pri tohtoročnej inaugurácii pána prezidenta Gašparoviča a podobne. Nehanbím sa povedať, že základ mojej práce je ponúknuť každé jedlo tak, akoby práve vyšlo z kuchyne najlepších slovenských reštaurácií. ■

