

V naší rubrice absolventů píšeme většinou o těch, kteří své vzdělání na našem gymnáziu plně využili.

Co však dala naše škola dalšímu z nich, Janu Vorlovi, který maturoval v roce 2015 a dnes je majitelem a zároveň provozovatelem velmi oblíbeného bistra v Ivančicích „Blbý vařečky“?

Ale začněme náš rozhovor od začátku.

Honzo, ty jsi Vančák.

Ano, jsem. V Ivančicích jsem se narodil a vyrůstal jsem tady. Chodil jsem tady do školky, na základní školu Vladimíra Menšíka a pak na gymnázium Jana Blahoslava.

Proč ses rozhodl přihlásit se na ivančické gymnázium?

Já budu úplně upřímný. Já jsem po absolvování základní školy nevěděl, jakým směrem se ubírat, co by mě mohlo bavit nebo co bych chtěl v životě dělat, a tak prodloužit si rozhodnutí o čtyři roky na gymnáziu mně přišlo jako super volba.

Co ti dalo studium na našem gymnáziu?

No především to, že jsem byl dobře připravený na vysokou školu. Gympl pro mě byl nakonec tou správnou startovní čarou. Vystudoval jsem pak **na NEWTON University ekonomii** a je ze mě Mgr.

Víme o Tobě, že jsi rybář...

To je pravda, rybařím odmalíčka, rybařím doteď, vedla mě k tomu mamka, děda, přijde mi to takový pohodový koníček, takový relax. Člověk vlastně může u té vody úplně vypnout, vypustit všechny své problémy, strasti. Přijde, sedne a je klid.

Rád chodím na ryby, rád chodím do lesa, což je vlastně super, protože Ivančice mají tři řeky, je tady plno lesů...

Do houbaření jsem trochu blázen – standardní houbaři chodí od května do září klasicky na praváky, lišky a tak - a my s mámou to máme trochu víc crazy, my chodíme třeba i v zimě a hledáme jídásovo ucho, hlívu nebo na jaře chodíme na smrže, kačenky a další. To je velký koníček. No a samozřejmě můj velký koníček je vaření.

Jak jsi vlastně k vaření přišel?

Tak já si myslím, že tak někdy okolo druháku, třetáku na gymplu mě to tak nějak začlo táhnout k těm sporákům a bavilo mě zkoušet nové techniky, nové postupy, různé kombinace různých surovin a přerostlo to v takovou vášeň, že jsem vlastně najednou pocítil, pochopil, že to je to, co bych chtěl v životě dělat.

Pracoval jsem v Signature v Brně, v Entree restauraci Přemka Forejta v Olomouci, v restauraci Vittorio v Brně, v Elementu... Těch restaurací bylo hodně a z každé jsem si odnesl to dobré.

Jaký je rozdíl pracovat ve velkém kolektivu v uznávané restauraci a „sám za sebe“ v roli šéfa?

Tak rozdíl to je velký. Já si myslím, že v tom kolektivu to je – dovolím si tvrdit – teda na vojně jsem nebyl – že je to trošku jak na vojně, že je tam potřeba poslouchat, dodržovat pravidla, aby všechny věci byly v těch mantinelech, v kterých mají být. Není tam úplně prostor pro nějakou seberealizaci, kreativitu a všechno musí být tak, jak je. A pak je to dobře. Když to tak nešlape, tak je to hodně špatné.

V roli šéfa je to zas jiné, musíte trošku vést kolektiv lidí. Gastronomie je hrozně živá, že člověk musí být hodně empatický a chápat nejen sebe, ale i spolupracovníky. Těžko se o tom mluví,

Do školy ses vlastně „vrátil“, když slavilo gymnázium 100 let svého založení. Mnozí vzpomínáme dodnes na tvoje úžasné „lžičky“, na besedu s tebou, kdy jsi ještě nesměl prozradit, jak dopadl Master Chef, ...

Jo, to jsme myslím ještě s Honzou Michálkem, tam dělali kachnu s cibulovým džemem a nějakou rybu na způsob ceviche. To bylo fajn, to se mně líbilo moc. A vzpomínám si, to jsem tenkrát opravdu nesměl prozradit, jak to dopadlo v Master Chefovi, i když jsem to věděl už půl roku.

/FOTO lžičky/

Když už jsme zmínili kuchařskou soutěž, co ti dala?

S odstupem času, když se na to takhle podívám, tak mi dala určitě spoustu kontaktů a otevřela mi dveře do restaurací, kam bych se jen těžko podíval,

Kdybyste se mě zeptala třeba před dvěma nebo třemi lety, tak bych řekl i spoustu kamarádů, ale jak člověk není v kontaktu, tak ono se to pak tak nějak vytratí. Takže určitě Master Chefovi děkuju za to, že jsem pracoval, kde jsem pracoval.

A jak pokračoval tvůj kuchařský život dál?

Po soutěži jsem šel pracovat do Olomouce, což pro mě bylo hodně velké vystřízlivění, jak to funguje v profesionální kuchyni, ne jen jako jak to funguje před kamerami, ale tam to bylo pro mě hodně náročné. Chodil jsem na sedmou a domů jsem se vracel třeba v jednu ráno. Tenkrát jsem ty začátky moc nezvládal, občas to bylo o vnitřním boji, že to prostě musím dokázat i sám sobě. Ale po půl roce jsem si na to našel nějaký svůj systém a pak už to bylo fajn, super. Z Entree jsem po roce a půl šel do Brna, tam jsem zůstal dva roky, taky super, no a pak už přišly Vařečky.

A přišly street festivaly, tvoje úžasné burgry, které získávaly ocenění na nejrůznějších „štacích“...

Ano, začali jsme objíždět celou republiku s našimi burgry, za kterými si stojím, jsou super a mně se na tom fakt líbí, že ty lidi v městech se za náma vrací. Že prostě když jedeme do

Českých Budějovic a jedeme tam za rok znovu, tak – já mám dobrou paměť na obličeje – a ty lidi fakt se vrací na naše burgry. A tohle je pro mě nejvíc.

Na závěr „probereme“ Blbý vařečky“. Jak vlastně název vznikl?

Už tenkrát v restauraci Viktoria, kde jsem pracoval, jsem cítil, že to není úplně to, kde se vidím za pět let, a tak jsme si řekli, že zkusíme něco po vlastní ose. Potřebovali jsme nějaký název, který trochu vybočuje z nějakých standardů a společensky přijatelných věcí. A mně nevadí jako trochu stát na tenkém ledě a tentokrát jsem byl vlastně v kuchyni a přišli tam číšníci a byla tam nějaká mela ohledně něčeho, to už nevím, a číšníci nám řekli, že my se k tomu nemáme co vyjadřovat: „Vy jste jenom blbý vařečky“. A já jsem zavětlil – to je takové chytlavé a zapamatovatelné – blbý vařečky. Pak jsem to řekl doma ženě, té se to líbilo. Pak ještě do toho přišla ségra, takže teď obrážíme spolu – my tři – já s dvěma holkama. Super to bylo.

Proč ses rozhodl pro prostory Ve mlýně?

Tak za prvé se mi ten prostor líbil už dávno a Kristýna Sojková udělala tomuto místo jméno. Byl to vlastně už velmi dobře zavedený podnik. Kristýně se zase líbil můj záměr, a tak jsme si plácli.

Ivančice takovýto gastropodnik postrádaly, měls ale určité obavy, jestli se „uchytí“?

Já si myslím, že v Ivančicích je dost kvalitních gastro podniků. Já se nedívám na svoje konkurenty, já se dívám na sebe, já chci vařit to, co mě baví, to, co já chci, a na základě toho si myslím, že ti lidi k nám chodí. Máme to jednoduché. Jídla nejsou složitá, náročná. Jsou jenom dobře udělaná, dobře vychucená a když si objednáte řekněme pstruha, brambory a holandskou, tak dostanete pstruha, brambory a holandskou a ne „nějakou kostku ve skluzu“. A to je celý koncept vařeček. Jednoduché, dobře udělané, dobře vychucené.

Po dvou měsících provozu si bistro našlo svoje návštěvníky, mnohdy se z facebooku dovídáme, že se omlouváte, je plno, ...

Bohužel naše bistro není nafukovací a není úplně obrovské, tím že usadíme 40, když moc, tak 42 lidí (nepočítám zahrádku), takže je ideální si k nám na dny, kdy vaříme – to je čtvrtek až neděle udělat rezervaci

Co plánuješ dál?

Do budoucna plánujeme vylepšit zahrádku a trochu rozšířit dětské hřiště, protože si myslím, že je tam velký potenciál – maminky s dětma s kočárkama, je tam pískoviště, bude tam nějaké houpáčka prolézačky – takové ty věci, co mají děti rády

Honzo, děkuji za rozhovor, uvidíme se v bistro.

PhDr. Milena Špiříková

P.S. Tento rozhovor vznikl už před čtvrt rokem, teď máme za sebou polovinu prázdnin. Vím, že v bistro proběhlo několik velmi vydařených akcí (které se mimo jiné určitě budou opakovat). Můžeš připomenout, které to byly?

(grilovačka, snídaně, degustační menu...)