

Ovládáš taje italské, francouzské, skandinávské, asijské... gastronomie. Která a proč tě zaujala nejvíce?

Miluju italskou gastronomii. Jídla se skládají jen z pár výborných surovin. Asijská je taky srdcovka. Pracoval jsem s několika Indy a dobré kari s rýží je něco, co dokážu jíst každý den ke snídani, obědu i večeři. Skandinávie mi zase ukázala úžasné druhy ryb a dalších surovin. Jak chutná třeba taková velryba? Já s oblibou říkám, že jako „zpocenej jelen“. Chutná totiž skoro jako zvěřina, ale zároveň člověk cítí i slanost oceánu.

Jak ses dostal do proslulé kodaňské Nomy?

Do Kodaně letadlem... a pak každý den na kole... (smích). Jízdenka na autobus už byla mimo rozpočet, a tak jsem každý den jezdil asi 8 kilometrů tam a zpátky v zimě, abych mohl pět dní v týdnu, patnáct hodin denně, pracovat zadarmo. Strávil jsem tu necelé dva měsíce na neplacené stáži, jen abych viděl, jak to vypadá v nejlepší restauraci světa, a nabral zase nějaké zkušenosti.

Dostal ses do restaurací např. P. Forejta, R. Kašpárka. Co obnáší práce u těchto mistrů kuchyně?

U Kašpárka ve Fieldu jsem byl taky na stáži. U Přemy v Entrée jsem pracoval už jako řadový kuchař a začátky pro mě byly těžké. Při nástupu jsem totiž ještě neměl moc zkušeností. Bylo to jedno z nejzajímavějších míst, ve kterých jsem pracoval. Vše muselo být chutné a čisté. Obnášelo to hlavně hodně trpělivosti – jednak z mé strany, než jsem se vše naučil, a taky ze strany ostatních kuchařů, kteří byli zkušenější. Chvilí mi trvalo, než jsem se dostal na jejich úroveň.

Jaká je tvoje oblíbená osobnost v oblasti gastronomie a proč?

Z českých kuchařů se mi líbí vystupováním i stylem vaření Oldřich Sahajdák. Do jeho restaurace se chystám už delší dobu, ale momentálně jsou plínky a mlíčko výš na seznamu důležitosti. Ze zahraničních kuchařů mě bavil Anthony Bourdain, který už bohužel nežije, ale jeho kniha Důvěrnosti z kuchyně je skvělým náhledem do toho, jak žijí kuchaři a jak většina restaurací (ne)funguje.

Jakou gastronomii máš jako strávník nejraději a co ti chutná z české kuchyně?

Itálie a Japonsko. Těstoviny a rýže. Toho se nikdy nepřejím. Jinak miluju špecle/halušky nejlépe s houbami. Není to sice vyloženě česká kuchyně (spíš středoevropská), v gastronomii se ale hranice často stírají a spousta jídel se v regionech přirozeně prolíná.

V kuchyni se pracuje ve vysokém tempu. Do kolika let je to možné vydržet?

Tuhle otázku si taky často pokládám. Jakmile má člověk rodinu, tak přemýšlí jinak. Dřív mi nevadilo pracovat 250–300 hodin měsíčně. Teď už chci raději trávit čas se svým synem a ženou. Loni mi bylo 30. Myslím, že trávit 14 hodin denně na nohách, tahat těžké hrnce a být ve stresu se dá tak do 50 let, pokud zdraví slouží.

Na jakou svoji specialitu bys nás pozval?

Na nějaký recept z mé knížky.

Co vaříš svému malému synkovi? Chutná mu?

Od té doby, co začal jíst normální stravu, jí snad všechno. Ještě se nestalo, že by mu něco nechutnalo. Je fakt, že výživoví poradci by mě asi nepochválili, protože mu vše dochucuji stejně

jako nám. Ale vždycky jsem zastával názor, že je lepší, když je jídlo dobře vychucené a dítě ho sní než mdlé bez chuti, které mu nechutná, a nakonec stejně skončí v koši. Samozřejmě všeho s mírou. Ovar, indické kari a hovězí po burgundsku mívá jen výjimečně (smích).

Zdeněk Pohlreich říká, že základem všeho – od jídla po život – je poctivost a smysl pro řád. Jaké ty máš svoje životní motto?

Někde jsem slyšel, že nepořádek v kuchyni rovná se nepořádek v hlavě. Pod to bych se podepsal. Nesnáším špinavé kuchyně. A že jsem jich za svůj krátký život viděl. Často lidem říkám, že kdyby viděli, jak vypadá většina kuchyní, tak by si tam nedali ani vodu. Naštěstí to neplatí o všech. Vždycky, když měla kuchyně dobrého šéfkuchaře, panoval tam řád, bylo čisto a jídla byla skvělá. Taky jsem zastáncem toho, že charakter je mnohem důležitější než zkušenosti. Raději bych vždy zaměstnal normálního, méně zkušeného kuchaře než profesionála, který umí vše, ale s nikým nevyjde.

Jaký je tvůj sen do budoucna? Jaké dobrodružství bys ještě rád prožil?

Líbila by se mi vlastní restaurace s malou farmou někde v horách, kde bych vařil z toho, co je zrovna sezónní. Otevřít si vlastní podnik je ale extrémně finančně i časově náročné a člověk pak musí uvážit, jestli chce práci vyměnit za čas strávený s rodinou. Jinak bych se ještě rád podíval do Japonska, Nepálu a na Aljašku. Taky bych se rád vrátil do Patagonie a vzal syna na Nový Zéland, kde jsme se seznámili s mojí ženou.

Honzíku, mnohokrát ti děkuji za zajímavý rozhovor. Společně s našimi čtenáři přeji tobě i tvé rodině pevné zdraví, hodně radosti, štěstí a úspěchů do nového roku. Věřím, že pokud budeš mít čas, se na našem gymnáziu brzy sejdeme a budeme mít možnost si s tebou popovídat o tvých cestách a receptech.

Ptala se PhDr. Jana Chocholáčová

(fotografie z archivu J. Michálka)