

CULINARY

art of living

El Celler de Can Roca
Steirereck
la vie
Taubenkobel
Peter Duranský
Martin Záhumenský
MG restaurace
Thum



Nº 12/2016



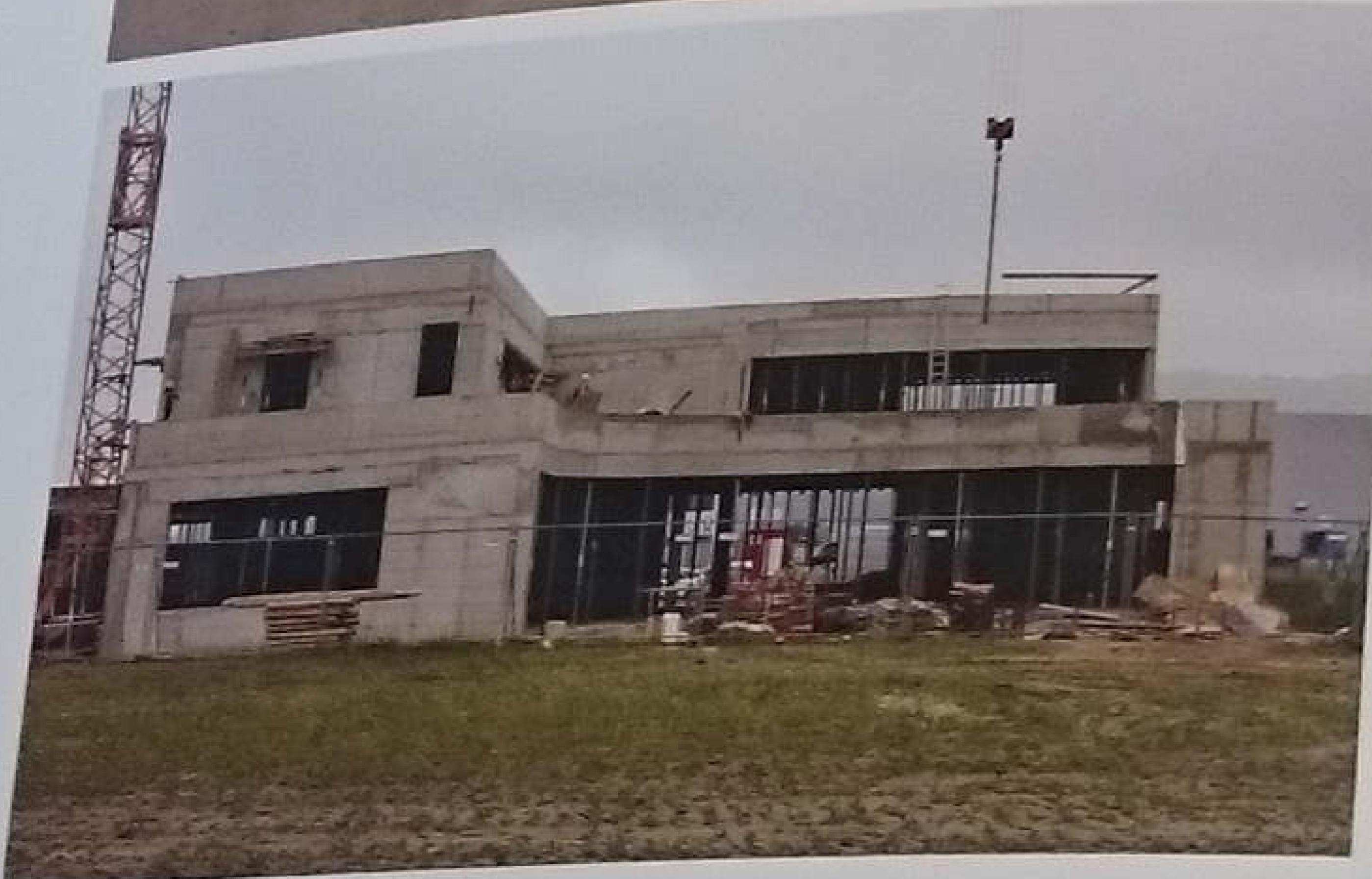
167 Kč • 7€

9 771805 330005

12

MG RESTAURACE

Text: Sabina Stehnová | Foto: Mikuláš Gottwald



Profesionální kuchaři jsou tak trochu ojedinělí. Nevydrží na jednom místě. V momentě, kdy dosáhnou úspěchu, změní působiště, aby se mohli dále rozvíjet. Ani Miroslav Grusz není výjimkou, má rád výzvy a přirozený vývoj. Tentokrát ho vedl z lukrativního postu v restauraci Aromi do jeho vlastní restaurace v Mladé Boleslavi.

37





Šéfkuchař Miroslava Grusze asi nemusíme dlouze představovat, pravidelně se s ním setkáváte na stránkách *Culinary Art of Living*. Má za sebou angažmá v nejlepších italských restauracích v Praze, působil v zahraničí a italská kuchyně mu pronikla pod kůži. Úplně stručně, Mirek je šéfkuchařem, který vás přiměje zamílovat se do jídla. Do jeho jídla.

Poměrně nedávno se rozhodl, že být „jen“ šéfkuchařem mu už nestačí. V závěru loňského října

si otevřel vlastní restauraci. Nese název MG restaurace a najdete ji na letišti v Mladé Boleslaví. Založením restaurace si splnil svůj celoživotní sen a především dal vzniknout místu, kde může kreativně zúročit všechny své kuchařské zkušenosti přesně tak, jak si on sám představuje. Jeho radost z dobře vykonané práce s absolutní tvůrčí volností je patrná v každém soustu, které si na vidličce opatrně vložíte do úst.

Grusz si však pro svou restauraci během celé

kariéry nikdy nic nešetřil. Do vaření dává všechno. Založení restaurace je tak jen přirozeným vývojem a vyústěním celé jeho dosavadní kariéry. Když krátce po studiích začal pracovat v luxusních hotelových restauracích, zatoužil nejen po restauraci, ale i po vlastním hotelu. Ten sice ještě úplně nemá, MG restaurace ale mimo perfektního gastronomického zážitku nabízí i několik stylových apartmánů s kouzelným aviatickým výhledem.



39



Když se s Mirkem Gruszem budete bavit o jeho nové restauraci, bude se jako čert kříži vyhýbat slovům jako luxusní, špičková nebo přepychová. „Doufám, že jsme vytvořili restauraci pro všechny, protože je hezká a lidi se v ní cítí dobře. Tak by to mělo být v každé restauraci a je jedno, jestli tam jsou dřevěné židle, kožené sedačky, nebo kresla,“ prozradil. Restaurace serviruje moderní českou kuchyni. Vlivy italské kuchyně i životní filozofie jsou samozřejmě patrné. Aby taky ne,

když se Mirek italské gastronomii věnoval posledních patnáct let a formovali ho velikáni současného italského kulinářského světa, jako je Vito Mollica, Andrea Accordi nebo Riccardo Lucque. Na jidelním lístku se tak prolínají všechny gastronomické vlivy, které na něj působily. Prim hráje česká kuchyně, samozřejmě obohacená o italské charisma – zářným příkladem je předkrmová a typicky italská burrata, která se vyrábí z nejlepšího českého kravského mléka. Mirek chce ve

své restauraci nabízet všechno, co má rád, a to je čisté a jednoduše dobré jídlo. Moderní české jídlo by podle jeho vize mělo být především lehké, svěží a dobře připravené. Vaření v Mladé Boleslavě je pro něj výzvou; nezná důkladně tamní gastronomickou scénu a tak, i kdyby nechtěl, musí s kůží na trh. Podle prvních ohlasů však slaví úspěch a zdá se, že poté, co Gruszovým hostům chutnalo po celém světě, ani Mladá Boleslav nebude výjimkou. »

elegantní a velmi vzdušné restauraci v současnosti oplývá dvaadesátí místy k sezení, zároveň při pohledu na zdejší prostory díky důkladně promyšlenému rozmístění nábytku a dekorací ani nenapadne. „Je to jedna z věcí, kterou jsem zřejmě povedla. Všichni říkají, že tu mají dost soukromí, takže je to asi dobré rozumět, a přitom nevypadá, že by se sem velkou toužebou dodal hrđý majitel. Další místa k sezení poskytuje restaurační salonek v prvním patře, který poskytuje velmi štědrý a nabízí posezení pro desítky lidí. Plánovaná letní terasa rozšíří o dalších pětačtyřicet míst k sezení. MG restaurace bude moci v letní sezóně přivítat až sto padesát hostů. Mimo to se ale mladoboleslavští nestydí pořádat ani větší venkovní akce, např. svatby nebo zahradní páry, a to když má pro dvě stovky lidí.

Interiér restaurace je dotažený do posledního detailu. Pozorným návštěníkům se stydí vystavit některé kubistické detaily, například nábytku na květináče s rostlinami a obrazy sladkých barvami interiéru z dílny architektky Havlíčkové. Malby umístěné v interiéru jsou inspirovány dílem proslulého českého malíře Václava Špály. Celá restaurace vyrostla na spolupráci Grusze, právě s Havličkovou a výsledky tohoto pracovního spojení tak dnes můžeme v Mladé Boleslavi obdivovat všichni.

Realizace nové mladoboleslavské restaurace nebyla vůbec dlouhá. Asi před rokem a půl se Miroslav Grusz setkal s investorem, předložil mu své nápady a v té chvíli se začaly dít věci. Právě zainteresovaný investor byl faktorem, který určil umístění restaurace, tedy Mladou Boleslav. S místem, kde restaurace leží, je majitel nakonec spokojen. Restaurační objekt v středočeském městě totiž není zdaleka tak přesazen jako pražský. Mladá Boleslav má přitom velmi strategickou polohu. Nachází se jen kousek od Prahy, blíže k horám, na jedné straně Český ráj, z druhé strany pověstný „Mácháč“. Mirek dodává: „Myslím, že je to krásný projekt. Možná svým způsobem i trošku nadčasový díky letišti a díky tomu, jak je tady postavený...“ »

40



Miroslav Grusz



Grilovaná jehněčí kotletá a dušená plec s hřebíkovým fíkanem, bramborovým fondantem a marinovanými rajčaty datterino.

V MG restauraci se pečou tři druhy chleba, samozřejmostí jsou i domácí těstoviny. Kontakty s dodavateli z nejbližšího okolí jsou pro restauraci zatím ve fázi plánů. Suroviny v současnosti odebírají od ověřených dodavatelů z České republiky, Itálie a Německa. Pokud ale máte vyložené chuť na správný kus českého masa, šéfkuchař z vlastního jídelního lístku s nadšením doporučí například pečený jelení hřbet nebo steak ze svičkové.

Menší komplikací se ukázalo sehnat kvalitní

personál, který by byl ochotný pracovat v Mladé Boleslavi. Mirkovi se ale podařilo do MG nalákat lidi, se kterými pracoval už dříve, a doplnil je o nadšené kuchaře z blízkého okolí. Celý tým se zatím skládá pouze z osmi lidí, na kvalitě servisu byste ale ani tuto skromnost nepoznali. Na prostorách restaurace je dobré patrné, že ji „stavěl“ kuchař, ke spolupráci si samozřejmě přizval odborníka na slovo vzatého – Jana Viewegha ze společnosti Viewegh Gastro Team. Kuchyně je velmi prostorná, nijak však neubírá

- Pečená krkvice z jablečného sečíku s černým kořenem, jablkem, kapustou a kompotem z řepy
- Pečený krbeček jeleňa s mäkkým nakypem, švestkovou omáčkou a salátem z fajkatej celeru
- Hovězí tatarák s černými lany a mandlovým kremem
- Zadýkané telecí dřívky s černou
- Poštovaná hruška s vanilkou, jogurtovým krémem a zmrzlinou z růžového pepře

41

