

REPORTÁŽE • ODHALENÍ • LIDÉ • BYZNYS • LITERATURA

ČÍSLO 33

# R

# eporter

KVĚTEN 2017 | 69 Kč

## MUSA

Hrával fantastický hokej, pak se stal nejznámějším českým tatérem. Teď maluje obrazy v Budapešti, kde žije s herečkou Vicou Kerekes. I náš velký rozhovor s Lukášem Musilem alias Musou vznikal na břehu Dunaje.

MICHAL VIEWEGH

Vztah k sobě samému je stejně složitý jako heterosexuální či homosexuální partnerství. Povídka známého spisovatele.

## POLÁČEK MEZI YOUTUBERY

Reportáž z největšího živého setkání dětí a jejich idolů z YouTube. Některé situace jsou nepochopitelné.



## TEMNÝ JEZDEC

Někdejší „nepřítel státu“ Tomáš Pitr se po letech v ústraní opět vrátil na scénu. Dělá obchody se státem, organizuje akce na pomezí podsvětí a oprášuje bývalý vliv. „Můj život nebyl úplně standardní,“ říká v textu Jaroslava Kmenty.



**Přistání u Mladé Boleslaví.**

Miroslav Grusz se po letech v nejlepších kuchyních v Praze a Florencii usadil v podniku v Bezděčíně, který buduje se svým bratrem.

## Gastronomické příběhy

# Povznést se a usednout

Na zelené ploše Aeroklubu za oknem přistává lehké letadlo, na stole přistává tatarák z muší sv. Jakuba zlehka položený na jemném carpacciu ze zeleného chřestu a s kapkou estragonového krému. Restaurace MG na letišti u Mladé Boleslavi působí trochu jako zjevení a budí fantazii. Kdo z hostů sem přijel autem a kdo z nich přistál z nebes? Zde je další díl seriálu gastronomických příběhů.

text Kateřina Koubová / foto Marek Kučera

**P**rosklený prostor restaurace MG s výhledem na letištní plochu uvítá plným barem (pro neřidiče a nepiloty, samozřejmě), ale i výhledem do úhledné kuchyně. Vládne jí šéfkuchař Miroslav Grusz, který se svým bratrancem Michalem (proto název MG) podnik vlastní. Jeho pracovní životopis je nadívaný výbornými restauračními adresami i jmény, od Renaissance s Pohlreichem až po italského šéfa Vita Molliku, bez nadsázky už legendárního šéfkuchaře bývalé restaurace Allegro hotelu Four Seasons, který v Praze vydláždil cestu první michelinové hvězdě, první v postkomunistických zemích. Miroslava Grusze si Vito Mollica přibrál s sebou do týmu i při návratu do Itálie, když ve skvostné Florencii otevíral řetězec Four Seasons nový hotel (spíše zámek) s restaurací.

Český šéfkuchař Miroslav Grusz je další živou ukázkou toho, co špičky italské gastronomie ve spojení s kvalitními investory přinesly do českých končin: gastronomické školy, která poctivě řemeslo a kvalitní suroviny pozvedá o sebe vědomou vynálezavost. „Čerpám z toho, co jsem pochytal, dosud. Nabídka do menu a nápadů vznikají podle surovin a sezony,“ říká Miroslav Grusz, když se za ním po jidle ohlásím na rozhovor. Jeho podnik tady na podzim oslaví druhé výročí.

Česká kuchyně si zde podává ruce se středomořskou, a tak vyzkoušíme obojí.



Na velikonoční neděli tu naši kuchyni reprezentuje namátkou polévka, či přesněji krém z mladého hrášku a jako hlavní chod jehněčí a kůzlečí maso s kořenovou zeleninou. Polévka probouzí jarní smysly a vzpomínky: dřepíte na zahrádce a loupete sladké lusky. Láhoda, kterou nic nesvazuje. Čím to, že je to tak neuvěřitelně jemné? Smetana přitom vidět není, polévka se chlubí syté zelenou barvou. Šéfkuchař prozrazuje: „Je z čerstvého hrášku, bez lusků, z těch připravím něco jiného. Hrášek rozmixovat, přidat zeleninový vývar, šalotku, bílé víno, troška másla.“ A je to.

### SEN O ITÁLII

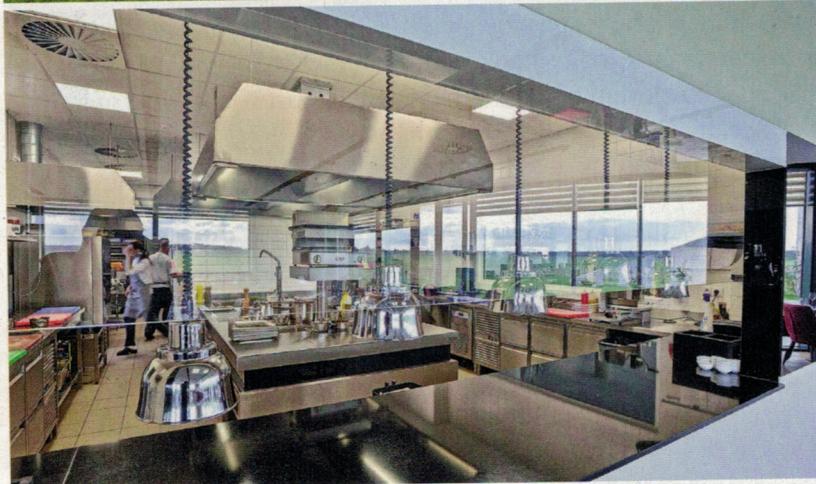
Jednou ze stálic jídelního lístku je právě hráškový krém s tatarákem z červených krevet, k němu zde radí připít rakouským zeleným veltlínem (Grüner Veltliner, Weinviertel, Ingrid Groiss

2015). Láká mě i uzený úhoř s libečkovým krémem a vlažným žloutkem a steak s kachními jatýrkami a brambory dauphinoise s artyčokem a lanýžovou omáčkou. A ještě hovězí tatarák s černým lanýžem a mandlovým krémem a křupavé krevety s lilkovým kompotem. To však necháme napříště.

U hlavního chodu, onoho velikonočního masa, se typický český strávník zarazí. Talíř je velký a jídlo nepokryvá celou plochu, jak známe nejen z hodin výtvarné nauky – zaplň prázdnou plochu, říkala nám vždy paní učitelka –, ale i z českých restaurací a domácností. Poctivé kusy měkkého a šťavnatného kůzlečího a jehněčího protkané rozmarýnem však spolehlivě zasytí.

Do středomořské kuchyně nahlédneme předkrmem ze zmíněných muší a zeleného chřestu (zatím z Německa, než dozraje ten český) a dalším chodem. Pro něj putujeme až na jih Itálie. Jde o recept, který Miroslava Grusze naučil kolega ve Florencii – neapolské těstoviny scialatelli (čte se to šalateli) a zde se podávají s chobotnicí. Tyto těstoviny vidím v České republice poprvé a připomínají mi německé špecle.

„Ano, scialatelli tady nikdo nezná. Děláme si je sami. Recept je od Neapole. Do těsta se přidává mléko a sýr a pasta se pak protlačí přes presovač,“ prozrazuje po obědě šéfkuchař. V Itálii se dělávají delší s masovým ragú, on tady zvolil jemnější úpravu pro kombinaci



**Před přistáním a po něm.** Pohled zvenčí z letiště a zevnitř do kuchyně. Ta je součástí restaurace MG vedle Aeroklubu v Bezděčíně hned u Mladé Boleslaví.

s mořskými plody. Kromě oblíbených chobotnic se v talíři potkávají i pečené papriky, černé olivy najemno nakrájené a obláčky bazalkového krému, cesta do Itálie je plná chutí. A co to najednou ucítím? Pomerančovou kůru taky? Kdepak, nechala jsem se nachytat. Je to citron, tedy nadrobno krájená sušená kůra, avšak kandovaná.

Všechny tyto kombinace mě přenášejí duchem jinam a nemůžu ani mluvit. Náhle mám pocit, že jsem na výletě; daleko, v kuchyni budoucího florentského hotelu, kam jsem měla možnost před lety nahlédnout a viděla tým mladých kuchařů skloněných s hlavami nad velkým nerezovým hnětačem, který si laděně a ležérně podával těsto na croissanty, a na chodbách šlechtického sídla restaurátori finišovali opravy štuků, elektrikáři věseli lustry, dodavatelé chodili s nabídkami a my s Vitem Mollikou si skočili podomácku na kafe do baru vedle této chystané nádhery v lešení.

Otevřu oči. Bylo to krásné na chuť i vzpomínky, ale ani tady nás výhled nemrzí. Mezi chody pozorujeme letadla nehlučně startující či přistávající. V blízkosti budovy v trávníku běhají sysli, kteří panáčkují a dohlížejí na okolí jako legrační surikaty. Obezřetnost je namístě, nad nimi krouží káně. Stoly jsou ve sváteční odpoledne zaplněné z půlky, vesměs jsou tu rodiny a rodinně se tu vlastně i cítíme díky příjemnému chování obsluhy. Až bude tepleji, přidají i stoly ven na terasu.

#### OCHUTNÁVAT

Ačkoliv vám tady nabídnu degustace o čtyřech až jedenácti chodech (od tisícovky do pěti tisíc korun s vínem), po předvelikonočním půstu už zvládneme jen dezert. Ale ve dvou si objednáme rovnou tři, musíme dát šanci i to muto talentu kuchyně, v níž tři kuchaři celkem tvoří nejen těstoviny, ale i vlastní chléb a dezerty. Ve sladkých tečkách

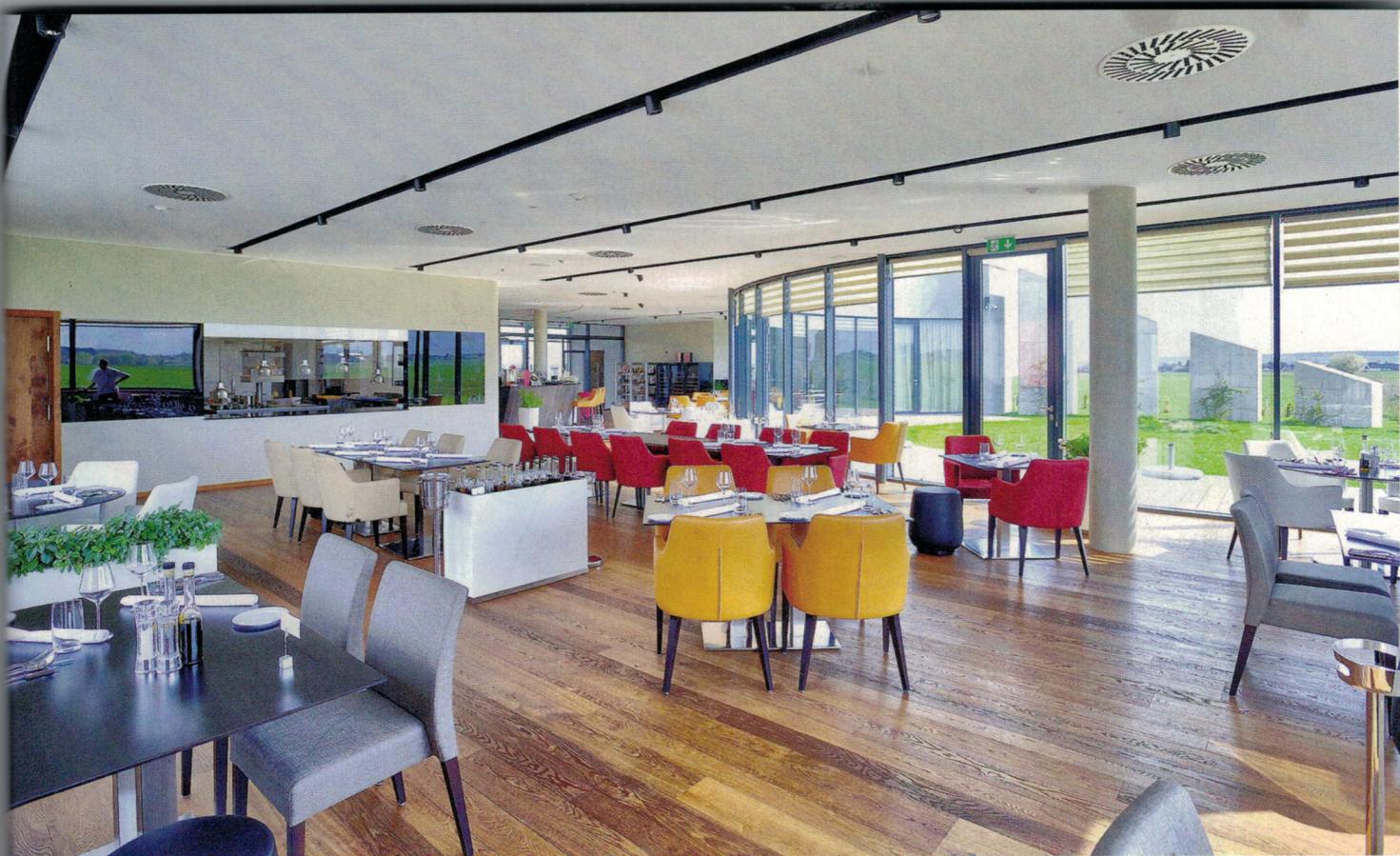
spojíme obě gastronomické tradice, českou i středozemní.

Rebarborový dezert nabídne tuto zeleninu (ano, zeleninu) na tři způsoby: vařenou jako kompot, s krémem a zmrzlinou a s pěti druhy koření, které šéfkuchař tají. Vypadá to jednoduše, přitom se nic neprepískne. „Někdo dělá rebarboru až moc sladkou, jiný ji nechá moc kyselou, je nutné najít hezkou vyváženosť,“ vysvětuje potom šéfkuchař svou strategii.

Teply čokoládový dortík se sušenou meruňkou a v doprovodu zmrzliny z mořské soli (!), který patří do výkladní skříně podniku MG, mě překvapí. A není to zlatými křupinkami v ozdobě, ale tím, že dort má jen miniaturní tenkou korpusovou základnu a připomíná spíše čokoládovou pěnu. Je to totiž dort stříkaný, má mimořádně hebkou strukturu. A slaná zmrzlina? Té se žádny neohrozený host nelekne a okusí: je výrazně smetanová a sůl v konci chuti jen příjemně probere. Ostatně mnozí tušíte, jak návykový může být třeba slaný karamel. A třetím dezertem, který se jistě dá zařadit do kategorie „vhodné pro dietáře“, je marinovaný sladký ananas s kysele citronovým sorbetem a malinami.

Ještě že nám tady při placení nepřidají na účet poznámku, které se dostalo jedné kolegyni nedávno v Německu. Vedení tamního luxusního podniku pod cenu přitisklo větu o tom, že lidé, kteří si vzájemně jídlo ochutnávají, nejsou už napříště v restauraci vítáni. Tady by vám určitě i ochotně donesli další příbor. Atmosféra je zde skutečně milá. I v tom podle svých slov šéfkuchař něco odkoukal od svých učitelů, mezi kterými byl také Andrea Accordi, právě ten získal nakonec tu hvězdu pro Four Seasons, pražské Allegro (jeho předchůdce Vito Mollica ovšem taky nepřišel zkrátka, protože získal michelinskou hvězdičku ve Florencii).

„Naučil jsem se od nich hrozně moc. I to, že si uměli vybírat lidi do týmu, to jsem snad i trochu pochytil. Jde o to, výpracovat si šestý smysl, abyste odhadl lidi během pár minut při vstupním rozhovoru,“ poodkryvá Miroslav Grusz. A dál je zásadní, aby si kuchyně držela jeden směr a všichni ho respektovali,



aby se každý nepřipravoval po svém. Ostatně je to dost vojna a zároveň chirurgická práce, času v kuchyni tráví kuchaři tolik jako lékaři a policisté včetně služeb. „Je to dřina,“ přiznává šéfkuchař s tím, že i ti nejlepší učni po čase hledají práci v jiném oboru, kde si vydělají rychleji. Ve finále tedy zde mají lepší zkušenosti s nadšenci než přímo s kuchařskými učni. „Musíte být pro to zapálený, to je předpoklad pro každou práci. Mít zájem a tah na bránu. Bez nadšení můžete být průměrný, ale to je málo,“ míní.

Po návratu z Florencie se Grusz stal úspěšným šéfkuchařem v pražském hotelu Augustine. Tam zkoušel menu ladit podle sezón tak, že jedna zelenina či jiná potravina prostupovala napříč celou nabídkou jídla: byl to experiment, který se hodil do pražského prostředí, kde doplnoval pestrou nabídku hlavního města. Prošel také Lucqueho Aromi, kde získal michelinské ocenění Bib Gourmand, což znamená kvalitní jídlo za dostupnou cenu (i když tady to bylo trochu dražší). A jak se ocitl v Mladé Boleslavě, která nebyla jeho domovem? „Ted aspoň na 25 let nejspíš bude,“ směje se kvůli délce investice, kterou s bratrem

rozjeli. Právě možnost rodinného podniku a také volnost při jeho vzniku a spolupráci s architektem rozhodla. Už se sem do nového domova s manželkou přestěhovali.

„První rok byl dobrý, to jsme si na sebe vydělali, splácíme investici,“ hodnotí po roce a půl fungování. Taky loňský prosinec byl „výborný“, takže už zrušili „byznys lunch“, kterým o sobě dávali vědět v poledne při dvouchodovém menu s nealkem za 300 korun. Ted se soustředí na čtyři až pět jídel denně, plus stálá nabídka. Právě v tuto sezonu mají nejvíce hostů v týdnu, rodiny i „byznys klientelu“, jak se v hantýrce říká, ale probíhají tu díky dvěma salonkům i podnikové prezentace, večírky nebo svatby a rodinné oslavy. Součástí podniku je také ubytování. A Praha? „Zatím mi nechybí,“ dodává šéfkuchař a jde nám ukázat i hangár. „Víte, že jste odsud za 45 minut v Rakousku?“ Míní tím let za víny, který sám nedávno absolvoval. ●

*Autorka je ekonomická novinářka a bývalá zpravodajka MF DNES v Bruselu. Nyní pracuje jako šéfredaktorka Katolického týdeníku.*



**Středomořská kuchyně.** Předkrm z carpaccia z chřestu s mušlemi sv. Jakuba. Další chod – italské těstoviny scialatelli s chobotnicí.