

Zdeněk Pohlreich

To by zabilo orla v letu!

Stal se nejnámějším českým šéfkuchařem a moderátorem. Umí skvěle vařit, ale také stejně dobře, mnohdy nevybíravými výrazy, hodnotit úroveň českých restaurací i (ne)umění svých kolegů. Televizní pořady „Ano šéfe!“ a „Na nože“ Zdeňkovi Pohlreichovi přinesly takovou popularitu, až mu to přestalo být milé. Přesto se na televizní obrazovky vrací s novým pořadem „Šéf na grilu“. Pan Pohlreich je také majitelem dvou velice prestižních restaurací, Café Imperial a Divinis Ristorante.

Tady, když někdo neví, co s tím, tak tam nasype sejra.

Přesto kuchařem nechtěl být odjakživa. První ročník kuchařského řemesla studoval Zdeněk s odpořem, na chuť vaření přišel až později. Nerad vzpomíná na dávná léta totality, kdy trávil své produktivní roky pro podnik Restaurace a Jidelny. Do roku 1989 působil v různých pražských restauracích a hotelech. Po revoluci v letech 1991–1993 získával zkušenosti v zahraničí, v restauraci Het Schellelinkje v Holandsku a La Guillotine v Austrálii. Tvrdí, že nejlepší škola vaření byla a je praxe.

To bude taková bomba, z toho se venku zastavěj bagry.

Když se ho zeptáte, co pro něj znamená „umět vařit“, ani na chvíli nezaváhá a hned odpoví: „U mě je to naprosto jednoduché. Musíte být technicky a znalostmi plně vybaveni, abyste mohli využít všechny přístroje a dovednosti, které moderní gastronomie nabízí. Pro mne je kuchař ten, kdo umí udělat dobrou omáčku. To je taková univerzita. V neposlední řadě musí umět udělat z obyčejné a jednoduché ingredience něco neobyčejného, něco, o čem si lidé dlouho povídají a vracejí se za vámi.“ Taky si myslím, že je to o talentu. Naučit se dát všechno, ale co se nedá naučit, je přístup k práci. Ten buď máte, nebo nemáte. Je to o tvrdé denní práci, o snaze dělat dobré řemeslo, ač to může znít jako klišé.

Jestli já přijdu do nebe a budu tam žrát kuřecí směs paní nadlesní, tak radši pudu do pekla.

Od maminky měl nejraději kuře, a mít rád ho neprestal ani teď. Za to banány nemůže ani vidět.

To je takzvaná sluneční kotleta, přes tu je vidět až na sluníčko.

Na otázku, jak myslí, že si vaří lidé pro sebe doma, jen zakroučí hlavou. „Nic moc to nebude. Lidi se odbývají polotovary, to je hrůza. Bohužel, většinou si ani neumí vybrat a nakoupit kvalitní potraviny. Rozbíhající se trhy se surovinami z domácích zdrojů jsou první vlaštkou.“



Na základě dvou tří jídel se ti může udělat špatně na tejdén.

A jak by měli začít novomanželé? Určitě by se měli starat jeden o druhého. Vařit by měl manžel, muži to umí většinou líp, dodává nekompromisně.

Pane, chcete oblohu? Tak se podívejte z okna...“

Pak jsem položila patrně nepřilíš duchaplnou otázku: „Je důležité naučit se jídlo také hezky aranžovat na talíř?“

A pan Pohlreich nadskočil na židli. „Co je to za otázku? Vám se líbí, když je váš partner špinavý a v nevypraných šatech?“