

Pavelkova 7
779 00 Olomouc
tel.: 558 959 111
redolo@mfdnes.cz

Předplatné
a distribuce: 225 555 522
Inzerce: 583 808 311

Olomoucký kraj

Vyvíjel „industriální“ potraviny pro východní Evropu, sám ale vaří z čerstvých surovin

Kuchař Olin Bezchleba ze Zábřehu pracoval například na chuti známých omáček Hellmann's či bujonů Knorr. Má však za sebou i stáže v michelinských restauracích. Polotovary někdejší vývojový kuchař neblahořečí. Ale ani neztracuje.

Vladimír Onderka
redaktor MF DNES

ZÁBŘEH Díky práci vývojového kuchaře firmy vyrábějící konvenientní potraviny, česky známé jako polotovary, se dostal do Zábřehu. Stejný obor mu pak umožnil se přestělit i s rodinou na pět let do Francie, kde absolvoval stáže ve špičkových restauracích. Dnes se kuchař Olin Bezchleba v Zábřehu věnuje své malé rodinné manufaktuře, ve které zavařuje podle receptů našich babiček maso, ovoce a zeleninu nebo hříby z okolních lesů. Polévky v sáčku či průmyslově vyráběné omáčky nevychvaluje, ale ani nehaní. „Konvenience má na trhu své opodstatnění. Sám ji ale doma nepoužívám,“ usmívá se Bezchleba.

Jak jste se vůbec dostal k výrobě polotovarů?

Odmala jsem chtěl být kuchařem. Po základní škole jsem na něj ale ze zdravotních důvodů jít nemohl a udělal si elektroprůmyslovku. Kuchařem jsem se však nakonec dálkově vyučil, když jsem pracoval u pražského metra. Přestože jsem neměl žádnou praxi, a ani to netajil, moje první štače byla ve francouzské restauraci U Malířů, která byla v Praze docela pojem. Pak jsem pracoval v restauraci Vikárka na Pražském hradě a taky v restauracích v americkém stylu. Chtěl jsem ale zkusit něco jiného, tak jsem si domluvil práci na zaoceánské lodi, vyřídil veškerá povolení a už jen čekal, až mi dají vědět, že se mám nalodit. Místo toho jsem se ale ocitl v Zábřehu v nadnárodní firmě vyrábějící konvenience.

Důvod?

Ta zaoceánská plavba byla trochu risk. A když jsem našel v novinách, myslím, že to byla Mladá fronta, inzerát, že v Zábřehu hledají kuchaře se znalostí angličtiny a ochotou cestovat, zvolil jsem jistější práci. Udělal jsem konkurz a v roce 1997 jsem nastoupil jako vývojový kuchař a technolog.

Co to obnášelo?

Řeknu to tak. Všechno, co se u nás tehdy prodávalo se značkou Hellmann's nebo Knorr, prošlo mými rukama, respektive přes moji pusku. Mým úkolem bylo přizpůsobovat chuť těchto výrobků chutím Čechů. Předem mnou dělal výrobky pro náš trh rakouský kuchař a nebylo to ono. Takže najali mě jakožto českou hubu. Po několika letech jsem dostal nabídku na firemní postup, i s rodinou jsem se přestěhoval na pět let do Francie, kde jsem pracoval v centrále a měl na starosti východní Evropu. Ve Francii jsem už dělal spíše na konzervářských produktech, na polévkách, omáčkách, dresincích, tedy na tekutých věcech.

Nebylo vám to tak trochu líto, pracovat v zemi s kuchyní vyhlášenou po celém světě v laboratoři?

Já se tam do kuchyně dostal. Byl jsem na několika stážích ve špičkových restauracích, třeba v pařížské Ecole de Cuisine světově známého



Objevuje chuť Olin Bezchleba se řadu let podílel na vzniku nových průmyslových potravin u nás i ve Francii. Dnes v Zábřehu vyvíjí nové pochoutky (na snímku dole) v rodinné konzervárně. 2x foto: Tomáš Frajt, MAFRA



francouzského šéfkuchaře Alaina Ducasse nebo v michelinské restauraci Davida Zuddase v Dijonu. Ty stáže nám platil zaměstnavatel, a dokonce po nás vyžadoval, abychom na ně chodili.

Michelinské hvězdy a polotovary, to je přeci úplně jiný svět?

To je pravda a tyto světy se ani srovnávat nedají, protože kuchař ve špičkové restauraci vaří pro jinou cílovou skupinu než vývojový kuchař firmy na průmyslově vyráběné potraviny. Dělal jsem úplně jiný produkt. Řeknu k tomu něco na odlehčení: kuchaři v restauracích se snaží docílit toho, aby krájeli zeleninu co nejúhledněji, jedna kostička stejná jako druhá, protože jídlo prý díky tomu vypadá hezčí. V potravinářském průmyslu je snaha opačná. Výrobci chtějí, aby ty kousky měly různou velikost a tvar. Důvod? Aby budily dojem, že jsou domácí, že nejsou krájené strojově.

Jak vyznívá srovnání polotovarů s domácí kuchyní?

Nejde jednoznačně říct, že domácí kuchyně je chutnější než „industriální“ potraviny. Záleží na tom, jak máte naformátované chutě. Když vám budou odmala dávat poutivé domácí hovězí polévku, bujon z kostky vám bude připadat divný. Když to bude naopak, určitě bude-

te na stole hledat sůl, maggi nebo nějakou polévkovou kořenici směs.

Vy sám doma připravujete jídla z prášku?

To ne, doma vařím jídla z čerstvých surovin. Tvrdím ale, že průmyslově vyráběné potraviny mají na trhu své opodstatnění. Těžko si dovedu představit, jak vařím třeba při trempování několik hodin vývar z hovězích kostí. Využití polotovarů nacházejí také u lidí s nedostatkem času. Při současném boomu farmářských a domácích produktů si ale myslím, že prodejce jdou dolů. Ve firmě už ale nejsem, takže je to jen odhad.

Opodstatnění na trhu chápu. Čekal jsem ale, že v tom srovnání označíte domácí jídlo za jednoznačného vítěze. Třeba proto, že domácí polévce říkáte poctivě...

Ale i ta velkovýroba se snaží vyrábět poctivě, pokud není majitel diletant a jde mu o poctivé produkty. Musí-li se ale vejít do určité ceny, a jde především o kšeft, nahradí kvalitní surovinu méně kvalitní, použije různá dochucovadla a umělé aroma. Pak je tu konzument, který to může, ale také nemusí koupit. Ale nekupte to, když je to tak levné... Takže v tomto směru domácí

kuchyně jasně vítězí. Chtěl bych ale zdůraznit tu domácí kuchyni. Mnohé restaurace polotovary běžně používají zejména u levných poledních menu. Třeba maso mají v pořádku, ale štáva k němu je dochucená konvenience.

Kolik jste v životě vyvinul industriálních potravin a co vás potrápilo nejvíce?

Rukama mi prošly stovky výrobků. A nejvíc práce mi paradoxně dala bešamelová omáčka, což je v podstatě jíška z másla a mouky, mléko, trocha muškátu, bílého pepře a špetka soli. Začal jsem na ní pracovat už ve Francii a věnoval se jí s přestávkami dva roky. Nejde jen o to, že potraviny vyvinete chuťově v pořádku, ona si tu chuť musí zachovat i po sterilování. Ani pak nemáte vyhráno, může se stát, a u té bešamelové omáčky se mi to stalo, že jsme ji otevřeli po třech měsících a měla konzistenci bábovky. A rázem bylo všechno špatně. Musel jsem se do vývoje pustit úplně od začátku. Inspiraci jsem hledal třeba v diplomových pracích vysokoškoláků.

Jak skončila vaše mise ve Francii?

Pobočka pro východní Evropu se stěhovala do Polska, místo mi tam nabízel, ale já tam nechtěl. Tak jsem se vrátil zpět do Zábřehu, kde

už ale mezitím naše společnost ukončila výrobu. Založil jsem si proto vlastní vývojovou firmu. To už je dnes ale minulost. Už pět let mám malou rodinnou konzervárnu Via Delicia, která zaměstnává osm lidí. V ní můžu dělat výrobky od začátku do konce. Produkci dodáváme především do obchodů s farmářskými výrobky, do supermarketů nikoliv.

U těch supermarketů je to docela změna, ovšem v případě rodinné konzervárny se může zdát, že vaše práce zůstala při starém...

Určitě jsem využil mnoha svých došedlých zkušeností. Dnes ale dělám delikatesy zaměřené více na kvalitu a gurmánský zážitek. Zpracováváme maso, zvěřinu, plané rostoucí ovoce a houby z okolních lesů a myslím, že jako jediní u nás děláme speciality ze sladkovodních ryb. Při vývoji se inspiřujeme staročeskými recepty a zavařujeme do původních patentních sklenic s gumíčkami.

To by vás bývalí nadřízení asi moc nepochválili, do cen velkovýrobci se nemáte šanci vejít...

To ne, nejsme nejlevnější. I kvůli tomu obalu. Ale kvalitní produkt si kvalitní obal zaslouží. Navíc nabízíme odkup použitých sklenic, což v očích zákazníka cenu výrobku do jisté míry snižuje.

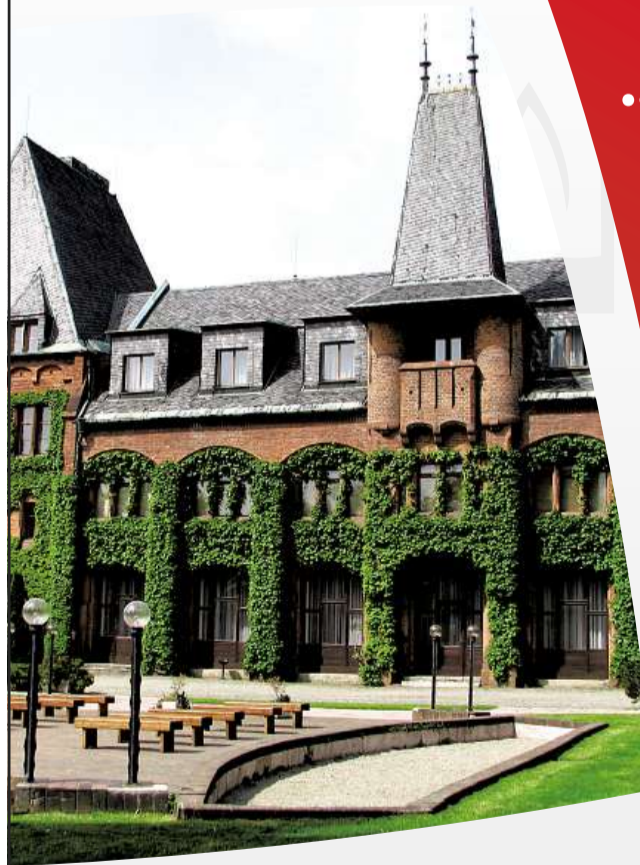
INZERCE

OPAVSKÉ SLEZSKO

www.opavske-slezsko.cz

**... NALADĚNO
K ZÁŽITKŮM**

Příroda, kultura,
relax, sport,
to všechno je kraj
OPAVSKÉ SLEZSKO



Přijďte navštívit Opavské Slezsko, perlu severní Moravy, která nabízí spoustu zážitků a často ještě neobjevených pokladů. Využijte příležitosti strávit příjemné chvíle se svými nejbližšími v krásném prostředí tohoto kraje, který nabízí netušené možnosti pro všechny.

www.facebook.com/opavskeslezsko



Investice do vaší budoucnosti
Evropská unie
PŘÍSPĚVÁ K VÝVOJI REGIONÁLNÍHO
PROSTŘEDÍ

