

# JAK CHUTNÁ VÁŠEŇ

*V Praze a Hamburku žijící labužnice Annette Reissfelder je ochotná za opravdu dobrým JIDLEM vážít i velmi dlouhou cestu. ELLE prozradila, co stojí za její láskou k jemným NUANCÍM chutí a vůní.*



FOTO: DITTE ISAGER PRO RESTAURACI NOMA. © CLIVE BOOTH, ARCHIV RESTAURACE THE FAT DUCK

Jídlo je pro mě cosi jako forma umění, která v mém životě hrála vždy velkou roli. Měla jsem dobré učitele: má rodiče oba rádi jedí a jsou vynikající kuchaři. Můj otec například vaří klasikou francouzskou kuchyní a ze svých častých cest přivázel, když jsme ještě byly malé děti, fascinující dárky. Z Francie olivy, čerstvé ryby, kaštanové pyré, artyčoky a foie gras. Z Anglie vánoční Christmas pudding. Z Itálie šunku sušenou na vzduchu. Ze všech možných zemí zvěřinu. Všechno to bylo vzrušující, i když nám ne všechno chutnalo – kupříkladu mýdlovité černé olivy z Nyons... nic pro děti!

Mí rodiče s námi nechodili na pizzu nebo na kuře, ale do „opravdových“ restaurací. Byly to zcela mimořádné zážitky. Stály nám i za dlouhou cestu. Když jsme přijeli na místo, mohli jsme si objednat, co jsme chtěli – já jsem si většinou zvolila degustační menu. Ráda vzpomínám na hry typu „co dalšího je v této omáčce?“ nebo – už při čtení většinou francouzských jídelniček – „co znamená tento způsob přípravy jídla?“. Dlouze jsme pak vše probírali s vrchním. Připadalo mi to báječné!

Jako studentka jsem s nadšením pracovala v redakci časopisu *Feinschmecker*. Tam jsem se setkala s lidmi, kteří mou vášeň k jídlu sdíleli: s redaktory, kteří jezdili patnáct let starým golfem, ale byli ochotni utratit pět set marek za lahev vína. Jedla jsem tu svou první syrovou rybu – ohňostroj chutí a konzistencí, bez kterého bych se později jíst ani nedotkla suší. A začala jsem „systematicky“ sbírat recepty a investovat do kuchařských knih. Z každé cesty jsem se vracela s taškami plnými vynikajících specialit a své nové objevy pak připravovala sama doma. Když jsem s mým italským manželem začali slušně vydělávat, většinu peněz jsme utratili za dobré jíd-

*Pro toho, kdo nepozná rozdíl V CHUTI mezi hovězím z výkrmného podniku a z horských pastvin, nemá smysl chodit do ŠPIČKOVÝCH restaurací*

lo. O víkendech jsme jezdili do malebných hotelů se skvělými restauracemi, ve kterých se už ke snídani podávají filety z uzeného pstruha z vlastního rybníku, bio kozí sýr z příslušného regionu a domácí marmelády. Tato jídla byla v Německu, Rakousku a Švýcarsku k dostání dávno předtím, než se stala trendem. Dobrých adres jsem měla dost

z dob ve *Feinschmeckeru*.

I když si přátelé mých pozvání na večeri velmi cení, přiznávám, že je stojí hodně trpělivosti chodit se mnou po městě: zůstávám stát před každou nabídkou jídel a představuji si je přímo na talíři. To může u špičkových kuchařů trvat poněkud déle... Tak vznikají sny, které někdy čekají celé roky na svou realizaci: kupříkladu dodnes jsem ještě nebyla v pařížské restauraci Taillevent. Těšit se ovšem nepřestávám, právě naopak. Takový zážitek je zapotřebí správně nainscenovat – a přesně ve chvíli, kdy se mi kuchařovy nápady líbí, začíná můj osobní prožitek!

## TŘÍBENÍ CHUTI

Samozřejmě se toho o dobrém jídlu můžeme spoustu naučit od velkých kuchařů – ale efektivní to není. Já si musím před kulinárními zážitky nejprve připravit chuťové buňky – a to je jako příprava na jakoukoli jinou práci. Pro toho, kdo ne-

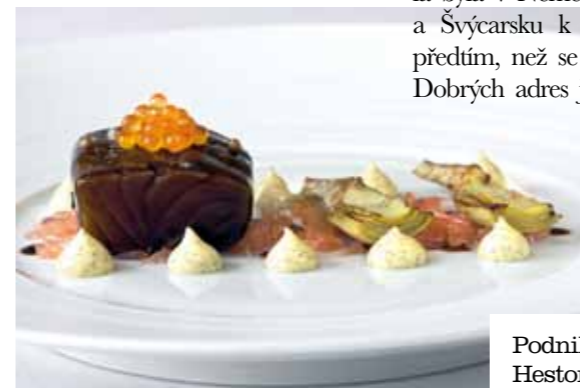
pozná rozdíl v chuti margarínu a másla nebo mezi hovězím ze stájového velkochovu a z horských pastvin, nemá smysl chodit do restaurací *haute cuisine*. Ty by měly být vyhrazeny lidem, pro které je potřeba a cítí tímto způsobem jíst; všechno ostatní považují za snobismus. Například co se másla týče: ze své praxe v předních pařížských kuchyních vím, že mívají v zásobě máslo ve čtyřech nebo pěti kvalitách, které se všechny používají ke specifickým účelům, a i praktikanti dokážou rozlišit jejich chuť. (Na praxi zde bývají budoucí kuchaři během svého studia na proslulé kuchařské škole Cordon Bleu, tedy žánní studenti jako pomocné síly!)

Často chodím do restaurací pracovně – na cestách, nebo s klienty. To znamená, že jím příliš často „relativně dobře“. To nejenže neprospívá mé postavě, ale – což je mnohem horší – otupuje to mé chuťové buňky. Před plánovaným ►

elle EXTRA gourmet



Menu kodaňské restaurace NOMA je podle Annette nejzajímavější během teplých měsíců



Podnik Hestona Blumenthala FAT DUCK leží v anglickém městečku Bray v hrabství Berkshire





Avantgardní **EL BULLI** léta provokovalo svou vášní pro molekulární kuchyni a netradiční textury pokrmů



větším gurmetským výletem se proto vždy snažím odepřít si několik dní maso, alkohol a výraznější aroma. Připravuji všechny svoje smysly ovocem, zeleninou, těstovinami a rýží, abych pak dokázala ocenit rozmanitost vůní a chutí, které přede mne předestře geniální kuchař.

K těmto mimořádným příležitostem, které neprožívám příliš často, patří také výběr vhodného doprovodu. Neboť je nanejvýš frustrující sedět ve výborné restauraci s někým, kdo by si raději dal biftek. Nebo – to pro mě bylo novinkou u mých společníků ze střední Evropy – když si jejich chování u stolu všimnou číšníci a jednají s nimi jako se „zbohat-

## Jím ráda to, co je TYPICKÉ pro daný REGION: JEHNĚČÍ ze slaných luk na Fríských ostrovech nebo v severní Francii

líky (prostými veškerých odborných znalostí). Také ti, kdo zasvěceně diskutují o víně, na mě působí spíše negativně. I když je nádherné mimořádné chvíle s někým sdílet, když to nejde, chci si je alespoň moci nerušeně užít single! Díky svým pracovním cestám jsem zvyklá chodit do restaurací sama. To je možné i v případě špičkových restaurací. Tam ovšem bývám většinou jediná žena bez doprovodu... V Praze však není vůbec jednoduché docílit toho, aby vás brali jako gurmety vážně, pokud jste žena. Už mi častěji také, aniž bych o to požádala, i ve velmi dobrých restauracích nabízeli nízkokalorická jídla – salát, ryby a sorbet. Ale to je jiné téma!

### SVĚT MIMOŘÁDNÝCH JÍDEL

Kam se vydat? Podle chuti! Jsou tisíce restaurací, které stojí za návštěvu. Ale ne každá je ta pravá pro každého – zejména když se jedná o skupinu. Protože ne každý, kdo se domnívá, že rád jí kreativně, bude šťastný v takové restauraci, jako byla El Bulli, s šéfkuchařem Ferranem Adriou, nebo je Redzepiova Noma. Když jdete na jídlo ve skupině, je lepší rozdělit se podle stupně kulinařní zvědavosti a navštívit různé restaurace. Zdá se mi krásnější vyměňovat si pak zkušenosti při společném digestivu, než když se polovina z vás s nechtutí rýpe v jídle, které vám nic neříká.

jsem byla prezidentkou české pobočky Slowfood, jsem dostávala téměř každý týden žádosti Italů na cestách (slovu „turisté“ se zde záměrně vyhýbám), kteří prosili o doporučení restaurace; ale ne jen tak – chtěli znát můj názor na jejich předvýběr! To je mi sympatické. Pro toho, kdo to myslí s jídlem tak vážně, si udělám ráda čas na odpověď. Pokud se někdo zeptá „Kdepak se u vás mohou dobře najíst?“, takovému stačí poradit, aby si pořídil průvodce po restauracích.

Á propos, myslet to vážně s dobrým jídlem je velmi podobné lásce k hudbě. Ten, kdo se chce naučit zpívat nebo hrát na nějaký hudební nástroj, musí se nejprve naučit rozlišovat jemné nuance ve frázování a tempu. Než se naučíte vařit, je zapotřebí naučit se vnímat chutě jídel. Ne-

Jím jím jídla typická pro daný region. Jehněčí ze slaných luk na Fríských ostrovech nebo v severní Francii. Španělská paella naproti tomu není nic pro mě. Raději ochutnám na trhu šunka „s černým kopytkem“ (pata negra) nebo si dám obyčejný salát. Když už je řeč o šunce, mám ráda ty nejlepší. Chutnají mi ale také jednoduché pomfrity – například ty z proslulého stánku s hranolky Maison Antoine na bruselském náměstí Jourdan nebo ve Fat Duck v anglickém městečku Bray u Hestona Blumenthala jsou skutečným zážitkem! Kvůli těm nechám stranou (téměř) každé hlavní jídlo. (U Blumenthala člověk samozřejmě nemůže jíst jen jeho „triple cooked chips“, když už tu jednou je...)

### KDE ZAČÍT?

Učte se od těch, pro které je jídlo životním postojem; v době, kdy

postradatelným základem pro vytváření chuti je naše vlastní databanka chutí, která se plní vzpomínkami odpovídající kvality. Pro každého, kdo se rád připravuje teoreticky, je dnes k dispozici velké množství zajímavé literatury o jídle a vaření.

Všem těm, kteří sami chtějí poznat každou chutovou nuanci, doporučuji veletrhy Slowfood. Zaměřují se nejen na restaurátory a obchodníky, ale také na laibovníky všech druhů. Přitom zacházejí dále než jiné podobné akce pro veřejnost: nejznámějším takovým veletrhem je Salone del Gusto, který se koná jednou za dva roky na podzim. Během jeho konání jsou v Turínu obsazené všechny hotely. Pro milovníky sýra je povinností navštívit Cheese v severoitalském Bra. Také veletrhy zemských organizací jsou zajímavé. Čeští vystavovatelé nabízejí své zboží v červnu ve Stuttgartu nebo v říjnu ve Vídni: od 13. do 15. října se konal Terra Madre Day – světový den Slowfood s těžištěm v lokálních zemědělských produktech. Ve Vídni se ho zúčastnili výrobci z deseti zemí. Také Česká republika byla zastoupena. Ale netřeba chodit tak daleko: v Soběsukách u Plzně se nachází ekologická farma skotu plemene angus s přílehlým penzionem.

Velmi inspirující jsou také filmy, jako třeba *El Bulli*, který se nedávno dostal do kin. Dobré

jsou i anglické nebo francouzské pořady o vaření, které na rozdíl od těchto televizních formátů v Německu či České republice nejsou zábavné, ale náročné, informativní pořady, které představují kuchaře a jejich pokrmy, namísto toho, aby se v nich kuchaři prezentovali jako baviči, kteří se právě náhodou dostali k hrncům. Líbí se mi, když tři kuchaři s fascinujícím výrazem v obličejích stojí nad svým novým jídlem: to mi připadalo nejpůsobivější už během mé pařížské kuchařské praxe. Tomu, kdo je jídlem nadšený, také důvěřuji, že uvaří něco, co mě nadchne. V restauraci Jules Verne na Eiffelově věži

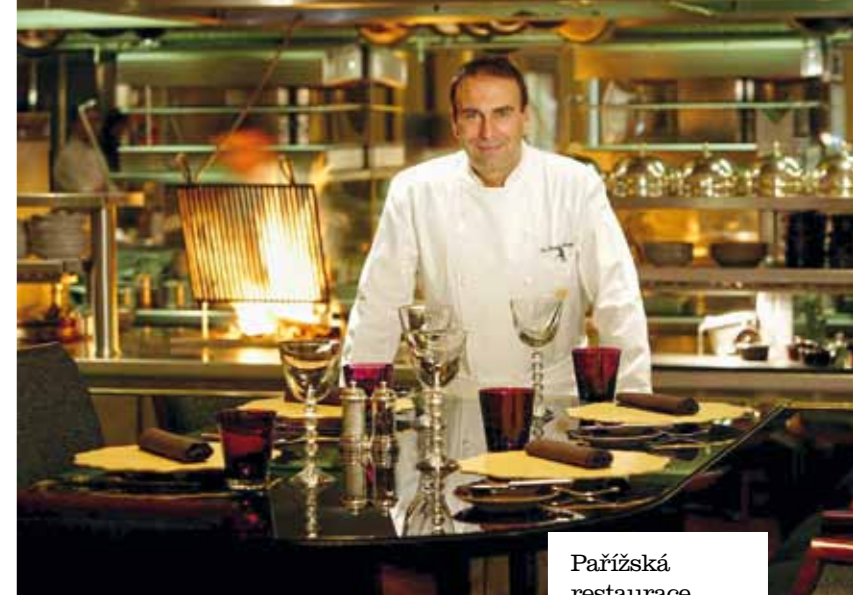
## PŘESNĚ ve chvíli, kdy se mi kuchařovy NÁPADY líbí, začíná můj OSOBNÍ zážitek!

za mnou přišel cukrář, když se doslechl o mé stížnosti, že mandlové máslové cukroví podávané s espresem má pachutí silikonové formy, ve které se zřejmě pekly. Toho si asi dosud nikdo nevšiml, a kuchaře zajímala osoba, která se za tou poznámkou skrývala...

Existují restaurace, které se prostě nedají jen tak navštívit. Nežádka je nutné se na restauraci



**LA DEGUSTATION BOHĚME BOURGEOISE** – český zástupce ve světě skutečně dobrého vaření



Pařížská restaurace **TAILLEVENT**, které vládne Alain Solivérés, patří mezi Annettiny vysněné cíle



obrátit s dotazem, kdy můžete dostat jedno z tolika žádaných míst. Začala bych spíše v kvalitativně vyšším průměru a pak bych dále plánovala podle vlastních (třeba i nově objevených) preferencí. Lyonský Bocuse v létě – nic pro mě. A kodaňská Noma v zimě... také není ideální. Jen je tam nesmírně těžké získat vůbec nějaký stůl. Ale v každém případě to za to stojí.

Pokud jde o pražskou La Degustation Bohême Bourgeoise, někdo ji považuje za zajímavou, druhý za pošetilou. Není to otázka dobrého vkusu, ale čistě osobních preferencí. Protože o chuti se můžeme báječně hádat. Ale ne s nudným cílem zjistit, kdo má pravdu, ale hledáním odpovědi na otázku: „Jak mohu přispět k tomu, aby ten druhý v budoucnu cítil chuť jídla (ještě) rozmanitěji?“ Tak tedy: *bon appetit!* □

### ŽIVOTOPIS

**ANNETTE REISSFELDER** pracuje mezinárodně jako executive coach a o koučování napsala i knihu **MÍT SVĚHO KOUČE**. V Praze organizuje pro členy německé a německy mluvící komunity s vážným vztahem k jídlu setkání s názvem **GERMAN DINNER**.



Jednoduché požitky nejsou marné – Annettiny oblíbené hranolky z **MAISON ANTOINE** v Bruselu



Tematické jídelní veletrhy **SLOWFOOD** jsou podle Annette dobrým vstupem do světa chutí

FOTO: ARCHIV RESTAURACE EL BULLI, TAILLEVENT A MAISON ANTOINE, AMBI CZ A SLOWFOOD