

Restaurace REBIO jsou certifikované pro nabídku biomenu

PRO „BIO“ DO REBIO

Rebio – restaurace zdravého životního stylu v Brně obdržely na základě přísných parametrů jako první v České republice, už před třemi lety, certifikát, díky kterému mohou už čtyři brněnské provozovny Rebio (v Orlí ul., ve Špalíčku, v Holandské ul. a v Králově Poli) užívat ochranné známky a loga BIO. První restaurace Rebio vznikla v Brně v Orlí ulici a stala v roce 2004 kulinařským centrem zdravého životního stylu v Brně. Jako první samoobslužná vegetariánská restaurace na Moravě byla po několika let unikátní. Na certifikát „bio“ dosáhly restaurace Rebio v roce 2009 a každý rok o jeho potvrzení usilují znovu.

Historie Rebio – restaurací zdravého životního stylu

Vzrůstající poptávka po alternativním stravování dala v roce 2008 vzniknout, po Rebio restauraci v Orlí ulici, Rebiu ve Velkém Špalíčku a následně otevírá majitel Rebio v Holandské ulici a letos v březnu poslední – Rebio park v Pensionu Edison, který je umístěn v průmyslové zóně Králových Polí. Vznikl tak svým způsobem zatím mini řetězec biorestarací stejného stylu. „Naše restaurace vznikaly tak, aby splňovaly nejnáročnější kritéria moderního gastronomického provozu a mohly být certifikovány na biorestaurace. Prostory restaurací jsou klimatizované, mají bezbariérový přístup, dětský koutek a domácí cukrárnu, salátový a obědový bar,“ doplňuje informace **Miroslav Korbička**, majitel restaurací.

Příjemné prostředí samoobslužných restaurací je koncipováno ve stylu feng-šuej, který dává přednost přírodním materiálům, vhodné barevnosti a živým květinám – opravdu se tu cítíte velmi dobře. Samozřejmě se v restauracích nekouří. Dřevěný nábytek ke stolování, a pokud to jde, najdete poctivé dřevo i ve výdejních pultech, a zejména nad nimi. Útulnost gastronomického výdejního úseku totiž tvoří – v protikladu ke sklu a nerez – dřevěné ministřechy s trámovými, je to jakási „poznávací značka“ jídelen Rebio (viz foto dole).

I další, novější, restaurace – v Holandské ulici a bistro v Pensionu Edison – jsou osvětleny denním světlem přicházejícím z velkých oken. Dětský koutek, bezbariérový přístup a klimatizace jsou samozřejmostí. Důraz je kladen nejen na ekologicky šetrný provoz restaurací, ale i na trvale udržitelný ekonomický rozvoj. Ten se opravdu daří. Kladná pověst restaurací zdravého životního stylu Rebio je velká, proto se možná otevřou franchisové podniky ve stylu Rebio v dalších městech.

Rebio ve Velkém Špalíčku

Velká prostorná samoobslužná restaurace se 102 místy v brněnském Velkém Špalíčku je kolem poledne obsazena málem do posledního místečka. Potkávají se tu mladí lidé, maminky s dětmi i starší generace. Vstup je bezbariérový a pohodlný díky pohyblivým schodům i do prvního patra.

Restaurace používá biosuroviny nejen v zeleninových a ovocných salátech, ale také v hlavních jídlech nebo v nápojích. „Biospeciality najdou zákazníci restaurací Rebio mezi nejširší nabídkou vegetariánských i veganských jídel. Celkem máme v nabídce přes 40 druhů salátů z čerstvé a sezónní zeleniny, 50 druhů originálních polévek, více než 100 druhů teplých jídel a kolem 50 druhů dezertů,“ říká šéfkuchař **Vlastimil Kelbl**. Dodává, že s dodávkami



Veronika Fišerová z Institutu Veronica je v Rebio pravidelnou zákaznicí

čerstvé zeleniny a dalších bioproduktů nemají problém. Uvařená jídla dodávají i do svých poboček, jen v Orlí ulici si vaří svá jídla.

Samozřejmě, že se této bohatý sortiment jídel a biojidel nepřipravuje v jednom dnu. Nabídka denního menu je přesto stále velmi široká. „Denní menu zahrnuje až 12 druhů zeleninových a ovocných salátů, dvě polévky, osm druhů teplých zeleninových jídel a speciality bezlepkové – těch máme až polovinu –, bez laktózy, pro diabetiky, bezvaječná jídla, s tofu a tempehem, dále asi 15 druhů čerstvých dezertů, 15 druhů ovocných a zeleninových koktejlů. Některá jídla z toho jsou v biokvalitě celá, u jiných je to třeba jen jedna nebo dvě suroviny. Nabídku završují nápoje z čerstvě lisované zeleniny a ovoce – i v biokvalitě – a podáváme biočaje a biokávy z celého světa, nechybí nám ani biopivo – biošpaldové, kvasnicové a nepasterované,“ lákavě popisuje šéfkuchař Vlastimil Kelbl. Je obdivuhodné, kolik musí receptů vymyslet. Snad jen v předjaří, kdy je sortiment užší a kdy je k dispozici hlavně mrkev, brambory a zelí, je vymyšlení menu složitější. ➡

