

PŘEDSTAVUJEME HOSTY BIOSLAVNOSTÍ 2012 VE STARÉM MĚSTĚ

Pavel Maurer je milovník i dobrého biojídla, dává si často špaldovou kávu z PRO-BIO

HNUTÍ ZRODIL TAKÉ MOC PRÁMA LIDI

Good Food Lover – stojí na vizitkách Pavla Maurera, původně novináře, pak reklamního matadora, dnes kulinářského hybatele našeho světa gastronomických zařízení (viz pravidelně vydávaný Maurerův výběr jako přehled nejlépe hodnocených restaurací či barů, ale i prestižní Prague Food Festival). Brzy po vzniku hnutí ekologických zemědělců u nás se ale zasloužil i o vznik známé „biozebrý“, půlkruhové značky se zelenými pruhy označující bioprodukty, deset let je v čele poroty oceňující Biopotravinu roku. Když jsem ho jako hosta Bioslavností navštívil, abychom přehlédlí letem světem pár témat nabízejících se v čase 20. narozenin spol. PRO-BIO Staré Město, právě dořešil dilema, kterému ze dvou seriálů dvou různých televizí dá přednost. (Prozradíme, že to vyhrála gastro-reality show, kterou chystá TV Barrandov spolu se slovenskou JOJ TV).

Jak nahlížíš na snahu změnit chápání „biozebrý“ ve značku označující výhradně české bio?

Všechny souvislosti takové úvahy neznám, ale jedno vím z praxe v reklamních agenturách – jakékoli změny zažitých log je nutné činit opatrně a poznenáhlu. Ať grafické či obsahové. Je to citlivá věc a nelze zákazníkovi, který něčemu už pracně navykl, dělat v hlavě znovu chaos. Myslím ale, že obecně je dobře, když chceme přesněji identifikovat potraviny, které si vkládáme do úst. Víím, že řada restaurací už nám v tom vychází vstříc. Tuhle mě třeba na jídelníčku zaujalo Carpaccio z mělnických býčků s dresinkem z ořešáku ze zámecké zahrady... V tu chvíli mám pocit, že mi umějí ty opravdu místní vstupy přiblížit a že je mají pod kontrolou, a to je dobře. Ale! Když si řekneme „chci jen lokální potraviny, ne německou či polskou, prostě ne zahraniční“, tak to já říkám: opatrně! Vždyť jsou to někdy tak krátké vzdálenosti! Samozřejmě nechci, aby mi někdo vozil minerálku z Dolomit, té máme dost, to je vození dříví do lesa. Ale: někdy může být lpění na lokalitě trochu relativní a u naší maličké zemičky až malicherné. Vezmu-li americké hnutí Locavores, které právě akcentuje místní produkci a odmítá potraviny z větší vzdálenosti než asi 100 mil, tak to už je u nás radius pomalu celých Čech! Čili, hranice lokálního a globálního je někdy k diskuzi: krkonošská farma může být vedle příšerně znečišťující fabriky nebo naopak lokálními mohou pro někoho z Krkonoš být byliny či brambory od polského farmáře za kopcem, než ty z Nenačovic od Berouna. Tady bychom asi měli být trochu velkorysejší a spíš chtít vědět, jak ta lokalita vypadá a jak se tam o ten produkt starají. A méně už řešit zda to je 100 nebo 250 km.



Jakou cestu BIO tvými očima urazilo za uplynulé dvacetiletí?

Řekl bych, že došlo do stavu, kdy si už získalo respekt veřejnosti. Vnímaví vědí, že už rozhodně nejde o bláznivý projekt několika pomatených zemědělců nebo naopak fikaných prodejců, kteří se snaží marketingově zapůsobit na veřejnost, aby mohli zvyšovat ceny produktů. Krom toho bych vyzdvihl i tu spoustu, pro mě zvláště hezkých lidí, kteří o věcech i o sobě přemýšlejí. Lidí, které kolem biopotravin už mnohde najdeš a které vlastně

toto hnutí vygenerovalo jako hlavní svébytnou, pevnou a silící zákaznickou, ale i v oboru akční, skupinu. Takový pěkný pocit třeba cítím, když mám pracovní schůzky v Biozahradě v pražské Belgické ulici. Příjemné prostředí i obsluha, pár stolků, čtyři chytrá jídla na meníčku a pocit oázy, jaký nezažijete v žádné hospodě. Dávám si tu i schůzky s lidmi, kteří by sem sami nikdy nezašli v domnění, že zde je nějaká sekta, ale jimž se tu pak líbí.

Vnímáš „kauzy“, kde se rádo ihned při prvních podezřeních útočí na bioprodukty a po vyšetření, že příčina je jinde, už nikdo nevysvětluje, že došlo ke zkrslení a skvrna na „BIO“ zůstává?

Moc je nesleduji. Prostě víím, že lidi, zvláště u nás a zvláště jistá část, mají rádi špatné zprávy. A i když víím, že ztracená důvěra se zpět získává při pošramocení pověsti špatně, jsem optimista, protože právě ta hlavní cílová skupina se už jen tak ohlupovat nedá. Brzy si vše zjistí, ověří, vyzkouší a vytrvá. Prostě je třeba dál a dál přesvědčovat kvalitou, a tu časem ocení i část těch kolísavějších.

Máš nějakou zkušenost s tzv. suchou produkcí, která je doménou staroměstské firmy PRO-BIO, případně s jejich „vlajkovými“ produkty, v nichž hlavní roli hraje špalda?

U nás doma vaří z takovýchto organických surovin především moje jednadvacetiletá dcera Anna. Já špaldu konzumuji především ve vynikající kávě, kterou servírují na baru hotelu Alcron, Radisson Blu. Jinak přiznám, že potraviny a směsi z pytlíků si sám nevařím, ale ne proto, že bych je neuznával, mají své místo na trhu, a máme je i stále doma, od bulguru až po špaldovou mouku, ale proto, že já mám radši, když mi je v podniku udělá ten, kdo to umí líp.

V jaké míře dnes BIO nabízejí přední restauranty z Maurerova výběru?

Jde to pomalu, ale trend se rozvíjí a věřím v ještě lepší budoucnost. Hosté jistě větší nerozeznají biomrkev od kvalitní far-

mrkve a biojehně od jehněte, ale když si přečtou v citlivě sestaveném jídelním lístku přesný popis ingrediencí a surovin a najdou tam biojehně, biozeleninu apod., důvěřují a jsou ochotni zaplatit za kvalitní jídlo více. Kreativní podniky mnoha městech naší republiky už začaly s ikonku „BIO“ pracovat. A nezakrývám, že některé proto, že v tom vidí dobrý marketingový tah, stejně jako, že někteří zákazníci si to dají s pocitem, že dělají víc pro své zdraví. Proč ne. A těch podniků přibývá a nejen v Praze. Známe takové v Brně, v Olomouci. Ta cílová skupina tu prostě už je, potřebuje jen dostat dobrou nabídku. A s tím je samozřejmě víc práce. Kdo jí nechce dělat, objedná si od známých dodavatelů ty větší balíky zmrazených ryb, předpřipravených polotovarů, hodí do mikrovlnky, rozmrazí, nahází lidem na talíř a poleje zase předpřipravenou omáčkou a je to. Stihne i pár cigár a pokecat s kamarády. Ale to není kuchař. To je ohřívač. Bohužel, těchto podniků je tu pořád většina. V Itálii či Francii tomu tak není. Vztah k jídlu je tam opravdu všeobecně lepší.

Prosazuje se bioprodukce i v hotelích či na vašem Prague Food Festivalu?

Pomalu, protože všichni šetří a biopotraviny jsou stále paradoxně dražší. Na letošním festivalu jsme měli velkou prezentaci farmářů i jejich produktů z ekozemědělství. Naše společnost spolu s Intersparem umožnila například vítězné Biopotravině roku – sýru Arnika z Horského statku Abertamy – jednak třídení prezentaci a prodej a řetězec nabídl zalistování do prodejního programu. To vše zdarma. Jde, myslím, o velké uznání a projev podpory dobré věci. Mnozí z 18 000 návštěvníků zde ochutnali biosýr ze západních Čech či biokreker z pekárny Zemanka určitě poprvé v životě...

Jaké je tvoje NEJ jídlo v biokvalitě?

Doma chutně připravené skvělé jehně z vlastního chovu mé sestry z Veselíčka na Moravě. „Biokvalitu“ tam znám, takže certifikát na ní nepotřebuju. A vím, že podobně to dělá na venkově spousta lidí a ti si pak BIO samozřejmě v restauraci či bistru nepotřebují dávat, vlastně ho mají doma. Proto je na

venkově tak těžké takto zaměřený podnik založit a udržet.

A jako pro všechny hosty Bioslavností – i pro tebe dvě otázky na závěr: co bys firmě PRO-BIO přál k dvacetinám a nač chceš slyšet odpověď od jejího šéfa?

Byli tu s českými biopotravinami první, takže jim patří velká pocta. Jejich produkty jsou skvělé a přeju ať jsou i nadále. Myslím ale, že nastal čas, aby firma začala být akčnější v komunikaci, aby jejich výtvarné a designové výstupy, weby, obaly atd. byly odvážnější a modernější ve svém veškerém pojetí. Jaksi alternativnější – vždyť poutají produkci, která je jistého druhu alternativou v kulinářském oboru, takže to vidím i trochu jako povinnost. A k tomu tedy i má otázka: co s tím Staroměstští uděláte?

Ptal se: KAREL MERHAUT

