

František Kopecký v Litoměřicích vede dva podniky, kde sází na kvalitní suroviny, poctivý přístup, a získává uznání u hostů i porot

LITOMĚŘICE Vepřová krkovice pečená na grilu, podávaná s listovým špenátem s cibulkou a slaninou, k tomu český houbový kuba. Vepřová panenka plněná sušenými švestkami na rozpečené žemlové nádivce, přelité rozpuštěnou slaninou s cibulkou, doplněná švestkovou omáčkou. Jelení medailonky na jalovci a rozmarýnu podávané s pečenými hruškami a šťouchanými brambory s cibulkou a anglickou slaninou.

To je jen namátkový vzorek z aktuálního jídelního lístku vyhlášené litoměřické restaurace Radniční sklípek. Asociace hotelů a restaurací ji loni ocenila jako nejlepší v kraji. Její majitel František Kopecký před několika měsíci otevřel také Hradní vi-

nárnu ve zdejší gotickém hradu. Je na něm vidět, že svými restauracemi opravdu žije a dělat kvalitní gastronomii mu dělá radost.

„Druhou restauraci jsem si vzal mimo jiné proto, abych se nastartoval něčím novým. Byla to pro mě výzva. Někdy sice trochu lituji, že se té první teď nemůžu věnovat tolik jako dříve, ale prostě jsem chtěl jít dál. Už je to ale strop. Pokud to chci nadále dělat tímhle způsobem, kdy o všem rozhodují a jsem součástí veškerého dění, nemůžu budovat velké impérium,“ říká Kopecký.

Jakým způsobem přemýšlíte o jídelním lístku a proč je tam právě to, co tam je?



„Přišli jsme s něčím, co tu tehdy nemělo obdoby - vyřadily se polotovary, přílohy si děláme sami. A jsem rád, že jsme to riskli.“

Dávám ho dohromady spolu s kuchaři. Sleduji odborné časopisy, jezdím na Prague Food Festival, kde člověk ochutná nové věci. Ne vše se ale dá použít, uzpůsobuji si to svému srdci - musí to hlavně chutnat mně. Já mám tedy poslední slovo v tom, jak to bude. Beru ale i podněty od personálu, klidně i od učňů, mnohdy se z toho dá něco vzít. Snažím se jim proto naslouchat.

Odkud berete recepty pro jídla, která nabízíte?

Vycházím třeba z toho, co se tu už kdysi vařilo, ale dávám tomu moderní ráz. Nemusí to přitom nutně být ty nejdražší suroviny.

» Pokračování na straně B3

Dělá špičkovou gastronomii na malém městě. A hned dvakrát

František Kopecký v Litoměřicích vedle vyhlášeného Radničního sklípku otevřel ještě o třídu lepší podnik a je navržen na titul Restaurátor roku

» Pokračování ze strany B1

Ve Sklípku se vaří z naprosto běžných surovin, ale dává se tomu určitá přidaná hodnota, aby to bylo zajímavé. Čerpáme i z toho, co vařily naše babičky, vracíme se i ke starým technologiím, jako je třeba konfitování.

To slovo je teď slyšet často. Co to přesně znamená?

Naše prababičky, než ráno odešly na pole, tak vzaly vykuchanou kachnu, husu nebo kus masa po zabijačce, daly to do kameninové nádoby, zalily sádlem a daly na pec, kterou měly od snídaně rozehrátou. Tam se to celý den „kutálelo“ při 75 - 80 stupních. Dnes už na to máme technologie, které to dokážou ohřát plus minus 1 stupeň. Tak i tak je to způsob konzervace, tímhle způsobem se maso zpracovává na zimu. Je pak měkké, křehoučké.

Pojďme zpět k vašim podnikům. Nedávno jste po Radničním sklípku otevřel ještě Hradní vinárnu. Jaký je mezi nimi rozdíl?

Radniční sklípek je restaurace dělána tak, aby vyhovovala co nejširšímu spektru zákazníků. Snažil jsem se, aby to tam bylo spíše lidové, jídelním lístkem i přístupem. Na hradě je gastronomie ještě trochu dál. Jestliže ve Sklípku vaříme dobře a z kvalitních surovin, tak na hradě se to musí dělat ještě dvakrát líp. Vše je tu dělané podomácku, tedy pracnější, technologie jsou ale zase vycytenější a dražší. Na technologických dnes v kuchyni velice záleží.

Co všechno vaše práce obnáší?

Když chcete něco dělat pořádně, musíte se tomu věnovat od A až do Z. Dokud jsem měl jen jednu restauraci, stíhal jsem sám veškeré zásobování, dohled nad skladbou jídelního lístku, snažil jsem se řídit prostě všechno. Teď, když mám druhou restauraci, musel jsem některé věci přenést na své zaměstnance, s kterými ale spolupracuji už dlouho. Často tak i sami přijdou s něčím novým, zajímavým.

Kolik času ve svých restauracích trávíte?

Opravdu hodně. Chtěl bych proto poděkovat také své rodině, mnohdy mi na ni skutečně nezbyvá moc času. Letos, když jsem rozjížděl druhou restauraci, jsem s nimi ani nemohl jet na dovolenou.

Kde jste se pro koncept svých restaurací inspiroval?

V tom je hodně aspektů. Nebojím



Špičkový podnik František Kopecký ve své restauraci Hradní vinárna, kterou otevřel v prostorách litoměřického hradu.

Foto: Karel Pešek, MF DNES

PROFIL

František Kopecký

Sedm let je majitelem restaurace Radniční sklípek na litoměřickém náměstí, letos rozjel navíc Hradní vinárnu ve zrekonstruovaném gotickém hradu. Sklípek získal ocenění Restaurace roku 2010 pro Ústecký kraj, jež uděluje Asociace hotelů a restaurací. Nyní je stejnou organizací pro změnu nominován na Restaurátora roku.

Narodil se v červnu 1968, vyučil se v oboru kuchař - číšník v Žatci a nastoupil do tehdy vyhlášeného ústeckého motorestu Kotva. Vařil i na turistických lodích v Holandsku a Německu. Žije v Žitenicích poblíž Litoměřic, je ženatý a má dva syny ve věku 11 a 14 let.

Spousty lidí se hrnou tam, kde mají oběd za 50 korun i s polévkou. Z čeho tam asi vaří? Hranice kvality je 90 korun.

Takže u vás na jídelním lístku chybí klasický sloupek příloh?

Přílohy tam máme, protože nabízíme třeba smažený řízek a k němu si lidé mohou vybrat, jestli chtějí vařené brambory nebo něco jiného. Snažíme se ale lidi učit a vzdělávat. Ze začátku si stěžovali, že je jídelní lístek kratší a že si nemají z čeho vybrat. Já se ho snažím zužovat, abych mohl vařit z nejkvalitnějších a nejčerstvějších surovin. Někdy mi ale připadá, že tohle lidi vůbec nezajímá. Spousty se jich hrnou tam, kde mají oběd za 50 korun i s polévkou. Z čeho to můžou vařit? Myslím, že 90 korun je hranice toho, aby restaurátér udělal kvalitní hotovku.

Restaurace tedy stojí jednak na vás, jednak na kuchaři...

...to stojí na celé řadě věcí. Líbí se mi v tomhle směru myšlenky pana Pohlreicha, i když ne vždycky s ním souhlasím.

V čem s ním třeba nesouhlasíte?

On si myslí, že všichni zákazníci jsou jako v Praze. My v malých městech ale opravdu bojujeme, já ty zákazníky opravdu musím vychovávat a učit novým věcem. Souhlasím ale s tím, že restaurace je vlastně

takový řetěz a největší její slabina je v nejslabším článku. Když bude jeden člověk dělat neplechu, může to pokazit celé restauraci.

Máte nějakou oblíbenou konkurenční restauraci v okolí?

Když se chci najíst a nechci jít do vlastní restaurace, tak opravdu asi musím jít do Prahy. Kam bych ale bez problémů zašel, je i maličká italská restaurace v Roudnici. Mají tam nabídku napsanou na tabuli, denně vozí čerstvé věci.

Které jídlo máte nejradši?

Jsem hodně přes maso, mám rád steaky. Rád si vychutnávám chuť masa, třeba takový hovězí pupek je delikatesa. Ale musí být upraven medium. Tady jsou lidé bohužel strašně navyklí mít všechno hodně propečené. To je velký problém. Pupek prostě musí být medium, jinak je z toho žvýkačka. Musí to být růžové, aby z toho tekla šťáva. To není krev, to je šťáva. Ale lidi klidně řeknou: To je krvavé, to mi dodělejte. Neuvědomí si, že když překousnou to, že je to červené, tak si nesmírně pochutnají. A platí to i o jehněčím, zvěřině či kachních prsou.

Lucie Chlebná