

# Bistro Franz: Brzy zavřete, říkali. Zavřeli oni

Kristýna Kašpárková | 11. 2. 2017

Dneska na obdobný hipsterský podnik narazíte v Praze, Brně nebo Olomouci na každém rohu. Před pěti lety ale bylo Bistro Franz v Brně haluz: místo, kde vaří z lokálních, sezónních a bio surovin a denní nabídku píšou křídou na tabuli. Haluz to ostatně, jak vzpomíná majitel Radek Nozar, byla i pro zemědělce, které musel lámat, aby mu vůbec svoje výpěstky dodávali.



**Bistro Franz jste v Brně otevřeli před pěti lety. Ale vy jste předtím nikdy v oboru nepracovali a neměli jste vůbec zkušenosti, že?**

Připadám si v tomhle podnikání vlastně docela jako pankáč. Mám praxi jako finanční a výkonný ředitel. Vždycky jsem pracoval v soukromé firmě, zpravidla ve stavebnictví, sedm let jsem byl i v reklamce, a jediným nadřízeným mi býval majitel firmy. Žena studovala výtvarnou školu a pak byla doma s dětmi, postupně se nám jich narodilo sedm. Takže gastru jsme se nikdy moc nepřiblížili. No jenže pak jsme se společně domluvili na změně, chtěli jsme dělat něco spolu.

## RADEK NOZAR



Při poskytování služeb nám pomáhají soubory cookie. Používáním našich služeb nám k tomu udělujete souhlas. [Další informace.](#)

Vystudoval Elektrotechnickou fakultu Vysokého učení technického v Brně, obor lékařská elektronika. Pracoval jako výkonný a finanční ředitel v různých firmách. Před pěti lety s manželkou Janou otevřeli v Brně **Bistro Franz** (Veveří 14), před třemi pak ve stejném městě **Café Morgal** (Moravské náměstí 1a). Oba podniky staví na kvalitních sezónních surovinách v biokvalitě a z lokálních zdrojů, oba navrhoval architekt **Martin Hrdina**. Oba podniky se těší pochvalným recenzím foodbloggerů i umísťují se na horních pozicích různých gastronomických anket, chválený je i jejich interiér

## A jak vás napadlo zrovna bistro? Prostě jste si sedli a řekli si: Tak, uděláme podnik, jaký v Brně nikdo nemá?

Nejste daleko od pravdy. Původně jsme zvažovali polévkárnou nebo místo, kde by se kromě jídla prodávaly i předměty denní potřeby, vzorem nám byl berlínský podnik Lebensmittel in Mitte. Ale nenašli jsme úplně vhodný prostor a nakonec jsme se rozhodli pro bistro. Inspirovali jsme se místy v Berlíně a v Paříži, v Brně tehdy bistro tohoto smyslu žádné nebylo. Chtěli jsme vařit z lokálních surovin, bez polotovarů, objížděli jsme si sami místní zemědělce. Vyslechli jsme si tehdy úsměvné reakce lidí z oboru, kteří říkali: *Vy tomu vůbec nerozumíte, a otevíráte si podnik, ještě k tomu bistro – to tehdy bylo synonymum pro podnik s asijskými nudlemi. A ještě ke všemu chcete nějaké místní suroviny, to je hovadina, to nebude fungovat*, říkali. Dneska půlka z těch, co nám to prorokovali, stihla skončit. Zatímco my fungujeme dál a po třech letech jsme otevřeli další podnik, Café Morgal. A podobných bister v Brně vyrostla spousta.

## Jak jste si zjišťovali, jak to v gastru chodí?

Poptávali jsme se majitelů podniků v zahraničí, když se nám někde líbilo. Taky nám ze začátku hodně pomohl Michal Rachad Hromas, kuchař, který u nás začal vařit po pár týdnech po otevření bistra Franz [*dnes má Hromas cateringovou firmu Nomadis a točí pořady o vaření třeba pro Rádio Wave – pozn. red.*]. Byl u nás dva měsíce a dostal úplně volnou ruku. Hodně jsme se od něj, my amatéři, poučili v těch kuchařských a technologických disciplínách – jak má fungovat kuchyně, jak sestavit menu. Pak odešel, ale občas se zase vrací a hostuje.

## PASTVA ASPOŇ PRO OČI



Při poskytování služeb nám pomáhají soubory cookie. Používáním našich služeb nám k tomu udělujete souhlas. [Další informace.](#)



SPASTE TO

### **Měli jste docela svérázný přístup ke shánění suroviny, objížděli jste místní zemědělce...**

V čem je to pro vás svérázný? Mně přijde svérázný, a to jsem dost jemný, ten způsob, který se tu považuje za standard. To, co děláme my, mi přijde naprosto normální. Od farmářů jsme odebírali dřív už k sobě domů, přece nebudeme děti krmit chemickým hnusem. Tím neříkám, že jsme nějakí bio fanatici, ale když je na výběr, volím kvalitu a nepřemýšlím nad tím. Nejde mi o nějaká razítka, někteří si třeba bio certifikát nemohou dovolit, spíš řeším, že ti výrobci dělají věci tak, jak je to v pořádku. Přijde mi to přirozené, chtít lokální a kvalitní věci, nechci v zimě nedozrálé jahody s náběhem na plíseň.

### RESTAURÁTOŘI ČESKÉ GASTRONOMIE



Ve svém Pražském kulinářském institutu učí **Roman Vaněk**, jak dobře a poctivě vařit. V pořadech *Peklo na talíři* a *Jídlo s.r.o.* jde zase po krku pochybným „šmakuládám“ v regálech supermarketů a přibližuje divákům výrobu základních potravin, píše kuchařky. A v hlavě to má srovnané.

### **Daňčí na kančím už neletí**

Zakládala časopis *Apetit*, resuscitovala trhy s lokální zemědělskou produkcí, vydávala kuchařky a teď už skoro rok vede bistro Sisters, kam se chodí na nejlepší chlebičky v Praze. **Hana Michopulu**.

### **Geniální chlebičky sestry Michopulu**

### **Dobře, když skončí restaurace, co fungují švarc**

**Bára Rektorová**. Její společnost Sushiqueen vyrábí sushi, připravuje catering na nejrůznější akce, pořádá kurzy přípravy sushi pro jednotlivce, větší společnosti i profesionální kuchaře. A taky radí majitelům a provozovatelům restaurací. Například aby nevěřili tomu, že zákazník má vždycky pravdu.

### **Dobře vařit není těžké, těžké je kvalitu prodat**

Při poskytování služeb nám pomáhají soubory cookie. Používáním našich služeb nám k tomu udělujete souhlas. [Další informace.](#)

Kuchařem se vyučil v Ambassadoru, pracoval ve vyhlášených pražských restauracích, zkušenosti sbíral na stážích v michelinských restauracích Hangar 7 a Tim Raue. Vařil v přední švýcarské restauraci Häberlis Schützenhaus. Deset let byl šéfkuchařem podniku Le Terroir. A nyní je tu **Jan Punčochář** se svým vlastním Grand Cru Restaurantem & Barem.

## Hosta musíte hýčkat

### Kuchařské učňáky? Bída

**No, ale on to byl svérázný přístup i pro ty zemědělce, museli jste je na začátku přesvědčovat, aby vám dodávali zboží.**

Nejen přesvědčovat, doslova lámat. To bylo dost hrozný, my jim nabízeli trvalý odbyt a oni neměli zájem. Žili v jakési bublině, že se jim nedalo ani pořádně dovolat, byli furt na poli, tak jsme tam jezdili osobně. Když už telefon vzali, nevěděli, co vlastně ve skladu mají. Když jsme o něco měli zájem, museli jsme si sami dojet, protože měli přístup ve stylu: „no já do Brna pojedou zítra, nebo možná až za týden, těžko říct“. Sem tam něco prodali na farmářském trhu a asi jim to stačilo.

### Přesvědčili jste všechny?

Nakonec ano. Ale řeknu vám, že jsem u toho několikrát málem přišel o nervy a už jsem skoro volal obchodákovi do Makra, které mi mohlo zavážet dvakrát denně. Nicméně jsem nechtěl podrazit ten koncept, co jsme si vymysleli. Pomohlo, že zrovna ten rok na trzích farmáři prodali poměrně málo a my se jim najednou hodili. Naučili jsme je sem pak pravidelně jezdit, ukázali jsme jim farmářské obchody typu Sklizeno, kam se naučili dodávat, dneska už mají nabídku na webu. A dokonce se i domlouváme, co bychom rádi, třeba víc druhů rajčat, rohlíčkové brambory, topinambury. Ať nepěstují furt dokola jen jedny brambory a cibuli.

### Kdo vám dneska dodává suroviny?

Zeleninu bereme od Komendů. Oni jsou přesně ten případ bez biocertifikátu, protože by se jim ty poplatky za něj nevyplatily, ale parametry bio splňují. Jablečné a hruškové mošty máme od Jiřího Kargerera nebo z **Hostětína**. Čím dál víc se zaměřujeme na autentická vína, zaujal nás třeba **Zdeněk Vykoukal**, **OtaŠevčík**, **Milan Nestarec**, zvažujeme další.

### Proč autentická vína?

No, to je právě ono. Když je ochutnáte, už nemůžete jinak. Jdou dál, než producenti v biokvalitě, kteří hlídají parametry pro pěstování a to, aby nezaneřádili krajinu. Autentičtí vinaři myslí i na dobu po sklizni, následné zpracování suroviny rezonuje s prací předků, nepřidávají žádné kvasinky, taniny, enzymy, nebo jiná aditiva, jen naprosté minimum síry. Kvašení bílých vín a následně zrání vín u autentických vinařů probíhá v dřevěných sudech, u červených probíhá kvašení v otevřených kádích. Zrání vína u autentických vinařů je živelný, těžko ovlivnitelný proces. Takového vína pak můžete vypít spoustu a nebude vám špatně.

### Úplně všechno ale asi není možné sehnat bio a lokální, ne?

Samozřejmě jsme omezení i nabídkou, protože něco prostě není dostupné. Co nejde, holt nahradíme z normálního obchodu, jak říkám, nejsme fanatici. Ale třeba mě mrzí bylinky, to bych rád ještě naše

Při poskytování služeb nám pomáhají soubory cookie. Používáním našich služeb nám k tomu udělujete souhlas.  
[Další informace.](#)

## PRAŽÁKŮM JE HEJ...

**... mají čerstvou bylinu**

Není to ovšem rozmarýna, která vyrostla přímo na pražském mostě. Jsou to bylinky, které kousek za Prahou v divoce zarostlých sklenících pěstuje kluk, který dal jednoho dne výpověď v inženýringové firmě s vizí, že bude nejlepší, Bentley mezi bylinkami. „Jedlou bižuterií“ od Víta Janouše teď zdobí své krmě šéfkuchaři nejlepších pražských restaurací.

**Michelinský bylinkář****Výrazný byl také design Bistra Franz, dostali jste se s ním do mnoha časopisů...**

Rozhodli jsme se pro architekta a grafika Martina Hrdinu, který v Brně od té doby navrhoval ještě spoustu dalších podniků. Dostal zadání vytvořit podnik, kde se lidi budou cítit jako doma a kam se budou vracet.

**Což je, nezlobte se, hrozně obecná věta a vlastně by to tak asi chtěl majitel jakéhokoliv podniku.**

Pro nás je to zadání jednoznačné. Všechno musí hrát dohromady a vytvářet jedinečný celek. To kouzlo je ve vzájemném přijetí. Cítíte se tu dobře. Musí se dobře cítit i personál a pak se chová pěkně k lidem. Franz má pět let a víc než tři čtvrtě zákazníků jsou stálí. Takže u nás to funguje.

**Architekt Martin Hrdina tedy dostal poměrně volné zadání a důvěru. A opravte mě, pokud se pletu, ale připadá mi, že podobně to máte s kuchaři, ať už Michalem Hromasem ve Franzovi, tak s Radimem Procházkou, další už docela známou osobností, který vede kuchyni v Café Morgal. Mnoho českých restaurátérů tohle zaměstnancům nedovolí, naopak si menu píšou sami, protože přece umí s textovým editorem, tak na co designéra... A kuchařům taky diktují, co mít v menu a za kolik. Vy všem dáváte úplně volnou ruku?**

Pochopitelně. Nechci tím napadat nějaké idylické rodinné hospůdky třeba na Šumavě, ale tady jsme v Brně, moje žena má třeba velké výtvarné cítění, ale ani tak si sama netroufla na interiér bistra nebo kavárny. Svěřili jsme to architektovi. Možná to vyjde na desítky tisíc navíc, ale to je přece jen zlomek toho, kolik jsme do všeho investovali. K těm, co si architekturu plichtí sami – to máte stejné, jako když jdete po české nebo moravské krajině a vidíte ty hrůzy, co si tady lidi staví, aby ušetřili pár tisíc za odborníka, a postaví pak barabiznu za x milionů. Myslím, že to je o pokoře ke skutečným profesionálům, prostě vím, že oni to udělají líp. A k té kuchyni: radit Hromasovi nebo Procházkovi, jak věci dělat? To bychom museli být úplně pomatení. Ale nechci nikoho školit, určitě jsou i lidi, co na to sami mají a ať to tak dělají.

*V druhé části rozhovoru s Radkem Nozarem se dozvíte, jaké měl zkušenosti s jinými kuchaři a proč jsou zdejší kuchařská učiliště katastrofa. Proč mu přijde absurdní pokuta, kterou dostali od veteriny za vajíčka bez razítka. A jak málo chybělo k tomu, aby si v Brně otevřeli podnik spolu se spisovatelem Jaroslavem Rudišem.*

Úvodní fotka Bistra Franz: *Kiva*