



Na fine dining do Hlohovce

PRVOTŘÍDNÍ GASTRONOMIE BYLA U NÁS DLOUHÉ ROKY KONCENTROVANÁ V PRAZE. NAŠTĚSTÍ SE TATO DOBA MĚNÍ A SKVĚLÁ MÍSTA NAJDETE I MIMO NI. JEDNO TAKOVÉ JE V HLOHOVCI, VE VESNICI, KDE BY VYSOKOU GASTRONOMII HLEDAL MÁLOKDO. ALE JE TU.

KATEŘINA HÝLOVÁ

Kam během stále sychravějšího podzimu? V době, kdy jsme oslavili 101. výročí republiky a chystáme se slavit 30 let svobody v naší zemi, třeba do Hlohovce. Byť je tato oblast součástí Lednicko-valtického areálu pod ochranou UNESCO, pořád není tolik známá. Právě tady pomaličku zapouští své silné kořeny restaurace Essens. A stojí za to ji navštívit.

Restaurace obývá prostory klasicistního Hraničního zámku, který v dobách Rakouska-Uherska přesně rozdělával Moravu a Dolní Rakousy. Pomyslnou hranici poznáte i dnes podle potoka protékajícího pod zámečkem, jednou z pouze dvou nemovitostí v soukromém vlastnictví v celém Lednicko-valtickém areálu. Za socialismu sloužil zámeček jako ornitologická stanice a po revoluci jej zrekonstruoval tehdejší starosta, čímž ho vlastně zachránil. Nicméně přiblížit stavbu co nejvíce její původní podobě se podařilo až současnému majiteli Michalu Kovářovi. Ten se rozhodl, že si prostory zámku zaslouží něco výjimečného, a začal se rodit nápad restaurace Essens. Šéfkuchař Otto Vašák měl být původně „jen“ zástupcem šéfkuchaře, ale brzy se ukázalo, že Essens může dát mnohem víc. Svou kuchařskou kariéru začínal v Brně i v Praze, pracoval v Čestru, v La Bottega Bistrotka a asi největší zkušeností bylo téměř tříleté působení

v michelinské La Degustation Bohême Bourgeoise. „Když jsem cítil, že mě práce přestává bavit a stává se rutinou, musela nastat nějaká změna. A tehdy přišla nabídka v Hlohovci. Mohl jsem si postavit vlastní tým, který v rámci gastronomie uvažuje stejně, kde každý v něčem vyniká a vzájemně se doplňujeme. Všichni mají i velké zkušenosti z vyšších standardů gastronomie i z michelinských restaurací ve světě,“ popisuje Otto svůj tým. Navíc nad sebou mají majitele, pro kterého je celý projekt srdcovkou, jež ho baví, a který nedává kuchyni žádné hranice. A to je to nejlepší, co se kuchařskému týmu může stát, aby mohl hostům bez kompromisů nabízet to, za čím si stoprocentně stojí. A vyplácí se to.

„Vytáhnout z obvyklých surovin co nejvíc, využít všechno a nic nevyhodit,“ tak popisuje Otto hlavní myšlenku své kuchyně, a to vyžaduje nemalou kreativitu. Nečekejte žádné foie gras, lanýže nebo hovězí typu Kóbe, jde tady o lokální suroviny z malých farem a od malých dodavatelů. Spousta z nich si navíc pěstují sami ve vlastní malé zahradě nebo sbírají v okolních lesích. Menu se tvoří podle toho, co je zrovna k mání, a je tak opravdu sezonní a vy pokaždé můžete ochutnat něco jiného. Je postavené jen na degustaci o dvou, čtyřech nebo osmi chodech. Pokud máte čas a chuť

