



Fou Zoo - Nový vietor do slovenskej gastronómie

autor: Jana Ondrejka, foto: Fou Zoo

Fou Zoo znamená v starej japončine miesto, kde vzniká vietor. Tento poetický názov vyjadruje ambíciu majiteľov reštaurácie prinášať nový vietor do slovenskej gastronómie. Reštaurácia už od svojho otvorenia ašpirovala na prívlastok „najlepšia“ a pomerne rýchlo, od jej otvorenia, sa očakávania naplnili. Zdá sa teda, že poskladať mozaiku nových vôni, napísať príbehy nových chutí a skomponovať hudbu pôžitkov sa vo „Fou Zoo“ dokonalo podarilo.

Projekt reštaurácie Fou Zoo vznikol v hlavách troch, ako sa sami nazývajú - „fanúšikov jedla“, ktorí objavili čaro a podmanivú chuť Pan Asian cuisine.

Na Slovensku v tom čase existovalo niekoľko sushi barov a ázijských bistier pochybnej kvality. Budúci biznis partneri však chceli niečo iné. Na jeseň

pred 4 rokmi sa teda stretli a začali na projekte pracovať. Najskôr len cestovali po svete a hľadali inšpirácie v najlepších svetových pan-ázijských

reštauráciách. V jednej z nich sa zoznámili aj s Andrewom Lassetterom „guruom“ Pan -ázijskej kuchyne z Veľkej Británie. Práve Andrew sa stal konzultantom pri vytváraní hlavných ideí reštaurácie Fou Zoo. Budúcim majiteľom najlepšej bratislavskej reštaurácie odporučil osloviť mladého šikovného kuchára so skúsenosťami z vychytených londýnskych reštaurácií, ktorý zhodou okolností pochádzal zo Slovenska.

Po dokončení interiéru reštaurácie začala fáza postupného zaťažovania prevádzky, počas ktorej prebiehali školenia personálu, doladovanie menu a ochutnávky jedál personálom aj priateľmi.

V marci 2010 reštaurácia oficiálne spustila prevádzku a za krátku dobu od svojho otvorenia začala získavať najvyššie hodnotenia v rôznych gurmánskych rubrikách. Postupne sa stala jednou z najlepšie hodnotených reštaurácií na Slovensku. V júni tohto roku dokonca reštaurácia Fou Zoo získala v súťaži Gurmán Award titul Prémiová reštaurácia roka. Manažér reštaurácie - Lubo Blaho získal titul Manažér reštaurácie roka 2012. To všetko len dva roky po jej otvorení.

Pan Asian cuisine

Pan Asian cuisine v sebe spája vplyvy Ázijského kontinentu



Lubo Blaho
Manažér reštaurácie roka 2012



od Turecka, cez Čínu, Tichomorie až po Japonsko a kombinuje ich s európskou kuchyňou. Vo Fou Zoo preto nájdete napríklad „Modern sushi“, kde sa v jednom jedle spája japonské nigiri s tuniakom, stredomorská figa a francúzske foie gras. Pan Asian cuisine je obrovské

a nikdy nekončiace pole chutí, korenín a príbehov. Život v tomto mohutnom regióne sveta je plný farieb a života. Okrem toho sa v tejto kuchyni používajú výhradne čerstvé suroviny, ktoré sa následne veľmi šetrne spracovávajú. S pan-áziou súvisí aj koncept zdieľania. Jedlo



Šéfkuchár

Napriek svojmu mladému veku má šéfkuchár reštaurácie Fou Zoo - Michal Konrád, bohaté skúsenosti. Hneď po skončení štúdia, pracoval na Cypre a o neskôr v prvotriednych Londýnskych reštauráciách Cocoon, Kyashii a Chino Latino. Špecializuje sa na ázijskú kuchyňu. Absolvoval stáže v Dánsku, Maledívách, Srí Lanke, Japonsku a spolupracoval s osobnosťami ako Ichiro Kubota (Umu), Rene Redzepi (Noma), Mark Molnár (Zuma), Andrew Lassetter (Ignite Group), Yamada Chicara (Yamada Chicara).



sa pripravuje a podáva tak, aby ho mohli zdieľať ľudia za jedným stolom a navzájom ochutnávať.

Princípy Fou Zoo a kvalita použitých surovín

Kvalita a úroveň reštaurácie sa prejavuje nielen v jedle. Majitelia tejto bratislavskej reštaurácie to vedia a snažia sa uspokojiť svojich zákazníkov vysokou

kvalitou nie len v jedle, ale aj v servise.

Hovorí Ľubo Blaho, manažér reštaurácie Fou Zoo: „Za základné piliere fungovania našej reštaurácie považujem nekompromisnú snahu o kvalitu, ktorá sa prejavuje nielen v jedle, ale aj v prostredí, servise a komunikácii. Rovnako chceme, aby Fou Zoo bolo komplexným

zážitkom pre všetky zmysly. Ďalší pilier je inovatívnosť. Prinášame nový vietor a určujeme trendy. Na Slovensko pozývame špičkových kuchárov a našich ľudí posielame na stáže do top reštaurácií sveta. Snažíme sa, aby Fou Zoo dosiahlo svetovú úroveň.

Tretí pilier by som nazval funkčnosť. Najlepšie suroviny, šetrná príprava a jedlo vytvorené s ohľadom na obdobia v roku. Pri príprave jedla sa zaoberáme aj tým, ako jednotlivé suroviny a spôsoby prípravy účinkujú na ľudský organizmus.“

Kvalitný personál

Často krát, je to žiaľ pravé personál, ktorý zhatí aj tie najlepšie úmysly majiteľa reštaurácie. Obzvlášť na Slovensku sa kvalitných služieb dočkáme v máloktovej reštaurácii. Tam, kde „vzniká vietor“ však zákazníkom poslúžiť vedia.

L. Blaho k tomu dodáva: „Jediný spôsob, ako na Slovensku získať kvalitný personál je vychovať si ho. Jadro nášho tímu tvoria ľudia so skúsenosťami zo zahraničia. Títo pomáhajú pri výchove a vzdelávaní svojich kolegov. Základom je systém práce a manuály pre jednotlivé činnosti. Ďalej motivačný systém, vďaka ktorému je personál zaangažovaný do hospodárskeho výsledku reštaurácie. Okrem finančnej motivácie funguje aj motivácia vzdelávania. Personál samozrejme

pozná a ochutnal jedlá z nášho menu. Umožňujeme tiež našim zamestnancom zúčastniť sa na školeniach a stážach súvisiacich s pan-ázijskou kuchyňou a to u nás aj v zahraničí.“

Interiér reštaurácie

Majitelia reštaurácie svoj zmysel pre perfekcionizmus nezapreli ani pri zariaďovaní interiéru. Autorom je české štúdio Ateliér SAD. Zámer bol okrem iného oddeliť reštauráciu od okolitého prostredia Petržalky. Host sa po vstupe do vnútra ocitne v inom svete. Interiér hlavnej časti je formovaný dvoma veľkými hladkými balvanmi, ktoré tvoria bar a priestor na prípravu sushi. Pocit japonskej kamennej záhrady dotvára čierna podlaha s efektom čiar a sústredných kruhov. Veľká časť zariadenia a nábytku, ako napríklad betónové stoly s masívnymi drevenými nohami, bola vytvorená špeciálne na mieru.

Reštaurácia Fou Zoo je príkladom, že aj projekty s odvážnym predsavzatím môžu mať veľký úspech. Nekompromisne vysoké nároky na kvalitu použitých surovín a kompetentný personál potešia aj náročných konzumentov, ktorí mali doposiaľ pocit, že za kvalitnou gastronómiou je nevyhnutné vycestovať.

Zdroj: Fou Zoo

Vyberáme z menu:

Predjedlo: Tradičné japonské pirôžky gyoza plnené netradičnou kombináciou tých najlepších chutí. Hovädzia sviečkovica z Južnej Ameriky nakrájaná na malé kocky spolu s husacou pečenoú foie gras z Európy, dochutené tradičnou omáčkou teriyaki z Ázie.

Predjedlo: Do chrumkava opražené tigrie krevety s pastou pripravenou zo štyroch tajných prísad. (Recept, ktorý si Michal Konrád priniesol z Londýna.)

Hlavné jedlo: Treska black cod marinovaná v omáčke z bielej miso pasty. Treskovitá ryba black cod, ktorá žije v subantarktickej oblasti. Je prispôsobená na život v chladných vodách. V krvi má proteíny, ktoré jej zabráňujú zmrznúť. Čaro black cod v podaní Fou Zoo sa skrýva v dĺžke marinovania v domácej bielej paste miso, ktorá trvá niekoľko dní. Počas tejto doby rybu navyše dvakrát obrátíme, aby marináda nasiakla rovnomerne.

Hlavné jedlo: Poširovaná platýzová ryba halibut s grilovanou bielou špargľou a cviklou naloženou v japonskom octe, naparovaným bok-choy (čínska zelenina) a pyrre z tekvice hokkaido.

Dezert: Čokoládová guľa so slivkovým koláčikom, domácou zmrzlinou a horúcim prekvapením. Prekvapenie spočíva v obliatí gule hustou čokoládovou polevou. Guľa sa pomaly pred očami hosta roztápa a vo vnútri sa objaví vanilková zmrzlina.

