

Vojtěch Bažant, Pavel Bušta

Zážitky z asijského shakeru



Český barman v Singapuru

nastole

Český barman v Singapuru

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.knihynastole.cz
www.albatrosmedia.cz



Vojtěch Bažant, Pavel Bušta

Český barman v Singapuru – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2025

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Český barman v Singapuru



Zážitky z asijského shakeru

Vojtěch Bažant, Pavel Bušta

© Pavel Bušta, Vojtěch Bažant, 2025

Foto na obálce a str. 9 © David Turecký, 2025

Foto © archiv autora; Shutterstock: RomanSlavik.com, nikitich viktoriya, Jack Hong, davide bonaldo, Danny Ye, Ghamp Picture, Kadagan, DerekTeo, SeventyFour, kاندل stock, Abiyasa Adiguna, Priyadi Nugrahadi, De Visu, Leonard Zhukovsky, TY Lim, kاندل stock, DLeng, Robert Szymanski, 1000 Words, Watsamon

Tri-yasakda, SergeUWPhoto, U2M Brand, Pixel-Shot, MR. AEKALAK CHIAMCHAROEN, godongphoto, PongMoji, Igor Normann, Elena Veselova, Heinrich van Tonder, SvetlanaSF, Jeanette Virginia Goh, 365_visuals, Elvie Lins, Marzolino, Everett Collection, Dr Faulkner, RomanR, Micha7o6, Igor Normann, The Image Party, Kirill Neiezhmakov, Todamo, Brent Hofacker, ScarletMari, Vectorzz

ISBN tištěné verze 978-80-7448-471-1

ISBN e-knihy 978-80-7448-550-3 (1. zveřejnění, 2025) (epub)

ISBN e-knihy 978-80-7448-551-0 (1. zveřejnění, 2025) (mobi)

ISBN e-knihy 978-80-7448-549-7 (1. zveřejnění, 2025) (ePDF)

Obsah

01. ŽIVOT V SHAKERU	8
02. ZA HRANICE: CESTA ZE ŠKATULEK A SKOK DO NOVÉHO SVĚTA	14
Obrana před kocovinou	44
Jak se vyznat v destilátech.....	45
Staření v sudech je něco jiného, než jste si mysleli.....	46
Tequila je luxus?	47
03. PIVO PRO THORA, ŠVÁB NA STEAKU: PRVNÍ ZAMĚSTNÁNÍ A OBJEVOVÁNÍ ASIE	48
Protřepat, nemíchat?!.....	86
Skrz Martini se pozná, kdo zná	86
Boření mýtů o ledu.....	88
Jak církev omylem vytvořila skotskou whisky.....	89
04. NÁDECH... A COVID: PŘIDUŠENÝ GASTRO PRŮMYSL A STÍNOVÝ SINGAPUR	90
Proč jsou přírodní chutě lepší.....	122
Jak se mozek rozhoduje, co k sobě jde a co ne	122
Rumový masterclass v pár větách.....	124
Pravý duch vodky.....	125
Pití pro silné povahy.....	125
05. VŠECHNY CHUTĚ SVĚTA: HLEDÁNÍ ROVNOVÁHY A ALCHYMIE DRINKŮ V LÁHVI.....	126
Opilé pyramidy v Gíze.....	152
Chmel v pivu je novinka?	153
Pět věcí, které musíte vědět o whisky	154
06. OPOJNÉ DOSTAVENÍČKO S MATOU HARI: KREATIVNÍ PROCES A OPIOVÉ VÁLKY NA MENU.....	156
Barmanský slovníček – 40 základních pojmů.....	188

Život v shakeru



V družném hovoru ve vinohradském baru *Bonvivant's*, v jedenáct hodin a deset minut dopoledne, kolem roku 2025.

S Vojtou Bažantem jsem se seznámil ve druhé třídě radotínské školky. Do třídy vešel hubený pětiletý kluk, který svým vzhledem nijak nevyčníval mezi ostatními. Za pár desítek minut už však bylo veselo. Učitelky spolu vzrušeně debatovaly a jedna z nich mávala plechovou krabičkou, kterou zabavila právě Vojtovi. Ukázalo se, že první den do školky přinesl několik patron. Vystřílených, pokud si dobře pamatuju. A tak to s ním bylo vždycky – navenek nepůsobil nijak výstředně, ale uměl překvapit.

Naše životní cesty se místy křížovaly, rozcházely a jindy běžely paralelně. Vyrůstali jsme ve stejné ulici, chodili na stejnou základku, studovali jsme na Gymnáziu Jana Nerudy – Vojta chodil na francouzskou větev, já bůhvíproč na přírodovědnou. Sem tam jsme se zahlédli i na koncertech, na vysokou jsme zamířili každý jinam. Vojta začal studovat biologii a biochemii na Karlově univerzitě, po čase ale ze školy odešel. Už tehdy jsem o něm občas zaslechl, že pracuje po různých pražských barech, ale reálně jsem ho moc nepotkával.

Pak se ke mně doneslo, že se odstěhoval do Singapuru. To jsem úplně nečekal. Pokud někdo z mých bývalých spolužáků zamířil za hranice, většinou bylo jeho cílem Německo, Anglie, případně Amerika. Odvahu zaplout do zcela odlišné kultury jsem u Vojty mohl jen obdivovat. V asijském ostrovním státě nakonec strávil přes sedm let, přičemž pracoval v nejluxusnějších i punkových barech a identitu jednoho dokonce sám vytvořil.

Po řadě výjimečných pracovních zkušeností se rozhodl vrátit zpátky do Čech, kam se s ním přestěhovala i jeho asijská přítelkyně, s níž se seznámil přímo v Singapuru. Když jsem se na internetu dočetl, že míří domů, musel jsem se mu ozvat. Nápad na knihu o jeho zkušenostech mi v hlavě už chvíli probublával, Singapur pro mě ale byl velká neznámá. A tak jsem se ponořil do průzkumu, protože tento rozlohou malý, ale co do zajímavostí gigantický městský stát jsem chtěl poznat alespoň v základech, než mi o něm Vojta povypráví z osobní zkušenosti. A bylo co objevovat. Pokud toho o Městě lvů také příliš netušíte, dovolte mi, abych vám ho ve zkratce představil.

Z kdysi ospalé rybářské vesnice v jihovýchodní Asii je dnes metropole, ve které se mísí hypermoderní architektura s tradicemi. Klíčový moment ostrova leží v časech kolonialismu – roku 1819 pochopil britský diplomat sir Thomas Stamford Raffles jeho strategický potenciál a udělal z něj důležitý obchodní uzel. Koloniální éra s sebou přinesla nejen ekonomický růst, ale i příliv imigrantů z Číny, Indie a Malajsie, kteří vytvořili unikátní multikulturní mozaiku. Po druhé světové válce a krátkém spojení s Malajsií se Singapur v roce 1965 stal nezávislým státem. Tehdy začal jeho skutečný vzestup.

Singapur byl bez přírodních zdrojů, bez pitné vody a obklopovali ho geopolitičtí obři, přesto se z něj během několika dekád stal jeden z nejbohatších států světa. Co za tím stálo? Klíčem k úspěchu byla tvrdá disciplína, strategické investice a důraz na vzdělání a inovace. Státník Lee Kuan Yew intenzivně prosazoval myšlenku rovnocennosti. Rušil rasová ghetta, v bytech na sídlištích cíleně tvořil mix kultur a zavedl čtyři oficiální jazyky: angličtinu, čínštinu, malajštinu a tamilštinu.

Dnes je Singapur symbolem efektivy, od přísných zákonů zajišťujících pořádek až po perfektně fungující infrastrukturu. Není náhoda, že se město pravidelně umísťuje na špici žebříčků kvality života a ekonomické prosperity. Striktní pravidla, která mohou nám Evropanům připadat až absurdní – třeba zákaz žvýkaček, vysoké pokuty za pohazování odpadků nebo fyzické tresty –, přispívají k tomu, že Singapur zůstává jedním z nečistších a nejbezpečnějších míst na planetě. Město samotné je nebývale zelené, odpočinout si tak můžete hned v několika stovkách parků. Z rušného centra se snadno ocitnete v džungli květín, ikonické zahrady *Gardens by the Bay* o rozloze větší než sto hektarů lákají miliony návštěvníků ročně.



Merlion, oficiální maskot Singapuru, a luxusní resort *Marina Bay Sands*, gigantický komplex, ze kterého se člověku snadno zatočí hlava.

Jedním z nejzajímavějších aspektů města je neuvěřitelná hustota obyvatel. Na ploše menší než Praha žije skoro šest milionů lidí, což dělá ze Singapuru jedno z nejhustěji osídlených míst na světě. Město si s tímto problémem poradilo vertikální urbanizací. Mrakodrapy neslouží jen jako kancelářské budovy, ale i jako rezidenční čtvrti s parky na střeších, farmami a rekreačními zónami. Nejlepší příklad? Dechberoucí *Marina Bay Sands* s gigantickým bazénem na vrcholu, ke kterému se dostanete přes 57 pater. A právě v jednom z barů tohoto luxusního resortu našel Vojta svoje první zaměstnání.

Jeho cesta byla zpočátku trnitá, ale postupně vedla do čím dál zajímavějších oblastí. Během několika setkání v pražských barech a kavárnách jsme si povídali o tom, jak (ne)snadné je opustit svůj dosavadní život a vyrazit pracovat do zahraničí, o každodenním životě v Singapuru, jeho barech i restauracích, o různých podobách alkoholu, o setkání s hvězdnými šéfy i celebritami, o tom, co dělá kvalitní drink



Futuristické zahrady, ve kterých přírodou prorůstají moderní technologie.

a barový zážitek, o tvorbě menu, harmonii chutí, opiových válkách a řadě dalších témat.

Mezi jednotlivými rozhovorovými kapitolami najdete zajímavosti a tipy ze světa alkoholu, které pro vás Vojta připravil. Některé praktické, jiné historické, další prostě jen zábavné. Jsou to přesně ty historky, které Vojta servíruje u baru, když se večer láme v noc. Budou se vám hodit nejen při návštěvě různých podniků, ale i v řadě jiných situací. Doufám, že si náš rozhovor užijete minimálně stejně jako já – a že vám namíchá neopakovatelný zážitek.

Vojtovy pracovní zkušenosti v Singapuru

Adrift by David Myers, MBS, květen 2017 – únor 2018 – Head Bartender

Bread Street Kitchen by Gordon Ramsay, únor 2018 – únor 2020 – Head Bartender, později Bar Manager

Amoy Beverage Corporation, březen 2020 – červen 2021 – Bar Consultant, Director of Operations

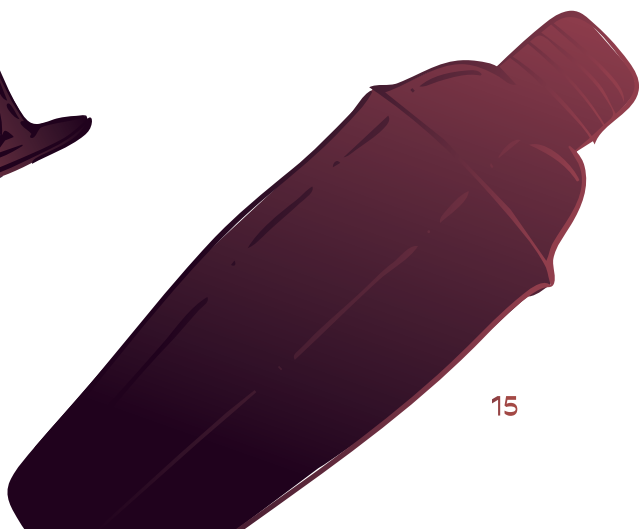
Tung Lok Millenium, srpen 2021 – únor 2023 – Group Beverage Manager

The Robertson House by The Ascott, květen 2023 – květen 2024 – Beverage Manager and Head Mixologist

Za hranice:
cesta
ze škatulek
a skok
do nového
světa

Jak málo stačí, aby se člověku život otočil o sto osmdesát stupňů? Vojta vypráví o tom, jak už v dětství zjistil, že adaptace na nový svět je snazší, než si většina lidí připouští, a že překážky jsou často jen v naší hlavě. Bez patosu popisuje, proč si myslí, že by měl každý mladý člověk na čas vycestovat za hranice. Nejen proto, aby poznal jinou kulturu, ale hlavně aby zjistil, kým doopravdy je. Mluví o tom s takovou lehkostí, že máte chuť koupit si letenku a odjet ještě dnes.

Než se Vojta dostal do Singapuru, prošel si pestrou škálou barmanských štací v Praze. Od *Krásných ztrát* přes *Groove Bar* až po *Zanzibar*, kde si poprvé vyzkoušel, jaké to je mít na starost víc než jen vlastní směnu. Následovala konzultantská pozice v dnes již proslulé holešovické *Cobře* a pak už jeho odletu nic nebránilo. Když to líčí, zní to vlastně až směšně jednoduše. A přesně o tom úvodní rozhovor je: o tom, že když skutečně chcete, stačí udělat první krok do neznáma. Možná se ocitnete úplně jinde, než jste plánovali – a možná přesně tam, kde být potřebujete. Poprvé jsme se s Vojtou sešli ve vršovickém *Flat Café* a začali jsme rovnou od jeho dětství.



Když ti bylo sedm let, odstěhoval ses s rodinou na čtyři roky do Belgie. Jak k tomu tehdy došlo?

Táta získal pozici vedoucího Českého centra v Bruselu, což byla taková diplomaticko-kulturní role. Logicky jsme se tam vydali s ním.

Měl tenhle zážitek z dětství vliv na to, že ses v dospělosti rozhodl hodit svůj dosavadní život za hlavu a zamířit do zahraničí?

Stoprocentně. Rodiče mě chtěli dát na evropskou školu, kde se vyučovalo v angličtině, ale bylo po uzávěrkách, tak jsem skončil na úplně normální belgický základce. Do té doby jsem francouzsky neuměl skoro nic. Po jednom roce už jsem mluvil plynně. Zjistil jsem, že dokážu vystoupit ze své komfortní zóny a zapadnout do cizího prostředí. To ovlivní člověka hodně, obzvlášť když to pozná tak brzo.

Děti se dovedou rychle přizpůsobit...

Dokážou to i dospělí, ale musí mít tu správnou motivaci. I starší mozek se umí učit rychle, když nemá na výběr. Kdyby tě hodili někam do Asie, kde všichni mluví jen čínsky, za tři čtvrtě roku mluvíš taky, stejně jako to dítě. Když nemáš na výběr a Google Translate v kapse, musí to tak zákonitě dopadnout.

Moje maličkost kdesi v Belgii na přelomu tisíciletí, název podniku je jistě náhoda, nikoli rodičovská zlomyslnost.



Lidi ale mají strach mluvit cizím jazykem, když ho neovládají perfektně.

Brzo zjistíš, že nikomu nevadí, když nemluvíš dokonale. Taky je ti fuk, když cizinec mluví lámanou češtinou a dělá chyby. Hlavní je poznat na vlastní kůži, že můžeš žít někde jinde. Zní to sice banálně, ale pro hodně lidí to je abstraktní představa obestavená vlastním pohodlím a strachem z neznáma. Jedenácti lidem z deseti bych doporučil, aby na delší čas někam vypadli.

Kdy je na to nejlepší doba?

Někdy mezi osmnácti a dvaceti, když se z tebe stává hotovej člověk. Záliby se ti mění, ale kamarádi a blízcí tě zaškatulkují do nějaký role. Tohle je Honza a nosí svetry, ne mikiny. Tohle je Petr, co hraje fotbal a poslouchá tuhle hudbu. A u mě to bylo takhle – Vojta vždycky dost chlastá, na to je spoleh. Jde se na pivo? Jasný. Utéct před desátou? To by nebyl on. Vojta vždycky vydrží.

Takový škatulce se buď podvolíš, nebo ti začne být těsná.

Dokud se pohybuješ v jejích hranicích, ostatním se to líbí. Takhle tě znají, takhle jsou s tebou kamarádi. Ale když se začneš měnit a zkoušíš novy věci, ti lidi – aniž by to třeba mysleli zle – tě všelijak cpou zpátky.

Jsi jedním z orientačních bodů v jejich životě.

Protože takový jsme prostě všichni. Kdybys šel s kámošema na kafe a najednou sis vzal kšiltovku, tak ti řeknou...

... že jsem se zbláznil?

No jasně. Může to znít jako blbost, ale i takový komentáře tě posouvají zpátky ve vývoji. Ale když se třeba mezi dvaceti a třiceti odstěhuješ do zahraničí za práci, najednou se ocitneš někde, kde pro tebe nikdo žádnou škatulku nemá. I kdybys na sobě ze dne na den změnil úplně všechno, nikdo to nepozná. Je to bezkonkurenční reset. Dostaneš se do momentu, kdy si začneš doopravdy vybírat, co je pro tebe důležitý, co chceš a nechceš. Poprvé máš možnost najít sám sebe, libovolně a svobodně.

Když ses vydal za prací do Singapuru, měl jsi pocit, že ten reset potřebuješ?

Asi jo. Věděl jsem, že tam budou jiný životní podmínky, ale ani ve snu by mě nenapadlo, jakej dopad to na mě bude mít.

Doted' jsi nepil alkohol, ale právě sis objednal pivo. Nejdřív jsem myslel, že nepiješ programově.

Piju jen příležitostně. Moc si práci domů nenosím.

Být svým nejlepším zákazníkem nefunguje?

Zkoušel jsem to roky, neklapalo to. Což je jedna z věcí ohledně přestěhování do Singapuru – myslím, že kdybych zůstal v Praze, tak piju do aleluja. Společnost ani kamarádi v Asii mě do toho nenutili a nikdo se na mě nekoukal úkosem, když jsem řekl, že nechci. Najednou to nebyl problém.

Když se ocitneš v jiné zemi, vystoupí ten náš národní alkoholismus pěkně v barvách.

To je těžký téma. Česká republika má s alkoholem problém. Není to samozřejmě dvoudimenzionální, ale jako jeden z těch hlavních pilířů vidím jeho dostupnost. Tři petky braníka denně si tu může dovolit kdokoli. Než jsem odjel do Singapuru, mohl jsem si každý den po práci zajít do dobrý hospody v Praze a dát si čtyři piva za svou hodinovou mzdu. Tehdy stálo jedno asi třicet korun.

S přáteli Lucasem a Debbie, *Skinny's Lounge*, 2017



Kdežto v Singapuru...

... každý jedno pivo stálo hodinu práce.

A to už si rozmyslíš.

Půjdeš po práci na tři nebo na pět? Jestli si chceš vynulovat svůj pracovní den, tak můžeš. V supermarketu si to samozřejmě koupíš levnějc, ale i tam ta plechovka piva stála oproti Česku podstatně víc. Pak jsem si uvědomil, že když spíš začnu šetřit a jednou se sem vrátím...

Kolik za to bude piva!

Nebo čehokoli jinýho. Tak jsem pití dost zásadně omezil.

Co byl tvůj hlavní impulz pro kariéru v gastru? Někdo chce být odjakživa hercem, popelářem, doktorem. Chtěl se malej Vojta stát barmanem?

To fakt ne. Přišlo to tak, že jsem kolem sedmnácti dělal brigádu pro pořadatele akcí na Praze 1. Chlápek, co to organizoval, měl syna provozního v jednom podniku, a tak jsem se ocitnul na place v *Krásných ztrátách* v Náprstkově ulici. Dneska by se tomu říkalo café bar – přes den literární kavárna, večer se tam pilo pivo a panáky.

Sarcasm alert: takovejch míst v Praze moc není.

Haha, to teda ne, vážně raritka!

Takže jsi prostě potřeboval peníze a čistě náhodou jsi skončil za barem.

Jo. Ale bylo zajímavý, že mi to vydrželo a vlastně mě to strašně bavilo. Když jsem odmaturoval a nastoupil na vysokou, tak jsem pořád pracoval se stejnou partou lidí, kteří dělali bar na *Lodi Tajemství bratří Formanů*. Nebo provozovali *Café Nona* na Nové scéně Národního divadla, kde jsem taky rok a půl pracoval. Nějaká zvlášť velká kariéra se v tom dělat nedala, ale byla tam dobrá společnost.

Jak to šlo dohromady se studiem na vejšce?

Studoval jsem na Karlovce obor molekulární biologie a biochemie organismů. Jenže po dni v laborce jsem se vždycky těšil, až se večer vrhnu do toho barovýho ruchu. Věř, nebo ne, ale ta práce v kavárně byla větší výzva než cokoli, co jsem tehdy dělal ve škole.

V jakým smyslu?

Problémy v podniku neměly jasné řešení. Musel jsi nonstop improvizovat. Práce v pohostinství je vlastně neuvěřitelně složitá, protože kombinuje nespočet systémů do jednoho celku, je to jeden velký bordel. Málokdo má přehled natolik, aby si v tom dokázal udělat fungující systém. Všichni se v tom pohybují víceméně intuitivně, i když dneska už se to trochu mění.

Škola ti nepřipadala jako výzva?

I přes jistou náročnost tam bylo všechno hrozně jednoduchý, protože ta molekulárka jako exaktní věda má jasné řešení. Sedni, nabichluj se půl učebnice, přijdi na zkoušku, napiš, okecej. Možná je to stereotyp, ale spousta mužů má potřebu poprat se s nějakou výzvou, utkat se s problémem, nacházet nové řešení.

A to byl i tvůj případ.

Mě studium nebavilo, protože se odehrávalo strašně nalinkovaně. Ono by se to časem určitě změnilo, ale tehdy mě to prostě nenaplnovalo. A přijít večer do chaosu kavárny, kde jsem navíc musel být nějakým způsobem sociální, pro mě byla výzva. Nejsem přirozeně extrovert, spíš tak napůl.

To je zajímavý, že to říkáš. Vždycky mi přišlo, že umíš snadno navazovat kontakt, lidi tě mají rádi...

Přesto mám dodnes jasno, pokud si mám vybrat mezi tím, jestli budu týden doma koukat na filmy, nebo týden v kuse na party. První možnost vítězí na celý čáře.

V tom případě je pro tebe práce za barem skutečně výzva.

Permanentní kontakt s lidma, navíc často ve stresových situacích.

Přesně. A to dělá tu práci strašně zajímavou, protože každého zákazník vyžaduje jiný přístup.

Kudy vedla tvá cesta dál? Vybavuju si, že jsi byl nějakou dobu v Café Standard...

Jo, jeden den.

No... to je taky nějaká doba.

Byla to vlastně jediná práce v mém životě, odkud mě regulérně vyhodili. V podstatě šlo o to, že jsem na první směnu nedopatřením zůstal sám. Vůbec jsem netušil, kde co je, a když po mně jedna velmi

vzteklá štamgastka vytrvale chtěla panini, ztratil jsem nervy a poslal jsem ji do mekáče. Napsala pak dvoustránkový mail majiteli a ten mi ještě ten den naservíroval vyhazov. Bylo tam i nějaký osobní pnutí, což moji pozici rozhodně nijak nevylepšilo.

Od kaváren k čistokrevným barům tě přivedlo co?

Narazil jsem na koktejlovou knížku a dost mě to chytlo.

Na barmanství neexistují žádné školy, instituce nebo certifikáty, učíš se to hlavně jako řemeslo od mistra. Nějaký kurzy sice najdeš, ale jsou neuvěřitelně povrchní a mají spíš zážitkovou povahu. Když jsem později už pracoval v jednom pražském baru a měli jsem s kolegama před sebou tři desítky CV, tak ty s barovým kurzem šly rovnou ze stolu. Bylo jasné, že kdokoli si něco takového napíše do CVčka, tu práci nikdy pořádně nedělal. Možná je to trochu přehnaný, ale fakt jsme na to tehdy koukali takhle.

Gastroškola tě nepošle správným směrem?

Ne. Mají tam sice osnovy týkající se nápojů, ale většinou jsou tak strašně zastaralý a irelevantní, že nedávají smysl.

Co byla tvoje první skutečná barmanská práce?

Groove Bar, kde jsem dělal přes dva roky. A byl to záhul. Když jsem tam skončil, odjel jsem s tehdejší přítelkyní do Nikaraguy a po měsíci v tomhle tropickém ráji jsem měl pořád kruhy pod očima.

Tempo tam bylo vražedný?

No jo, spousta práce, návštěvnický konflikty a excesy na denním menu. Pořád nějaká party, celebrita sem, celebrita tam.

Kdo ti utkvěl?

Nejsilnější vzpomínku mám na Jamese Colea. Ten na svoje narozeniny seděl celý večer vedle své matky a vypil 16 dvojitého extra pálivého *Bloody Mary*. Dělal jsem je sám, takže vím, kolik do toho šlo vodky a tabasca, a doteď absolutně nechápu, jak je možné, že to lidské tělo dokáže pojmout.

Nabízí se otázka, co mu na to maminka řekla.

To byla úplně absurdní situace. Kolem proudily rozvášněné fanynky českého hip hopu, ale James Cole tam s ní jen tak seděl u stolu a neúnavně lil.



Sekání ledu nesprávným způsobem, Zanzibar, Praha, 2016

Kam dál jsi v Praze po téhle štaci zamířil?

Do Zanzibaru, kam mě najali jako šéfbarmana.

Osvětli mi trochu historii tohoto baru.

Zanzibar bylo velký jméno, který existovalo u Karlova mostu už od devadesátek. Byl kousíček od dnešního *Blue Lightu*, vlastně takový chlastací centrum Prahy. Původní Zanzibar zavřel kvůli nějakým potížím s vlastníkem domu. Majitelé se na to chtěli vykašlat a tehdy od nich šéfbarmán Martin Lukavský koupil značku. Pár let trvalo, než sehnal investory, což byli dva IT chlapíci, kteří měli jednu z prvních českých firem na 3D tiskárny. Ti nakonec zafinancovali otevření podniku na I. P. Pavlova v takovém sklepním prostoru. Když mě najali, byla tam v podstatě jen hrubá stavba.

Byl to punk?

Všichni včetně vedoucího jsme tehdy byli docela alkoholici, takže to podle toho vypadalo. Ale mělo to i nějaký super momenty. V zimě,

když nasněžilo, jsme vzali polystyrenový přepravky a jezdili jsme je plnit sněhem na parkoviště nad Muzeem. Udělali jsme z toho ledový bloky a postavili jsme z nich regulérní venkovní bar ještě předtím, než jsme otevřeli. Dali jsme tam kasu, veškerý nástroje... kolemjdoucím jsme dělali zadarmo drinky a rozlívali panáky na improvizovaném baru jako guerilla marketing.

Z nouze ctnost.

Všichni jsme byli frustrovaní z toho, že bar ještě nestojí, zároveň to byla dobrá sranda. Po otevření jsme ale relativně rychle našli velmi solidní klientelu. Chodila k nám spousta zajímavějších lidí, ať už ze showbusinessu, nebo z businessu. Kdybych měl vypíchnout jednoho člověka, na kterýho mám nejlepší vzpomínky, byl by to asi režisér Biser Arichtev. Strašně slušnej, věděl co a jak pít, vždycky s ním byla skvělá konverzace. Neuvěřitelně kreativní a inteligentní člověk.

Bereš Zanzibar jako přelomovej moment ve své barmanský kariéře?

Byla to moje první práce, kde jsem doopravdy dostal na starost nejen tvorbu drinků, ale celkově atmosféry a směřování podniku. Mám na to dost hořkosladký vzpomínky. Byly tam velký ambice, ale nakonec to ztroskotalo na prachobyčejný lenosti a neorganizovanosti týmu. Zároveň na tom určitě mám taky svůj podíl viny. Kdybych věděl a uměl to, co teď, asi bych to dokázal vzít za jinej konec a líp to zorganizovat. Co se ale týče atmosféry a pohostinnosti, šli jsme správným směrem. Ty drinky jsou vlastně třetířadý oproti dalším věcem jako osvětlení, vůně, hudba... Nejdůležitější je, jak se návštěvník v prostoru cítí.

To laika na první dobrou nenapadne. Nahrává to teorii, že barman je svého druhu terapeut.

Barmanství od člověka vyžaduje, aby byl málem až renesanční osobnost. Jsi něco mezi knězem, psychologem, řemeslníkem a bavičem. Na základní úrovni musíš ovládat spoustu věcí. A to se bavíme přímo jenom o práci barmana. Když to zasadíš do kontextu provozu celého podniku, je těch variabilních parametrů neskutečně moc. Jsou lidi na týhle planetě, kteří toho v tomhle smyslu pochopili hodně. Například Danny Meyer, od něhož bych každému doporučil přečíst si *Setting the Table*. To je ve svém žánru asi nejlepší knížka, co jsem kdy četl.

Z tvýho vyprávění mám zatím pocit, že strašně záleží na tom, na koho v oboru narazíš – buď ti to absolutně zhnusí, nebo tě nakopne. Můžeš říct, že jsi měl na kolektiv kolem sebe štěstí?

Je to tak, jak říkáš. Kdybych šel dneska na pohovor a dostal otázku, na co jsem ve své kariéře nejpyšnější, jednoznačně bych zmínil svou spolupráci s *Cobrou* na Miladě Horákové. Na začátku jsem jim pomáhal jako konzultant, dělal jsem pro tým pár tréninků. Lidí, co tam pracovali, byli mladí, ale celkově jim to bylo trochu šumák. Chodili si to tam odpracovat jako většina osob na týchle planetě a mně se nějakým způsobem podařilo jim předat to nadšení, na kterým postavili tu úžasnou a dnes veleznamou *Cobru*. No a potom už mi nic nebránilo v tom, abych frknul do světa.

Seznámení s Asií, Srí Lanka, 2012



Proč sis vybral právě Singapur?

Po *Zanzibaru* jsem byl zklamanej. Chtěl jsem věci dělat dobře, měl jsem představu, kam až bych se chtěl dostat a jak by to mělo vypadat. Pražská scéna tehdy byla sice relativně bohatá, ale zároveň už trochu zaseklá. Přišlo mi, že je tady málo lidí, od kterých bych se chtěl nebo mohl něco učit – většinou jedno z toho chybělo. A do toho přišel osobní rozchod po mnoha letech, tak jsem si říkal, že je dobře čas zmizet. Singapur byl jednou ze tří Mekk koktejlů, tehdy k němu patřily ještě Londýn a New York. Londýn mi přišel moc blízko. Navíc špatný počasí, špatný jídlo... a vlastně trochu nuda. Amerika mě nikdy nějak zvlášť nelákala, zároveň jsem věděl, že dostat se tam je děsně těžký. Ne že by to se Singapurem bylo nějak jednodušší, ale přišlo mi to zajímavější.

Takže neznámo, dobrodružství.

Singapur platil za nejmladší trh s největším progresivním dražvem. Zároveň tam bylo hodně Čechů a Slováků. Už jednou, někdy v devatenácti, jsem v Asii byl, na Srí Lance. Strávil jsem tam měsíc a strašně mě to bavilo. Tak jsem si vzal do hlavy, že to udělám. A protože jsem, jak jsem, věděl jsem, že existuje jedinej způsob, jak se k tomu donutit: začít o tom mluvit. V ten moment o tom budou všichni vědět a já bych potom byl za blba, kdybych nejel.

Měl jsi záložní plán, kdybys zaměstnání nesehnal? Nebo představa, že se vrátíš s nepořízenou, byla tak silná, že sis možnost selhání nepřipouštěl?

Spíš ta druhá možnost. Věděl jsem, že jsem se dobře připravil a mám co nabídnout. Možnost, že to nevyjde, tam byla, plán B jsem ale v podstatě neměl. Takhle, záložní plán byl vrátit se zpátky se zkušeností z velmi drahé dovolené.

Angažmá v *Cobře* bylo dočasné, takže jsi mohl vyrazit.

Věděli tam, že dřív nebo později poletím. Tak jsem se na to začal připravovat. 22. února 2017 jsem vyrazil. Půjčil jsem si sto tisíc od ségry, něco jsem měl našetřený.

Sto tisíc? Pokud si to dobře pamatuju, je o několik let mladší, to jí bylo tak devatenáct.

Měla stavebko. Moje padlo na opravu našeho baráku v Radotíně, ale ona k tomu svému měla přístup. Zrovna to na nic nepotřebovala.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Český barman v Singapuru.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.