

Harmonie duše i těla na Vysočině



Chcete na chvíli zpomalit, odložit mobil i notebook a pustit z hlavy všechny starosti? Kdo by nechtěl! Zhluboka se nadechněte a vychutnejte si vše, co vám oáza klidu a pohody, RESORT SVATÁ KATEŘINA, nabízí. Nachází se na jedinečném místě uprostřed nedotčené přírody na Vysočině. Harmonii zdejšího prostředí umocňuje nejčistší vzduch v České republice a kateřinský pramen s blahodárnými účinky na lidské zdraví.

Svatá Kateřina vyniká unikátním konceptem ájurvédy v srdci Evropy. V roce 2019 byl slavnostně otevřen Ájurvédský pavilon s velkoryse pojatými prostory pro terapie a wellness & spa. Pavilon je postaven na kamenných pylonech, z nichž každý se tesal na míru a v souladu s ájurvédskými zásadami se vlastně vznášejí nad zemí. Okolí citlivě doplňuje meditační zahrada s vodopádem a sochami hinduistických bohů. V létě zahrada nádherně kvete, na podzim září barvami, v zimě je romanticky zasněžená. K naprostému klidu a příjemnému přírodnímu prostředí přispívá i koncept resortu bez aut. Návštěvníci se do resortu dostanou pouze kateřinským shuttle busem a vůz zanechávají na parkovišti

v nedalekých Počátkách. Pro zachování jedinečně čistého ovzduší se používají výhradně elektromobily.

V nabídce Svaté Kateřiny najdete tematické wellness, jógové, ájurvédské i romantické pobyty. Můžete zde upravit svou tělesnou hmotnost, absolvovat některý z ájurvédských programů nebo jen užívat sladké nicnedělání, dolce far niente. Na své si tu přijde každý.

Vedle již zmíněných ájurvédských terapií, si můžete užít různorodé lekce jógy, masáže, relaxaci ve wellness, ale také možnosti odpočívat aktivně. Oblíbený je například nordic walking, jízda na koni a golf na cvičné louce. Ubytovat se lze v 79 pokojích a apartmánech, případně v romantické chatičce v lese v naprostém soukromí.

Jaký by však byl odpočinek bez dobrého jídla?

Místní gastronomie je pozoruhodná hned z několika důvodů. Vaří se z čerstvých surovin, maso pochází z lokálních pastvin, bylinky jsou z vlastní zahrádky. S láskou a domácí péčí se tu snaží o zakomponování co nejvíce místních sezónních produktů.

Kuchaři dbají i na výživové hodnoty jídel: u každého pokrmu naleznete kromě kalorických hodnot i alergické intolerance. Pokud držíte v rámci jedinečného pobytu metabolic balance dietu, lze využít také možnost sestavit si vlastní jídelníček v souladu s výživovými doporučeními. Dokonalý požitek ze skvělého jídla doplňuje vinné párování místním someliérem.

Vynikající kuchyně uprostřed panenské přírody

Restaurace „Voda“ vás ohromí jedinečným menu dovedeným k naprosté dokonalosti. Z nabídky si vybere opravdu každý. Na své si přijdou milovníci italských specialit, ryb, steaků i vegetariáni. A co teprve čokoládový fondant jako sladká tečka! Vše je perfektně dochucené, a tak si s láskou vychutnáte každé sousto. Šéfkuchařem restaurace je od roku 2020 Adrian Peka. Rodák z předhůří Albánských Alp se po střední škole rozhodl odejít do světa „na zkušenou“. Učaroval mu svět středomořské a posléze i středoevropské gastronomie. Prošel mnoha podniky včetně michelinských v Itálii, Rakousku a Německu, aby nakonec zakotvil v Čechách. V resortu Svata Kateřina připravuje různorodé menu založené jak na italské, francouzské či balkánské, tak i na indické a české kuchyni. Může tu zúročit své dosavadní letité zkušenosti z gastronomie, fine diningu a konceptu slow food, ale nalezl zde i širší pole působnosti pro vlastní kreativitu. „Soustředím se stále především na středomořskou kuchyni, jejímž jádrem je Itálie a Francie, ale přidávám také to nejlepší z Balkánu – snažím se o fúzi těchto dvou rozdílných jídelních kultur, která je chutná, zdravá a lehce stravitelná. Děláme samozřejmě i českou tradiční kuchyni v poctivé, ale zároveň jemně odlehčenější verzi,“ vysvětluje Adrian.

Také se vám už sbíhají sliny? V tom případě nechte hýčkat svoji duši, tělo i chuťové pohárky uprostřed lesů právě tady, ve Svaté Kateřině.



O chod celého úseku gastronomie se stará Food & Beverage manager David Zempler.

Se svými rodiči od dětství cestoval po celém světě. A tak měl možnost ještě v útlém věku vyměnit dětské klasiky jako řízek s bramborovou kaší nebo špagety se sýrem za

netradiční lokální speciality. V Tanzánii ochutnal maso z antilop, pakoňů nebo krokodýlů. V Peru třeba steak z alpaky. Mezi své další velké zážitky řadí návštěvu rybního trhu v Tokiu nebo pastrami z proslulého Katz's Deli v New Yorku. A to vše, plus svou zálibu ve vaření, pak zúročil později. Dnes řídí gastronomický sektor a snaží se zajistit hostům ty nejlepší kulinářské zážitky. Nutno podotknout, že se mu to daří.

■ Kdy jsi v sobě objevil lásku ke gastronomii. Víš, že dospívání jsi prožil, tak jako většina z nás, na hamburgerech a pizze. Tak kde se to zlomilo?

Opravdová láska ke gastronomii se ve mně asi nejvíce probudila v době, kdy jsem během studia střední školy začal brigádničit v kuchyních. Největší školou bylo určitě léto v Kampa Parku, kde jsem poprvé pochopil, jak se chovat k surovinám, které vyžadují čas a pozornost, jak z nich dostat maximum, aniž by ztratily svůj

charakter. Pokud jde o jídla, na kterých jsem do jisté míry vyrostl, bych ani neřekl, že se to někde zlomilo. Burgery i pizza budou mít asi vždy místo v mém srdci, změnila se spíše má chuť zkoušet ne úplně tradiční pojetí těchto pokrmů – zejména u burgerů, u kterých k tomu nepochybně přispěl i rozvoj pražské burgerové scény.

❗ Ve vaší restauraci připravujete několik druhů gastronomie. Která z nich vyžaduje největší péči?

Každá je náročná z trochu jiného hlediska. U té italské jde obecně o respekt k tradici, k jednotlivým surovinám a samozřejmě o kvalitu všech surovin použitých při přípravě. Co se týče pokrmů z té řekněme české kategorie, tak náročnost spočívá zejména ve zhodnocení produktů, které vyžadují delší přípravu, plánování a předpokladu spotřeby. Asijská a ájurvédská kuchyně jsou v poslední době komplikovaná disciplína z hlediska dostupnosti autentických surovin a koření. Častým problémem je také zajištění kvalifikované a zkušené pracovní síly v tomto druhu gastronomie.

❗ Jak často měníte menu a podle čeho se rozhodujete?

Menu měníme zpravidla čtyřikrát ročně, podle aktuální sezóny. Běžně ale děláme změny v jednotlivých pokrmech na základě kvality a dostupnosti produktů v daném ročním období. Každý týden vytváříme víkendové menu, kde využíváme suroviny, které jsou aktuálně na vrcholu a zároveň zde máme prostor pro experimentování s pokrmy, které se později můžou dostat na jídelní lístek. Při tvorbě menu pochopitelně zohledňujeme i preference klientů, letní nabídka je zpravidla lehčí než ta zimní.

❗ Co je ve vaší nabídce „stálicí“? Co vašim hostům nejvíce chutná?

Pokud bychom se měli řídit čísly, tak hostům nejvíce chutná náš vývar z hovězích žeber, který je jedinou stálou polévkou na našem menu, každý den je pak doplněn ještě o jednu denní polévku. Náš čokoládový fondant je dalším z bestsellerů, a proto si také drží své místo na menu už více než čtyři roky. Velmi populární je naše domácí pasta, například gnocchi nebo ravioli, jejichž variace měníme podle sezóny. Nelze opomenout jeden z nejprodávanějších pokrmů letošního léta – millefoglie z červené řepy s karamelizovanou cibulkou a fetou. Stálicemi asi vždy budou pokrmy jako steak z hovězí svíčkové s pepřovou omáčkou, konfitované kachní stehno, tradiční indické butter chicken nebo svíčková s karlovarským knedlíkem, ve které nepoužíváme smetanu. Omáčka je díky tomu výraznější, zemitější a zároveň lehčí.

❗ Jakou kuchyni máš ty sám nejraději?

Vždy jsem byl milovníkem středomořské gastronomie a jediná, která jí může konkurovat, je japonská. Nejen, že jsem milovníkem autentické japonské gastronomie a kultury, ale díky tomu, že jsem dvakrát v Japonsku byl, tak jsem i do jisté míry pochopil, kolik mají tyto zdánlivě neslučitelné kuchyně společného. V obou případech jde primárně o kvalitu suroviny a je skoro povinností nechat tuto surovinu, aby mluvila sama za sebe.

❗ Gastronomie je prudce se rozvíjející sektor. Jak hlídáš, aby ti nic nového neuteklo?

Žijeme v digitální době, díky tomu jsou snadno dostupné zdroje potenciální inspirace. Významnou část svého volného času trávím průzkumem gastronomických trendů, ať už jsou to různé gastronomické portály jako Italia Squisita, nebo zákoutí sítí jako je Masterclass, Youtube a Instagram. Velkou výhodou našeho provozu je fakt, že mám okolo sebe tým, ve kterém panuje radost a podobné nastavení mysli. Naprostá většina našich jídel je výsledkem spolupráce mezi mnou, zkušeným šéfkuchařem Adrianem Pekou, jeho talentovaným zástupcem Vojtou Kalinou a restauračním manažerem Federicem Fabbri, který je především skvělým someliérem, ale má i bohaté zkušenosti s vařením pod vedením například Emanuela Ridiho.

❗ Jak vidíš vývoj vaší kuchyně do budoucna? Máš v hlavě nějaké plány?

V hlavě pochopitelně plány mám, jedním z těch nejdůležitějších a nejnutečnějších je nepochybně vytvoření oddělené restaurace, určené pro stravování klientů na ájurvédských pobytech. Podle ájurvédské filozofie by totiž stravování mělo probíhat v absolutním klidu – v indických zařízeních tohoto typu, jako je například náš partner Kairali Resort v indické Keralě, má každý host svůj stůl a ani manželské páry nemají možnost tento princip narušovat. Vzhledem k těmto zásadám a skutečnosti, že tato klientela často tvoří až čtvrtinu našich hostů, bude nutné oddělit tyto dva druhy stravování. Díky tomu bychom také mohli více vyjít vstříc lidem, kteří by se rádi přišli jenom najíst, a které jsme v některých případech nuceni odmítnout z kapacitních důvodů.



Harmony of Body and Soul in the Highlands

Do you need to slow down for a while, put aside your cell phone and laptop and let go of all your worries? Who wouldn't like to! Take a deep breath and enjoy everything that the oasis of peace and well-being, THE SVATÁ KATEŘINA RESORT, has to offer. It is located in a unique place in the middle of untouched nature in the Highlands. The harmony of the local environment is enhanced by the cleanest air in the Czech Republic and the Catherine spring with many beneficial effects on human health.

The Resort stands out with its unique concept of Ayurveda in the heart of Europe. In 2019, the Ayurvedic Pavilion was opened with generously designed areas for therapy and wellness & spa. The pavilion is built on stone pylons, each of which was carved individually and in accordance with Ayurvedic principles, it actually floats above the ground. The surroundings are sensitively complemented by a meditation garden with a waterfall and statues of Hindu gods. In summer, the garden blooms beautifully, in autumn it shines with colors, in winter it is romantically covered with snow. The concept of a car-free resort also contributes to complete tranquility and a pleasant natural environment. The visitors can only get to the Resort by the Kateřina shuttle bus and

leave their car in the parking lot in nearby Počátky. To protect clean air, only electric cars are used.



foto Lucie Čermáková

The Resort offers thematic wellness, yoga, Ayurvedic and romantic stays. You can lose your weight, take some of Ayurveda programs or just enjoy yourself, dolce far niente. Everyone will find their own way there.

In addition to the already mentioned Ayurvedic therapies, you can enjoy various yoga lessons, massages, relaxation in the wellness area, as well as opportunities to rest actively. For example, Nordic walking, horse riding and golf on the driving range are popular. You can stay in 79 rooms and apartments, or in a romantic cabin in the forest in complete privacy.

But what would it be like without good food?

The local gastronomy is remarkable for several reasons. It is prepared from fresh ingredients, the meat comes from local pastures, the herbs are from their own garden. With love and home care, they try to incorporate as many local seasonal products as possible. The chefs also pay attention to the nutritional values of the dishes: in addition to the caloric values, you will find allergy intolerances for each dish. If you follow a metabolic balance diet as part of your stay, you can make use of the opportunity to create your own menu in accordance with nutritional recommendations. The perfect enjoyment of great food is complemented by wine pairing by a local sommelier.

Excellent cuisine in unspoiled nature

Restaurant "Voda" will amaze you with a fantastic menu brought to perfection. Everyone can choose here, the lovers of Italian specialities, fish, steaks and also vegetarians. And what about really delicious chocolate fondant! Everything is perfectly seasoned, so you will definitely enjoy every bite.

Adrian Peka has been the chef of the restaurant since 2020. A native of the foothills of the Albanian Alps decided to search "for experience" after high school. He was enchanted by the world of Mediterranean and later Central European gastronomy. He worked in many restaurants, including Michelin ones in Italy, Austria and Germany, and finally ended up in the Czech Republic. At the Resort Svatá Kateřina he prepares a diverse menu based on Italian, French or Balkan, as well as Indian and Czech cuisine. Here he can make use of his years of experience in gastronomy, fine dining and the concept of slow food, but he has also found a wider scope for his own creativity. "I still focus mainly on Mediterranean cuisine, the core of which is Italy and France, but I also try to include the best of the Balkans - I strive for a fusion of these two different food cultures that is tasty, healthy and easy to digest. Of course, we also make traditional Czech cuisine in an original, but at the same time slightly lighter version," Adrian explains.

Do you feel like tasting it? So, let your soul, body and taste buds be pampered in the middle of the woods, in Svatá Kateřina.



foto Lucie Čermáková



foto Lucie Čermáková

Food & Beverage manager David Zempler is responsible for the entire gastronomy section.

He has been traveling all over the world with his parents since childhood. And so he had the opportunity at an early age to exchange kids' favourite dishes such as schnitzel with mashed potatoes or spaghetti with cheese for non-traditional local specialties. In Tanzania, he tasted meat from antelopes, wildebeest or crocodiles. In Peru alpaca steak. Among his other great experiences is a visit to the fish market in Tokyo or pastrami from the famous Katz's Deli in New York. He used all this later. Today, he manages the gastronomic sector and strives to provide the guests with the best culinary experiences. And he is doing really well.

When did you discover your love for gastronomy? I know you grew up, like most of us, on hamburgers and pizza. So when did it change?

I probably found the true love for gastronomy when I started working part-time in the kitchens during my high school studies. The biggest experience I certainly gained during the summer at Kampa Park, where I first understood how to treat ingredients that require time and attention, how to get the most out of them without losing their character. And concerning the foods I grew up on? Burgers and pizza will probably always be in my heart, what has changed is rather my desire to try not quite traditional concepts of these dishes - especially for burgers, which has undoubtedly been affected by the development of the Prague burger scene.

You prepare several types of gastronomy in your restaurant. Which is the most demanding one?

Each is challenging from a slightly different point of view. The Italian one is generally about respect for tradition, for individual ingredients and for their quality, of course. As for dishes from the Czech category, the difficulty lies mainly in the evaluation of products that require longer preparation and planning. Asian and Ayurvedic cuisine is a complicated discipline in recent times in terms of availability of authentic ingredients and spices. Securing qualified and experienced workforce in this type of gastronomy is also a common problem.

■

How often do you change the menu and what mainly influences your decision?

We usually change the menu four times a year, according to the current season. However, we often make changes to individual dishes based on the quality and availability of the products at each time of the year. Every week we create a weekend menu using the ingredients that are currently available and at the same time we have some space for experimenting with dishes that may later be on the menu. When creating the menu, we also take into account the preferences of the clients, the summer offer is usually lighter than the winter one.

What is the most popular on your menu? What do your guests like most?

According to the statistics, the guests like our beef rib consomme the most, which is the only constant soup on our menu, and every day it is supplemented with one more soup of the day. Our chocolate fondant is another bestseller, so it has its stable place on the menu for more than four years. Our homemade pasta is very popular, for example gnocchi or ravioli, the variations of which we change according to the season. I mustn't forget one of this summer's best-selling dishes - beetroot mille-foglie with caramelized onions and feta. Among other popular dishes I can mention beef tenderloin steak with pepper sauce, confit duck leg, traditional Indian butter chicken or beef sirloin in cream sauce with dumplings, in which we do not use cream. Thanks to this, the sauce is more distinct, natural and at the same time lighter.

What kind of cuisine do you prefer?

I have always been a lover of Mediterranean gastronomy and then it is Japanese one. Not only am I a lover of authentic Japanese gastronomy and culture, but having been to Japan twice, I have understood how much these seemingly incompatible cuisines have in common. In both cases, it is primarily about the quality of ingredients and the excellence of their taste.

Gastronomy is a rapidly developing sector. It is important not to miss anything...

We live in a digital era, there are many sources of potential inspiration available. I spend a significant part of my free time researching gastronomic trends, browse through various gastronomic portals such as Italia Squisita, or networks such as Masterclass, Youtube and Instagram. I have a big advantage I have a great team around me with the same mindset. The majority of our dishes arises as the result of a collaboration between me, the experienced chef Adrian Peka, talented sous-chef Vojta Kalina and restaurant manager Federic Fabbri, who is above all a great sommelier, but also has extensive experience in cooking under the leadership of Emanuel Ridi, for example.

How do you see the future development of your restaurant? Do you have any plans in your mind?

Definitely I have many plans. One of the most important is undoubtedly to make a separate restaurant, intended for catering the clients on Ayurvedic stays. According to Ayurvedic philosophy, eating should take place in absolute peace - in Indian establishments of this type, such as our partner Kairali Resort in Indian Kerala, each guest has his own table, and even married couples have no chance to get around this principle. Because of it and the fact that this clientele often makes up a quarter of our guests, it will be necessary to separate these two types of dining. Thanks to this, we would also be able to serve more people who would like to come just for a meal, and who we sometime have to refuse due to capacity reasons.