

Martin Klouda

Nelovím, protože už mě nebaví zabíjet

Rodina Martina Kloudy hospodařila s domácími zvířaty po několik generací. Sám, když přišel ze školy, běžel pomáhat na pole a s domácími zvířaty na statek svého dědy. Teď vede jeden z nejúspěšnějších podniků na zpracování masa v Česku. Z jeho masa dělají steaky nejlepší restaurace nejen v Praze.

1. Jak a kdy se ve vás rodil vztah k řeznické profesi?

Narodil jsem se do zemědělské rodiny. Pět generací přede mnou pochází ze statku. Děda byl vedený jako kulak, táta pracoval v zemědělském družstvu. Od malička, když jsme se sourozenci přišli ze školy, šli jsme okamžitě pomáhat k dědovi na statek se zvířaty, na pole. Po základní škole jsem se vyučil řezníkem. A teď bych rád vrátil zemědělství to, co mi od malička dávalo a co mě naučilo. Proto patří mezi mé dodavatele výhradně čeští chovatelé, kteří mají ke zvířatům a zemědělství vztah.

2. Proč je pro vás důležité znát dobře podmínky, ve kterých vaši dodavatelé hospodaří?

Vědět vše o zvířeti, ze kterého zpracováváme maso, je pro nás naprosto nezbytné. Kdy se narodilo, kde bylo chováno, čím bylo krmeno, jakým způsobem bylo poraženo. I co se s ním dělo dál v našich provozech. Určuje to zásadním způsobem kvalitu masa. A ta je pro nás tím nejdůležitějším.

3. Jaké podmínky musí tedy vaši dodavatelé splňovat?

Vše začíná u zemědělce, pak na jatkách, proces pokračuje u nás a končí v provozech gastronomie, tedy v restauracích. V podstatě si musíme s chovatelem rozumět ve filozofii chovu dobytka. Musí se

ke zvířatům chovat lidsky a dát jim vše, co potřebují. Zvíře musí například žít na pastvách, ne zavřeně někde uvnitř. I když v určité fázi před porážkou musí projít intenzivním vykrmováním, protože důležitým faktorem kvality masa je tuk. Když bude na pastvě jen žrát trávu, tak maso tučné nebude. Chceme také vidět podmínky, v jakých dodavatel funguje. My ho pak na oplátku pozveme k nám.

4. Firmu Maso Klouda jste založil v roce 2016, veškeré provozy jste rozjel o rok později. Co tomu všemu předcházelo?

Na řezníka jsem šel z deváté třídy základní školy. Devítka byla nepovinná, ale protože mě rodiče nechťeli po osmičce pustit na řezníka, šel jsem do devítky a pak jsem si to stejně prosadil. Po vyučení jsem šel do Prahy na střední školu technologie masa. Po škole jsem se vrátil zpátky na Moravu a pracoval jsem 18 let u firmy Steinhäuser. Tam jsem začal doslova od píky prací řezníka a dotáhl jsem to až na ředitele podniku.

5. Na počátku podnikání jste říkal, že chcete, aby vaše firma rostla pomalu a s rozvahou, aby se dařilo zachovat kvalitu, která je tím, na co jste hrdý. Daří se to, když Maso Klouda roste a je na trhu stále úspěšnější?

Kvalitu se nám zachovat daří. Bez toho by to nemělo smysl. Není to sice z hlediska obchodu ideální, ale musíme i některé zájemce o naše maso odmítat. Nemuseli bychom. Ale dnes si všichni stěžují na zaměstnance, protože nejsou. A my se nechceme dostat do fáze, kdy enormně porosteme a budeme nutně potřebovat rychle deset řezníků. Chceme, aby k nám lidé přicházeli sami, protože si řeknou, že dobře platíme, nabízíme dobré podmínky. Chceme, abychom se zaměstnanci táhli za jeden provaz a aby byli na naši značku pyšní. Zatím se to daří. Je to přirozené a funguje to. Například u nás nemáme obchodní oddělení. Nechceme chodit do restaurací a říkat: „Jsme Maso Klouda, děláme kvalitní maso, dáme vám na začátek deset procent slevu.“ Takhle to nechceme. Nastavili jsme nějakou cenovou politiku a restaurace se nám ozývají samy.

6. Čím si vysvětlujete, že vás restaurace samy vyhledávají?

Velkou výhodou pro nás je to, že je v gastronomii velká fluktuace. A tak, když už někde dodáváme a kuchař z toho provozu dostane nabídku na pozici šéfkuchaře do jiného podniku, automaticky si přenáší i zkušenost, kterou s námi má, a chce od nás brát i ve svém novém působišti. „Šuška“ mezi kuchaři a jejich zkušenost s námi je lepší než placená reklama, která snese cokoliv a je většinou

jen o kvalitní fotce. Když si ale někdo dá maso od nás, ví, jak chutná, a má zkušenost se servisem, který nabízíme, chce s ním pracovat i dál.

7. Zakládáte si na tom, že vycházíte restauracím a odběratelům vstříc i tím, že jim dodáváte „maso na míru“. Jinými slovy, někdo chce od vás maso vyzrálé 30 dní, jiný 40 dní a další ještě jinou dobu. Ten chce býka, jiný jalovici. Podle toho, jaký má ta která restaurace koncept. Pokud máte omezený počet odběratelů, tak to asi není problém, ale jak to děláte, když jich jsou už desítky?

Čím víc máme odběratelů, tím je to náročnější. Ale zvládneme to a je to právě to, co nás může odlišit od konkurence. Kuchařům také nabízíme workshopy, kde jim ukazujeme, v jakých podmínkách pracujeme, co všechno se dá s naším masem dělat, které kusy masa jsou k vybraným pochoutkám nejlepší a proč. Bereme je i přímo k chovatelům dobytka. A restaurace na to slyší. Proškolí totiž zdarma personál, dostanou kvalitní surovinu a majitel restaurace je spokojený. Důležité je, aby tam byli i lidé z placu. Protože ti prodávají konečný produkt. A pokud vědí, odkud maso pochází, a dokážou doporučit na základě vlastní zkušenosti jednotlivé partie masa podle chutě zákazníka, je pak spokojený i majitel restaurace.

8. Do jaké míry musíte být kromě řezníka i kuchař, abyste dokázal nabídnout to, co gurmáni ocení?

Nikdy jsem nad tím takhle nepřemýšlel. Ale myšlenka je to dobrá už proto, že když někomu něco prodáváte, tak byste měl umět dát i nějaké doporučení. Proto je dobré si občas sám něco vyzkoušet a pak být kuchařem partnerem i v tom, že jim můžete říct, že jste to či ono sami vyzkoušeli, a buď to funguje, anebo je třeba ten který kus masa zpracovat jinak.

9. Jak dlouho má zrát maso, například hovězí?

U hovězího je ideální čas minimálně deset

dni. Ale to není na steakové partie, ale na to, že budete dusit kličku. U steakových partií je minimum 21 dní, standard je 30 až 45 dní.

10. Co vás baví víc, být řezníkem a pracovat s masem, nebo jste už teď raději manažerem úspěšné firmy?

Vždycky je to postavené na tom, že člověk chce to, co zrovna nemá. Takže když jsem byl řezníkem a denně boursal maso, chtěl jsem být manažerem. Když jsem pak byl manažerem, tak byla doba, kdy jsem zas chtěl být jen tím řezníkem, protože jsem



měl plnou hlavu starostí. Teď jsem zase manažerem, ale předtím jsem si ve své firmě zase prošel všechno od počátků, kdy jsem boursal maso a byl součástí všech dalších provozů. Mám zase plnou hlavu starostí, protože firma neskutečným tempem roste. Začínali jsme se dvěma zaměstnanci, teď jich je dvanáct a přibudou další. Takže vím, že přijde čas, kdy se budu zase chtít vrátit k tomu, být řezníkem.

11. Když si teď potřebujete vyčistit hlavu, odskočíte si třeba k bourání masa?

Mezi kluky do bourárny chodím hlavně proto, že se chci stále učit novým věcem, chci hledat nové způsoby řezů masa tak, abych jeho zpracování posouval dál a tím přinášel i nové trendy do gastronomie. To mě baví. Když si chci ale vyčistit hlavu, jdu třeba do lesa, sednu si na posed, jsem totiž nimrod. Nelovím, protože už mě nebaví zabíjet. Dívám se kolem sebe, třeba na srnu, která vyvede mladé, nebo na prasata, jak ryjí v zemi. U toho si vyčistím hlavu.

12. Jak si tak povídáme, dostal jsem chuť si doma udělat pořádný steak. Dá se vaše maso sehnat někde v maloobchodě, nebo musím jen do restaurací?

Dodáváme do e-shopu Košík.cz. V Praze dodáváme do lahůdkářství Sváček, řeznictví Masology a našli by se i další. Drtivá většina naší produkce ale končí v restauracích a hotelích.

13. Restaurací, které se na maso specializují, je dnes poměrně dost. Velká část z nich ale nabízí steaky z býků z Jižní Ameriky a jiných vzdálených koutů světa. Jsou opravdu tak jiné a kvalitnější než steak z býka z Vysočiny?

Když se mě lidi ptají, v čem je naše maso, proti Jižní Americe, Africe, Austrálii jiné, říkám, že to maso není zásadně jiné. Není lepší, není ani horší. Pro mě je ale důležité, v jakých podmínkách ten kus dobytka žil. To se u býka z Afriky budete dozvídat dost těžko. Proto mám dodavatele z Čech. Chci totiž podporovat naše zemědělství a naši krajinu a vím o každém kusu vše, co potřebuji. Navíc peníze, které za maso zaplatím, skončí u zemědělce v Česku. Když v Jižní Americe porazí krávu, nevím, kde žila, nevím, za jakých podmínek byla usmrcena. Také nevím, za jakých podmínek bylo maso zpracováno, než bylo vakuově zabaleno. A hlavně nevím, co do toho sáčku dali, aby maso vydrželo šest měsíců, z toho drtivou část transportu přes půl planety. Už proto nevěřím tomu, že ten dovezený steak je lepší. Není. Ale věřím tomu, že peníze, které tady zůstaly zemědělcům, té konkrétní restauraci, u zpracovatele, pomůžou tomu, aby se to tady mohlo dál rozvíjet.

14. Často se stává, že lidé chtějí kvalitní maso, utratí za něj celkem dost peněz, doma ale zjistí, že nevědí, jak ho dobře připravit. Co byste doporučil?

Ideálně kurz vaření. Já sám jsem si jich prošel několik, mimo jiné i ten v Pražském kulinařském institutu u Romana Vaňka. Můžete si toho o přípravě dobrého steaku hodně přečíst, ale tu zkušenost

vám nikdo nevezme a dá vám nejlíp. Dešetkrát to můžete udělat tak, že nejste spokojení, a proto se snažíte to vylepšit. A po jedenácté je to přesně to, co od toho očekáváte, a to si zapamatujete. Obecně je známo, že steakové partie jsou ty hrůzné. Například vysoký roštěnec, chuck roll, nízký roštěnec, květová špička nebo svičková. Partie, které jsou hodně namáhány, jako jsou líčka, nohy, kde je klička, ty jsou dobré na dušení, protože je tam hodně kolagenu, který povolí jen tím, že ho dlouho necháte ve vysoké teplotě. Například žebra je dobré dělat 24 až 48 hodin na 62 °C.

15. Při jakých teplotách je ideální maso uchovávat, měli bychom ho čerstvé hned zpracovat? Neztrácí maso třeba zamrazením svou kvalitu?

Otázka je, v jakém stavu maso koupíte. Dnes je většina masa vakuově zabalená. Pokud koupíte u pultu čerstvé maso, měli byste ho do 24 hodin zpracovat. Pokud ho dáte do lednice, může tam maso natáhnout všechny pachy. To není ideální. Proto bych radil vakuované maso. V lednici vám vydrží i dva týdny. Ideální je konstantní teplota třeba do 5 °C. Když ale chcete grilovat, musíte maso z lednice vyndat, vybalit z vakua a nechat dvě až tři hodiny v pokojové teplotě. Když ho dáte na gril rovnou z lednice, na vrchu bude mít vyšší teplotu než uvnitř a všechna šťáva z něj vyteče. Ideální je chlazené maso, které si přinesete domů a dáte rovnou na gril.

16. Pokud bych se chtěl naučit dělat dobré steaky, jakou partii masa bych měl začít, aby případný nezdar nebyl pohromou pro mou kapsu a zároveň by šlo o relativně snadný postup?

Nejde o to, jaké maso na jaký steak. Je to vždycky o tom, na co mám chuť. Pokud chci něco libového, skončím u svičkové. Je to ale steak, který rozhodně neoslíná. Bude libový a měkký. Nemusí být vyzrálý, protože strukturou, kterou jemná vlákna mají, nemám co pokazit. Pokud ho dobře propeču, bude vždy měkký. Pokud jsem masožrout a chci cítit tuk, jak se mi roztéká v puse, půjdu do rib eye. Tam je to složitější, potřebuji koupit takový, který je pěkně prorostlý. Pokud budu pořádat chlapeckou jízdu a chci kluky pozvat na pořádný steak, tak udělám rib eye nebo flank.

17. Když máte chuť na maso vy, po čem sáhnete?

Poslední dobou na maso moc chuť nemám. Mám rád silné omáčky. Takže si dám raději dušené maso než steak. A když si chci opravdu pochutnat, volím bezmasé jídlo. Ideálně vařený brambor, koprovk a vajíčko. Tak jako pekař málokdy jí koláče, jí řezník maso jen občas. Je to i tím, že sám musím často maso chutnat, přichucovat. Někteřému masu sluší delší zrání, jinému kratší. A vy zkoušíte, stále hledáte nové cesty, aby i restaurace mohly přijít s něčím novým, originálním. Takže zkoušíte a ochutnáváte.

18. Chtějí se restaurace zapojit do společného experimentování s vámi jako se zpracovatelem masa?

Jednoznačně. Je to dáno typem restaurace. Dnes jsou moderní bistra a novinky chtějí přinášet i luxusní restaurace. Potřebují partnera, který jim doporučí, s čím a jak by se daly zkusit nové postupy. Jedna věc je maso, a druhá kulinařní úprava. Té oni rozumějí skvěle, ale potřebují odborníka na maso, který jeho vlastnosti dopodrobna zná.

19. Maso Klouda má i svou restauraci, nabízíte v ní své maso včetně steaků. Jak jste s jejím provozem spokojen?

Máme ji teprve rok. Byla to dobře zaběhnutá restaurace a snažíme se v ní nabízet to nejlepší z masa. Samozřejmě to ale nejde naráz. Musíme nabízet stále i to, nač jsou lidé v té restauraci zvyklí. Je to běh na dlouhou trať. Děláme víkendové, týdenní akce, ale i semináře, kde hostům nabízíme steaky a jiná masa, a zároveň k tomu připravíme povídání, aby se lidé dozvěděli co nejlíp o jídle, které jim nabízíme.

20. Vaše firma roste, k tomu máte i restauraci a snažíte se spolu s restauracemi neustále nacházet nové postupy ve zpracování i finální úpravě masa. Máte ještě nějaké další plány?

Rádi bychom na našich webových stránkách umístili videonávody, podle kterých by si lidé připravili všechny možné druhy masa. Vezmete si tablet, dáte si ho na kuchyňskou linku a podle návodu si budete moci ugrilovat steak. Letos nás také čeká zprovoznění našeho vlastního e-shopu. Musíme ale najít ideální způsob dopravy a přepravy čerstvého masa. Například ve Spojených státech balí maso do izotermických krabic z kukuřičných desek, které výborně udržují teplotu, a když to pak dáte doma do dřezu a pustíte vodu, krabice se rozpustí a steče do odpadu, protože je z kukuřice. A rádi bychom také začali s vlastní masnou výrobou, kde chceme sušit a fermentovat hovězí masa. 



