

Garden Food Festival překonal návštěvnost z loňského roku

Přes dvanáct tisíc návštěvníků prošlo podle prvních odhadů pořadatelů branami druhého ročníku Garden Food Festivalu v Olomouci. Loni to bylo necelých deset tisíc milovníků dobrého jídla a pití. Ve Smetanových sadech si mohli vybrat z nabídky více než sedmi desítek restaurací a prodejců delikates, regionálních specialit a nápojů. Největší zájem byl o menu z ústřic šéfkuchaře Jana Punčocháře z Grand Cru, husí jatra Filipa Töpfera, hmyzí speciality a raw pokrmy. Nejlepší restaurací podle hlasování návštěvníků se stala olomoucká restaurace Lobster, následována Entreé restaurantem rovněž z Olomouce, třetí v pořadí se umístila restaurace U Přemka z Opavy.

Úspěch slavily také francouzské palačinky, švýcarské i holandské sýry, španělská paella, italská porchetta, stařené hovězí, rumunské i české pastrami, kari z Nepálu, japonské sushi, burgery na všechny možné způsoby, ale také domácí šunka a klobásky, nakládané selátko či tvarůžkové speciality. Milovníci sladkých pochutin ocenili luxusní ovocnou zmrzlinu a salát, pralinku, trubičku, creme catalan či babiččin koláček. Delikatesy vhodně doprovodila nabídka několika druhů piv malých i velkých pivovarů, víno slováckých vinařů, z Chile nebo Rumunska, ovocné šťávy, becherovka a whisky.

Pro návštěvníky uvařily jak tradiční, tak méně známé restaurace z Olomouckého kraje i z dalších koutů Česka, nechyběly i kuchyně zahraniční. Konečně se v Olomouci představil Jan Punčochář z pražského Grand Cru Restaurant & Bar, jehož festivalovému menu vévodily ústřice. Typické španělské pokrmy různých regionů představil projekt El Romero a španělský kuchař Enrique García Tejada. Novinka na olomoucké gastro mapě Lobster Bistro nabídla plejádu pochoutek od jehněčí klobásky, přes krk z černého prasete až po marinovaného sivena s grilovanou brioškou. Zámecká restaurace v Moszně v Opolském vojvodství pak specialitou šéfkuchaře zabrousila do historie. Návštěvníky pohostila pečenou srnčí kýtou s jalovcem, v omáčce s lesními hříbky, podávanou s dušenými bramborami a mátou, se salátem z řepy s česnekem a lesním kmínem. Svého druhu unikátem českých food festivalů bylo opět menu univerzitní menzy, která vsadila na dýňovou polévku, jelení guláš nebo hovězí líčka. Organizátoři mysleli také na vyznavače raw stravy, vegany a vegetariány. Ty jistě potěšilo například originální menu až ze Srí Lanky.

Na festivalovém pódiu špičkoví se představili domácí i zahraniční kuchaři, odborníci a známé osobnosti. Sobota nabídla například cooking show Haliny Pawlowské, skvělých šéfkuchařů Jana Punčocháře z pražského Grand Cru, Petra Heneše (Olivův pivovar) s Ondrou Hutníkem (Mandarin Oriental), Romana Loubala z brněnského Borgo Agnese, Tomáše Levého (Lobster bistro) či Radima Svačiny (U Přemka). Chilliman Tomáš Nový (pochutnejsi.cz) uvedl tradičně do varu publikum svou pálivou show.

Nedělním programem provedl návštěvníky herec a foodblogger Lukáš Hejlík. Cooking show na pódiu se zhostil Zdeněk Pohlreich s Eliškou Bučkovou. Diváky čekala v rámci představení whisky v podání Zdenka Kortiše česká premiéra - Gold Cock ve speciálním plnění pro olomoucký bar The Black Stuff Irish Pub and Whisky Bar. Představení šéfkuchaře Přemka Forejta (Entreé restaurant) bylo ukázkou posledních trendů ve vaření.

Projekt Brouk na talíři v rámci své hmyzí show předvedl mimo jiné také grilování štíra. Až z norského Stavangeru přiletěl michelinský kuchař Anthony Orjollet, který sklídil úspěch s trendy severskou kuchyní.