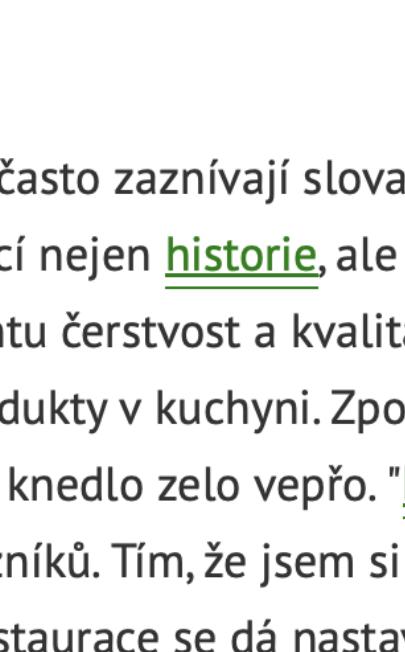
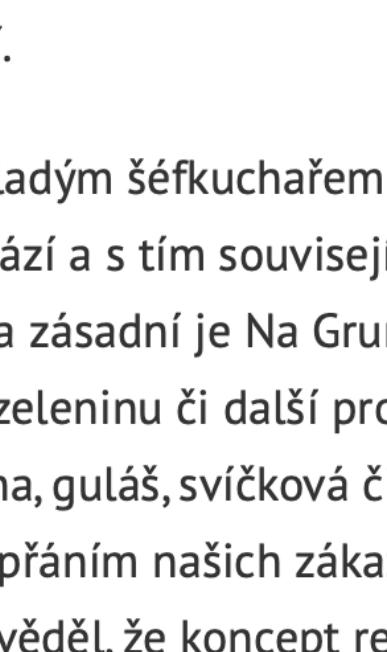
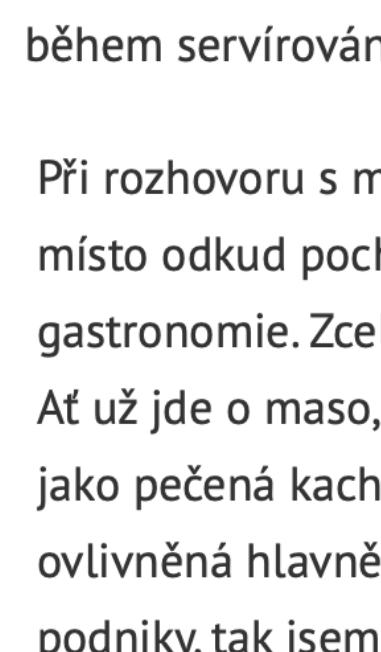
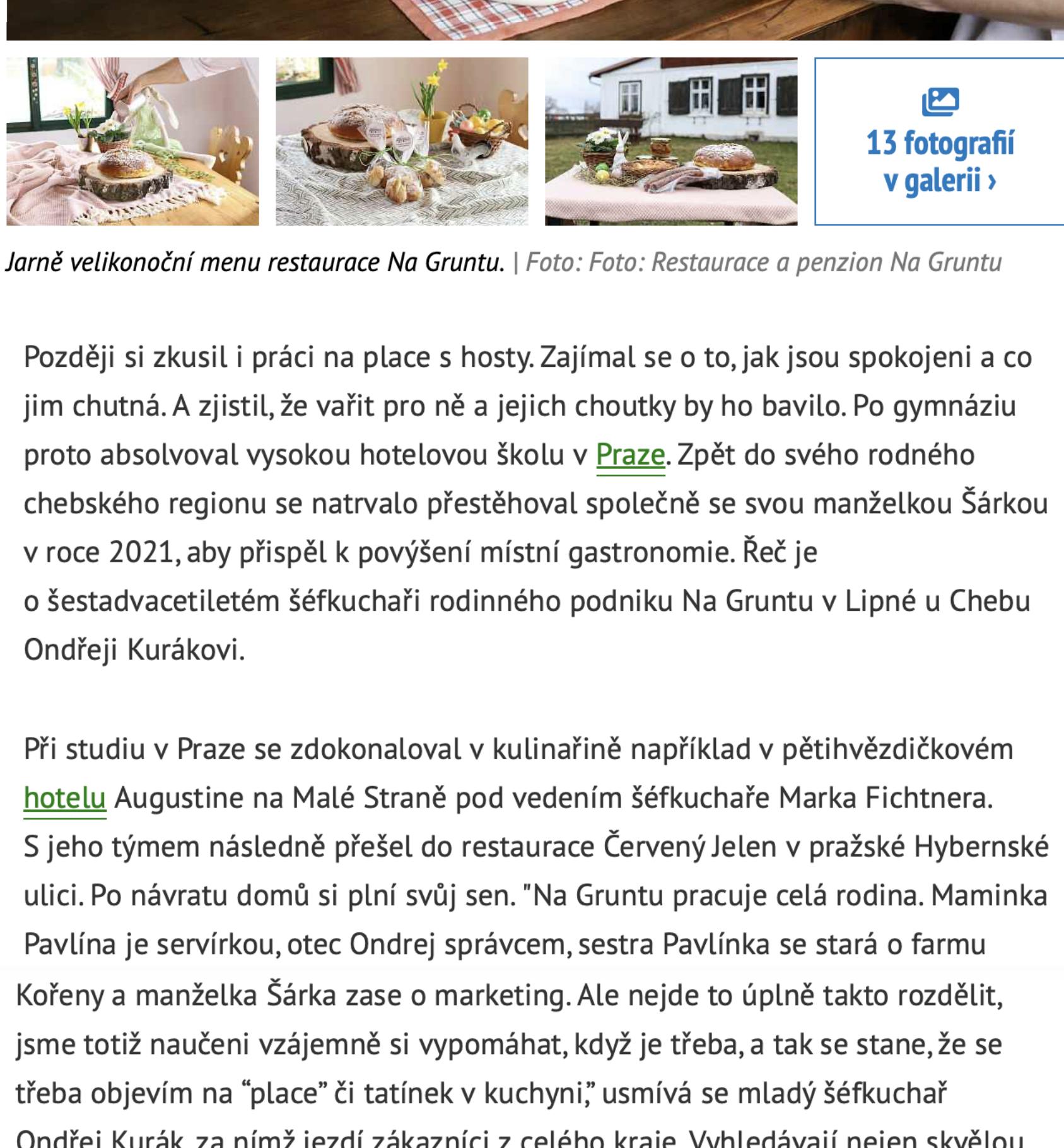


# Mladý šéfkuchař restaurace Na Gruntu Ondřej Kurák sází na tradici i modernu

Původně chtěl stavět dřevěné sruby a pracovat se dřevem jako jeho otec. Zhruba ve třinácti letech ale začal pomáhat v rodinné restauraci. Začínal u myčky a nádobí. Pohyboval se v kuchyni a koukal kuchařům pod ruce. A jejich práce a kreativita se mu zalíbila. Tehdy vařit ještě nemohl a ani neuměl, a tak začal sledovat kuchařské umění nejen v rodinné restauraci, ale i v tehdy populárních televizních pořadech.



[13 fotografií v galerii >](#)

Jarně velikonoční menu restaurace Na Gruntu. | Foto: Restaurace a penzion Na Gruntu

Později si zkoušel i práci na place s hosty. Zajímal se o to, jak jsou spokojeni a co jim chutná. A zjistil, že vařit pro ně a jejich choutky by ho bavilo. Po gymnáziu proto absolvoval vysokou hotelovou školu v Praze. Zpět do svého rodného chebského regionu se natrvalo přestěhoval společně se svou manželkou Šárkou v roce 2021, aby přispěl k povýšení místní gastronomie. Řeč je o šestadvacetiletém šéfkuchaři rodinného podniku Na Gruntu v Lipné u Chebu Ondřeji Kurákově.

Při studiu v Praze se zdokonaloval v kulinařině například v pětihvězdičkovém hotelu Augustine na Malé Straně pod vedením šéfkuchaře Marka Fichtnera. S jeho týmem následně přešel do restaurace Červený Jelen v pražské Hybernské ulici. Po návratu domů si plní svůj sen. "Na Grantu pracuje celá rodina. Maminka Pavlína je servírkou, otec Ondřej správcem, sestra Pavlína se stará o farmu Kořeny a manželka Šárka zase o marketing. Ale nejde to úplně takto rozdělit, jsme totiž naučeni vzájemně si vypomáhat, když je třeba, a tak se stane, že se třeba objevím na "place" či tatínek v kuchyni," usmívá se mladý šéfkuchař Ondřej Kurák, za nímž jezdí zákazníci z celého kraje. Vyhledávají nejen skvělou českou kuchyni, ale také osobitý přístup Ondřeje například při prezentaci jídla během servírování.

Při rozhovoru s mladým šéfkuchařem často zaznívají slova jako rodina, kořeny, místo odkud pochází a s tím související nejen historie, ale i současnost zdejší gastronomie. Zcela zásadní je Na Grantu čerstvost a kvalita lokálních produktů. Ať už jde o maso, zeleninu či další produkty v kuchyni. Zpočátku to byla klasika jako pečená kachna, guláš, svíčková či knedlo zelo vepřo. "Nabídka byla ovlivněná hlavně přání našich zákazníků. Tím, že jsem si prošel nějaké podniky, tak jsem věděl, že koncept restaurace se dá nastavit i tak, aby ti lidé přišli za kuchařem, za tím, co on vaří, co ho baví, co umí a v čem je jiný než ti ostatní. Samozřejmě je tu klasika, kterou jedeme od začátku. Ale to celé bych pouze českou kuchyní nenazval spíše jako kvalitní středoevropskou. Nebojím se na menu zařadit třeba dobré maďarské halászlé z čerstvých ryb nebo se inspirovat severem Itálie. Podél Francie je spousta dobrého jídla, v Rakousku, Maďarsku i Německu. Do mezinárodní kuchyně chci zakomponovat naše lokální suroviny," říká Kurák.

Podnik designovaný do tradičního venkovského stylu regionu je zajímavý právě tím, že je téměř soběstačný, a to hlavně co se týče produkce zeleniny a ovoce. Umožňuje to přidružená farma o rozloze dvou hektarů, kde si Kurákoví v sezóně pěstují plodiny, které v kraji nejsou dostupné jako například pak choi (čínské zelí - pozn. red.), mangold, kerblík, barevné odrůdy rajčat, několik druhů brambor a také dýně, které jsou ostatně centrem dění na podzim, kdy statek ožívá barevným Dýňobraním, které bylo trefou do černého.

"Minulý rok jsme vypěstovali na pět tun dýní, halloweenské, hokaido a další, a přemýšleli jsme, co s tím. Napadlo nás uspořádat festival zaměřený právě na tuhle kulínářskou pochoutku a na statek se sjelo na 1500 lidí z kraje," říká Šárka Kuráková, která má na starost marketing. Cílem je zákazníkům nabídnout co nejvíce lokálních surovin, které si také mohou ve formě produktů balených ve skle, jako jsou paštiky, rillettes, maso ve vlastní štavě, džemy a podobně, zakoupit domů.

Blíží se Velikonoce a Na Grantu už jsou připraveni. Vychutnat si je mohou zákazníci už od soboty 2. března, kdy se mění menu ze zimního na jarně velikonoční. "Připravili jsme hned několik novinek inspirovaných kuchyní starého Chebska. Zákazníci se mohou těšit například na bramborový krém s podmáslím, králičí stehno pečené ve slanině, jehněčí kytu z Abertam na rozmarýnu nebo vegetariánské hráškové kroupoto. A jako sladkou novinku si mohou odnést například mazanec z bigy či chebské Lebkuchendocken, což jsou skořicové šneky s cukrovým přelivem. Posláním rodinného podniku je servírování jídel z čerstvých surovin s jasným původem a s citem pro region. Penzion a restaurace Na Grantu společně s farmou Kořeny se tak stalo místem, kde se vrátíte do starých časů a zažijete tak naplně místní kolorit a to se všemi zvyky a tradicemi.

Kromě nezapomenutelného gastronomického zážitku, který rodina Kurákových rozvíjí už 13 let, mají návštěvníci možnost se také ubytovat v penzionu nad restaurací a pobýt tak na venkově delší dobu. "Okrasou pokojů je nábytek, který zdobí malby od místní umělkyně. Vedle židlí, stolů, postelí a skříní zkrášlují i zdi restaurace," říká Pavlína Kuráková, která se stará o celkovou atmosféru podniku, aby byli hosté spokojeni a vraceli se. "Jsme vděční, že jsme se stali vyhledávanou výletní destinací v Karlovarském kraji. Zkrátka, pokud si k nám plánujete cestu, je lepší si zážitek zarezervovat," usmívá se majitelka usedlosti.



Jarně velikonoční menu restaurace Na Gruntu. Zdroj: Foto: Restaurace a penzion Na Gruntu