

Životopis

Zdeněk Pohlreich



Zdeněk Pohlreich sa narodil 10.4.1957. Keď mal 11 rokov, krajinu okupovali sovietske vojská. Keď končil základnú školu, rozhodoval sa, čo ďalej. V tom období žil už 10 rokov len s matkou a s bratom. Podal si prihlášku na strednú školu. Škola dala prednosť uchádzačom z lepšími študijnými predpokladmi. A tak sa začala jeho kuchárska kariéra. Pre 15 ročného chalana, pre ktorého bol život bicykel, futbal a kamaráti, zrazu musel byť každý deň o siedmej pripravený v kuchyni. Po čase sa mu naskytla príležitosť ísť na prax do motelu Stop, ktorý bol v tej dobe hotelom dobrej kategórie a kuchyňa ho očarila. Šéf sa volala Jozef Frank a bol správnym kuchárom. Naučil Zdeňka mať túto prácu rád. Učenie dokázal sklbiť so svojou športovou klásku – baseballom, ktorý začal hrať v 16 rokoch. V devätnástich nastúpil na základnú vojenskú službu. Ako inak než do kuchyne. Dva roky vo vojenskej vývarovni sa mnohému naučil. V roku 1979 sa

začalo hovoriť, že sa zostavuje československá baseballová skupina, ktorá pôjde na turné po Holandsku. Zdeňka do národného tímu vzali a Holandsko bola láska na prvý pohľad. Už v roku 1986 bol rozhodnutý emigrovať. Uskutočnil to až o tri roky neskôr, tesne pred septembrom 1989. V Holandsku zostal nakoniec viac ako rok (1990–1991 šéfkuchár v reštaurácii Het Schellinkje v Meppelu). Potom si požiadal o povolenie vycestovať do Austrálie, aj keď mu priatelia písali aby sa vrátil s manželkou do Prahy. Zdeněk mal v Austrálii strýka. Po vybavení formalít sa dostal z Holandska do Austrálie. V Adelaide, v piatom najväčšom meste kontinentu si začal hľadať prácu. Jedného dňa otvoril dvere do reštaurácie s nápisom La Guillotine. Jacques Naudin, majiteľ reštaurácie ho prijal na pozíciu druhého kuchára a v období 1991-1993 pracoval ako prvý kuchár. Niektoré recepty z tej doby varí v Imperiáli dodnes. Zdeněk musel predovšetkým zvládnuť techniky a recepty francúzskej kuchyne. Austrália bola ako životná výhra. neskôr začal uvažovať s manželkou o návrate do Čiech. Vrátil sa domov a nastúpil do pražského hotela Renaissance, predtým známeho ako Penta. Potom prijal ponuku ísť pracovať do Vily Voyta. Ponuku z Radissonu nemohol odmietnuť, pretože byť šéfkuchárom tu malo váhu. Generálny riaditeľ Stefan Buchs bol absolventom Les Roches International School of Hotel Management v Crans Montana. Miloval jedlo a hotelierstvo a nechal Zdeňka robiť, čo uznal za potrebné. Zdeněk zostavoval menu a zúčastnil sa niekoľko medzinárodných súťaží, z ktorých si ako víťaz doniesol cenu v roku 2000 z Honkongu President's Award, Radisson SAS. V roku 2001 z Cancúnu ocenenie President's Award. Vrátil sa domov a nastúpil do pražského hotela Renaissance, predtým známeho ako Penta. Potom prijal ponuku ísť pracovať do Vily Voyta. Ponuku z Radissonu nemohol odmietnuť, pretože byť šéfkuchárom tu malo váhu. Generálny riaditeľ Stefan Buchs bol absolventom Les Roches International School of Hotel Management v Crans Montana. Miloval jedlo a hotelierstvo a nechal Zdeňka robiť, čo uznal za potrebné. Zdeněk zostavoval

menu a zúčastnil sa niekoľko medzinárodných súťaží, z ktorých si ako víťaz doniesol cenu v roku 2000 z Honkongu President's Award, Radisson SAS. V roku 2001 z Cancúnu ocenenie President's Award. Profesionálne si neustále zvyšoval kvalifikáciu, absolvoval Cukrářský kurz na Regency College of T.A.F.E. v Austrálii, LOTS Training na Management School od Radisson SAS v Gothenburgu vo Švédsku, v roku 2003 kurz Creating Marriott Leadership Culture, Renaissance hotel Praha. Niekoľko zlých rozhodnutí zmarila Zdeňkove podnikateľské plány. V hoteloch musel variť jedlá, ktoré sa pripravovali v tom danom reťazci po celom svete. So spoločníkom Lukášom, food and beverage managerem sa stretol v Renaissance. Veľmi dobre ho poznal, keď sa mu naskytla možnosť prevádzkovať Café Imperiál, obrátil sa na neho. Vedel, že nemôže podnikat' sám. Mal otvorené Café Imperiál asi rok, keď sa stretol s majiteľom reštaurácie Divinis, ktorý mu oznámil, že ju predáva. Tak sa Zdeněk stal majiteľom ďalšej reštaurácie. Na čele reštaurácii Café Imperiál a Divinis pôsobí dodnes. Café Imperiál je v duchu klasickej prvotriednej reštaurácie. Divinis je reštauráciou talianskeho štýlu. Je autorom rôznych kníh ako napr. Bravo, šéfe! Šéf na smetaně, Vejce nebo slepice Je ženatý, z prvého manželstva má syna, ktorý žije so svojou manželkou Zdeňkou a dvoam deťmi v rodinnom dome pri Prahe. Pohlreich sa druhýkrát oženil v roku 2011 pri Bodamskom jazere, kde si vzal priateľku Zdeňku. Učí na Strednej škole gastronomickej a hotelovej v Prahe.