

## Rothschildova idea znovu žije



Majestátní budova, která na dnešním Mírovém náměstí stojí od roku 1887, zažila doby jiskřivé slávy, kdy prosperovala jako luxusní Werks Hotel, ale i časy nepřilíš přejícné. Z těch ji před několika lety vysvobodila společnost Staba-Servis Antikor, jež objekt koupila a po rozsáhlé a citlivě provedené rekonstrukci jej uvedla znovu do života jako dnes již známý Rothschild Palace.

Pokračování na straně B

## Zahrajte si golf přímo ve Vítkovicích. A pod střechou!



V březnu letošního roku mělo v Rothschild Palace svou premiéru Golf Indoor centrum, které hostům umožňuje zahrát si dobrý golf i za špatného počasí nebo v nesezonních měsících, kdy jsou venkovní greeny nepoužitelné. V přívětivé atmosféře se v tomto golfovém centru snoubí dokonalá nejmodernější technika s elegantními secesními prvky stavby, při pohledu z okna na reálné zdivo budovy budete mít pocit, že hrajete přímo v Anglii, zemi golfu. Lze tu trénovat odpaly, rány z pískového bunkru i putting na greenech nebo absolvovat celé osmnáctijamkové hřiště. Výjimečný driving range v délce několika desítek metrů umožní golfistům aktivně pracovat na svém švih, putting i chipping jsou speciálně uzpůsobené pro trénink hráčů různých úrovní i pro pobavení těch, kteří golf ještě nezkusili. Kdo má zájem, může se zdokonalovat pod vedením kvalifikovaného trenéra, kdo má rád společnost, může zde zorganizovat soukromou nebo firemní akci, jejíž zázemí bude tvořit Golf bar s kulečnickovými stoly a příjemným posezením.



### Rothschild Palace

Najdete nás na Mírovém náměstí 160/2  
Tel.: + 420 724 125 451  
E-mail: [info@rothschild-palace.cz](mailto:info@rothschild-palace.cz)  
[www.rothschild-palace.cz](http://www.rothschild-palace.cz)

### Navštivte nás

Sir Percy restaurant  
Pondělí až sobota: 11.00 – 22.00 hod.  
Snídaně podáváme: 8.00 – 11.00 hod.

### O3 lázně – Rothschild Palace

Tel.: + 420 725 060 773  
E-mail: [info@o3-lazne.cz](mailto:info@o3-lazne.cz)  
[www.o3-lazne.cz](http://www.o3-lazne.cz)

7-8

PLUS

příloha Zpravodaje  
městského obvodu Vítkovice



## Rothschildova idea znovu žije

Pokračování ze strany A

O nové éře tohoto majestátního komplexu z rezného zdiva jsme hovořili s **Milenou Rendovou ze společnosti Staba-Servis Antikor.**

„Tento rozsáhlý komplex byl v 18. století vybudován Salomonem Mayerem Rothschildem, zakladatelem Vítkovic a majitelem ostravských šachet, jako luxusní hotel pro zástupce firem, kteří tehdy hojně navštěvovali Vítkovické horní a hutní těžářstvo. Šlo mu o to, aby zde továrníci a ředitelé společností našli veškeré pohodlí a dokonalé zázemí, jehož součástí byla vinárna, malé kasino, restaurace a první patro nabízelo komfortní ubytování. My jsme udělali vše pro to, aby Rothschildova idea znovu ožila. K tomu účelu jsme v nádherných interiérech zřídili provozy, které svou nabídkou odpovídají požadavkům moderního člověka. Manažerům, kteří do Vítkovic a do Ostravy přijíždějí za byznysem, opět nabízíme kvalitní ubytování i rozsáhlé služby, které v tomto historicky cenném komplexu naleznou doslova pod jednou střechou. Jde nám o to, aby naši hosté našli vše, co potřebují k příjemnému a komfortnímu životu, na jednom místě. Dnes můžeme na základě ohlasů našich hostů říci, že se nám to povedlo.“

Rothschild Palace je uzavřeným světem v centru Vítkovic, světem, v němž hosté naleznou vše, špičkovou gastronomii počínaje a moderním indoor golfovým s golfovými trenážery konče.“

**Pro ty, kteří do Ostravy přijíždějí brzy po ránu, je dobrou zprávou, že restaurace Rothschild Palace se otevírá už v osm hodin a k dispozici je bohaté snídaňové menu...**

„Tento fakt vychází z naší filozofie zaměřené se především na manažery, kteří mohou snídani u nás spojit s pracovní schůzkou. Snídani samozřejmě nenabízíme jen našim stálým hostům, ale všem, kteří hledají tiché a příjemné zázemí, v němž by začali nový den.“

**Zmínila jste indoor golf se simulátory. Ovšem ke službám po-**



**skytovaným v komplexu Rothschild Palace patří také ozonové O3 lázně.**

„Ty jsme zde zřídili jako první v republice. V samostatné a uzavřené části budovy si lidé mohou pod dohledem zkušených terapeutů vyzkoušet ozdravnou kúru v ozonové parní sauně Smith Mark III, moderním přístroji, který kombinuje metody vodoléčby a ozonové terapie. Ozon je využíván k regeneraci duševních i fyzických sil po jejich trvalém přetěžování, působí jako silný léčebný prostředek a neúčinnější ozdravná a redukční terapie na světě. Člověka zbaví únavy, stresu, je optimální pro lidi s nadměrnou, srdečními a civilizačními chorobami nebo s cukrovkou. Kromě ozonových boxů je zde také finská bio sauna, infra sauna a masáže. Hosté, kteří naše wellness navštíví, se zde cítí příjemně, odcházejí spokojeni. A sami přiznávají, že do okamžiku, kdy naše ozonové lázně navštívili, ani netušili, oč se jedná a jaké léčebné účinky ozon má.“

**Pokud vím, lidé bývají často překvapeni také tím, jak stylové prostředí s bohatou nabídkou služeb mohou ve Vítkovicích naleznout...**

„S touto reakcí se setkáváme poměrně často. O to víc nás těší pozitivní ohlasy našich hostů. Překvapením je pro ně

fakt, že uprostřed Vítkovic, průmyslové části Ostravy, mohou prožít příjemný víkend s golfovými a wellness, že mají na dosah národní kulturní památku v podobě Dolní oblasti Vítkovic, že i samotný obvod je plný nádherných staveb z červeného rezného zdiva, které sem vnáší atmosféru Anglie, a samotná budova Rothschild Palace, která se řadí mezi kulturní památky ČR, má mnoho půvabných zákoutí a ty stojí za to poznat. Ostatně, kdo by se o Rothschild Palace chtěl dozvědět víc, může se podívat na <http://www.polar.cz/porady/jidlo-piti-ziti>. Náš komplex totiž v rámci pořadu televize Polar Jídlo, Žití, pití navštívil šéfkuchař a kulinářský expert Mirek Horák. A chválou nešetřil.“

Lenka Gulašiová



Rothschild Palace patří svými exteriéry z charakteristického červeného rezného zdiva k nejkrásnějším industriálním stavbám a je nedílnou součástí tváře dnešních Vítkovic. Rozsáhlý komplex ve tvaru písmena U byl v 18. století vybudován podle návrhu architekta Hanse Ulricha. V hlavní budově se nacházela také kancelář průmyslníka a vlastníka Vítkovického horního a hutního těžářstva S. M. Rothschilda. Objekt byl v roce 1958 zapsán do seznamu českých kulturních památek.

## Na prvním místě je vždy host



„Člověk musí jít neustále dopředu. Pokud chce něco dokázat, musí na sobě pracovat, musí se pořád učit,“ konstatuje Petr Šindler, šéfkuchař Sir Percy Restaurantu. Pětadvacetiletý mladý muž, který získal mnohé zkušenosti i v zahraničí, by mohl být inspirací nejen pro své následovníky, kteří právě studují na Střední škole společného stravování v ostravské ulici Krakovské. „Od české gastronomie jsem přešel k francouzské, když jsem dostal nabídku pracovat v restaurantu Saffron v centru Ostravy pod vedením irského šéfkuchaře Jasona Fitzgeralda. Poté jsem strávil dva roky v holandském Rotterdamu, kde jsem pracoval v restauraci t'Ganzengors. Tady jsem se toho naučil hodně, vyzkoušel jsem si přípravu pokrmů, od předkrmů po dezerty. Byly to dva roky praxe cenné pro profesi i pro život.“

Po návratu do rodného kraje působil dva roky v hotelu na Hukvaldech, když se dozvěděl, že se v Ostravě bude otevírat nová restaurace, která hledá kuchaře. „Vnímám to jako novou výzvu, možnost něco nového se naučit. Přihlásil jsem se a to

místo získal,“ vrací se Petr Šindler do období před dvěma roky, kdy zde začínal jako člen týmu. Dnes je šéfkuchařem, na jehož bedrech leží zodpovědnost za bezchybný chod kuchyně. „Prioritní je čerstvost potravin, host by poznal, kdyby něco nebylo čerstvé, a už by se nevrátil. Důležitý je i pořádek na pracovišti, přísné dodržování hygieny, kvalita skladování... Všechno souvisí se vším a nic se neobejde bez zkušeností,“ zdůrazňuje pravidla, jimiž se ve svém povolání řídí. „Na prvním místě je vždy host, je třeba udělat maximum pro to, aby odcházel spokojen. Vždyť hostova spokojenost je naší vizitkou! Těší nás, že si lidé naše jídlo chválí, když někdo vyžaduje něco navíc, co není na jídelním lístku, rádi vyhovíme.“

A co by šéfkuchař svým hostům doporučil? „Umíme všechno a všechno je stoprocentní. Ale určitě by měl ochutnat steak, připravujeme výborná telecí líčka. Pokud jde o skladbu jídelníčku, pracuji na něm společně s kluky z kuchyně i s vedením hotelu, upravujeme jej vždy tak, abychom mohli používat vše čerstvé, co nabízí daná sezona.“

V Sir Percy Restaurantu lze ochutnat nejrůznější vybrané lahůdky, připravené vždy z čerstvých surovin a podle zásad moderní gastronomie. V nabídce jsou také pizzy, dvě poled-

ní menu, menu pro dvě osoby i takzvané chuťovky k pivu. Kdo si třeba jen tak chce zpříjemnit procházku Vítkovicemi, může si dát minitortilly se šunkou a sýrem, k tomu dvě piva, to vše za 95 korun. A snídaňovým menu zde mohou svůj den příjemně začít nejen hosté hotelu, ale také ti, kteří do Ostravy právě zavítali, nebo se rozhodli spojit pracovní schůzku se snídaní.

„Nejlepší host je ten, který nespěchá, chce si jídlo vychutnat. Nejsme fastfood. Nicméně myslíme i na ty, kteří spěchají, pro ně máme připraveno menu, které je vždy zhotoveno z kvalitních a čerstvých surovin. Ovšem ideální je, když host může dvě tři hodinky posedět, dát si vínečko a promyslet si své menu od předkrmu po dezert. Je to dobré i pro přípravu jídla a přesné načasování servírování jednotlivých chodů. To vše se projeví na kvalitě pokrmů, na celkovém gastronomickém zážitku. A o jeho dokonalost nám jde!“



## Dokonalost secesní architektury umocňuje gurmánský zážitek

Také ve vás četba jídelního lístku probouzí bezbřehou fantazii, která vás nese barvitým světem chutí a vůní a přináší vám poklidný pocit štěstí i prosluněnou naději, že za chvíli se z imaginárního světa názvů pokrmů přenesete do příjemné reality jejich konzumace? Také si říkáte, že názvy promyšleně sestavených jídel vám znějí jako poezie světově uznávaných autorů? Pokud ano, v Sir Percy Restaurantu v komplexu Rothschild Palace jste se ocitli na tom správném místě!

Ten, kdo první prohlásil „to je jídlo jedna báseň“, mohl mít na mysli například předkrm carpaccio z indonéského tuňáka se sezamovými semínky a růžovým zázvorem. Nebo se mohl inspirovat polévkou Gazpacho s karamelizovaným křepelčím vajíčkem či uvažoval o specialitě šéfkuchaře v podobě steaku Sir Percy z hovězí svíčkové s prokládaným bramborovým špízem a petrželovými chipsy



pečenými v kukuřičné mouce. No řekněte sami, nezní vašim uším jako libá hudba telecí líčka dušená na rozmarýnu a červeném víně, podávaná na bramborovém pyré, přelítá omáčkou z čerstvých lišek? Nerozbuší vaše srdce příslib domácích brownies z belgické čokolády Valrhona podávaných s tvarohovou zmrzlinou, neosloví vás citronová panna cotta přelítá sirupem z kanadského javoru?

Dotkla-li se naše chvílka gastronomické poezie vašich smyslů, není nic jednoduššího, než Sir Percy Restaurant navštívit. A co víc?! Váš gurmánský zážitek zde umocní secesní interiér restaurace, který vás přenesení do časů, kdy nebylo třeba spěchat, kdy stálo za to si předložený pokrm vychutnat všemi smysly. Nespěchejte. Jídelní lístek leží na stole před vámi...

Texty na straně:  
 Lenka Gulašová

## Prosím, vejděte a setrvejte. Rothschild Palace je váš...

Vůz ponecháte na prostorném parkovišti, které je se svými 55 parkovacími místy hostům Rothschild Palace plně k dispozici. A vstoupíte do budovy, jejíž nezaměnitelný geni- us loci je dán spojením citlivě renovované historické budo-

vy s veškerým komfortem současnosti. Vstoupíte do světa, který je na jedné straně komorně uzavřen sám do sebe, na straně druhé je plně otevřen veřejnosti, připraven plnit přání hostů.



### Kavárna Pirates Shop

Kavárna Pirates Shop nabízí příjemné posezení s výbornou kávou, ke které si můžete dopřát oblíbený doutník nebo destilát, jenž jinde jen tak nenajdete, či kávovou specialitu jedinečné chuti. A zcela jistě vás osloví nejlepší odrůdy jihoafrického vinařství Bilton.



### Apartmány

Hostům jsou k dispozici čtyři stylové a pohodlné apartmánové pokoje vybavené nábytkem z masivního tropického dřeva, které ladí s dubovou podlahou, stěnami z režného zdiva a bílými detaily. Každý pokoj má své hudební téma (jazz, soul, rock a pop).



### Společenský sál

Původní architektura přelomu 19. a 20. století, včetně dobového jeviště, je spojena s nejmodernější audiovizuální technikou a výborným servisem. Sál o rozloze 400 metrů čtverečních s kapacitou až 200 míst lze využít pro společenské a firemní akce, kongresy, svatby apod.



### 03 lázně

Zbavte se vašich zdravotních problémů a načerpejte energii kúrou v O3 ozonovém parním boxu. U nás si můžete dopřát rovněž klasickou finskou bio saunu, infra saunu s mořským vzduchem nebo jen tak relaxovat při masáži.



### Golf Indoor a Golf bar

V Rothschild Palace si můžete nejen zahrát golf, jemuž věnujeme prostor na titulní straně, ale v Golf baru se díky 3D golf simulačním ocitnete na světových hřištích nebo zvolíte biliár či kulečnick, případně se podíváte na zápas vašeho oblíbeného týmu na jedné z pěti LED televizí.



### Vinárna Matt Black

I zde můžete ochutnat nejlepší jihoafrická vína vynikající kvality a prestižních odrůd, která můžete degustovat v netradičním spojení s bohatou tmavou či bílou čokoládou. Vinárna je ideálním místem pro uzavřenou společnost i firemní akce.

### Pronajímáme kancelářské prostory

Kontakt:  
 telefonní číslo:  
 724 178 087  
 e-mail:  
 info@rothschild-palace.cz