

V Hospůdce U Kleinů na porcích nešetří

Musíte být opravdu velký jedlík, když po pozření plného talíře výborného jídla, který vám naservírují v Hospůdce U Kleinů v jihočeských Vítějovicích, dokážete poslechnout nápis nabádající „Jsi-li dobrý jedlík, vsuň tam ještě knedlík“ a vsoukáte do úst a polknete knedlík navíc. Tady opravdu na porcích nešetří, a proto si sem nelení partičky opravdových hladovců na pořádný oběd či večeri zajet pěkných pár desítek kilometrů.

Na většině hostů je vidět, že tady nejsou poprvé. Majitel a provozovatel Václav Klein, který to vše vymyslel, postavil a uvedl v život, nezůstane žádnou repliku dlužen. V útulné



FOTO: IVO GOLDBACH

Husí stehno s dvojitým zelím



INFORMACE

Hospůdka U Kleinů

Václav Klein,
384 27 Vítějovice 7
Tel.: 388 328 784,
602 949 540

Cenová kategorie: ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje
průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj
pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●
do 1500 Kč: ●●●
nad 1500 Kč: ●●●●

místnosti vládne atmosféra přátelského posezení, která i toho, kdo sem zavítal poprvé, nijak neruší. Ke Kleinům se nejezdí za dobrým jídlem díky reklamám či poutačům, sem člověk zavítá poprvé především na doporučení těch, kteří už tady byli a rádi se sem vrací.

V době naší návštěvy se Václav Klein těšil, že si dopřeje pár dnů volna s kamarády. Chystali se vyrazit jen tak nadivoko, ale připraveni. „Už mám naložené maso, bude to pro ně překvapení. Někde si ho upečeme na

ohni a žízni taky nezhyne.“ Ostatně, když si přečtete lidovou moudrost vytištěnou na pивních táccích, kterými je hospůdka na stolech vybavena, nemusíte mít obavy, že by se něco takového mohlo přihodit. Zní: „Život je krásnej, ale člověk musí bejt pořád trošku nalitej.“

Václav Klein se v životě živil leccíms. Po roce 1989 pochopil, že musí spoléhat jen na sebe. I když neměl s provozováním pohostinství žádné valné zkušenosti, vrhl se do práce a dnes uvažuje o rozšiřování své provozovny. Když jsme zkoumali tajemství Kleinova restaurátorského úspěchu, řekl: „Všechno začíná dobrými surovinami. Mám osvědčené dodavatele a sám si většinou maso bourám. Brambory jsou z našeho pole, zeleninu, kterou nevypěstujeme, kupujeme také ze zdejších zdrojů, a ryby, než se dostaly do kuchyně, plavaly v jihočeských řekách a rybnících.“ ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Jinde nevidaná smažená tlačinka