

vzděláním a jazykovým vybavením, a tak se tam vydal a uspěl. Traduje se historka, že když poprvé vstoupil Na Spilku, nevěřil vlastním uším a očím. Viděl jenom to, na co jsme byli zvyklí: Znuděný personál, kterým host vlastně vadil, místo pozdravu zahučení „co si dáte“, místo poděkování bezendná kasírtaška.

Chodí i Plzeňáci

„Jak se probíhá mohou takhle chovat k hostům, vždyť ti sem dobrovolně nesou své peníze!!! V rodném New Yorku něco nepředstavitelného, protože hospoda s takovým personálem by nutně zkrachovala. Šok pro člověka, pro kterého slovíčka prosím a děkuji jsou stále samozřejmostí. Neznal pod kůží zažrané móresy socialistického pohostinství, kdy personál běžně okrádal hosty i svého zaměstnavatele.

Nikoho neznal, což z dnešního pohledu možná byla výhoda. Nechal udělat vnější audit a nestál se divit sám i jeho nadřazení. Co stránka tlustopisu, to vážný malér. Naštěstí měl oporu v nejvyšším vedení, a tak se mohl dát s lidmi, kteří byli ochotní a schopní spolupracovat, do postupných změn. Dokonce prosadil i nové sklepní hospodářství, aby měli na čepu skutečně to nejlepší pivo. „Přece kde jinde by mělo být to nejvyšší, když ne tady, přímo



u prazdroje." Podstatnou proměnu prodělala také nabídka jídel, včetně vzhledu a chuti podávaných porcí.

V době, kdy se pivo zdražovalo, dokázal jeho cenu udržet, u jídel šli dokonce dolů. A stal se zázrak. Na Spilce se začali objevovat vedle turistů i Plzeňáci. Sice ještě prý občas hudejí, že někde v Plzni najdou Prazdroj lacinější, než za zdejších 22 korun za půllitr, ale chodí, vracejí se a přivádějí přátele.

Podstatnou proměnu prodělala nejenom samotná restaurace, ale celý prostor za starobylou bránou. Dnes je srovnatelný se vstupy do těch největších světových pivovarů. Tady pořádají až do podzimu každý čtvrtek volně přístupné koncerty, grilují masa a klobásky a pochopitelně hlavně točí pivo. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Guláš Prazdroj

(pro 4 osoby)



- 1 podkova z kapra
- 600 g hovězí přední
- 80 g oleje
- 160 g cibule
- 60 g hladké mouky
- 12 g soli
- 12 g česneku
- 120 g rajského protlaku
- mletá sladká paprika
- majoránka
- pepř
- kmín

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky cca 2x2 cm velké. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na oleji dorůžova spolu s kmínem. Přidáme kos-

tičky masa a osmahneme je na oleji spolu s cibulí. Potom maso zaprášíme kvalitní mletou paprikou, přidáme rajský protlak, opepříme, podlijeme a za občasného míchání a podlévání dusíme. Když je maso částečně měkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme prosátou moukou, za stálého míchání ji zasmažíme, přidáme teplou vodu, sůl, utřený česnek a majoránku a zvolna maso dusíme doměkka.

Maso ozdobíme čerstvou nakrájenou cibulí a čtvrtkami vajíčka. Podáváme s třemi druhy knedlíků.

Pečené vepřové špalčky s cibulí na černém pivě

(pro 4 osoby)



- 720 g vepřového plecka
- 40 g sádla
- 80 g cibule
- 75 g česneku
- 12 g soli
- 12 g kmínu
- 10 g hladké mouky
- pivo
- 16 g rajského protlaku

Opláchnutou vepřovou plec nakrájíme na větší kostky. Cibuli nakrájíme nadrobno a os-

mahneme na sádle dorůžova s kmínem, přidáme kostky masa, které orestujeme ze všech stran, přidáme česnek, podlijeme a dusíme do poloměkka. Maso vyjmeme, šťávu vysmažíme na tuk, zaprášíme trochou mouky, přidáme rajský protlak, podlijeme pivem a maso dodusíme doměkka. Podáváme s kysaným zelím a bramborovým knedlíkem s cibulkou.