

Nejen fotbalem živ je člověk

GASTRONOMICKÝ PRŮVODCE HOSTITELSKÝMI MĚSTY EURA 2008

Kdo si chce užít příjemné atmosféry, domácí kuchyně a popovídání si s hostinským, je v rakouských hostincích na té správné adrese. Přinášíme vám ale i tipy k příjemnému posezení ve vyhlášených švýcarských restauracích.

Vídeň

Jedním z největších hostinců ve městě je Schweizerhaus v Práturu (www.schweizerhaus.at). Na stinné zahradě posedí až 1800 hostů. Velká jsou také zdejší vepřová kolena, proslulá specialita podniku. Na typické vídeňské hostince narazíte téměř na každém rohu. Říká se jim tady často také „Beisl“ a kromě skvěle ošetřeného piva a osminky vína zde objevíte také typickou domácí stravu. Světové proslulosti dosáhl, díky svým lahůdkám z hovězího po domácím způsobu, podnik Plachutta (www.plachutta.at), který najdete ve městě rovnou třikrát. Není se čemu divit: speciality jako tafelspitz, salát s hovězím masem a roštěná s cibulkou se nikdy nepřejí. V blízkosti hlavního vídeňského náměstí Stephansplatz vás očekává nejstarší hostinec ve Vídni (od roku 1447) s klenutými místnostmi pro hosty a stinnou zahradou: Griechenbeisl (www.griechenbeisl.at).

Synonymem špičkové kuchyně je pak restaurace Steirereck (www.steirereck.at). Od doby, kdy přesídlila do budovy někdejšího šafářství ve Stadtparku, je požitek dokonce ještě o několik odstínů bohatší: kromě známých děl kuchařského umění v restauraci je tu ještě jídelní bar „ess.bar“ a restaurant „light“ pro ty, kdo dostanou chuť mezi hlavními jídly na něco malého.

Salcburk

Jako za starých časů si připadáte v hostinci Augustiner Bräustübl (Lindhofstrasse 7, www.augustinerbier.at). Je to největší pivnice v Rakousku s několika sály a zahradou s dalšími 1500 místy k sezení. Pivo se čepuje z dřevěných sudů a můžete si ho sami přinést ke stolu. Tajným tipem pro turisty může být Die Weisse (Rupertgasse 10, www.dieweisse.at), ob-



FOTO: ÖSTERREICH WERBUNG/BARTL

líbená mezi místními. Malý soukromý pivovar, kde se vaří proslulé pivo Weissbier, nabízí tradiční kuchyni. Dobré je např. knedlo-vepřo-zelo na rakouský způsob přímo z pekáče. Pozoruhodné jsou také Stiftskeller St. Peter (Stiftsbezirk, www.haslau-er.at), nejstarší restaurace ve střední Evropě (803), nebo originální Zum Eulenspiegel (Hagenauerplatz 2, www.zum-eulenspiegel.at).

Jméno Ikarus září nad restaurací v hangáru 7 salcburského letiště. Labužník se tu dostane k vr-

cholu kulinárních radostí opravdu velmi blízko. Každý měsíc zde vaří jiný, mezinárodně renomovaný kuchař. „Sbalit do kornoutu“ znamená v Carpe Diem Finest Fingerfood (www.finestfingerfood.com) na Getreidegasse 50, že vybraná jídla se servírují po malých porcích do kornoutů. Kolem vás pobíhá milá mladá obsluha a sezení na terase je příjemné.

Innsbruck

Jedinou restaurační terasu v innsbruckém starém městě vlastní hostinec Weisse Rössl

(www.roessler.at). Už 500 let se v tomto podniku na pěší zóně podává domácí strava. V hostinci Wilder Mann (www.wilder-mann-lans.at) v Lansu u Innsbrucku není divokost výjimečně na programu, jak by jeho název snad napovídal. Hostinský Walter Schatz si vysloužil nejedno gastronomické ocenění.

To nejlepší z tyrolské kuchyně nemusí být vždycky jenom špekové knedlíky nebo vepřová pečeně. V restauraci Lichtblick (www.restaurant-lichtblick.at) na innsbrucké Maria-Theresien-Strasse prostírá mladý tým k jídlům mezinárodní kuchyni, která je právě v trendu.

Většina tyrolských restaurací je však svázána silným poutem s domácí kuchyní a jsou to útulné hostince, ovšemže bez zvětralé pachuti v omastku plovoucích kalorických bomb. Kuchyní Grand hotelu Europa (Südtiroler Platz 2, www.grandhoteleuropa.at) je kupříkladu do daleka proslavená jako pojem pro delikatesní chuť. Svědčí o tom i řada ocenění – v neposlední řadě od renomovaného gastronomického průvodce Gault Millau.

Klagenfurt

Nejstarší hostinec v Klagenfurtu se jmenuje Zum Pumpe a najdete ho v ulici Lidmanskýgasse 2. Tradiční chutná korutanská kuchyně se zde podává v útulném prostředí, stejně jako třeba v pivnici Bierhaus zum Augustin v Pfarrhofgasse 2 nebo v hostinci Gasthaus zum Landhaushof přímo v Zemském domě.

Možná nejkrásnější restaurace v Korutanech stojí přímo u jezera Wörthersee a z její terasy v prvním patře je působivý výhled na hladinu. Dolce Vita na náměstí Heuplatz podává italsky zabarvenou mezinárodní kuchyni špičkové úrovně.