

in.ihned.cz/jidlo

v tom, jak má vypadat vzorná péče o zákazníka.

Na jídelníčku pochopitelně najdeme bavorskou klasiku v podobě pečeného, vařeného či grilovaného vepřového kolena s dobrým místním ležákem. Ovšem už nápojový lístek s dobrým výběrem německých a rakouských vín uskladených ve vlastním sklepě naznačuje, že jsme v rukou skutečného odborníka. Však jsou zde hostům nabízena jídla, za jejichž vzhled a především chuť by se nemuseli stydět v nejlepších metropolitních exkluzivních restauracích. „Vsadil jsem na místní klasiku. Tím ovšem nemám na mysli jenom vepřové koleno a knedlíky, které pochopitelně také umíme. V době globalizace dostanete v podstatě všude na světě podobná jídla“, říká Helmut Kurz. „Naše původní kuchyně je hodně podobná české a rakouské. U Zlatého anděla



nepoužíváme žádné prefabrikované přípravy, zmrazená jídla ani polotovary. Vědu své kuchtičky k tomu, aby se naučili všechno připravovat sami včetně základů a kvasnic z původních domácích surovin. Je to pochopitelně pracnější a složitější, ale znalec podle chuti pozná, že jde o originál a ne nějaké průmyslové náhražky, které dávají jídlu všude, kde je použijete, podobnou chuť a vůni“.

Musím potvrdit, že už „obyčejná“ hovězí polévka s játrovými knedlíčky byla jako od maminky blahé paměti. A co teprve jehněčí kotletky, které pochopitelně nepocházely zmražené z Nového Zélandu, ale z poctivého místního chovu. Stejně jako drůbež, vepřové, telecí, hovězí i zvěřina. Na své si u Zlatého anděla přijdou i vegetariáni. A když je nálada, neváhá Helmut Kurz sundat šéfkuchařskou čepici a zahraje s přáteli pro radost a potěšení sobě a především spokojeným hostům. Kuriózní je, že hraje na pravé chodské dudy, které si přivezl z Domažlic. Chodští dudáci ho zaujali natolik, že si jejich nástroj nejenom koupil, ale navíc se na něj naučil slušně hrát.

Dříve se do Bavorska utíkalo takzvaně za kopečky, dnes sem lze přijet jenom s občankou na kus dobrého jídla a zase se za kopečky v pohodě vrátit. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: ARCHIV

Jste předplatitelem HN?

Využijte tedy jedné z výhod, které Vám předplatné nabízí...
...staňte se členem HN - Klubu

HN klub

... je zákaznický program pro předplatitele HN. Za každý předplacený výtisk HN má předplatitel nárok na jedno členství v klubu. Každý člen klubu od vydavatele HN obdrží, na dobu kdy má předplacené HN, klubovou kartu, která mu poskytuje řadu výhod. Členové klubu jsou pravidelně informováni o aktuálních výhodách na www.hn-klub.cz a v magazínech IN a Víkend.

HN klub

...spolupracuje s programem slevových karet CARTE. Tento program nabízí slevu u více než 2200 vybraných obchodních partnerů (zejména restaurací a obchodů). Samozřejmostí jsou další výhody. Jsou to zejména slevy na knihy, slevy na semináře, které pořádá Konferenční a seminární servis vydavatelství Economia, slevy na vstupné do Národní Galerie, na vybrané kulturní a sportovní akce apod.

JAK SE ZAREGISTROVAT?

- Vyplnit registraci na <http://www.economia.cz/info/einfo/hnklub.htm>
- Zaslát registrační formulář z internetové stránky na fax: 23307 2009, nebo na adresu Economia a.s., odd. předplatného, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7.
- Vyžádat si na tel 233 071 197 registrační formulář, který zašleme na Vaši adresu poštou

hn KLUB
Klub předplatitelů Hospodářských novin