



FOTO: ARCHIV

Zlatý anděl

aneb Bavorská knedlíková historie

INFORMACE

Gasthaus Goldener Engel

Oberer Stadtplatz 6
Deggendorf
Tel.: 0991 4767

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: ●●●●●●

JAK SE TAM DOSTAT

Deggendorf leží na dálnici A3 mezi Regensburgem a Passovem. Z Prahy či Plzně je nejkratší cesta přes Domažlice na Cham nebo přes Klatovy na přechod Bayer. Eisenstein. Z českého hlavního města je to přibližně 260 km. U Deggendorfu je i pěkné golfové hřiště.

Pěkný, protože už dávno promlčený, příklad toho, jak může být nazíráno na válečné tažení, mají v bavorském Deggendorfu na Dunaji. Navíc to přímo souvisí s naší rubrikou. Zatímco čeští letopisci popisují vítězné tažení českého krále Přemysla Otakara v roce 1266 do Bavor, tamní anály hovoří o loupežné cestě téhož panovníka. Před českou armádou se Deggendorfští schovali za svoje dvojité hradby a čekali na útok. Hradbám věřili, ale modlili se, aby je Češi dlouho neobléhali, protože zásob bylo málo. Paní starostová zrovna dělala do zásoby knedlíky, když viděla pod hradbami zvěda dobyvatel. Hodila jich pár po něm a bylo vystaráno. Zvěd totiž veliteli hlásil, co se mu přihodilo, a král údajně usoudil, že město je asi moc dobře zásobeno, když po nich mohou házet knedlíky a velel táhnout dál do Bavor. Na paměť této události mají

v Deggendorfu, který v roce 2002 oslavil tisíciletí svého trvání, jedinou „knedlíkovou“ sochu na světě.

Proto není žádným překvapením, že opravdové knedlíky v tamních restauracích dělají dodnes a jsou od našich k nerozeznání. Mají je pochopitelně na jídelníčku i v restauraci Zlatý anděl, která patří nejenom k nejlepším ve městě, ale je od loňského roku i držitelkou prestižního bavorského

kulinářského osvědčení. Dává jí ho restauraci, která nejlépe prezentuje a dbá o udržení typické bavorské kuchyně. Logo této restaurace, ležící v samém historickém centru města, slibuje božské zážitky pro tělo i duši. Zní sice hodně nadneseně, ale po návštěvě se nemusí brát s příliš velkou rezervou. Helmut Kurz, šéfkuchař Zlatého anděla, se skutečně činí a mohl by být příkladem pro mnohé naše restaurátory



U Zlatého anděla je vše čerstvé – včetně houbiček