

Švejk na Knížecím dvoře



FOTO: IVO GOLDBACH

Už vás omrzely rafinovanosti nejrůznějších mezinárodních kuchyní, které nyní můžeme v míře víc než hojně ochutnávat v našich lepších restauracích? Zasteskne se vám alespoň občas po plných talířích opravdové české klasiky zalévané pořádným pivem? Po takových, o kterých psal mimo jiné Jaroslav Hašek nejenom ve svých slavných Osudech dobrého vojáka Švejka.

Návratem k takovým ryze českým tradicím je mimo jiné koncept Švejk restaurací, které se od roku 1997 objevují porůznu po vlastech českých.

První Švejk restaurant byl otevřen v Táboře, zatím poslední, v pořadí již 33., letos

v srpnu v Benešově. Dohromady v nich může najednou zasednout ke stolu dva a půl tisíce hostů. Majitelem konceptu je společnost Daos Plus, která uzavírá s jednotlivými provozovateli franchisingové smlouvy.

Mezi standardy, které jsou pro všechny „Švejky“ stejné, patří Pilsner Urquell na čepu. Ve všech restauracích se čepuje klasicky na hladinku z perfektního kohoutu Nostalgie a servismeni z Plzně dbají na to, aby ve všech restauracích byl stejně kvalitně ošetřený ležák.

Součástí franchisingu je design restaurace, důležité interiérové prvky, oblečení per-



sonálu, sklo a porcelán. Přesto nejde o prefabrikovaný řetězec, kde nevíte, zda jste v Benešově nebo Berouně. Všude sice můžete dostat Balounovu baštu nebo Guláš feldkuráta Otto Katze se špekovými knedlíky. Ovšem mimo klasiku neklasičtější, jako je vepřo-knedlo-zelo, svíčková s knedlíkem, bramboráky a ovocné knedlíky, je ponecháno dost místa pro fantazii jednotlivých provozovatelů (viz skutečně nejen názvem originální Hlubocký smraďoch – Vařte s námi). Stejně jako na pivo dohlíží lidé z Plzně na kvalitu a chuť podávaných pokrmů a dodržování originálních receptur.