

# Currych a jeho labutí jezero

Toto město je plné pohody, klidu, vůní i chutí, objevů a překvapení. Na každém rohu se můžete osvěžit pitnou vodou z fontánky a v restauracích se v jídelníčku vždycky dočtete, odkud pochází maso na vašem talíři. K tomu můžete od průzračného jezera nerušeně pozorovat labutě nebo zasněžené vrcholky hor.

TEXT A FOTO LENKA POŽÁROVÁ, [WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ](http://WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ)



O upjatých pravidlech života v největším švýcarském městě plném mezinárodních bankéřů jsem slyšela už ledacos. Tak třeba sklo je možné do kontejneru vyházet jen v určité dny, další dny můžete kupit před domy svázané balíčky starého papíru. Při mistrovství světa ve fotbale je přípustné v případě výhry švýcarského týmu troubit na oslavu jen na povolení policie. Ale s klidným srdcem mohu potvrdit, že turista přehnanými pravidly omezován není. Naopak si můžete hupnout do řeky uprostřed města a vykoupat se v ní. Tedy pokud se nejprve rozdělíte na ženy a muže. Dámy zamíří do Frauenbadi (ženských lázní) a pánové do Männerbadi (mužských lázní). Frauenbadi se ovšem ve vybrané večery promění v bosý bar, tedy Barfussbar, kde u vchodu odložíte botky a potom smíte, nyní již bez rozdílu pohlaví, nohama čerit hladinu vody, ve které se odráží barvy noci. Každý čtvrtek pak můžete odskočit do parku na Bürkliplatz, kde se tančí swing.

## Továrna na čokoládu

Následující řádky budou pro slabé povahy možná kruté, proto mějte svou tabulku čokolády raději po ruce. Ano, na čokoládu narazíte opravdu všude. V kavárnách ji roztápejí spolu s alpským mlékem, v cukrárnách z ní kouzlí pralinky. Ve městě stojí slavná továrna na tuto laskominu, kam dojedete z centra za 20 minut. A jaké to je – stát před vstupní bránou s nápisem Lindt? Zákeřné! Všude na vás dýchá čokoláda, takže máte chuť začít i vzduch lízat. A nejhorší je, když si představíte, co se za těmi okny a zdmi všechno děje! Naštěstí je tu firemní prodejna, která uchlácholí nejednoho čokoloholika. Opravdový znalec však jde dál a objevuje tajemství malých výroben v centru. Obchůdky Merkur, Teuscher a Vollenweider jsou výkvětem místní nabídky.

## Horské a nepasterované

Přesně takové jsou místní sýry. Není proto divu, že jsou plné chuti, když se vyrábějí z mléka

krav, které spásají louky plné šťavnatých bylinek a zapíjejí to křišťálově čistou horskou vodou. V obchůdku Chäs Vreneli (Münsterhof 7) prodávají sýry už 70 let. Vyhlášený je zde Emmentaler, Appenzeller, Tilsiter nebo Gruyère. Vybrat můžete mezi méně či více vyzrálými typy a před koupí je ochutnávka samozřejmostí. Od majitele se dozvídám, že sýry z nepasterovaného mléka vydrží díky přirozené obranyschopnosti déle, a navíc jsou chutnější. Že se sýru Sbrinz právem přezdívá švýcarský parmazán a nejlepší je hoblovaný. Že sýry, které nesou označení „horské“, se vyrábějí vysoko v horách u pastvin a na podzim si je krásy samy nesou na zádech, když se stádo vrací domů. „Vychytané“ zboží má i obchůdek Chäs und Brot (Mutschellenstrasse 197), i když je mimo centrum. Vybrat si můžete z různých pikantních horských sýrů, křupavých chlebů, ale i z domácích bylinkových pest a sirupů. Skvělá byla místní pomerančová hořčice, stejně jako vanilkovo-malinový ledňáček Gasperini. Blíže centru můžete zaskočit do obchůdku Chäslaube (Seefeldstrasse 27).

## Dočasně „slepou krávou“

První restaurace, kde jíte za tmy a kde se bezchybně pohybuje jen slepá obsluha, vznikla před deseti lety právě v Curychu. Menuje se Blinde Kuh (slepá kráva). Pokud sem zamíříte v pátek nebo o víkend v létě, připravte se na tříměsíční rezervace. Sehnat místo přes týden a mimo letní měsíce je však mnohem jednodušší. Na recepci vás ochotný mladík vyzve, abyste si odložili kabelky, hodinky a mobily do uzamykatelných skřínek, a pak si můžete vybrat z menu, které se každý týden mění a je promítáno na zeď. Jakmile si vyberete, přijde si pro vás slepý průvodce. Nebojte se, vy slepečkou hůl do ruky nedostanete. Stoupám si za „naši“ Manuella, kladu své dlaně na její ramena a za mě se stejně zapojuje Michal. Jako vláček jsme se pomalu šinuli do útrob restaurace, kde se v chodbě nejprve zěšerilo, až jsme se nakonec ocitli v naprosté tmě.

A když říkám naprosté, tak myslím naprosté! Neustále jsme zatáčeli doleva a doprava, cestou nás zdravili kolemsedící hosté, kteří slyšeli nové příchozí, až jsme dorazili k našemu stolu. Manuella nám ruku položila na opěradlo naší židle, prozradila, co je na stole, a pak nás nechala napospas našim dojmům.

Zapomeňte na to, že tu na číšníka pokýváte hlavou, pokud něco chcete, že budete konverzovat o něčem jiném než o tom, jaký problém s talířem, vidličkou nebo sklenicí zrovna máte, že budete pozorovat dění kolem sebe, a už vůbec zapomeňte, že tu někdo ocení váš pečlivě vybraný oděv. Když vám donesou jídlo, hlavně neřešte etiketu. Nevím, jak byste si poradili vy, ale já jsem si musela svou porci okurkového salátu se sýrem Feta a papájovým dresinkem nejdřív na talíři ohmatat. Upatlané ruce jsem si pak utírala do ubrousku zavěšeného pod bradou, přitom jsem si nebyla nikdy jistá, kde končí ubrousek a začíná mé tričko. Jedla jsem určitě dost nezpůsobně, když jsem naslepo (jak jinak, že?) zabodávala vidličku do talíře, přičemž se mi úlovek zdařil jen střídavě. Odlišné bylo i to, že jsem měla třeba pětkrát za sebou na vidličce kostičku sýra, což bych si za „normálních“ okolností odpustila a sousta rafinovaněji promýšlela. Michal vyzrál na svou porci tak, že si u úst držel napichnutý flák masa, postupně ho otáčel a okusoval. Nikdo mu to neměl za zlé, nikoho tím nepohoršoval. Objednávka dvou kopečků zmrzliny k dezertu se ukázala jako fatální chyba. Neustále jsem se totiž rozčilovala, že zásah mám jen do čokoládové, i když někde by tam taky měla být i ta pistáciová! Možná už byla dávno na ubrusu, zatímco jsem ji honila po talířku... Každopádně to byl zážitek opravdu nezapomenutelný!

## Vegetariáni nejsou asketické bledule

To, že stojíte v první vegetariánské restauraci v Evropě, s historií sahající do roku 1898,



V obchodě Merkur na Bahnhofstrasse můžete pozorovat zručné chocolatiéry



Na chleba si zdejší obyvatelé potrpí



Nabídka sýrů je velmi pestrá



Na jarním trhu nesmí chybět místní chřest

v podniku Hiltl (Sihlstrasse 28), nepoznáte. Nikdo tu nemluví tiše, nepohybují se tu vychrtlé bledé postavy, nedoutnají zde vonné tyčinky ani nehraje tibetská hudba. Jste v živé, rušné a moderní restauraci s „normálními“ lidmi a běžnou hudbou. Prostoru vévodí dlouhý pult se samoobslužným barem, ve kterém je jídlo pastvou pro oči. Kokosové kari s lilkem, placičky z mrkve a cukety, salát z řas s okurkami



## Další TIPY

### Lenka Požárová:

- Karta Zürich card (24 nebo 72hodinová jízdenka na MHD) se v Curychu opravdu vyplatí. Využijete ji i na lanovky, lodě a máte s ní volný vstup do 39 muzeí.
- Nejlepší burtyčky ve městě (světlé teleci nebo tmavší vepřové) najdete ve stánku Am Stern Grill na náměstí Bellevue (Theaterstrasse 22). Otevřeno mají denně od 10.30 do půlnoci. A pozor na velepálivou hořčici, po které nezkušeným tečou slzy!
- Vynechat byste neměli ochutnávku typického Birchermüsli, což je müsli máčené přes noc s jogurtem, mlékem, smetanou a smíchané se sezonním ovocem. Já jsem si koupila kelímek ve vyhlášené cukrárně Honold na Rennweg 53 (po-pá 7.30–18.30, so 7.30–17.00) a vychutnala si jeho obsah v blízkém parku Lindenhof.
- Město nemůžete opustit bez slíznutí zmrzliny Mövenpick. Doporučuji mandarinkový sorbet nebo vlašský ořech s javorovým sirupem. Mövenpick Ice Cream Gallery, Theaterstrasse 8.
- Informace o Curychu v češtině najdete na [www.mojesvycarsko.com](http://www.mojesvycarsko.com).
- Vyhledávejte-li designové ubytování, zvolte hotel Greulich, který má jen 18 pokojů v tichém dvoře, a navíc je ekologický ([www.greulich.ch](http://www.greulich.ch)).
- Cesta autem z Prahy do Curychu trvá cca 7 hodin, po vstupu do Švýcarska je třeba zakoupit si dálniční známku (k dostání pouze roční za 40 CHF).

nebo avokádový krém nemají chybu. Vyplatí se nechat si místo na sladkosti. Chlazená čokoládová pěna brownies, šafránový tvaroh či mangoový krém byly totiž neodolatelné. Můžete zvolit i dražší variantu s obsluhou, ale většina volí samoobslužný bar. Povedená je i reklamní plakátová kampaň, kde dravým šelmám z tlam čouhají králíci „kelčáky“. Asi z přemíry chroupání mrkvičky.

## Chleba tu berou vážně

Chleba je pro Švýcary nezbytností. V Curychu je rozšířený tzv. Ruchbrot, který je vyroben z mouky, jež obsahuje i obalové vrstvy zrn. V pekárenském řetězci Kleiner je opravdu pestrý výběr. Ochutnejte tu pletýnky z louhovaného (preclikového) těsta plněné tuňákovou pomazánkou nebo opravdu velká jablka v županu! Pekárnu Vohdin (Oberdorfstrasse 12) nemůžete při procházce starým městem minout. Dům ze 13. století zdobí obrovský zlatý preclík a ustavičně tu u okýnka, ze kterého se prodává, stojí fronta. Rodina pečce už desátou generaci a bydlí v domě nad krámkem. Zatímco usměvavý a dlouhovýslý pan Urs Vohdin „kouzlí“ sám bez pomocníků v pekárně, jeho rázná žena Elvira zboží prodává. Pečce se v šamotové peci z roku 1945, která se roztápí přes noc. Ochutnat tu můžete preclíky, bulky se su-

šeným ovocem, slané koláče nebo piniové bochánky s hrozkami a pomerančovou kůrou (Pignoli). U okýnka se zastavují pravidelně štamgasti, ke kterým patří milionáři i bezdomovci.

## Kavárna, kde se zastavil čas

Podnik Schober „trůní“ v Curychu dobrých 136 let a pan Schober ho vedl až do svých 92 let. Zvenku nijak neupoutá, ale jakmile vkročíte dovnitř, pohltí vás vír času. Všude na vás dýchá historie a pohoda, kterou v létě večer znáso-bí živá klavírní hudba. Dobroty se připravují přímo v domě a já jsem měla tu možnost nahlédnout do tajů zdejší cukrářské dílny s všemožnými barvičkami, formičkami, štětečky, cukrovými kytičkami nebo zlatým prachem. Doporučuji usadit se na vnitřním dvorku a ochutnat čokoládové zákusky (neodolatelné byly Fleur de sel a Inteso). V létě je zapíjejte domácím ledovým čajem, v zimě si nenechte ujít horkou čokoládu. Připravují ji z 80% strouhané čokolády a směsí mléka pasterovaného, nepasterovaného a smetany. Ročně tu na výrobu horkého moku padnou tři tuny čokolády a já se nedivím, protože je opravdu výborná. Koupit si zde můžete domácí lízátko, citrónovou bábovku s cukrovými kytičkami nebo neuvěřitelně nápadité marmelády. Myslím, že je to nejhezčí kavárna v Curychu.



*V kavárno-cukrárně Schober si přijdete na své...*

## Povedený koloniál

Koloniální zboží Schwarzenbach najdete hned naproti kavárně Schober, kde sídlí už více než 140 let. I místní interiér skvěle ladí s historií obchodu. Uvnitř objevíte suroviny z celého světa, ale hlavně ručně sbírané čaje, čerstvě praženou kávu a spoustu sušeného ovoce, u kterého nechybí cedulka země původu. Dvakrát do týdne tu po desáté hodině ve výloze praží kávu v malých dávkách. Pan Schwarzenbach vše komentuje, a tak můžete pozorovat, jak se do pražičího bubnu nasypou zelenošedá tvrdá nevoňavá kávová zrna a po dvaceti minutách se vysypou temně hnědá voňavá a křehká zrnka. S občůdkem sousedí kavárna Schwarzenbach, kde můžete ochutnat všechny druhy prodávaných čajů a několik druhů kávy.

## Luxemburg a Sprüngli

Dvě jména, která k sobě neodmyslitelně patří. Zatímco jeden bratr založil továrnu Lindt, druhý bratr, pan Rudolf Sprüngli, založil před 174 lety v Curychu kavárnu a cukrárnu. Je nejslavnější v celém Švýcarsku, protože zde jako první povolili vstup ženám bez doprovodu mužů. Zajímavostí je, že v šesté generaci podnik vedou čeští synovci pana Sprüngliho. Stále si tu potrpí na tradici, ale i na inovace a kvalitní ruční výrobu. Specialitou jsou čokoládové pralinky a Luxemburgerli, tedy makronky z nadýchaného těsta plněné krémem. Místní tvrdí, že ty zdejší jsou lepší než francouzské. Příchutě se mění podle sezony a okusit můžete jahodovo-rebarborovou, višňovou, meruňkovou nebo lékořičovou. Občůdků je po městě několik, ale vlajkovou lodí je podnik na hlavní nákupní třídě s kavárnou v prvním patře.

## Trh s atmosférou zahradní slavnosti

Na náměstí Bürkliplatz se koná ovocno-zeleňinový a květinový trh každý pátek od 6 do 11 hodin. Vše se odehrává v parku s altánem pod ševelivými stromy. Sjíždějí se sem pekaři, sýraři i zelináři z celého okolí. Zahradník se slaměným kloboukem a knírem je jak vystřižený z kresleného Krtečka, pod slunečníkem nabízí svůj koláč krásná stará babička, prodavač sýra má úsměv od ucha k uchu a pugéty tu vážou tak velké, že se vám nevejdou do náruče. Je to tu živé, ale přesto klidné. Každou středu od 10 do 20 hodin se koná trh i v hale hlavního nádraží, avšak místní atmosféra se tomu venkovnímu nevyrovná. I když jeden důvod zajít na tento trh přece jen je: Navštivte pekařství z Appenzelleru. Jejich skořicové koláče, mrkvové cihličky, perníky plněné mandlemi s medem nebo štrůdly se sušenými hruškami jsou hotové poklady. Od září 2010 je v Curychu také otevřeno první stále kryté tržiště Im Viadukt (Viaduktstrasse, po-so 8–20 hodin). Jak název napovídá, umístěn je netradičně v útrokách železničního viaduktu s originální architekturou.



*Kolo patří k oblíbeným dopravním prostředkům Curyšanů. I v zimě!*



*Modré jezero a bílé labutě, prostě pohoda...*



*Každý je svůj a všichni to respektují*