

# Pocukrované *Drážďany*

Architektonické poklady, kulinární speciality i nesčetné moderní nákupní galerie s lákavým zbožím... Drážďany toho nabízejí hodně a koná se tu i nejstarší vánoční trh se skvělými mandlovými štóly a punčem z vaječného koňaku.

TEXT LENKA POŽÁROVÁ, WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ  
FOTO AUTORKA a PROFIMEDIA

Weihnachtsmarkt  
an der Frauenkirche  
20.11. - 24.12. - täglich geöffnet

Předvánoční  
Drážďany jsou  
kouzelné. Místní  
vánoční trhy  
mají tu pravou  
atmosféru  
a vánoční štóly  
jsou vyhlášené  
široko daleko.



Pan Walther se svou  
šťolou v KeXerei



Na vánočním trhu koupíte  
různé zajímavosti

### Poklady na dosah

Z Prahy jsou Drážďany k dosažení za dvě a půl hodiny pohodlně vlakem, který vás vrhne přímo do chřtánu nákupní třídy Prager Straße. Ovšem Drážďany vůbec nejsou pouze pro nákupčtivé. Je to jedno z nejzelenějších měst Evropy a díky množství uměleckých sbírek a barokní architektuře jsou nazývány Florencií na Labi. Najdete tu obrazovou galerii Zwinger, spoustu katedrál, paláců i muzeí, z nichž většina byla znovu postavena, neboť Drážďany byly z 60 procent zničeny bombardováním za druhé světové války. Včetně impozantního kostela Frauenkirche, který vyrostl z ruin znovu až v roce 2005, kde se kromě bohoslužeb pořádá také spousta koncertů. Vyšlapat v něm můžete i do kopule a rozhlédnout se po městě (za 8 eur). Co se moc neví? Že Drážďany jsou i městem objevů. Tak třeba paní Melitta Bentz zde vynalezla první kávový filtr, vznikla tu první podprsenka, pod značkou Odol se v Drážďanech vyrobila první ústní voda a firma Teekanne tu přišla s prvním čajovým sáčkem. Kromě obrazových galerií se zde nachází také spousta nákupních galerií a pasáží. Třeba Centrum Galerie, Altmarkt Galerie nebo na druhém břehu Labe ležící architektonicky krásná Neustädter Markthalle (tržnice).

### Striezelmarkt

Nejstarší vánoční trh v celém Německu se v Drážďanech koná od roku 1434 na náměstí Altmarkt (po celý advent až do Štědrého dne denně od 10 do 21 hod.). Najdete tu stovky stánků, pár kolotočů a hlavně místní obyvatele, kteří si trh opravdu vychutnávají. A že mají co! Na obřím rožni se večer otáčí od masa téměř obraná kostra vola. Hmmm... Opodál se grilují skvělé buřty (Thüringer Bratwürste) se staletími prověřenou recepturou.

Opékají se tu i ve velkých pánvích žampiony s česnekovou omáčkou a ze sladkostí mě zaujaly smažené koule z kynutého tvarohového těsta (Quarkkrapfen) a celá pečená jablka podávaná s vanilkovou omáčkou. Nechybějí perníčky z nedalekého města Pulsnitz, přičemž ty tradiční jsou plněné višňovou marmeládou a obalené v čokoládě (Sauerkirschsputzen). Jídelní stánky se střídají s řemeslnými a se spoustou dřevěných hraček. V zimě přijde vhod některý z horkých svařáků. Nejlépe z jablečného nebo bezinkového vína (Apfel- či Hollunderglühwein). Ujít si nenechte Eierlikörpunsch, tedy punč z vaječného koňaku podávaný se šlehačkou. Další vánoční trhy najdete u Frauenkirche, na Hauptstraße nebo zkuste středověký trh Mittelalterweihnachtsmarkt ve Stallhofu (11–22 hod.). Vychutnejte si zde svařák v číších z pálené hlíny nebo bramboračky z jablečným pyré.

### Dvoukilové štóly

Německo je vyhlášené svými vánočními štólami (Christstolle či Striezel), ovšem ty nejlepší se pečou (jak jinak) v Drážďanech. A to více než 500 let! Původně tvrdé pečivo bez chuti se postupem času proměnilo ve sladkou pochoutku. Ty pravé štóly jsou podlouhlé, nízké, dvoukilové, s rozinkami. Ale k dostání jsou i menší kousky nebo plátky. Kdo nemá rozinky rád, může si koupit štólu mandlovou. Štóly jsou obalené v másle a cukru, ale přelazené nejsou, neboť těsto samotné není

moc sladké. Vydrží až půl roku, pokud je dřív nespořádáte. Na svůj um jsou pekaři pyšní, a aby byla dodržena kvalita, dost se tu číní kontrolou pečáren. K nákupu doporučuji třeba pekárnu Emil Reimann hned před Frauenkirche (An der Frauenkirche 18), kde mají štóly po celý rok a ukrojí vám z nich i plátek. Před Vánoce je tu k dostání Kartoffelkuchen, což jsou trojhránky ze štólového těsta kombinovaného s bramborovým. V pobočce na ulici Marie-Curie-Straße 11 má firma „transparente Stollenbeckerei“, tedy pekárnu, kde můžete pečení štól přihlížet.

### Nejkrásnější mlékárna světa

Jmenuje se Pfunde Molkerei (Bautzner Str. 79, po–so 10–18, ne 10–15 hod., [www.pfunde.de](http://www.pfunde.de)) a je zapsaná do Guinnessovy knihy rekordů jako nejkrásnější mlékárna na světě. Podlahu, stěny i strop zdobí ručně malované dlaždice, vyrobené v drážďanské pobočce firmy Villeroy & Boch. Bratři Pfundové měli v Drážďanech 50 obchodů, ale po válce zbyl tento jediný. Výroba zde už není dávno, všechno zboží si nechávají vyrábět jinde. Specialitou je kondenzované mléko, které firma Pfunde začala průmyslově vyrábět jako první. Vynikající je mléčná grappa (Milchgrappa) a doporučuji dát si tu i sklenici výborného mléka nebo podmáslí. Koupíte zde také karamelizované kondenzované mléko (Milchkonfitüre), mléčné mýdlo (Milchseife) na citlivou kůži a pak spoustu sýrů z východního Německa, ale i ze zahra-

**Drážďany jsou i městem objevů. Vznikla tu první podprsenka, ústní voda Odol, kávový filtr Melitta nebo čajový sáček Teekanne. A těch kulinárních objevů, co tu potkáte!**



## Další TIPY Lenky Požárové:

- V Trabi Safari (Ostra–Allee 25, denně 10–18 hod., [www.trabi-safari.de](http://www.trabi-safari.de)) si vyberete třeba rudý kabriolet, dostanete školení na řízení čtyřtaktu a rozjedete se v konvoji trabantů rychlostí 30 km za hodinu po okružní trase centrem Drážďan.
- Ráj pro bruslaře je Skatepark Lingnerallee a od dubna do října lze každý čtvrtek v 21 hodin vyrazit na jízdu centrem v rámci nočního bruslení (start a cíl – Halfpipe Lingnerallee).
- Projet se můžete po Labi některým z historických výletních parníků ([www.saechsische-dampfschiffahrt.de](http://www.saechsische-dampfschiffahrt.de)).
- Vyzkoušela jsem a doporučuji Pension am Zwinger, který nabízí ubytování v pokojích nebo apartmánech s kuchyní a nachází se jen tři zastávky tramvají od centra ([www.pension-zwinger.de](http://www.pension-zwinger.de)).
- Vánoční trh Altmarkt se otevírá 24. listopadu a potrvá do 24. prosince. Blíže informace na [www.weihnachtsmarkt-deutschland.de](http://www.weihnachtsmarkt-deutschland.de).
- Sušenkárna KeXerei už od začátku října přijímá objednávky na štóly, které se zasílají poštou i do ČR. Více na [shop.baecker-walther.de](http://shop.baecker-walther.de).
- Vše o obrazové galerii Zwinger se dozvíte na [www.der-dresdner-zwinger.de](http://www.der-dresdner-zwinger.de).
- Informace k Umělecké pasáži najdete na [www.kunsthof-dresden.de](http://www.kunsthof-dresden.de).
- Více informací o městě na [www.dresden.de](http://www.dresden.de) a [www.drazdany.info](http://www.drazdany.info).

ničí. Ochutnejte saský uzený sýr, sýr z kysaného mléka (Sauermilchkäse) nebo uzený sýr prošípovaný povídky! V prvním patře se nachází restaurace, kde už to ale zdaleka není tak útulné.

### Čarodějná sušenkárna

Mířím do nákupního ráje Centrum Galerie (Prager Str. 15) do sušenkového obchodu KeXerei. Patří rodinné pekárně pana Walthera, který má po městě tři pekárny. Ta hlavní je na Leipziger Str. 111. K dostání tu je výběr asi sedmdesáti druhů sušenek (kokosových, arašídových, makovo-citronových, s bílou čokoládou, s macadamovými ořechy, nugátových) a také vanilkové rohlíčky. Vaší pozornosti by neměly ujít ani slané sušenky, jako třeba cibulovo-škvarkové, rajčatové nebo sýrové s kmínem či se šunkou. Raritou jsou sušenky psí. V obchodě panuje milá atmosféra také díky tomu, že jsou zde vystaveny starobylé cukrářské stroje, a v zadní části můžete koukat přímo pod ruce zručnému cukráři, jenž sušenky vyrábí. Kromě nich tu koupíte i pravou drážďanskou štólu, které se tu pečou od října do prosince a na objednávku se zasílají spolu se sušenkami i poštou (do ČR vyjde poštovné něco přes 8 eur).

### Extravagantní čtvrť

Pokud si má „místňák“ vybrat restauraci podle svého gusta, často zajde na druhý břeh do čtvrti zvané Neustadt. Je to tu plně extravagantních občůdků s designovým zbožím, barů a restaurací. Natrefit tu můžete klidně i na ruční výrobu bot stejně jako na bar zvaný Obýváček (Wohnzimmer) či na čokoládový bar (Schokoladenbar). Naprostou nutností je pak návštěva Umělecké pasáže (Kunsthofpassage) v Alauustraße 70. Najdete tu restauraci Lila Soße (Fialová omáčka) se zajímavou moderní německou kuchyní, zmrzlinárnu nebo vinotéku. Ale hlavně se pokocháte tak trochu užitými budovami, z nichž jedna má po fasádě vedoucí okapové roury tak kouzelně sestavené, že déšť v nich „hraje“ na nástroje.

### Místní speciality

K místním specialitám patří třeba pečeně, jež se nakládá do octa s kořením a podává s perníkovou omáčkou (Sauerbraten) a bramborovými knedlíky (Kartoffelklöße), které tu dělají ze směsi vařených a syrových brambor smíchaných se strouhankou. Typická je bramborová polévka s kostičkami špeku nebo bramborový salát. Koláč Eierschecke se skládá z vrstvy kynutého těsta, tvarohu a vaječné pěny, ale moc mě nenadchl. Zato smažené kuličky z tvarohovo-bramborového těsta (Quarkkeulchen) u mě bodovaly a natrefíte

na ně i v pekárnách. V těch si nezapomeňte koupit výborný bramborový chleba! Pivo tu čepují většinou značky Radeberger z blízkého pivovaru a oblíbená jsou vína Müller-Thurgau, Riesling nebo Traminer.

### Kde si to vychutnat

V centru u Labe je restaurace Kutscherschänke, kde kouzlí místní speciality. U Zwingeru si zajděte do malé starobylé kavárny Café Schinkelwache a objednejte si kávu s koláčem. V jednoduché restauraci Am Thor jsem se ocitla náhodou v poledne. Poloprázdno tu rozvířilo jen pár důchodců, kteří se sem troušili na výhodná menička. Nabízeli například čtvrtku husy či květák s holandskou omáčkou, ale můj výběr padl na guláš z divočáka s bramborovým knedlíkem a zelím. Skvělé! Vypravit se můžete i do útulné kavárny Café Neustadt. Dalším tipem je restaurace Schillergarten, kde si lze kromě místních specialit vychutnat také pohled na most zvaný Blauer Wunder (Modrý zázrak). Rychlý oběd pořídíte v „polívkárně“ Suppenbar nebo buřtovém bistru Currywurst & Co.

### Kulinární vychytávky

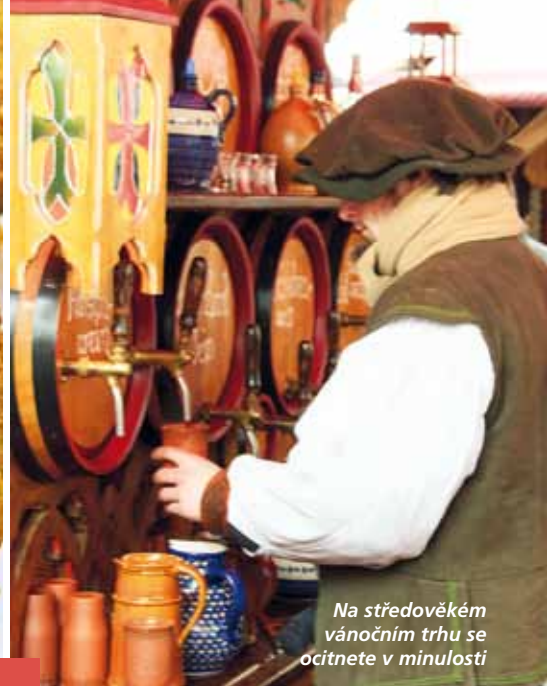
Pokud milujete čokoládu, nenechte si ujít občůdek Camonadas (An der Frauenkirche 20) s kvalitními čokoládami. Z místní čokoládové dílny Sächsische Schokoladenmanufaktur můžete ochutnat třeba datle plněné pistáciovým marcipánem obalené v čokoládě, čokoládový krém s malinami a mascarpone nebo skořicové pralinky. Další pobočka se nachází v Centrum Galerie. Zde je také obchod Potterie se zajímavou nabídkou domácích potřeb. Protěžší obchodní centrum Karstadt má v přízemí nabídku kvalitního marcipánu ze severního Německa a v suterénu potraviny Peretto. K mým úlovkům patřilo husí sádlo se škvarky a křupavou smaženou cibulkou (Gänsegriebenschmalz), buřtik ze syrového mletého vepřového (Mettwurst) nebo skvělé míchané saláty a uzené ryby. Vsadím se, že oči budete kulit v občůdku Senfaden (Bautzner Str. 79). Místní nabídka hořčic čítá desítky druhů. Všechny jsou bez konzervantů! Už jste někdy jedli hořčici s vanilkou, kaštany, whisky, macadamovými ořechy, hříbkou, se zázvorem nebo s medvědí česnekem? Skvělé jsou i směsi hořčice s ovocnou marmeládou, třeba pomeranč s kari k potírání drůbeže před pečením nebo bez s chilli! Nabízejí také laškovnou hořčici tyrkysové barvy s názvem Trabisenf (trabantová hořčice). O kousek vedle je pražírna kávy Phoenix (Bautzner Str. 75), a pokud jste blázní do dortů a pečení, mohli byste se vyřádit v obchodě Tortissimo (Hauptstraße 39), kde mají neuvěřitelný výběr formiček a různých pečicích a ozdobných pomůcek.



Venku si už moc neposedíte...



Sýrovo-šunkové sušenky pana Walthera



Na středověkém vánočním trhu se ocitnete v minulosti



Na vánočním trhu se vaří ve velkém

Svařené víno z bezu. Punč z vaječného koňaku. Pečená jablíčka. Smažené tvarohové koule. Pečeně z vola... To vše můžete ochutnat na nejstarším německém vánočním trhu.



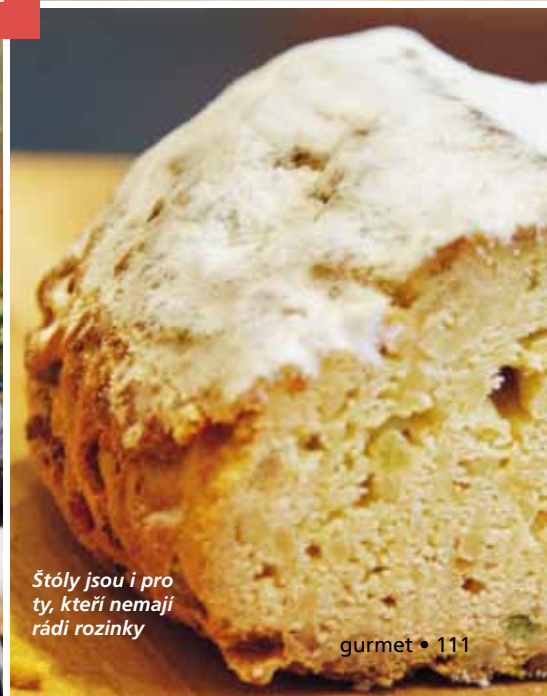
Netradiční vína, netradiční obaly



Tradiční kynuté bochánky pečené v peci



V mlékárně Pfunds můžete i posedět



Stóly jsou i pro ty, kteří nemají rádi rozinky