

# Mnichov v říji

Chcete-li zažít Mnichov v plné „parádě“, naplánujte si cestu na podzim v době pivní slavnosti Oktoberfest. A nemusíte nutně patřit ke zdatným pivařům, abyste si užili atmosféru největšího lidového svátku na světě ve městě proslaveném pivní i chlebovou kulturou.

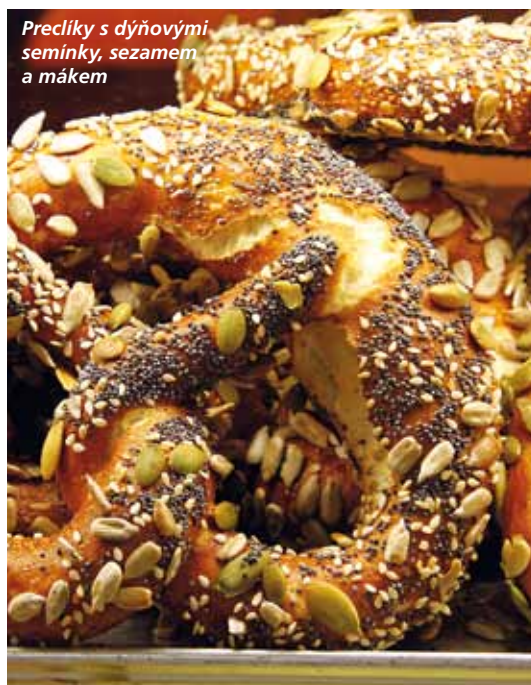
TEXT LENKA POŽÁROVÁ, WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ

FOTO AUTORKA A ISIFA





Rozkvetlé artyčoky  
na trhu Viktualienmarkt



Preclíky s dýňovými  
semínky, sezamem  
a mákem



Zdobené koňské povozy  
potkáte na Oktoberfestu

## Pivní velmoc

Vaření piva má v Mnichově dlouhou tradici, vařilo se zde už ve 12. století. Zatímco kolem roku 1900 tu existovalo asi 60 pivovarů, jejich počet se postupným sdružováním zmenšil a zůstalo jich pouze šest – Paulaner, Hacker-Pschorr, Hofbräu, Augustiner, Spaten-Franziskaner a nejznámější Löwenbräu. Mnichov je vyhlášený svými pivními zahrádkami (Biergarten), čímž nejsou myšleny zahrádky před restauracemi, ale rozlehlé plochy s lavičkami pod vzrostlými stromy. Kdysi se totiž, kvůli obavám před požáry při letních teplotách, smělo pivo vyrábět jen od září do dubna a pak se muselo uskladnit v pivních sklepech. Ty byly navíc chráněné vzrostlými stromy před slunečními paprsky. Zde se pivo i čepovalo, a tak vznikly první pivní zahrádky. V duchu tradice se zde nepodává jídlo, ale Mnichované si s sebou přinášejí vlastní koše nabitě zejména chlebem, pomazánkami, bramborovým salátem nebo preclíky.

## Bílé buřty s bílým pivem

Tak to je typická mnichovská dopolední svačina. Krátký tlustý bílý buřtík (Weisswurst) vznikl vlastně náhodou. V roce 1857 jednomu hospodskému došla ovčí střívka na klobásky, tudíž sáhl po prasečích. Aby nepraskly, ohřál je místo grilování ve vodě a mnichovská specialita byla na světě. V obchodě s delikatesami jsem se na přípravu bílých buřtíků vyptala řezníka. Zaplať pámbůh není pravda, že se mnichovské bílé buřty připravují z mozečků, jak mi kdysi líčil můj známý. Pan řezník potvrdil, že se sice používá maso z telecích hlav, ale nikdy ne mozek. Hlavními ingrediencemi jsou tedy telecí

maso, vepřový špek a bylinky. Buřtíky jsou nadýchané, jemné a vycucávají se ze střívka. Přílohou je typická sladká hořčice a preclík. A to všechno se zapíjí bílým pivem (Weissbier).

## Preclíky, kam se podíváš

Preclík (Brezel) tady není křupavý a tenký, ale silný a měkký, posypaný hrubou solí nebo dýňovými semínky. Přikusovat ho můžete jen tak, k pivu nebo k masu. Často se také prodává rozkrojený, naplněný čerstvým sýrem a pažitkou, šunkou nebo tvrdým sýrem. Zručný pekař „uváže“ preclík za pouhou sekundu, ale naučit se tuto techniku může trvat i roky. Ve velkovýrobnách však už nahrazují hbité ruce stroje. Vyhlášené preclíkové pekařství Ditsch najdete v Mnichově trochu schované na hlavním nádraží. Typická preclíková chuť i hnědá barva jsou dány tzv. louhováním. Preclíky se před pečením namočí do 3–5% louhu sodného, přičemž teplotou při pečení se látka přemění na zdraví neškodné. Svou roli podle pověsti sehrála opět náhoda. Jednomu pekaři prý kdysi spadl plech s preclíky do louhu určeného na čištění nástrojů.

## Chlebová kultura

Že si v Německu potrpí na dobrý chleba, je známo a mnichovské pekárny to jen dokazují. Zatímco u nás musíte dobrý chleba pečený z pravého třístupňového kvasu hledat s lupou, tady je takový považován za standard. Pekárenský řetězec Hofpisterei se svou 700letou historií dokazuje, že dobrý chleba se dá péct i ve velkém. V nabídce mají asi 30 druhů dvoukilových pecnů, které na přání rozkrojí

na půlku nebo čtvrtku. Vybírat můžete z chlebů neochucených či kořeněných, tmavých i světlých, žitných nebo pšeničných. Všechny pečou už 25 let z bio surovin. Na rozdíl od přijatelné kvality za minimální ceny (strategie tak známé z Česka) se tu klade důraz na maximální kvalitu za přijatelné ceny. I podnik Aran postavil svou filozofii na chlebové kultuře. Vystojíte dlouhou frontu, abyste si pak mohli vybrat ze tří velikostí krajíce čerstvého křupavého chleba, který vám tu namažou třemi druhy výtečných a neobvyklých pomazánek.

## Trh Viktualienmarkt

Mnichovské tržiště Viktualienmarkt je jedním z nejhezčích, která jsem viděla. A viděla jsem jich hodně. Stánky jsou spíš malé domky, ale výběr je tu pestrý. Čerstvá zelenina a ovoce, sýry, pečivo, klobásky, lahůdky, květiny, víno a samozřejmě pivo. To si můžete vychutnat na pivní zahrádce zastíněné stromy. Při proplétání se tržištěm můžete objevovat různé kašny se sochami i starodávné pumpy. Náměstíčko je obklopené krásnými domy a nachází se 5 minut chůze od hlavního náměstí Marienplatz. Tomu říkám strategická poloha. Na podzim můžete natrefit na čerstvé šípkové pyré, rozkvetlé artyčoky s velkými fialovými květy, čerstvé žluté zakulacené datle či domácí škvarkovou pomazánku. A rozhodně ochutnejte pomazánku Obatzda, což je sytý krém z camembertu s máslem, paprikou a pivem.

## Hodně dobrý „Brouk“

Kulinární „šílenc“ nalezne potěšení ve vyhlášených lahůdkách Käfer (což v překladu



## Další TIPY

### Lenky Požárové:

- Představte si hranolkový fastfood do-zažený ve všech směrech k dokonalosti. Speciální odrůda brambor dovážená z Holandska, fialovo-zelený moderní interiér, květiny na stolech, sáčky z hnědého papíru potištěné logem, 20 druhů omáček a všechna jídla v biokvalitě. Tak to je Pommes Boutique!
- Dalším místem s rychlým občerstvením je Cosmogrill. Malý prostor v jednoduchém moderním designu nabízí ty nejlepší burgery ve městě. Sice si na ně nepotrpím, ale sem jsem nos strčit musela. Mladý kuchař mi ochotně pomáhal s výběrem. I když jsem si brousila zuby na sendviči s kozím sýrem a medem, dala jsem na jeho doporučení a objednala si sendvič plněný plátkem čerstvého tuňáka, opečeného do stupně rare, s wasabi omáčkou a spoustou salátu. Po objednávce se můžete klidně vzdálit z obchodu. Každý totiž dostane u pultu pager, který zapípá v kapse, až je jídlo hotové. Vše se připravuje na místě z čerstvých surovin, a tak to trvá zhruba 10 minut.
- Přepadne-li vás chuť na sladké, zavítejte do sněhově bílé kavárny Schneewittchen, tedy U Sněhurky. Podnik vede vystudovaný antropolog a architektka. Pochutnat si můžete na koláčích a v době oběda i na sendviči či polévce. V obchodě koupíte také některé pohádkové domácí potřeby.
- Máte-li chuť nechat se rozmazlovat tradičními specialitami, zamiřte do podniku Haxnbauer, který nabízí nad dřevěným uhlím grilované kořeněné vepřové a telecí nožičky.
- Der Pschorr láká místní i turisty na excellentní pivo a bavorskou kuchyni.
- Potraviny můžete nakoupit v suterénu obchodního domu Kaufhalle na rohu Marienplatzu a ulice Kaufingerstrasse. Ujít si nenechte ani úžasný výběr domácích potřeb, který se nachází na třech podlažích obchodu Kustermann. Značky jako Asa, Kahla, Arzberg, Tomas nebo Villeroy & Boch tu nabízejí mnohem více porcelánu, než se dostane k nám na český trh. K tomu přidejte kvalitní hrnce značky Silit, nože Solingen, sklo značky Zwiesel, pečící formy Kaiser a kuchyňské pomocníky Rösle či WMF.

znamená brouk). Jsou mimo centrum, ale vyplatí se sem zajet. Podnik proslul výběrem těch nejkvalitnějších specialit. Objevila jsem tu čerstvý dresink z manga a pesto z hříbků, dort ozdobený čerstvými růžovými plátky postříkanými cukrovou vodou, šípkový jogurt, úžasný bramborovo-okurkový salát nebo marmeládu z karamelizovaných grepů. Obchod je několikapodlažní, přičemž na každém kroku objevíte nová zákoutí. Tak třeba rajčat tu měli na výběr deset druhů! Koupit můžete hotové výrobky, nebo se tu i najíst. V centru města jsem ještě objevila delikatesy Dallmayer (s historií sahající až do roku 1700 a vlastní pražírnu kávy), ale tak jako „Brouk“ mě nenadchly.

### Pekárenské slasti

Pekárny jsou v Mnichově na každém kroku a nabízejí tolik lákadel! Vyzkoušela jsem výtečný ořechový rohlíček a plněné preclíky u Rischarta, chlebovou placku zapečenou se zakysanou smetanou, slaninou a pažitkou (Rahmfladen) v pekárně Solnhofener Klosterbrot, croissant z louhovaného těsta a makový štrúdl v Hofpfistererei i švestkový táč s tenkou vrstvou těsta (Zwetschkendatschi) a také ořechový preclík u pekárny Zoettl. Dost mě překvapilo, že v Mnichově frčí buchty. Říkají jim tu Rohrnuedeln (tedy nudle z trouby) a plněné jsou většinou švestkami. Zatímco u nás je vystavujeme bříšky nahoru, v Mnichově se buchty zásadně vystavují vzhůru nohama, tedy bříšky dolů. Na výtečné teplé švestkové nebo rozinkové buchty si zajděte do kavárny v blízkosti tržiště. Oficiálně se jmenuje Café Frischhut, ale nikdo jí neřekne jinak než Schmalznudel. A až tu budete, musíte ochutnat další specialitu

– Auszog'ne. Jsou to velké vdolky bez náplně s velmi tenkým těstem a průměrem kolem 20cm. Výborné kynuté těsto smažené v arašídovém oleji rozhodně není nasáklé tukem.

### Posvátný Oktoberfest

Theresienwiesen čili zkráceně Wies'n, jak se tu říká místu, kde se akce koná, jsou v obležení od samotného rána. Proudí sem davy místních i turistů z celého světa. Však je to taky největší lidová slavnost na světě a každoročně ji navštíví přes 6 milionů lidí. Vidět tady můžete mladíky i starce v tradičních lederhosen, kožených šortkách s „padačím mostem“, a ženy ve slušivých krojových šatech, kterým se říká dirndl. Slavnost se koná od roku 1810 s výpadky ve válečných letech či v době cholery. Původním důvodem konání slavností bylo spotřebování uskladněného piva před další pivní sezonou z nové sklizně. Dneska je to přehlídka kolotočů, před kterými můžete utéct do některé z pivních hal (původně to byly stany, a proto se jim tak říká dodnes). Čepovat se smí jen místní pivo a tradiční měrnou jednotkou je litrová sklenice piva (v nářečí „a Mass“). Město Mnichov pro návštěvníky uvádí na svých webových stránkách dokonce i barometr vytiženosti pivních hal. Ke zvyku patří i nablýskaná koňská spřežení, kterými každý pivovar převáží hosty mezi halami.

Kvůli lepšímu počasí se v roce 1872 slavnosti posunuly z října na září. Jejich začátek tak připadá na první sobotu po 15. září a posledním dnem je první říjnová neděle. Pivní stany jsou otevřené přes týden od 10 do 23.30 hodin a o víkendech se otevírají o hodinu dříve. Tento rok se slavnosti konají 17. 9. až 3. 10. 2011. Více se dočtete na [www.oktoberfest.de](http://www.oktoberfest.de).



Přehlídka lidí v kroji k Oktoberfestu již tradičně patří

I takto může vypadat stánek se sýry a vínem na trhu

