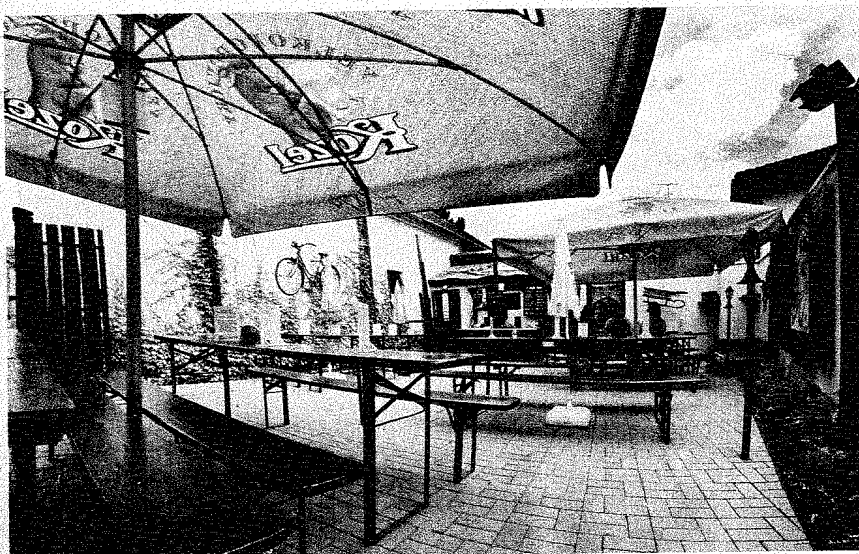


Kefurtovy škvarky v akci

„Hele, mami, koláci,“ ukazuje prstíkem asi tříletá holčička na partu mladých mužů a žen tlačících své bicykly do strmého kopce, končícího u mnichovického nádraží.

FOTO JAN PŘEROVSKÝ TEXT JIŘÍ KOLEČKO



V sezoně najdou členitým terénem zmožení cyklisté, ale i třeba pěší turisté příjemné posezení na přilehlé zahrádce. Kromě pilsenského piva tu čepují také místní speciály.

Těžko říct, jestli to je závěr jejich putování po Ladově kraji, nebo se jen přesunují na další trasu, kterých je ve městě a v okolí poměrně hustá síť. Většina z nich je vzhledem k členitému terénu vhodná spíše pro ty náročnější cyklisty, například právě zmiňovaný kopec má sklon 17%! Zapotí se na něm i turisté, kterých sem přijíždějí o víkendech a v sezoně stovky.

Proměny nádražního hostince

Všem přijde vhod odpočinek, který u vládného nádražníka nabízí hostinec U Nádraží, známý známější jako U Kefurtů. Nádražní restaurace nemají v naší zemi zrovna nejlepší renomé, ale tato se běžnému (ne)standardu vymyká. Změna nastala před třemi roky, když ji po dlouhých letech, kdy se v ní střídali různí nájemci, převzal Zdeněk Kefurt, muž již třetí generace z rodu, jenž zde

působí. „Můj děda Antonín dům, ve kterém se provozoval hostinec od roku 1925, koupil po druhé světové válce. Pak však přišla Jednota a po roce 1990 i různí nájemci, kteří zde dlouho nevydrželi,“ v krátkosti vyjasňuje rodinnou historii, ve skutečnosti daleko spletitější, do níž v roce 1968 zasáhla ve prospěch Kefurtů i prezidentská kancelář, která jim původně zkonfiskovanou budovu vrátila zpět. Současný majitel se na převzetí důkladně připravoval a své představy o klasické české hospůdce, schopné své hosty přitulit, krok za krokem realizuje. Hodně zkušeností si přinesl z pražských pivnic, v nichž 15 let pracoval jako číšník.

Jeho přístup charakterizuje i vyprávění, jak z gruntu začal měnit tvář hostince: „Byla tady jedna designérka a říkala, že bych musel za úpravu místnosti vydat dost peněz. Nakonec jsem si celou dekoraci udělal sám. Z půd a sklepů jsem vynesl staré předměty, které byly pro venkov ještě

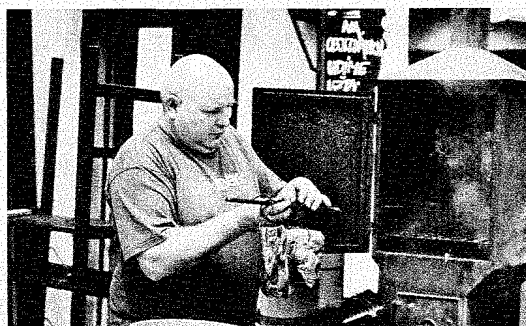
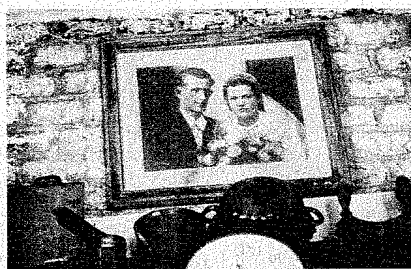
Následující trojice restaurací nabídne pohostinství všem, ale zvláště vstřícná je k cyklistům. Tak šlápněte do pedálů, v cíli je skvělá bašta!



před půlstoletím typické, a jimi jsem prostor zabydlel. Mám k Mnichovicím silné osobní vazby, proto tu najdete i dost historických fotografií z jejich minulosti. Pak jsem se pustil do zahrádky, ta je o víkendových dnech a v letních měsících i během týdne stále plná.“

Sázka na zapomenuté recepty

Příjemné kulisy se snažil naplnit i přitažlivou nabídkou pokrmů a nápojů, v níž nechybí i četné jednoduché originality: „Menu se stále vyvíjí. V Mnichovicích je asi 12 hospod, tedy konkurence jako bič. Mně nahrává pozice přímo u nádraží. Klientelu tvoří převážně turisté a cyklisté. Snažím se naplnit své hospodské krédo, že za přijatelnou láci nabídnou nekomplikovaná, ale chutná jídla. Pochopitelně na lístku musejí být taková jídla, jako je guláš, vepřové se zelím a knedlíky nebo smažený sýr. Ale kromě toho nabízím



Do Mnichovic to trvá z pražského hlavního nádraží pohodlným City Elefantem asi půl hodinky. Po náročném výletu, ať již na kole, či pěšky, oceníte příjemné posezení nejen v hospůdce U Nádraží, ale také na přilehlé terase, kterou již z dálky vystopujete podle lákavé vůně domácího uzeneho masa.

ramborové placky, jaké dělala moje babička. Na porci jsou čtyři, sám si svařím sádlo, škvarky jsou v těstě na plackách, k tomu kysané zelí. Prodávám je za 49 korun a staly se předm. Například sem pravidelně přijíždějí dvě starší dámy, které si dávají jednu porci dohromady, k tomu nějaké nealko a najedí se za sedmdesát a sedmdesát korun. Tedy tržba sice není příliš vysoká, ale i pro tyto hosty hostinskou živnost rád provozuji.“ Hostinec U Nádraží je jednou ze zastávek při pochodech po Mikešově stezce, procházející krajem, na příští rok pak připravuje radnice pro seniory asi 10km vycházku „Krásné vyhlídky“, v nichž jedna ze zastávek bude právě v hospůdce U Kefurtů.

Sladkosti z maminčiny trouby

Deněk Kefurt zastává názor, že delší převoz surovin jim jenom škodí. To platí především o pivě, protože kromě plzně čepuje kvasničák

z Kácova. Podobné je to i s masem: „Mám svého řezníka, Martina Heřmana. Známe se již dlouho a vím, že se na něj mohu spolehnout. Maso mi přiveze odpoledne, já si je ještě večer připravím a na druhý den dělám. Zpočátku jsem chtěl na zahrádce také grilovat. Ale to dělá dnes již každý. Napadlo mě tedy nabízet čerstvé uzene. Ukázalo se, že vůně uzeneho přitahuje nové a nové hosty, sedánky s krkovicí, klobásou, bokem bez kosti i s eidamem si objednávají i party z velkých pražských firem,“ vypráví hostinský v okamžiku, kdy zavěšuje do udírný maso, na němž si bude pochutnávat právě jedna společnost z hlavního města.

Nečekané překvapení čeká i konzumenty vína. Vinný lístek není sice dlouhý, ale objevují se na něm prověřené značky od známých vinařů, jako je například Miloš Michlovský. K vínu si překvapivě můžete dát třeba tvrdý dlouhozrající sýr typu francouzského comté.

„Kupuji jej od jednoho farmáře tady z Benešovska, při nákupu je asi tři měsíce starý, já jej ve sklepě ošetřuji nálevem se solí ještě další tři. Pak již by byl nahořklý. Labužníci jej ocení.“

Zvláštní kapitolu tvoří sladká jídla. V sezoně jsou samozřejmostí ovocné knedlíky, ale vyhlášenými lahůdkami jsou štrůdly, koláče či jiné pochoutky, s nimiž pomáhá maminka Marie. Zvláště skvělým potěšením je škvarkový koláč pečený podle receptu babičky Boženy.

V hostinci U Nádraží zní pravidelně i country. Každý měsíc si sem zajíždí zahrát parta složená z mužů různých profesí, při společném muzicírování se ale náramně shodnou. Přidávají hostinci ten správný říz.

Hostinec U Nádraží
Nádražní 134
251 01 Mnichovice
tel. 602 515 080
e-mail: info@ogm.cz, www.ogm.cz