

šťamgast^{č. 3}

Čtení pro hosty Lokálu



Přes 60!

Tolik originálních půllitrů, které patří šťamgastům, najdete v Dlouhééé. Jsou to ale spíš trofeje, výčepáci většinou čepují piva do běžného skla.

Pochází

z německého Stammgast. „Stamm“ jako kmen a „Gast“ jako host. Tedy kmenový host!

2 194 856

Přesně tolik velkých hladinek se v Lokálech loni vypilo! Přiznejte se, kolik jich máte na svědomí?

Host málem štamgastem

Jejich revírem je hospoda, jejich odhodlání je žíznlivé. Jejich protivníci jsou obsazené stoly, prázdný tank a hadr na pípě. Štamgasté z Lokálů jsou přítomni ve dne i v noci. Jejich úkolem je testovat kvalitu našich hladínek.

Kdo je to vlastně ten štamgast? Chodí denně na pivo? Stojí u výčepu a klábosí? Chtěli jsme vám dát návod, jak se jím také stát, ale přesnou recepturu neznáme. Zato víme, jak to chodí v některých Lokálech a jak hezký vztah tam se svými hosty mají.

Při našem pátrání po původu a významu tohoto slova jsme přišli na to, že je to vlastně přítel, téměř rodinný příslušník, ačkoli ve slově „Stammgast“ není o rodině ani zmínka. A zatímco štamgast ví, že jím je, stálého hosta by tato nálepka mohla urazit. Štamgast má většinou svůj stůl a podepsanou pivenku – lístek se zápisem zdolaných hladínek, šnytů a mlík.

Tyká si se všemi? Zdaleka ne. Jen s těmi lidmi v podniku, které opravdu zná. Zkrátka vztah štamgasta a zaměstnance Lokálu je nedefinovatelný, vzniká přirozeně a tmelí se vypitými pivy a sdílenými historkami. „Štamgast je náš přítel, vztah se ale vyvíjí postupně. Stává se, že nám někdo z nich přinese cukroví nebo láhev něčeho dobrého na Vánoce. A já ho zase na oplátku klidně pozvu domů na oslavu. Vztah mezi podnikem a takovým hostem bývá až rodinného typu,“ říká manažer Dlouhééé

Samuel Semjan. Za 12 let se tu už spřátelil s několika desítkami „kmenových hostů“.

Spoluhráči a fotbalisté

Po jednom, ve dvou i ve velké partě. V takových uskupeních se v Lokálech zjevují štamgasté. I v Lokále Hamburk mají malou, zato věrnou základnu soukmenovců. Celkem jich je okolo patnácti, čtyři z nich chodí každou neděli odpoledne. A pozor! Tři štamgasté z Hamburku se dokonce zúčastnili soutěže Zlatá pípa. Soutěžící a výčepní Lucka Janoušková si je vybrala jako spoluhráče při Zlatém kvízu. A jak ve hře dopadli? Přečtěte si rozhovor níže na této stránce.

Do Dlouhééé pravidelně zavítá celý fotbalový tým, na Hanspaulce hrají pražskou amatérskou ligu „za Lokál“. Vítězství i prohry pak chodí zapíjet na přední výčep do Dlouhééé, kde mají vlastní stůl. Je jich zhruba 15 a říkají si Lokál United. I v Lokále Nad Stromovkou holdují nejvěrnější hosté sportu – konkrétně cyklistice a fotbalu. I když třeba jen jako diváci. A věděli jste, že výčepní, servírky, kuchaři a štamgasté napříč Lokály každoročně sestavují týmy na společný beachvolejbalový turnaj?

Atributy nejvěrnějších
Vlastní stůl, stálé místo, spešl půllitr jako trofej, pivenka se jménem, vědí o akcích předem.

SPEŠL
PŮLLITR



Dotazník

Kjů end Ej* s Luckou Janouškovou

V Lokále Hamburk začínala jako brigádnice na place, generální manažer v ní ale spatřil talent, a tak se Lucka dostala za výčep a pivo si našlo cestu až do jejího srdce. Jak se jí pracuje v ženském týmu a jak si vede v soutěži Zlatá pípa?

Kdy ti došlo, že chceš být výčepní?

Příznám se, že samotnou mě to nenapadlo. Začínala jsem tady v Hamburku brigádně na place, za výčepem byl tenkrát Tomáš Krčmář. Když mu nabídli angažmá v Institutu PIVO, přišel dotaz, jestli nechci místo něj za výčep. Pár měsíců mě školil, pak jsem skládala zkoušky a po jejich složení jsem dostala průkaz výčepního. Teď pracuju na tom, abych získala i průkaz mistra.

Tak to tě pivo evidentně baví a věnuješ mu hodně času...

Je to tak. S týmem jezdíme i na exkurze, které pořádají Lucka Janečková s Tomášem Krčmářem. Nedávno jsme se byli podívat ve firmě LUKR, která vyrábí pивní kohouty a veškeré vybavení výčepu. Už jsme navštívili i několik pivovarů. Byli jsme ve Vinohradském, Břevnovském klášterním, samozřejmě v Prazdroji a pár dalších. Jako výčepní mám na starost objednávky a taky sanitaci výčepu. Když nastane nějaký technický problém, řeším to s našimi lidmi, nebo volám do Prazdroje.



CO ŠTAMGAST, TO OSOBNOST. NAJDETE SE?

Introvert přijde sám, chce být sám, má rád malý stůl vpředu a svůj klid.

Bavič bývá vždy dobře naladěný, hází vtipky a rozveseluje ostatní.

Zavírač podniku přichází těsně před zavíračkou, stihne hodně rychlých hladínek a zůstává do poslední zvednuté židle.

Zástupce výčepního stojí na výčepu a klábosí s výčepákem.

3 piva a jedno malý vypije 3 velký, jedno malý a jde.

Štamgast fotograf chodí do Dlouhééé a zachycuje vzpomínky. Ty tam visí na nástěnce.

Kartař mastí karty, je žíznlivý po pivu a lační po výhře.

Srdcaři

Do Lokálu Hamburk rád zajde i pan Emil Píša – devadesátiletý pamětník a velký vypravěč, který sem už jako malý chodíval tatínkovi pro pivo do džbanu. V nejmenším a nejmladším Lokále – U Jiráta – štamgasté svůj stůl nemají, přesto jich tam chodí spousta a postávají v místnůstce u výčepu. Z pravidelných návštěv se těší i v Bílé kuželce, točí se jich tu až 40. Věrné hosty mají i U Zavadilů, U Caipla a Pod Divadlem, kde pravidelně organizují dobročinné sbírky.

*Q&A = question and answer
(otázka a odpověď)

V Hamburku pracuje hodně holek, na place i za výčepem. Jak vám to spolu jde?

Jsmo ženský, čas od času se nepohodneme, ale to asi nesouvisí s tím, jestli je to banda holek, nebo chlapů. Jsme lidi. Ale jako ženy se určitě navzájem dost chápeme.

A co štamgasté? Mají své stálé okénko?

V neděli mezi čtvrtou a pátou odpoledne se tu schází naše čtyřka, mají vlastní stůl a sedávají společně až do pozdního večera. A spousta jich chodí sledovat zápasy, fotbal, hokej...

V čem se podle tebe liší štamgast od jiného hosta?

Všechny je známe jménem. Mají podepsanou pivenku, každý tu má vlastní půllitr, z těch ale moc nepijí. A když sem přijdu na pivo mimo pracovní dobu, vím, že si můžu sednout k jejich stolu a povídat si s nimi.

Takže je to vlastně takový známý?

Ano. Dokonce jsem teď tři z nich přibrala do svého týmu ve Zlatém kvízu v rámci Zlaté pípy.

Jak si v soutěži zatím vedeš?

Na prd. (smích) Projeli jsme kvíz na celé čáře.

Na kterou disciplínu se těšíš nejvíc a na kterou nejméně?

Nejméně na skládání kohoutu poslepu. Ale trénuju pití mlíka na ex na čas.



Pozoruhodná surovina

5 věcí, které jste nevěděli o Pražské šunce



1. Poprvé ji vyrobil řezník František Zvěřina v roce 1857

Její chuť zákazníky nadchla už tenkrát a postup začali brzy napodobovat další výrobci v Praze i celém Rakousku-Uhersku. Cestu do světa však šunce otevřel až uzenář Antonín Chmel, který ji uměl dobře prodat. Slávu Chmelova uzenářského závodu přetrhala druhá světová válka a výrobu převzaly velké masokombináty. Teprve po roce 1989 nastala renesance této delikatesy, později ji začalo vyrábět i Amaso. V Lokálech si ji vychutnáte nakrájenou na tenké plátky se smetanovým křenem.

2. Počkáte si na ni až čtyři týdny, ale vyplatí se to!

Maso, sůl, koření a čas – víc šunka nepotřebuje. My přidáváme i lásku a na naši Pražskou šunku z přeš-tíka jsme náležitě hrdí. Vyrábíme ji podle receptury z 30. let. Celou kýtu s kostí na několik týdnů naložíme do slaného láku, poté ji opláchneme teplou vodou, vyudíme a pozvolna, dlouze vaříme v páře.

Výčepní doporučuje

Čepovaný Birell

Řidičům, cyklistům, těhotným i maminkám, abstinentům a hostům při pracovních obědech jistě přijde vhod čepovaný Birell. Naši výčepní mu věnují stejnou péči jako pivu tankovému, od závozů přes sanitaci až po čepování. Hladinka, šnyt, anebo mlíko? Nic z toho není problém! Vyrábí se především z českých surovin, a aby se docílilo plné chuti a zlatavé barvy, karamelovým sladem se opravdu nešetří! Chmel se používá jen ten nejlepší, výrazné aroma zajišťuje hlavně žatecký. Při vaření přicházejí ke slovu kvasinky Birell. Díky unikátním surovinám je Birell chuťově podobný alkoholickému ležáku. A věděli jste, že poprvé ho sládci v Nošovicích uvařili v roce 1992?

Grep, nebo malinu?

Naši milí výčepní ovládají i jednoduchou mixologii, což znamená, že nealkoholický Birell si můžete poručit také v podobě limonády. Nejčastěji na lístku najdete malinovou a grepovou – chutnají prakticky stejně jako ovocná piva.

3. Vady na kráse

Z originální Pražské šunky neodkrojíte celistvý tenký plátek. Nemá ani ukázkovou růžovou barvu a na řezu jsou vidět jednotlivé svaly prorostlé tukem. Ale pozor, právě struktura, která má k dokonalosti daleko, je znak poctivé ruční práce.

4. Na velikosti záleží

Tradiční Pražská šunka není žádný díblík. V průměru váží 8 až 12 kilogramů.

5. A máte na to papír? Máme!

Po mnohaletém boji získala Pražská šunka konečně mezinárodní uznání! Její název byl zapsán do rejstříku Evropské unie jako zaručená tradiční specialita.



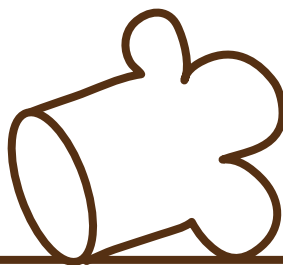
Sekaná

Co dům dal

Nalaďte si náš nový podcast Co dům dal, který pátrá nejen po hospodské historii. Ve třetím dílu vás vezmeme na výlet do Lokálu U Bílé kuželky. Dozvíte se třeba to, proč se v tomto domě vraždilo nebo kdo si tu dává řízek s knedlíkem.

Náš alkohol

Chceme vám dopřát jen to nejlepší. Jídla z kvalitních surovin, pivo jako křen a na závěr panáčka naší delikátní zelené nebo hruškovice. Obě lihoviny vznikly podle naší vymazlené receptury a důraz jsme kladli na dobrou pitelnost. V této podobě je ochutnáte pouze v Lokálech.



Pozdrav z kuchyně

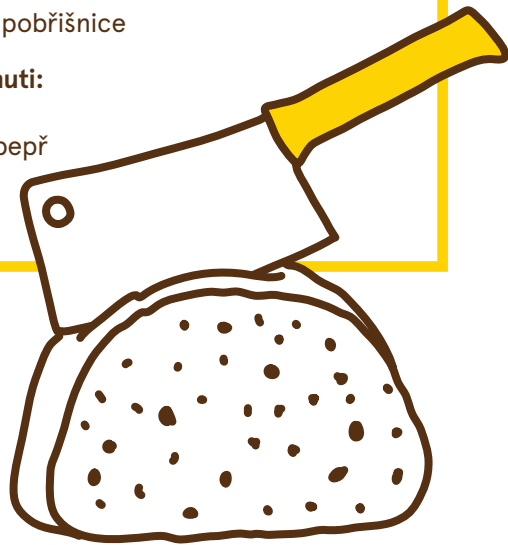
Sekaná podle Lokálu

Suroviny na 10 porcí:

2½ housky
125 ml mléka nebo vepřového vývaru
200 g cibule, nakrájené najemno
40 g nasekaného česneku
20 g špeku nebo tučného uzeného masa
100 g škvařeného sádla
300 g vepřové plece
300 g vepřového bůčku (tučnější část)
100 g vepřové krkovice
400 g hovězího krku
3 vejce
50 g vepřové pobřišnice

Koření dle chuti:

sůl
mletý černý pepř
drcený kmín
majoránka



SEKAČKA A SEKÁČEK

Postup

Housky nakrájejte na kostičky. Polovinu namočte do mléka nebo vývaru.

Cibuli, česnek a špek nebo tučné uzené orestujte na sádle a nechte vychladnout.

Veškeré maso nakrájejte na menší kostky. Vepřové smíchejte s vychladlou směsí a namočenou houskou. Nakrájené maso namelte nahrubo, hovězí krk najemno. Smíchejte se zbytkem pokrájené housky, s vejci a okořeňte.

Ze směsi vytvarujte šišku a zabalte ji do pobřišnice. Dejte do pekáče a zlehka podlijte vodou. V troubě vyhřáté na 180 °C pečte 80–90 minut.

Hotovou sekanou nakrájejte na plátky a podávejte tak, jak ji máte nejraději – s vařenými či šťouchanými bramborami, s kaší nebo s bramborovým salátem.

Nesnězte ji hned celou, nechte si kousek na ráno!



Tip: Ráno si ji můžete připravit jako svačinu nebo studený oběd do práce. Plátek dejte mezi dva chleby z Esky nebo od Kalendů, namažte hořčicí z Lokálu a nezapomeňte na Naše okurky. Nebojte, rozhodně nejsou tak kyselé jako od profesora Rhona z Bubenče!

Co jste možná nevěděli o kuchyních v Lokálech

Mikrovlnky nevedeme! Zaprvé – suroviny touto úpravou ztrácejí živiny. Zadruhé – jídlo nepotřebujeme ohřívat, protože to, co uvaříme, hned prodáváme. A zatřetí? O horký talíř se studenou omáčkou nikdo nestojí, že?

Málo omajdy? Žádný problém. V Lokálech vám rádi přidáme! Obsluha vám zdarma dá klidně i přílohu, ať máte v omáčce co namáčet.

Mrazáky máme skoro prázdné. Pokud to potřebujete vědět přesně, máme v nich jen slepice na vývar a špenát na přílohy.

U Zavadilů máme letní kuchyň s udrnou a rožněm, takže hádejte, co se tu děje celé léto? Grilujeme, slavíme, pijeme, hostíme rodinky, výletníky, cyklisty, místní i štamgasty. Jsme prostě něco jako zájezdní hostinec.

Řízek rovnoměrně osmažený ze všech stran? Takový asi z domova neznáte – a nesetkáte se s ním ani v Lokálech. Smažíme řízky, které vás omámí vůní másla, ne karcinogenním přepáleným tukem. Friťáky nemáme a mít nebudeme.

Jestliže chodíte do Dlouhéééé, určitě jste si všimli naší Věrky. Je tu s námi od úplného začátku, takže rovných 14 let! Potkáte ji na teplém bufetu, tam je to odjakživa její.

Víte, že v každém Lokále najdete bufet, odkud vydáváme hotovky? Ale bacha, v Korunní máme ještě jednu specialitku – krásná kachlová kamna, ze kterých servírujeme polévky. Tak to běžte omrknout.

V Lokále Nad Stromovkou (mimochodem jedna z nejmenších a nejteplejších kuchyní v celém Ambiente) a v brněnském Lokálu U Caipla máme kuchyň v suterénu. Obsluha z obou podniků je proto pověstná silnými stehny a namakanými lýtky.

Chceš do dršťky?

V Lokále Pod Divadlem v Plzni hostům rádi sem tam připravíme typická plzeňská jídla (vošouch, karbanátek nakládaný nakyselo a další lahůdky). Na místě Lokálu Nad Stromovkou zase býval hostinec, kde se podávala především zvěřina, a něco z něj tu zůstalo dodnes. Třeba hlava divočáka na stěně nebo občasná zvěřinová nabídka na menu.

U Caipla máme stále (to znamená každý den od rána do noci) dršťkovou polévku. A rádi o ní prohlašujeme, že je nejlepší ve střední Evropě.

DRŠŤKOVÁ

*flexit = frajeřit

Kalendárium uvádí Saskia Burešová

8. 3. MDŽ

Někteří muži tenhle svátek ostentativně ignorují, ovšem partnerky by nějakou tu kytičku (nebo naši rakvičku se šlehačkou) jistě ocenily. A to ani nemluvíme o maminkách, babičkách, sestrách, neteřích, sestřenicích, švagrových, tchyních, kamarádkách, kolegyních... Však vy víte.

29. 3.–1. 4. Velikonoce

Už máte plány na velikonoční víkend? Každý Lokál připravuje vlastní sváteční menu – máte se na co těšit! Vajíčková pomazánka, nádivka jako od babičky, polévka z medvědího česneku, pečený králík, špenát... Už se vám sbíhají sliny? A Zelený čtvrtek oslavte naší zelenou!

Sudoku Sud v oku

9			7	8				3
				3	2	1		
						7		2
	9				7	8		6
			2	6		3	5	
5	6		8	4			1	
		9			8	4		1
					5	6	3	9
6	7		3	9				5

Hodí se vědět

Institut PIVO

Znáte naši Školu čepování? Tak si za uši zapište nový název: Institut PIVO. Čtete dobře. Jestli o něčem nežertujeme, tak o pivu. Jde o novou značku, která loni vznikla právě ze Školy čepování. Institut PIVO zajišťuje například sanitaci pro jednotlivé Lokály, jeho posláním je ovšem i vzdělávání – organizuje kurzy (Školu čepování a Pražskou pivní zoo), včetně novinek Jak na hladinku a Kam na pivo. Zkratka hlavní misí je pečlivě ošetřené pivo! Tak se hlase, všechno vás naučíme.

Dáte si ještě jedno?

Bacha! Víme, jak zaručeně poznáte špatně načepované pivo!

Přednáška

Pivo nekroužkuje a pěna rychle padá. Může za to nevypláchnutý a teplý pöllitr.

Bublinky tvoří na skle mozaiku. Přestaňte se kochat a pivo nepijte! Výčepní si totiž neděl práci s umytím sklenice.

Cítíte v pivu citron nebo eukalyptus? Koukněte na výčep, jestli na něm nestojí jar. Ten se na mytí pivních sklenic nepoužívá!

Lokál

Noviny Štamgast vycházejí každý druhý měsíc. Vymýšlejí je, píšou a fotí lidé z Ambiente – jmenovitě Yasmine Borůvková, Klára Kvitová, Anna Kabát Basíková, Barbora Wilson a Simona Martínková Racková. Ilustrace připravil Kakalík. Více čtení najdete na blogu Jídlo a radost.cz.