

S chutí a stylem

ČERVEN 2023
69,90 Kč 3,70 €

gourmet

NAVÍC
DÁREK!

Letní party
PRO DĚTI
TEENAGERY

Klucá, léto!

**Královská
šarlota
od Miši
Landové**

Masové kuličky se
schovaným sýrem

35

**Karolína
Fourová:**
Nežijme
v začarovaném
kruhu diet

Červnové hvězdy
Rebarbora a jahody

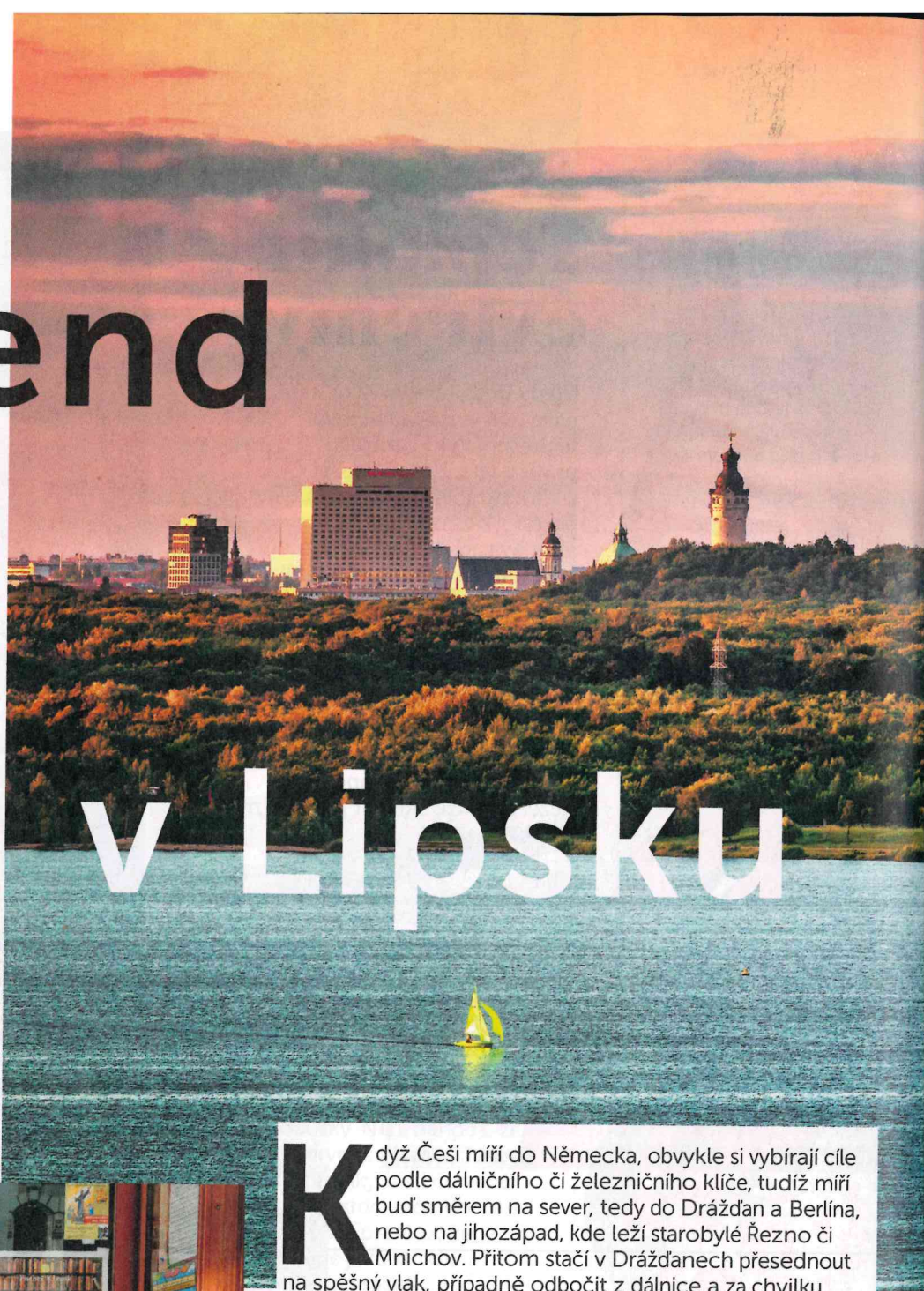


Víkend

Město veletrhů, město knihy, město nespoutané energie a lehce bohémské atmosféry. Tím vším je Lipsko, jehož název pochází z doby slovanského osídlení, kdy dostalo jméno Lipsk, tedy město, kde rostou lípy. Nás ovšem zajímá hlavně to, jak se v něm jí a pije. Tak si to pojd'me probrat trochu podrobněji.

Text **LIBOR BUDINSKÝ**

Město vás překvapí ve všech směrech. Nabízí uhrančivou atmosféru, spoustu zeleně a výbornou kuchyni.



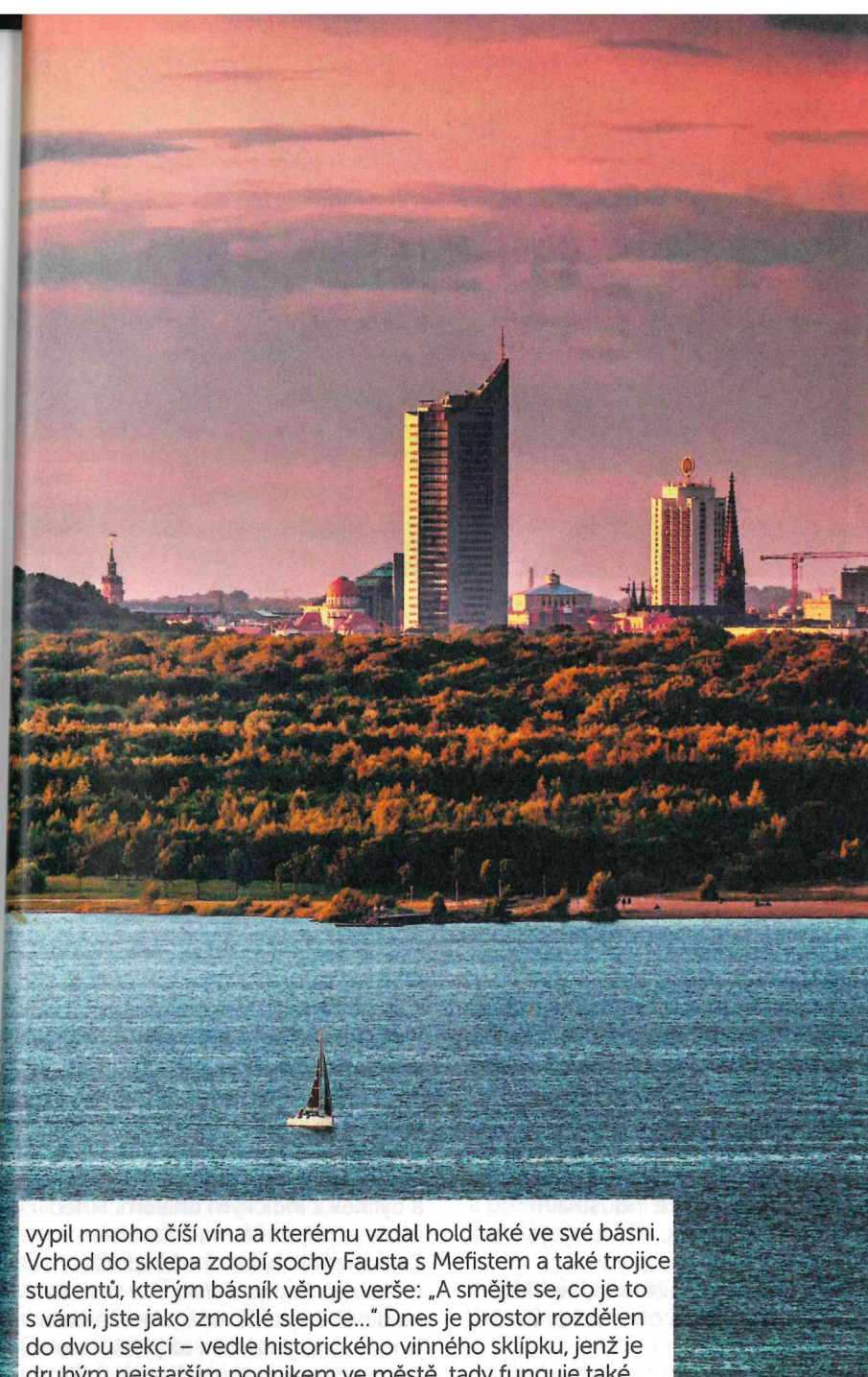
v Lipsku

Když Češi míří do Německa, obvykle si vybírají cíle podle dálničního či železničního klíče, tudíž míří buď směrem na sever, tedy do Drážďan a Berlína, nebo na jihozápad, kde leží starobylé Řezno či Mnichov. Přitom stačí v Drážďanech přesednout na spěšný vlak, případně odbočit z dálnice a za chvíli jste v Lipsku. Na první pohled poněkud nesourodém městě, které si vás ovšem brzy získá svou vnitřní krásou a příjemnou energií. Ne nadarmo si v posledních letech získalo přezdívku „Ještě lepší Berlín“. Není tak velké, není plné turistů, a přesto vás dokáže uhranout stejně jako německá metropole. Navíc využívá historie a pověsti jednoho z nejbohatších a nejslavnějších evropských měst, kterým bylo Lipsko ještě před sto lety. Tak si tentokrát dopřejme větší a delší návštěvu než obvykle.

ČERTŮV SKLÍPEK

Historie Lipska je spojená s mnoha velkými evropskými jmény, na prvním místě zmiňme barokního skladatele Johanna Sebastiana Bacha a hned na druhém básníka Goetha, který zde studoval a našel inspiraci ke svému dramatu Faust. Ostatně pár kroků od staré radnice stále funguje slavný Auerbachův sklípek, kde Goethe jako student

FOTO: ARCHIV



vypil mnoho číší vína a kterému vzdal hold také ve své básni. Vchod do sklepa zdobí sochy Fausta s Mefistem a také trojice studentů, kterým básník věnuje verše: „A smějte se, co je to s vámi, jste jako zmoklé slepice...“ Dnes je prostor rozdělen do dvou sekcí – vedle historického vinného sklípku, jenž je druhým nejstarším podnikem ve městě, tady funguje také restaurace s nabídkou tradiční saské gastronomie: takžte jestli chcete vyzkoušet klasiku okořeněnou historickou atmosférou, můžete se zastavit, ale máme pro vás mnohem zajímavější tipy.

KLENOT Z KRÁLOVCE

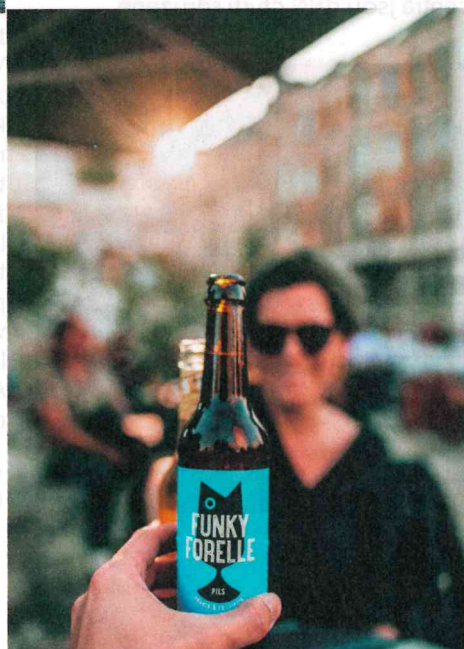
Třeba hned za rohem, v ulici Petterstrasse, stojí pouliční stánek s nejlepší durynskou klobásou ve městě. Osobně jsme ji vyzkoušeli a je tak skvělá, že jsme na ni šli druhý den znovu. A to nejsme žádní klobásoví maniaci. A ještě za dalším rohem můžete vstoupit do jednoho z chrámů lipské gastronomie. Před čtyřmi lety založená „tržnice“ Macis nabízí v několika členitých prostorech spoustu skvělých gastronomických zážitků: v pekárně koupíte výborný chléb či místní unikát v podobě slané citronové housky, tedy křupavého pečiva s jemnou citronovou příchutí. V dokonale zásobené tržnici zase objevíte spoustu

Skvělá víkendová destinace. Do Lipska se dostanete poměrně rychle vlakem nebo autem.

zajímavých sezonních produktů – třeba na jaře tady měli čerstvé smrže, patřící k nejchutnějším houbám, a nestály žádný majlant. Naopak v sousedním bistro (stále jsme v Macisu) nabízejí pestrou kolekci lokálních uzenin a sýrů, které vám zabalí s sebou nebo z nich připraví rychlou svačinu na talíři. Vyhlášený je místní rostbif, ale také vyzrálé sýry ze severu Německa podávané s cibulovým čatní. Součástí tržnice je také restaurace, kde můžete ochutnat řadu lipských specialit, jako je třeba polévka z červené řepy či legendární klopsy, tedy telecí karbanátky dochucené smaženou cibulkou, vajíčky a sardelmi, které se podávají se smetanovou omáčkou ochucenou citronem a kapary a s vařeným bramborem. Tento pokrm pochází původně až z Královce, kdysi německého, dnes však už ruského města vklíněného mezi Litvu a Polsko.

MASARYK NA RANDE

Pro Lipsko jsou klíčové tři věci. Univerzita, hudba a veletrhy. I díky tomu se stalo v 19. století jedním z nejslavnějších evropských center, kde se setkávalo mnoho osobností z celého světa. Jeden příklad za všechny. Právě v Lipsku se mladý a tehdy ještě neznámý absolvent vídeňské fakulty filozofie Tomáš Masaryk seznámil se svou ženou, Američankou Charlottou, která sem přijela, aby se učila hrát na piano od legendární Clary Schumannové.

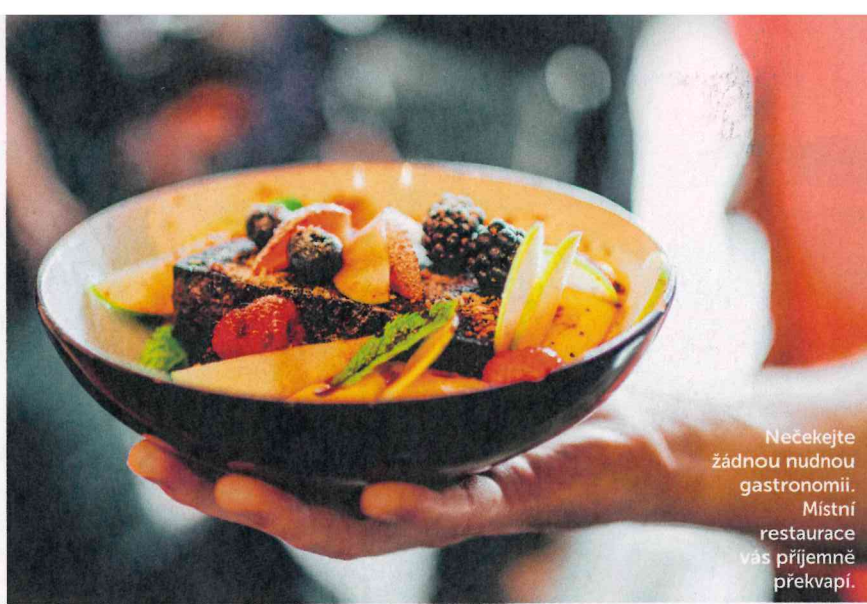


Místní univerzita oslavila nedávno šestisté výročí (založena 1409) a s trochou nadsázky můžeme říci, že jejím zakladatel je český král Václav IV. a společně s ním také Jan Hus. Vlivný kněz stál v čele reformní skupiny, která si u krále vymohla vydání Dekretu kutnohorského, který výrazně omezil práva cizinců na pražské univerzitě a vzápětí vedl k odchodu zhruba 80 procent členů akademické obce do ciziny. Mnoho učitelů i žáků se usadilo právě v Lipsku, kde tentýž rok, co odešli z Prahy, založili novou univerzitu. Lipská univerzita má dnes velké renomé a studovalo tu mnoho známých osobností – od zmíněného Goetha až třeba po kancléřku Angelu Merkelovou. Ale dosti lipské historie, byť je mimořádně zajímavá, a vraťme se k tomu, co všechno nám město nabízí dnes.

ZÁPADNÍ INDUSTRIÁL

Jak už to s městy bývá, i Lipsko je nejkrásnější na jaře a v létě, hlavně díky tomu, že se tu rozkládají poměrně rozsáhlé parky a lesy, na jaře plné medvědího česneku. Navíc leží na rovině, takže se tu krásně jezdí na kole. Ani nemusíte hledat klasickou půjčovnu – ve městě funguje nabídka sdílených kol, takže si stačí stáhnout aplikaci, která vám ukáže, kde je nejbližší zaparkovaný bicykl, zaplatíte, nasednete a můžete brázdit zdejší ulice. A pokud chcete poznat Lipsko fakt dobře, bez kola se tu neobejdete.

Lipsko má také poměrně unikátní dělení města na pět částí. Vedle centra jsou další čtvrti sdružené



Nečekejte žádnou nudnou gastronomii. Místní restaurace vás příjemně překvapí.

do oblastí podle světových stran. Každá je přitom úplně jiná, každá má jiné kořeny a jinou atmosféru. Třeba západní předměstí bylo od 19. století místem, kde vznikly desítky továren. Dnes se díky tomu pyšní nádhernou industriální atmosférou, která dává duši mnoha kavárnám a restauracím. V továrních areálech se konají filmová promítání pod otevřeným nebem, koncerty i výstavy. Na západě najdete také kanál Karla Heineho, který hlavně v létě nabízí spoustu vodních atrakcí. Gastronomickou tepnou „západu“ je třída Karl Heine Strasse, na níž sídlí nejen skvělá marocká restaurace Salon Casablanca či hummusový bar Akko (ten je tedy až za rohem), ale také spousta dalších asijských bister či barů. A také industriální komplex Westwerk, kde funguje nejen vyhlášený minipivovar či parádní kavárna Kaiserbad, ale řada dalších příjemných občůdků, barů a kaváren.

KANTÝNA V TAPETÁRNĚ

Velkou kulinární zajímavostí západního předměstí jsou tzv. kantýny – tedy moderní podniky navazující na tradici klasických továrních jídelen. Jen s tím rozdílem, že tu nevaří saskou klasiku, ale lehká, moderně pojatá a často také vegetariánská jídla. Obrovská popularita těchto podniků nastala v postcovidové době, kdy si spousta lidí navykla pracovat z domova. A než si vařit nebo chodit někam do restaurace, která je dražší a oběd

V západní části města vládne industriální architektura.

tam zabere více času, sednou na kolo a zamíří právě do některé z kantýn. Tam mají výdejní okénko, v nabídce je obvykle polévka a jedno nebo dvě jídla, takže se vůbec nečeká. A hlavně za pár eur se tu velmi dobře najíte, protože tento gastronomický model je z ekonomického pohledu velmi účelný. My navštívili kantýnu Rocky Maria, které se často říká jen kantýna v Tapetenwerku, protože v této továrně se dříve vyráběly tapety. Dnes tu fungují umělecké ateliéry či coworkingové centrum. A co tu vaří? Třeba zapečený bramborový koláč s dýní a se salátem, křupavé kapustové karbanátky zjemněné sýrem a podávané s pečenými bramborami a salátem coleslaw či veganské „masové“ kuličky z hrachu a bylinek s indickým dhálem. Hned vedle je příjemná malá kavárna Zwischenfisch, která opět potěší industriální atmosférou. Ale není to na dlouhé vysedávání, protože času je málo a zajímavostí až příliš mnoho. Tak rychle na kolo a frčíme dál. Ze západu na východ.

BOHÉMSKÝ VÝCHOD

Východní čtvrti města nebyly jistou dobu příliš vyhledávané, protože tu žilo poměrně dost přistěhovalců. Zdejší levné byty ale přitáhly studenty, takže dnes tady vládne uvolněná, až trochu bohémská atmosféra. Navíc tu najdete spoustu výtečných bister s kebabem či arabskými specialitami. Jedním z nejlepších míst je podnik s obligátním názvem Bratři (Brothers) zaměřený na domácí tureckou kuchyni (hlavně snídaně tu dělají skvostně). Za návštěvu stojí také řemeslná pekárna v ulici





Lipsko je skvělá destinace na večerní party.

Řeka a vodní kanály nabízejí hlavně v létě spoustu zábavy.



Kippenbergstrasse, kde koupíte skvělý domácí chléb v několika verzích – od pšeničného či žitného až po zajímavou variantu dochucenou provensálským kořením. Ale tím největším zážitkem je, když se vám podaří z malého krámků juknout do sousední místnosti, kde stojí pekárna se sto let starou pecí a mnoha dalšími pekařskými stroji z počátků minulého století. Vše je stále plně funkční. Na oběd si určitě skočte do útulné restaurace Mala, kterou milují hlavně studenti. Pokrmy jsou bezmasé, veganské či vegetariánské, ale náramně pestré. Při naší návštěvě bodoval ceviche z řepy, hranolky s pařeným sýrem a omáčkou teriyaki a pak veganský burger, kde maso nahradil karbanátek ze lněného semínka, které svou konzistencí maso připomíná. K tomu se podávalo skvělé kimčchi ze sezonní zeleniny.

MODERNA V DIVADLE

Na večeri se vraťme do samotného centra, kde vám představíme dva podniky, které určitě stojí za návštěvu. Tím prvním je divadelní restaurace Pilot na třídě Gottschedstrasse se spoustou podniků. Ale tenhle bohémský

divadelní bar je v mnohém ohledu unikátní, protože kromě příjemné atmosféry v retrostylu nabízí krásnou ukázkou moderně pojaté saské kuchyně, a tedy praktickou odpověď na otázku, jak z obyčejných surovin vykouzlit delikatesy. Umí to tady, chlupci, umí. Co nám chutnalo nejvíc? Na prvním místě bezesporu fantastický salát s marinovaným matesem, pečenou řepou, ořechy, kozím sýrem a vařenými zrnky staré odrůdy pšenice. Taková netradiční středoevropská odpověď na módní havajské poké. Z hlavních jídel nás nadchla pečená zimní zelenina s malým bramboráčkem, chobotnicí, treskou a výtečnou omáčkou z mořských plodů. Naprosto odvážná a překvapivá, ale současně výtečná kombinace.

PARÁDNÍ MAX ENK

Jak už bylo řečeno, mnoho věcí je v Lipsku skrytých. Na první pohled obyčejné činžáky nabízejí

kouzelná bludiště pasáží bývalých veletržních paláců, v nichž dnes najdete nespočet obchodů se špičkovými víny, delikatesami, uměním či designem. A také pár vyhlášených restaurací. Jednou z velkých místních hvězd je podnik Max Enk, sázející výhradně na lokální produkty, které získává z farem v okolí sto kilometrů od města (samozřejmě s výjimkou mořských ryb či vína). Šéfkuchař se řídí heslem Kvalita není luxus, ale základ vaření, díky čemuž tu můžete vyzkoušet kreativně přetvořenou saskou kuchyni ve fine diningové podobě. Pokud si tu uděláte rezervaci, zkuste pětichodové degustační menu, jež nabízí kolekci těch nejzajímavějších jídel. Osobně mě nejvíc potěšila odvážná kombinace candáta s krvavým jelitem, smetanovým zelím a bramborami či skvostrný telecí jazyk s kapustou a uzenu bramborovou kaší.

LIPOVÝ GIN

Pokud se vydáte na sever, vyzkoušejte podnik Skala a ochutnejte lokální Long Horn Gin, který se vztahuje k historii Lipska tím, že se v jeho chuti snoubí s jalovcem i tóny lipových květů. A poslední zastávka patří vibrující kavárně Bohemian Kids, která stojí hned vedle univerzity a s výtečnou kávou nabízí skvělé snídaně či dezerty. A protože ji založili čeští manželé Michal s Bárrou, které k profesionální gastronomii přivedl tak trochu i náš časopis, rozhodli jsme se jim v příštím čísle věnovat samostatný článek. 9

Lipsko je nejkrásnější na jaře a v létě hlavně díky tomu, že se tu rozkládají poměrně rozsáhlé parky a lesy, na jaře plné medvědího česneku.

Lipsku se začíná říkat. Ještě lepší Berlín

