

Brána

magazín pro návštěvníky
Ústeckého kraje

č. 3

Rozhovor

Já a Brána do Čech – Lukáš Konečný
Ústí, to je především nádherná příroda

Aktivní odpočinek

Projeďte Bránu do Čech na kole

Historie

Hrady a zámky Krušnohoří

Příroda

Jetřichovické vyhlídky

Komiks: Beethoven a Goethe v Teplicích **str. 53**



Brána do Čech

Krásu hledejte doma

Zvěřinový ráj na Kristině hrádku

Uprostřed krásných lesů nedaleko Děčínského Sněžníku, dokonale osamocené, stávalo od roku 1735 malé lovecké sídlo. Postavil si ho Jan Josef Thun-Hohenstein a pojmenoval ho po své manželce – Kristin hrádek. Píšu-li „stávalo“, chci tím zdůraznit, že už také stát nemuselo. Na začátku druhé světové války se loveckého záměčku zmocnila německá armáda a po válce už byl vstup do pohraničí umožněn jen vyvoleným. Ze všech budov, které tvořily lovecký záměček, se do dnešní doby dochovaly pouze tři, jež před pár lety prošly celkovou rekonstrukcí. Už tři roky tu funguje příjemný hotel, který byl nedávno obohacen o poslední rekonstruovanou budovu. Zdejší restaurace je vyhlášená a v lecčems naprosto výjimečná i v celorepublikovém kontextu.



MASO PŘÍMO Z OKOLNÍCH LESŮ

Hotel je prostě elegantní a komfortní. Ve dvou budovách objevíte třináct apartmánů zařízených s mimořádným vkusem. Každý má svůj vlastní charakter, všechny pak citlivě zvolený styl. Můžete si tedy vybrat, zda budete bydlet ve Smrkovém, Březovém či Dubovém anebo zase v Astrologickém, Geografickém či Botanickém apartmánu. Venku je k dispozici prostorná zastřešená terasa s letní kuchyní, dětské hřiště, kolem se křižují cyklistické a v zimě běžecké trasy. Restauraci vede šéfkuchař Ladislav Kotyza – a i ta má jasně daný styl a přísně dodržovanou filozofii. V první řadě tu vsadili na domácí kuchyni, takže žádné polotovary a emulgátory, všechno se připravuje na místě a od základu, včetně vývarů. Jídelní lístek se neustále proměňuje v závislosti na sezoně, navíc je vždy i tematicky zaměřený – třeba chřestový, dýňový, adventní... A teď to hlavní: Kristin hrádek je jedna z mála restaurací v Česku, která má vlastní zpracovnu zvěřiny. To je tak – hotel má svou honitbu, ulovená zvěř jde rovnou z lesa na Kristin hrádek. Tady se kontroluje její jakost a vybírají se ty nejlepší kusy, které smějí přijít na stůl. Pak se maso spaří, stahuje, porcuje – a putuje do hotelové kuchyně. Prostě značka Ideál. V jídelníčku najdete pouze výraz „zvěřina“ a teprve obsluha vám řekne, z jakého zvířete konkrétně se jídlo připravuje, neboť se to mění v závislosti na tom, jaké maso je aktuálně k dispozici. Marně jsem se snažil z provozního šéfa Jiřího Rippla dostat hity zdejšího menu. Sem se prostě nejedí na nějaké konkrétní jídlo, sem se jezdí za Kotyzovou kuchyní. Krom zvěřiny vám tu nabídnou i ryby, drůbež, hovězí – vždycky důsledně z českých

chovů, snaží se upřednostňovat lokální výrobce i soukromé farmáře. Základem je ale zvěřina, což podtrhuje výzdoba hotelu i restaurace samotné – v míře příjemné tu po zdech visí lovecké trofeje včetně skutečně gigantického losa evropského, doplněné o historické fotografie záměčku. Kolik lidí, tolik chutí – jsou tací, kteří nedají dopustit na zdejší špece s hříbky či grilovanou zeleninu (a nemusejí být hned vegetariány), gró hostů sem ale jede za zvěřinou – a dělá dobře. Já ochutnal grilovaný zvěřinový hřbet na hříbkovém ragú (měl jsem štěstí na jelena), grilovaný filírovaný šál ze zvěřinové kýty s mysliveckou omáčkou a neskutečnou, pomalu vařenou zvěřinovou kýtu s borovicí a jalovcem, máslovými špeclími a rybízovou omáčkou, tedy poté, co jsem spořádal vzorek výborné zvěřinové paštiky a delikátní plátky marinovaného zvěřinového hřbetu v divokém koření, a celé jsem to zakončil plátkovými borůvkovými knedlíky z tvarohového těsta se smetanovým a ovocným přelivem a velmi dobrou kávou. Jak jsem se ale rozhlížel kolem, podobný úspěch měly i ostatní položky na menu, takže vám nezbude než se sem vydat a určit si svého favorita sami.

