

Konec světa? Češi jezdí na svačinu do Německa. Jeli jsme a nevěřili

- CZ24 News | 17. července 2023

ČESKO/NĚMECKO: Konec světa! V Německu už nejsou levnější potraviny a jednotlivé ingredience, ale místy už také i hotové jídlo. A když ne meníčko, alespoň svačinka. Nedivme se, že tady jedí a svačí nejen pendleři, ale těm, kteří bydlí nedaleko hranic, se vyplatí přejet „čáru“ a dát si bene v nějakém místním řeznictví...

Alfou a omegou je i u nás ikonická teplá sekaná. V Německu Leberkäse. Jenže cenová povodeň jde dál a dál – a kde se zastaví?

Tuzemská zastavení

Nebylo to tak dávno, že jsme si dávali housku se sekanou za deset, patnáct korun. To byla také cena párku v rohlíku, který se po celém Česku pojmenovává stejně, jen v Českých Budějovicích bůh sud' vystupuje pod značkou „pikador“.

Šly měsíce a cena párku v rohlíku se trhala tak, že ve stáncích stojí třicet korun, na akcích padesát, a to je prosím jen jedno pečivo a jedna útlá nožička párečku, případně s kydnutou horčicí či kečupem.

Sekaná vzala kramle neuvěřitelně. Ještě v Globusu se stále holedbají, že tato krmě pro lidi v kvádru i montérkách (kraťasy nevyjímaje) je za pětadvacet. Poněkud se sice smrskla houska a zkrz plátek by se jak babička říkala dalo vidět do Prahy, ale budiž.

Ve stánku už sekanou v housce najdete za 50, ale také za 75 Kč – to je prosím cena v Poraze u Metra Zličín, kdy opečená sekačka je prodávána s plátkem červené cibule. U řezníka po celých vlastech českých si ji můžete vlastně připravit sami, když zkombinujete tyto výše uvedené ingredience. Ale už vám to vyjde do stovky, chcete-li se tedy najíst. Pořád tedy tak do stovky, ale stejně – to je pomalu cena meníčka.

Skutečným megaúletem je bufík v Praze, v ulici Politických vězňů, který je sice nóbl, ale pořád je to bufet. Tam je deko sekačky za desetikačku. Čtvrt kila za cenu tuňáka či lososa. Dobrou chuť...

Zpět do Deutschlandu...

Ale abychom se vrátili do Bavorska, protože tam je sekaná téměř doma, tam její pořádný plát v domácí housce (máte-li štěstí, tak ze sousedního pekařství), přijde na euro pade nebo 2 eura. Což je pětatřicet až čtyřicet korun. A nadlábnete se.

A tak čím dál víc pendlerů, ale i běžných českých občanů, projíždějících bavorské vesničky, se zastaví u řezníka neboli Metzgerei a dá si kus Leberkäse, kde je 85, ale také 95 procent vepřového masa. A už sem jezdí i strážníci třeba z Železné Rudy, kde ve městě jsou ceny tak trochu jinde – směrem nahoru – a o normální bufík už dávno nezavadíte. Jak místní říkají, je to proto, že tu neustále jak houby po dešti přibývají apartmány, jejichž obyvatelé podporou městských služeb zrovna vesměs netrpí. Do Bavor se jezdí třeba i z Rozvadova, protože tam sice najdete velké bohabojné kasino, a také nějaké to „schöne Katze puci mucí“, ale o svačinu nezavadíte. Pokud se tedy nechcete celodenně unavit obloženou bagetou. Mimochodem, to je ale byznys, když do kusu pečiva dáte kousek vajíčka, dvě kolečka šunky, uzeného či salámu a to vše potřete majonézou...

Papání je byznys

Můžete tak pokračovat po západní straně hranice, ať už jste třeba ve Folmavě nebo Broumově.

Výběžek chebský a ašský vynechejme, ten má i jiná specifika.

Baštu neočekávejte ani v Klenčí pod Čerchovem a ve Strážném. Kupodivu na druhé straně hranice najdete nějakého řezníka, i když kdeže zlaté časy jsou...

Ostatně, nejen sekanou živ je člověk. I třeba taková čtvrtka grilovaného kuřete, pokud máte tedy štěstí a jukne na vás z nějaké bufetové občerstvovny, není u nás zrovna nejlevnější. Přes padesátku je už v Globusu, a v běžných provozovnách stojí 70 i 80 korun. A to už se blížíte německým 4 nebo pěti eurům.

„Ještě tak půl roku a budeme pro vás levnější než vaši hostinští,“ smějí se unisono němečtí řezníci a restauratéri a už nyní lákají na český jídelníček, česky mluvící personál, výtečné a cenově dostupné pivo a místní speciality.

Pak už ovšem v českých příhraničních oblastech „lehnou“ všechny ještě stále se vrkotavě držící provozovny, protože nebude, kdo by kupoval. A to ještě Svaz průmyslu a obchodu vehementně doporučuje platební terminály, které ušetří čas, ale bohužel ne peníze, protože poplatky, jdoucím cizím bankám, jsou pro mnohé našince stále ještě trnem v oku.



Na návštěvě v Německu. Foto: Václav Fiala

Vietnamský krámek to prostě nezachrání, i když se tam snaží, jak mohou. A v čerpacích stanicích jakbysmet, protože nonstop ohřívané uzeniny nebo naopak jejich prudké zteplení v mikrovlnce po vytažení z mrazicího boxu jistě sebere i ten poslední zbyteček jakési zdravoti či prospěšnosti.

Nahoru a dolů. Dolu a nahoru

„Českých zákazníků přibývá docela dost a rychle,“ konstatuje jeden z mnoha prodejců na bavorských trzích, jejichž cena už dávno propadla pod tou českou, ke škodě našinců. Je to i tím, že čím dál více Čechů si kupuje nebo pronajímá baráčky a byty za čarou, třeba i jen pár kilometrů od hranic, ale už v jiné zemi. Proč? Je tam vše, opakují, vše levnější. Nejen nájem, energie, ale třeba také vyvážení odpadu a další domovní a komunální služby. A odpadáva buzerace úředníků, za kterými u nás jezdíte minimálně na „okres“, ale hlavně na kraj, který se stává impériem mocnářské nadutosti. Inu, vždyť je od hejtmanství, že...

Po pádech u nás přichází, jak je vidno, pád další. Kvalita restaurátérství v příhraničních oblastech jde – čest výjimkám! – rapidně dolů. Nedivme se, protože kdo může, ten už v Německu dělá – tedy alespoň brigády či víkendy, nebo dělat bude – protože mu tady nic kromě očí pro pláč nezbyvá. A mezi tím bavorské podniky otevírají svoji náruč nejen pro potenciální zaměstnavatele, ale i pro klienty, konzumenty a hosty.

Jak by se vám líbil, takový obyčejný oběd za 15 eur, když máte minimální hodinovou mzdu 12 eur? To přece jde, taková láce... Začíná to u sekané, pokračuje to přes bílé bavorské či norimberské nebo durynské klobásky a kde to skončí? Pivo se srovnává. I ta poměrně příšerná bříškovice v keramické dóze, specialita to echt z Bavorské Šumavy, je za slušnou cenu. Někde dokonce nižší, než dříve. A to nebyl žádný výprodej nebo akce na hledání nových potenciálních kupců a konzumentů. Je to přece rozdíl, když vám sekanou dají přímo z trouby (nikoliv však mikrovlnné), ale i nadýchanou housku, pro kterou paní prodavačka ochotně zaběhne k vedlejšímu pekaři a nechá vás v krámu napospas samotné. A vy to tam nepleníte, ani moc neokukujete, protože byste se museli studem propadnout až do východního Německa...



Německé místní pivo. Foto: Václav Fiala