

Řízek v Krumlově už za 450 Kč. I Němci zděšení, otec rodiny se naštvál

- CZ24 News | 20. prosince 2022

ČESKO: Řízek s brambory za 450 korun, domácí jablkový závin za 150, smažák za 190. Langoše u stánku si pak můžete dát za 130 korun. I takový je „předvánoční“ Krumlov. „Na řízek s rodinou? S pitím a něčím sladkým pro děti přes dva tisíce, jen to fikne,“ krouť hlavou místní. „Hohe Preise,“ pokyvují důchodci z Německa. Mluvili jsme i s prodejci nejen na vánočním trhu.

Zasněžené uličky jako z pohádky. Tak vypadá v těchto dnech Český Krumlov. Opravdová nádhera. Oproti hlavní sezóně je městečko ale i tak spíše prázdné, občas jím projde skupinka turistů. V mnohem menší míře než dříve, ale přesto jsou sem tam vidět i návštěvníci z asijských zemí, jinak zaznívá spíše němčina, občas italština, v poslední době i ukrajinština. Co se ale oproti hlavní sezóně příliš nezměnilo, to jsou ceny. Nakoukli jsme do nabídky restaurací a podívali jsme se také, za kolik si můžete pochutnat u stánků, které jsou součástí vánočních trhů na náměstí před radnicí.



Foto: Natálie Brožovská

Popisek: Předvánoční Český Krumlov

Řízek s brambory za 450 korun. Nedělní oběd s rodinou? Přes dva tisíce, jen to fikne!

Některé provozovny v tuto dobu zavřely, další omezily provoz. V řadě restaurací, které bývají v létě doslova nacpané turisty, sedí v tuto dobu většinou jen pár lidí. Jak místní, tak i mnozí turisté krouť hlavou nad cenami v některých z nich. V létě jsme tady v nabídce objevili smažený vepřový řízek za 370 korun. Teď, krátce před Vánoci, si v Krumlově můžete pochutnat na smaženém vepřovém řízku za 450 korun. Pravda ale je, že je k tomu i příloha, vařené brambory. Jako sladkou tečku si můžete dát například jablkový závin za 150 korun.

„Řízek za 450 korun? Tak si to spočítejte krát čtyři, když vezmu rodinu na oběd. To máte 1 800 korun! Kdo to dnes dá!? K tomu samozřejmě nějaké pití. Děti určitě budou chtít něco sladkého. To se dostanete přes dva tisíce, jen to fikne! To fakt nejsem blázen!“ krouť hlavou muž, který prý v Krumlově žije od dětství. Jméno prozradit nechtěl. Vysvětlil, že přece jen tady žije a nepotřebuje, aby

si ho, jak říká, „bral někdo do úst“. „Do centra už moc nechodíme. Co tam hledat? Byli jsme párkrát na procházce, když byl covid. Bylo to takové zvláštní, až tajemné, ty prázdné ulice bez turistů. Připomínalo mi to dětství. Ale tehdy samozřejmě to město bylo celé oprýskané. Dnes je krásné. Ale zase za cenu, že už vlastně není moc pro nás,“ podotýká smutně.

„Hohe Preise,“ pokyvují hlavou svorně manželé, kteří přijeli do Krumlova na výlet z Německa. Dodávají ale, že i tak jim tato návštěva za to stojí.

„Máte to tady krásné. Schick,“ usmívá se žena. Představila se jako Berta. „Jsme důchodci, ale restauraci si ještě můžeme dovolit. U nás je také draho. Ale tady hodně zdražilo od té doby, co jsme tu byli naposledy. To je asi pět let. Celé Česko hodně zdražilo,“ pokyvoval její manžel.

Samozřejmě i v Krumlově je možné najíst se také za nižší ceny, než je zmiňovaný řízek. Například vepřovou pečení na pivě se zelím a knedlíkem tady nabízejí za něco málo přes dvě stovky, kuřecí prsa s hříbkovou omáčkou si můžete dát za 180 korun. Smažený sýr nebo smažený květák s přílohou a tatarskou omáčkou seženete pak za necelé dvě stovky. Nejen pro některé místní, ale i pro mnohé turisty je to ale i tak dost peněz.

Přijel celý svět, Kypr, Tchaj-wan... A langoš za 130, víc než v Budějovicích

Příliš lidové ceny jsme nenašli ani na vánočním trhu na náměstí před radnicí. Například za langoše se slanou či sladkou „oblohou“ tady zaplatíte 130 korun, tedy ještě o deset korun víc, než jsme objevili nedávno na vánočním trhu v Českých Budějovicích. Punč je v nabídce za 70 nebo i 80 korun, podle druhu.

Pravda je, že pokud už potkáte v těchto dnech v Českém Krumlově turisty, je to převážně právě na vánočním trhu. Ve chvíli, kdy jsme tam byli, ale u většiny stánků fronty nebyly.

„Turistů chodí dost, hlavně o víkendech. Když už sem jdou, tak ceny, myslím, až tak neřeší. Myslím si, že to je v jídle obecně. Když už se člověk rozhodne, že na to jídlo jde, tak úplně nešetří,“ říká Jakub Tokár. Punč nabízí za 70 korun, dětský medvídkový pak za 55 korun.

„Lidi chodí. V týdnu je to slabší, ale o víkendu ano,“ potvrzuje prodejce v dalším stánku, který se nám představil jako Jirka. „Kypr jsem tu měl, Brazílii, Tchaj-wan, Koreu, Ukrajinci také přišli. Nevím, jestli jsou to ti, kteří tento rok přijeli, nebo jestli tady už delší dobu bydlí. Celý svět zase přijel. Je to trochu jiná klientela než dříve, řekl bych, že taková střídmější v utrácení. Ale celý svět zase dorazil,“ usmíval se.

Zamýšlí se nad otázkou, zda má pocit, že je pro zákazníky na vánočním trhu draho.

„Myslím, že ne. Lidi, kteří šetří opravdu každou desetikorunu, tak si to tady obejdou, zjistí, jestli je to třeba o pět korun levnější. Ale v té obecné rovině to nikdo neřeší. Někdo tady říkal, že Praha má cenu 90 až 110 za punč. Takže v kontextu s tou Prahou, když to srovnáme, tak si myslím, že jsme pořád úplně někde jinde,“ vysvětluje a odpovídá i na otázku, zda chodí i místní.

„Zajdou se podívat, ale je to dané spíš tím, když je tu i nějaký kulturní program,“ uzavírá.

Češi nakupují víc než cizinci. Asiaté stále chybějí. A co říká místní podnikatel na ceny v restauracích?

Zrovna „narváno“ zákazníky není v těchto dnech ani ve většině obchodů v centru. Přitom některé nabízejí opravdu originální a krásné věci.

„V zimě jsou pro nás zajímavé hlavně ty víkendy. Přes týden jsou to takové drobečky. Většinou sem chodí Češi, jsou ale i nějací cizinci. Na víkendy sem jezdí autobusy Rakušanů a Italů, na vánoční trhy. Ale když si to tak vezmu, tak Češi v nákupech převládají. Rakušani spíš jen koukají, Italové to mají také spíš jako výlet. Jak říkám, 80 procent těch, co něco koupí, jsou Češi. Samozřejmě především turisté,“ popisuje Michal Sklenička, který nabízí zboží právě v jednom z obchůdků v centru.

Jak říká, zákazníci prý tady mají zájem jak o unikátní keramické figurky, kterým roste z hlavy například obilí, tak třeba i o sklo, náušnice nebo různé originální přívěšky.

Vysvětlil také, proč některé obchody v tomto čase otevírají jen určité dny v týdnu.

„Je to od té doby, kdy ‚zmizeli‘ Číňani. Když tu nejsou turisté z Asie, tak se prostě v tomto směru Krumlov vrátil do roku 2000. Ta sezóna je krátká. Když tu byli, bylo jedno, jestli byl únor nebo srpen, pondělí nebo sobota. Byznys jel v podstatě celoročně,“ vysvětlil s tím, že podnikatelé by byli samozřejmě rádi, kdyby se tyto časy zase vrátily.

„Některým místním hodně turistů už vadilo. Pro nás podnikatele to byl ale velký přínos. Stravovali se, nakupovali, bydleli...,“ vypočítává a dodává, že nemá pocit, že by místní chodili nyní do centra, když je tady méně turistů, o moc víc.

„Víte, ono pro ty místní v tom centru nic moc není. Co by tu hledali? Navíc ty ceny...,“ krčí rameny a dodává.

„Já se s těma klukama v těch restauracích a hospodách znám. Říkám jim, že se musejí trochu přizpůsobit té klientele. Ano, podniky jsou tady krásný. Nasypali do toho spoustu peněz, do restaurací, obchodů, kaváren... Chápu, že chtějí ty peníze zpátky. Ale turisté odjeli a teď by se tomu měli přizpůsobit, aby to natáhlo i místní. Aby si mohli dát třeba kafe za 45 korun, a ne za 75. Zdražuje se všechno, to je jasné. Ale musejí si to prostě spočítat, aby to vycházelo,“ uzavřel Michal Sklenička s tím, že on sám se mimo jiné věnuje právě i gastronomii a léta prý pracoval například v Německu.

ZDROJ: PL