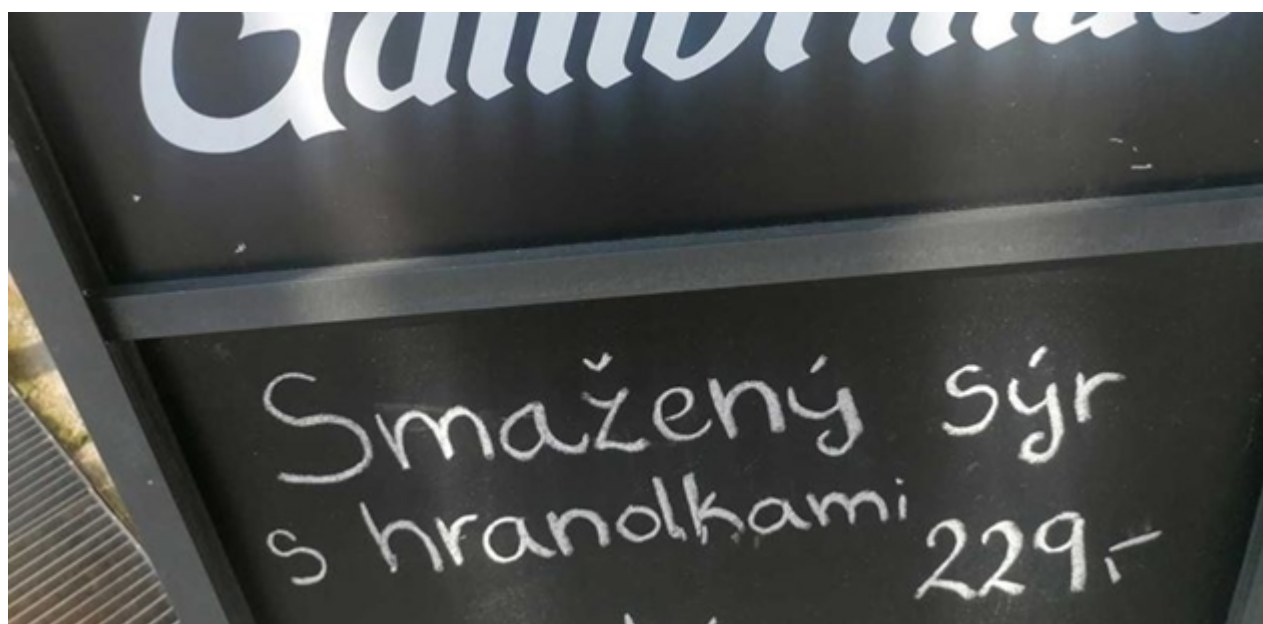


# Smažák za 230 a prázdná hospoda. I stálice zavírají. „Totálně nás zničili s energiemi“

- editor007 | 6. června 2024

**ČESKO: Smažák za 230 korun. Olomoucké tvarůžky za dvě stovky. Vesnické hospody prožívají existenční krizi. Ceny jsou tu téměř srovnatelné s maloměstem nebo předměstím. Pivo za padesát korun za desítku je nejméně, „dvanda“ za 60 korun i více. Hospody a restaurace padají jak houby po dešti. V nejlepším případě mění majitele kteří to pořád ještě zkouší. I místa, která jsou takzvaně vyhlášená, nelákají nové vlastníky.**

Podívali jsme se na ceny a zaplněnost restaurací na jižním Plzeňsku. Tam se provozovatelé, stejně jako jinde na venkově, často mění. Nevydrží ani stálice...



## **Pivo a gáblík**

„Cucají jedno dvě piva,“ postěžuje si jeden z hostinských. „Dřív dali i deset. Teď zaplatí dvě maximálně tři a koupí si petku od Vietnamců a jdou nasávat domů.“ I tvrdý alkohol se omezuje. A co je nejhorší – největší příjem je logicky z teplých jídel. Jenže nájmy, platy, energie s tím tak zamíchaly, že se ceny dostávají na úroveň města. Ty tam jsou doby hotovek do stovky i s polévkou. Dnes obyčejný smažák stojí kolem dvou stovek. Hovězí burgery jsou stejně jako v městských aglomeracích. A v malých obcích nejsou ani kebaby, kde je jídlo o něco levnější.

## **Budky s jídlem**

Velkou konkurencí jsou hasičské zbrojnice, kde se o víkendech popíjí a griluje. To samé na fotbalových utkáních, kde se pivo či klobása prodávají takzvaně z okénka nebo v plechových budkách. „Těm kadibudkám u hřiště prostě nemohu konkurovat,“ konstatuje další hostinský. „K neštěstí je, že se hraje o víkend, a to jsou jediné dny, kdy může být nějaké rito. V průběhu pracovního týdne je to pár lidí a prakticky nemá cenu otevřít. Přes léto ještě jakž takž, ale od podzimu do časného jara to ani nemá cenu. Svítit a topit pro pár lidí, kteří se sem vlastně jdou ohřát. Už ne ani pokecat. A kouří venku.“

## **Výjimky potvrzující pravidlo**

Dobrou gastronomii mají třeba v Letinech, pro mnohé v polozapadlé obci na jižním Plzeňsku. Ale tady postavili hospodu na specialitách, velikých porcích a „barevné“ gastronomii. Nedaleko jsou Lázně Letiny, místo známé zdravotnickým zařízením pro seniory se zvláštním režimem. Pracuje tu dost zaměstnanců, kteří si pak rádi posedí v příjemném prostředí. Kde si dáte burger s trhaným kachním masem, že... To je ale výjimka. I ten obligátní smažák je holandská gouda a ne třicetiprocentní eidam. Za kvalitní gastronomií se lidé natáhnou. Nejsou to davy, ale přece jen. Dovedete si představit 60 velkých vdolků s povidly a domácí šlehačkou, které zmizely během krátké doby. Té práce...

Jenže ne všude jsou srdcaři. Pro některé lidi je restaurace „jen“ druhou prací, kde si přivydělají a nic víc. Klasický hostinský se vytrácí. Tlak prodejců předmražených pizz a hotovek, kteří objíždějí města a vesnice, je velký. O nějakém gastrozážitku to ale opravdu není.

Dršťková	20 Kč
Dršťková	35 Kč
<b>menu</b>	
Hrachová kaše, klobása ,okurka	115 Kč
Vepřová plec na smetaně, kynutý knedlík	130 Kč
Segedínský guláš, kynutý knedlík	130 Kč
Vepřový plátek na pepři, hranolky	140 Kč
Vepřové koleno, kysané zelí, bramborový knedlík	140 Kč
Kuřecí řízek, bramborový salát	140 Kč
Smažená gouda, hranolky, tatarka	179 Kč
Smažený hermelín, hranolky, tatarka	189 Kč
Olomoucké tvarůžky, hranolky, tatarka	199 Kč

### Chlup na dlani

Čínské a vietnamské jídelny zaplavily města. K nim přibyly i kebaby. Ty sice v sousedním Německu dramaticky zdražují, ale u nás se ceny ještě drží. Zatím. Na vesnici, kde už dávno není pošta a kam

pomalou nezajízdí ani autobus, je to těžké. Obecní hospody, to jsou poslední záchvěvy naděje, která ale nepřichází.

„Totálně nás zničili s energiemi. Ani ne tak EET, jako drahé vstupy. A platy, byť by to byly jen odměny brigádníkům za těch pár hodin, co jsou na place,“ konstatuje námi další oslovený muž „na place“. Prý začarovaný kruh. Platební terminál je dobrý, ale kvůli pár pivům a něco tvrdého nemá cenu. Jenže kdo si chce dát „baštu“, je-li v nabídce, rád využije platební kartu. A to jsou zase poplatky.



Vařit hotovky pro pár lidí se nevyplatí. A na minutky musíte mít vybavení. „Ty tam jsou nádražní bufíky nebo hospody. To je jako na těch hřištích. Jít na fotbal a fandit, to je přece o tom pivu a klobáse nebo párku. Tady žádnou gastronomii nemůžete nabídnout. A kde je funkční hospoda na hřišti a ještě k tomu se sálem? To jsou vzpomínky na šedesátý a sedmdesátý léta minulého století,“ říká muž, který „cucá“ vyčpělé pivo už notnou dobu, a tak vědomky či nevědomky přivádí k nervům a stresu majitele hospody. Pomalu by si vsadil, na to, že další pivo už prostě „nedá“.

### **Konec hospod v Čechách**

Ty tam jsou „typáče“, kde se při sázení dalo dát nějaké pivo. Výčep nahradily hrací automaty. Venkov bude až na výjimky bez hospod, kde se hrály karty, klábosilo se o všem možné a také se sem chodilo sehnat řemeslníky či se dozvědět, kde „rostou“. Mizí stylové „čtyřky“ a místo nich – a nejen na nádražích – vyrůstají pizzerie či obchody, kde si sice najdete něco k snědku, vesměs tedy zamražené pečivo, které před vámi rozehrějí, ale tady určitě nezůstanete.

Samotná kategorie jsou restaurace v turistických oblastech. Ty jsou atypické, nicméně i do nich

místní nechodí. Nejen u důvodu vysokých cen a mnohdy až „sterilního“ prostředí.

[ZDROJ](#)