

Oběd na kolejích

Kdo křížuje Česko

Na tuzemských kolejích můžete natrefit hlavně na jídelní vozy českých přepravců: vlastní catering mají RegioJet a Leo Express, spoje Českých drah nejčastěji využívají služeb místní firmy JLV. Ve spojích ČD příjždějících od Budapešti bývá řazen vůz maďarského Utasellátó, část vídeňských pak obsluhuje rakouské Henry am Zug.



RegioJet – řízek se salátem



JLV – gufás

Za poslední tři roky udělala gastronomie na železnici výrazný pokrok. Ceny se až na výjimky snížily, zvýšila se úroveň obsluhy i pokrmů a na skutečný propadák na talíři narazíte jen občas. Hrůz, jako jsou polévky ze sáčku a instantní „kapučino“, **SE UŽ NEMUSÍTE BÁT** vůbec.

PETRA POSPÉCHOVÁ

Zeleznice je poetický svět. „Vlak bude na příjezdu opožděn o sedmdesát minut z důvodu zpoždění na území jiného státu“ je jen jedno z mnoha hlášení, která by se dala tesat. Méně fatální, ale stejně daidaistické a časté bývalo i: „Jídelní vůz není součástí soupravy, neboť nebyl zařazen.“

Efekt mikrovlnka

Konkurence, která před pár lety na dráhu vtrhla, však hlášení číslo dvě téměř poslala do věčných lovišť. A navíc způsobila, že léta apatická firma JLV (jež provozuje jídelní vozy Českých drah) nechala vyhotovit menu etablovaným šéfkuchařem Jiřím Králem a najala Halinu Pawlowskou, aby na ně cestující svým hlasem upozorňovala.

První fáze pokusů o konkurenceschopnost byla spíš komická, a to zdaleka nejen díky angažmá bodré bulvární humoristky. Koncept „Nové gastronomie“ od Jiřího Krále byl

upgradem původního stavu jenom na lesklém papíře jídelního lístku: vysušený losos „na másle“ páchl přepáleným rostlinným tukem a slibované „pyré“ byla hromádka zamřelých, ledabyly pomačkaných brambor. Lehce umolousaná a kabonivá obsluha mi sebrala i zbytky chuti se u JLV stravovat.

Teprve po více než dvou letech jsem se do jejích vozu odvážila znovu. Rozdíl praštil do očí na první pohled: vůz zrekonstruovaný do vzdušné světlé podoby a vzorově vypulírovaný, obsluha ukázkově kmitá a usmívá se.

Prostoru dominuje průhled do kuchyně, kde se čistotou blýská sporák. Za chvíli zjistím proč: všechna expedovaná jídla totiž projdou akorát mikrovlnkou – což trochu kazí zamýšlený efekt propojení kuchyně a jídelny. Než mi stihne dojít, že od mého jídla se sporák nezašpiní, mám na stole polévku. Vývar má intenzivní chuť, body mu ubírají jenom knedlíčky. Místo logických játrových jsou v něm mdlé kuličky ze zbytků nevýrazného masa. Perfektně chuťově vyladěný je naopak druhý chod. Široké nudle jsou udělané na skus, omáčka z rajčat má aroma vy-

laděné bylinkami a šřavnatými plátky cuket a lilků. Za tohle by se nestyděla ani většina kamenných restaurací. Jediná zrada je v teplotě: prohřívání v mikrovlnné troubě je nerovnoměrné, a tak je část jídla horká a část polochladná.

Zkousím ještě lívance s rebarborovou záličkou a i tady se projevil efekt mikrovlnka: placičky v ní lehce z gumovatěly, a tak je třeba je opravdu důkladně ráchat v chutné rebarborové omáčce, aby měl člověk chuť na další sousto. Celkový dojem z JLV je trochu rozpačitý: dobrý chuťový základ a invenční výběr pokrmů chťic nechťic kazí mikrovlnková fáze.

Starbucks, Illy, Tchibo

Chlazení a následné ohřívání v mikrovlnce by mělo asi nejméně ze všech položek na menu zamávat se štrúdlím. Ten je ale paradoxně z toho, co jsem ochutnala, nejméně požitelný. V náplni z ořechů a jablek dominuje sladkost tak hrůzostrašně, že to nevyváží ani kafe, které má JLV léta nepříjemně přehořklé.

Když jsem tuhle kávu před pár lety

pohaněla, poslal mi její dodavatel, firma Tchibo, vzorek. Ať se prý přesvědčím, že chyba není u nich. Předala jsem ho jednomu z nejlepších českých baristů s jasným zadáním: zkus z toho udělat dobré espresso. Po třech dnech experimentování tento tvrdohlavý Bruntálan úkol vzdal. Jakžtakž pitelné bylo jen ve formě cappuccina – mléko nepříjemně dochutě zmírnilo.

Káva je disciplína, ve které dlouhodobě propadá nejen JLV, ale taky Leo Express, který má neslané nemastné Piazza d'Oro, a též maďarské Utasellátó. V posledním případě je třeba dodat, že chabé maďarské pokusy o espresso jsou pořád lepší než instantní „kapučino“, které tu mívali dřív. Bez obav se dá káva doporučit leda u Rakušanů a nebo v RegioJetu, za jehož Illy by se nemusela stydět většina kaváren mimo trať. Podle nejnovějších informací se JLV rozhodlo kávu vylepšit alespoň v pendolinech, kde by již touto dobou měli krom Tchiba nabízet i značku Starbucks.

Rakousko a Uhersko

Kromě JLV české území křížují ještě



**Vítězové**

Guláš s nočky (Utasellátó)
Pappardelle (JLV)
Tiramisu (Leo Express)
Qulche se slaninou (RegioJet)

Propadáký

Chicken burrito (Leo Express)
Jablečný štrúdl (JLV)
Espresso (Utasellátó)



dvoje klasické jídelní vozy: Rakušané i Maďaři na některých mezinárodních spojích Českých drah. Za Rakušany vaří společnost Henry am Zug, odrůdy vín z Wachau, které vybrala, se dobře hodí k přehlednému menu. To z mezinárodní klasiky lehce vybočuje do asijské kuchyně kuřecím Koi Soy s voňavou jasmínovou rýží nebo zeleninovým kari. Provedení i obsluha jsou na polní podmínky precizní, jedinou slabinou obojího je jakási neosobnost. Jako by zde platilo motto „Vše bude bez chyb, ale lidského momentu se nedomáhejte“.

Maďaři jsou v tomto ohledu pravým opakem Rakušanů. S hosty rádi vtipkují v jakékoliv řeči, z níž umějí alespoň dvě věty (a to je i čeština), na druhou stranu se smířte s tím, že u prvního stolku mastí karty, louskají noviny nebo hrají šachy – na setrvalou disciplínu se tu nehraje. Číšníci si hosty pamatují, takže když k nim nasednete potřetí v měsíci, zdraví vás jako štangasty. Přestože už na jídelníčku není famózní segedínský guláš, kterým si mě Utasellátó kdysi ochočilo, je tu ještě gulášová polévka a klasický hovězí guláš s nočky, jenž je jednoznačně nejlepším jídlem, které můžete na české železnici ochutnat. Četné klady jsou v případě Maďarů vyváženy poloteplymi krušovicemi a vysokými cenami.

Leo versus Žluťák

Konkurence Českých drah klasické jídelní vozy neprovozuje – což ovšem neznamená, že se tu nemůžete nabídnout. Jak RegioJet, tak Leo Express zajišťují občerstvení v rámci běžných vagonů.

JLV (České dráhy)

Hovězí vývar	49 Kč
Pappardelle s kuřecím, tomaty, lilkem a cuketou	129 Kč
Livance s rebarborovou omáčkou	45 Kč
Gambrinus (0,5l)	35 Kč

Utasellátó Budapest (České dráhy)

Gulášová polévka	184 Kč
Guláš	317 Kč
Palačinka s tvarohem	88 Kč
Krušovice (0,33l)	91 Kč

Henry am Zug (České dráhy)

Polévka z mrkve a zázvoru	135 Kč
Kuřecí řízek	335 Kč
Jablečný štrúdl	181 Kč
Pivo Ottakringer (0,5l)	102 Kč

RegioJet

Quiche	55 Kč
Sushi Samurai	80 Kč
Švestkový dort	9 Kč
Svljany (0,5l)	20 Kč

Leo Express

Sandwich s tuňákem a vejcem	49 Kč
Kuřecí burrito	49 Kč
Tiramisu	35 Kč
Radegast (0,5l)	20 Kč

Rozdíl v tom, jak lze stejnou disciplínu pojmout, je nepřehlédnutelný. Leo Express ustrnul v ohrádce baget, sendvičů a zámočků od Hamé – firmy, která rodině majitelů Leo Expressu dřív patřila. Jsou to věci, které pozřete jen v případě krajní nouze – ne za účelem potěšení z jídla – pokud ovšem nemáte zálibu v humpoláckých kombinacích dressinků, suchého kuřecího

masa a podivných pomazánek. Kuřecí tortilla v místním podání má blátivou konzistenci a je rozhodně tou nejhorší parodií na mexickou specialitu, kterou jsem kdy ochutnala.

Čestnou výjimkou jsou na menu Leo Expressu sladkosti, jež ční nejen nad ostatní zdejší nabídku, ale i nad tu konkurenční. Porce hedvábné čokoládové pěny, jemné panna cotty báječně sladěné s malinami a tiramisu, jehož piškoty rovnoměrně a omamně prostupují amaretto a káva, pocházejí z dílny ostravského cukrářství Ollies.

U RegioJetu je to naopak. Sladké je spíš banální: tamní drobenkové koláče, jogurt s müsli nebo pudinkový dort vás na kolena rozhodně nedostanou. Ovšem slaná část jídelního lístku je ukázkou toho, že i bez sporáku můžete cestujícím nabídnout pestré, svěží a kosmopolitní menu.

Čerstvé a chutné sushi či francouzský quiche, z jehož těsta jednoznačně voní máslo, je k bageto-sendvičové nabídce konkurence skutečným protikladem. Nedávno navíc RegioJet rozšířil jídelníček o snídaně.

Oběma, RegioJetu i Leo Expressu, je třeba přiznat jednu důležitou věc. Byly to ony, které na dráhu přinesly konkurenční náraz, jenž rozpochoval k lepšímu leccos – včetně úrovně jídelních vozů. Celková laťka je proti době před třemi lety nastavená mnohem výš. Asi nejvíc je to vidět na obsluze, platí to však i pro jídlo. V kterémkoliv jídelním či bistro voze najdete alespoň pár chutných věcí a na instantní polévky, jež dodnes nabízejí na Slovensku, už u nás opravdu nenarazíte.

petra.pospuchova@mfdnes.cz

Restaurang-vagn bez jídla

Myslím, že zvenku bylo na tom vagonu napsáno „restaurační“. Jeho vnitřní tvář formovaly znatelná omšelost a doznívající odlesky velkorysých časů, kdy mival každý pasažér dost místa na nohy. Obojí nějak vyplývalo ze skutečnosti, že tehle vůz vyrobili v šedesátých letech pro švédské dráhy. Ty jej pak o čtyřicet let později darovaly železnici bosenské, jejíž vozový park zkrájá devadesátých let citelně prořídil.

Proto jezdí na trase Čapljina–Sarajevo švédské soupravy. Vůně pečených lososů už z restaurang-vagn, jak říkají Švédové jídelnímu vozu, dávno vyvanula, menu je sestavené z pár limonád a kořalek. Dvě rakije jsme dostali dřív, než vlak vyjel z Mostaru, a číšník se mohl vrátit ke stolu, kde měl rozjednou svačtinu. Vzápětí k němu přibyl i průvodčí a k číšníkovi sýru přidal balíček krekrů.

Strýček, který přišel před námi, z příručního zavazadla vytáhl vlastní sklenku a vrch tašky shrnul, aby se mu lépe manipulovalo s pětilitrovým demizonkem uvnitř. Nalil si deci průzračné tekutiny, za chvíli už častoval průvodčího a číšníka.

Nás dva oslovil až po dvou stanicích. „Inostranci, ha?“ „Česi,“ přikývli jsme. Před utopením v rychlé směsi němčiny a bosenshiny nás zachraňovala jenom originální mimika a gestika, již připomínal herce Jiřího Maryška.

Strýček ofrlal sarajevský pivovar, pochválil jižněji položenou konkurenci. „Ale vůbec – pivo – tu musíte pít něco jiného. Podej mi sklenku,“ kývl na číšníka. „Naša šljiva.“ Jeho míra by byla dost pro čtyři, v duchu jsem děkovala, že mám chlapa, co umí pít i za mě. „Rakija je pokrm pro duši. Digestiv na konec dne.“ Číšník se k vyprávění přidal. Vagon začal připomínat výjevy z Kusturicových filmů. Kdyby sem spadla kapela, nebylo by to nic divného. Před dalším dolitím a pokračováním filmu do rozostřené zatměvačky nás zachránila naše stanice.

