

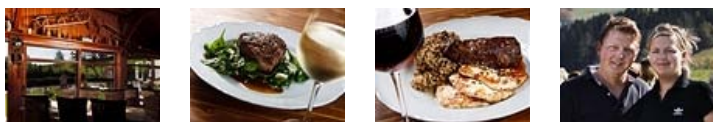


foto: František Vlček, Lidové noviny

Víte, co jíte? U Štěpána skvělé steaky z biochovu

Doporučujeme 17. listopadu 2011 7:00

Biofarma Vojetice a hospůdka U Štěpána jsou spojené nádoby, říká milovník dobrého jídla Pavel Maurer. Díky tomu máte zaručen jasný životopis i charakter pokrmu, který vám tu přistane na talíři.



Když se potloukáte po světě jako "gastronaut", milujete a lovíte chuťové zážitky, necháváte se zmámit vůněmi a přitahuje vás skvělé jídlo a pití, občas se stává, že uhnete autem z hlavní cesty a narazíte na gastronomický zázrak. V bezejmenné vesničce nebo někde na samotě u lesa vás okouzlí malá hospůdka, domácí kuchyně vybavená surovinami pouze z nejbližších farem a vínem, co se po staletí přirozeně ladilo s lokálními pokrmy.

Tak tomu je na francouzském nebo italském venkově. Ne však u nás. V našich krajích většinou zapadnete do marasmu mrazených polotovarů, co nejlacinějších surovin a trapných pokusů vyrovnat se nějaké zahraniční kuchyni. Nejoblíbenější jsou asi špagety s kečupem a eidamem místo parmazánu, enchiladas z mikrovlnky, česká [čína](#) a la co dům dal, maso z mrazáku, svíčková na smetaně z pytlíku či řízky na

Reklama



Nejčtenější z dobré chuti



Japonské kurzy sushi stojí i sto tisíc. Podobají se vojenskému výcviku



V opuštěném domě našli tisíce lahví exkluzivního vína



Věhlasní italské kuchaři vytváří manifest dokonalé pizzy

Recenze restaurací



Restaurace Oliva: takové pražské Středomoří

5 nej věcí: co udělat s...

...lilkem



Co vás zajímá

Bramborový salát
Cizrna
Červená řepa
Domácí zmrzlina
Dýně
Hamburger
Humus
Chilli con carne
Chřest
Kebab
Kuskus
Květák
Lilek
Medvědí česnek
Mrkvová polévka
Nutrie
Paella
Paprika
Pečivo
Pivo
Rajčata
Rebarbora
Vino

stokrát přepáleném oleji v trojbalu od velkododavatelů...



Biofarma U Štěpána s restaurací, kde si musíte rezervovat místo tři týdny dopředu.

Přiznejme si, že kuchaři (i ve městech) se většinou vyznačují nedostatkem invence, nulovou pokorou vůči kvalitním surovinám a snahou pracovat co nejméně. Jsou špatně [placeni](#), majitel je nemotivuje a jejich nudná jídla lidé konzumují bez zásadních připomínek. I když by si mohli jiný pokrm užít.

Přesto však i v těch nezapadlejších koutech naší země najdete světlé výjimky. A snad se rodí i další. Třeba Lovecká krčma na [Šumavě](#), Hospůdka Zemanka, Pension Kladská, pension V Polích. Místa, kam musíte skutečně vážít cestu a kde jste za svou odvahu odměněni rodinnou atmosférou a kvalitním jídlem.



Biofarma U Štěpána nabízí příjemná zákoutí pro posezení.

O biofarmě U Štěpána se toho už napsalo dost, ale její věhlas a šťastná hvězda byla (bohužel-bohudík) nastartována až televizní prezentací Zdeňka Pohleicha. Samozřejmě že kvalitní maso plemene Charolais ("naše šarolky," jak říká láskyplně paní domácí) a obrovské nasazení rodiny Rudů je nutným předpokladem úspěchu. Je však smutné, že české okolí ocení kvalitu, až když se někdo zviditelní na televizní obrazovce. Objevovat skvělou gastronomii na vlastní kůži, to se u nás nenosí.



Biofarma U Štěpána patří rodině Rudů (vlevo Štěpán Ruda).

Štěpán Ruda, jeden z majitelů restaurace, vzpomíná, jak byla po dvou letech úporného budování celá rodina na pokraji zhroutení finančního i psychického a podnik chtěla zavřít. Nestalo se tak díky pořadu Ano, šéfe!. Dnes se musíte na víkendy objednávat až tři týdny dopředu. A ani ve všední den není jisté, že získáte stůl. Pokud jde o ubytování, situace není pro zákazníka o nic lepší – jediný pokoj je obsazen až do konce roku 2011.

Jejich největší specialitou jsou steaky z hovězího masa masného plemene Charolais (skot světlé až bílé barvy). Skot chovají na vlastní biofarmě a na dalších pošumavských farmách. Pstruzi zase pocházejí z nedalekých sádek v Anníně.



Největší specialitou biofarmy U Štěpána jsou steaky z hovězího masa plemene Charolais (skot má světlou až bílou barvu).

Velmi zajímavé mi připadají i jejich plány do budoucna – U Štěpána se chtějí ještě více specializovat na kvalitu masa a mít mladší býčky, tedy telecí v rozmezí osm až dvanáct měsíců věku. Pracují velmi tvrdě a také si hldají svůj čas. E-mailové rezervace nepřijímají, telefonické pouze dopoledne a při opožděném příchodu přes 30 minut může být rezervace zrušena. Jak je skvělé, že si hostinský ve Vojeticích může nastavit podobná pravidla, jaká měl třeba Ferran Adria v proslulé tříhvězdičkové El Bulli, kde bývalo na rok dopředu vyprodáno, že?

Vyšlo v deníku **LIDOVÉ NOVINY**

Pavel Maurer