



Sušice



DEJTE O SOBĚ  
VĚDĚT

vyberte si místo  
pro vaši reklamu

ANKETA

na aktuální  
téma

inzerce  
zdarma

## Hospůdka U Štěpána

[zpět na hlavní stránku](#)

Zveřejněno 24. 1. 2013 18:55, Aktualizováno 27. 1. 2013 16:54

**U stolu naproti mně sedí usměvavý, mladý a velmi vytíženě vypadající muž, majitel jednoho z podniků, který se dostal během krátké doby mezi gastronomickou špičku u nás. Štěpán Ruda, pětatřicetiletý majitel Biofarmy ve Vojeticích. Proslavila ho ale zejména hospůdka U Štěpána, do které se nejen za kulinářským zážitkem sjíždějí hosté z blízkého i velmi vzdáleného okolí.**

Už pátou sezónu spolu se svým týmem připravuje výborné zdravé jídlo, ke kterému dostanete ještě něco navíc. Dokázal najít cestu, jak 'na stůl' kromě lákavých pochoutek dostanete příběh i zážitek v jednom. A ti, kteří vědí co v tomto směru hledají, rozhodně nepřijdou jen jednou.

Pětatřicetiletý Štěpán Ruda svůj podnik otevíral s manželkou Zdeňkou před pěti lety - v době, kdy se jim zanedlouho narodila dcera Zdenička.

Vztah k Šumavě má ve vínku, je místní, do dvanácti let bydlel s rodiči kousek odtud na Pařezi, pak se přestěhovali do statku prarodičů ve Vojeticích a začali tu hospodařit. I když se v průběhu dospělosti občas na pár let vzdálil, nakonec přece jen rodiště zvyklého a zakotvil tu natrvalo. Sen o vlastním hospodářství vlastně patřil jeho rodičům, kteří původně plánovali penzion na Pařezi. To sice nevyšlo, ale o to usilovněji se pak vrhli, po přestěhování do Vojetic, do podnikání v agroturistice. Využili správné doby a poptávky, o klientelu nebyla nouze a oba dva kempy, které k farmě patří, se v létě plní návštěvníky, kteří hledají aktivní zážitkovou dovolenou v atraktivním prostředí. V té době ale ještě Štěpán Ruda až tak pro vlastní podnikání nehořel.

*„To přišlo až tak kolem osmdvaceti, když jsem se 'zklidnil' a vlastně v té době nemohl najít práci. Hodně času jsem trávil doma, staral se o zvířata v hospodářství a přitom jsme začali stavět tuhle restauraci. S původním cílem vařit pro hosty v kempech.. Chtěli jsme malou hospůdku, kde budeme dělat dvacet večerí a budeme si tu spokojeně v klidu žít,“ říká s úsměvem.*



Mít vlastní podnik a mít možnost ho „udělat“ podle vlastních představ od A až do Z tak, jak si to vysnil - to bylo pravděpodobně tou nejsilnější motivací, která dovedla hospůdku U Štěpána za jeho bedlivého dozoru a nepřetržitě práce až tam, kde je dnes. Z dvaceti večerí pro letní hosty se stal na plné obrátky celoročně vytížený provoz s vyhledávanou luxusní kuchyní. O farmu se dnes starají rodiče, o hospůdku Štěpán a Zdeňka Rudovi.

*„To, jak jsme se chtěli o své hosty starat, vlastně vyplynulo hned zpočátku podnikání v agroturistice. Tam jsme si nastavili jasná pravidla a podmínky - být co nejvíc soběstační pro zásobování kuchyně, mít ekologicky čistý bio chov a vlastní, doma vypěstované, kvalitní suroviny jako základ pro dobrou a zdravou kuchyni.“*

Vojetická biofarma je držitelem certifikátu ECEAT QUALITY LABEL, mezinárodní značky pro podniky cestovního ruchu s přínosem pro udržitelný rozvoj. Pro přidělení je potřeba splnit několik náročných kritérií zaměřených na ekologii. Vlastní chov masného plemene teď rozšířila i na vepřové.

V době, kdy se, a to si přiznejme, ještě drtvá většina kuchařů neumí chovat ke kvalitním surovinám s pokorou a patřičným přístupem (a je to i díky chybějící motivaci, nedocenení

jejich profese a přístupů k zákazníkovi), kdy jsme častování předvařenými jídly z mrazáků, automatů a chemickými polotovary neurčitého obsahu a chuti, je vojetická hospůdka U Štěpána příslibem lepších časů.

Najet na vysoký standard se vším co k tomu patří, nebylo ale vůbec jednoduché a objevily se i chvíle, kdy Rudovi uvažovali o tom, že skončí. Nechtěli slevit nic ze svých zásad, ale zákazníků, kteří by jejich námahu ocenili, nepřibývalo. Bojovali s nedostatkem financí, vybavení, časem. Zlom nastal po návštěvě Zdeňka Pohlreicha a odvysílání pořadu „Ano, šéfe!“ který s jejich životem pěkně zamával (v tom dobrém slova smyslu). „Šéf“ byl podnikem i místem příjemně překvapený a díky dobrým radám, jimiž se Štěpán Ruda začal řídit, nabrala hospůdka U Štěpána nový dech.

*„My jsme se do pořadu nehlásili, produkce na nás dostala tip a našli sj nás sami. Původně jsem do toho vůbec nechtěl jít, ale dnes jsem rád, že vytrvali a když už volali poněkolkáté, tak jsem nakonec souhlasil. Dodneška vzpomínám na to, co tenkrát Zdeněk říkal, a některé*

**RYTMUS**  
ELNINO SERGEIB  
PASTOR  
ALL KIND OF  
MUSIC TOUR  
CALYPSO  
VIMPERK 9.2. 2013  
PŘEDPRODEJ: www.Calypso.cz



věci doceňuji teprve dnes, jakkoli se tehdy zdály být nepravděpodobné. Vážím si jeho pomoci, je to odborník na svém místě a ví o čem mluví," vzpomíná na natáčení a Zdeňka Pohlreicha Štěpán Ruda s úsměvem. Jsou dodnes v kontaktu a „šéf“ do Vojetic vždy rád přijede.

„Díky pořadu jsem měl příležitost jednak změnit způsob své práce, a pak i poznat spoustu dalších špičkových odborníků v gastronomii se kterými se setkáváme, vyměňujeme si zkušenosti, rady i recepty. Žádná rivalita „na nože“ mezi námi není, snažíme se jeden druhému pomáhat, předávat to co se osvědčilo a vymýšlet zlepšení. Prostě pořád a sobě pracujeme a učíme se. A to je jeden z přínosů,“ dodává Štěpán Ruda.

### Z kuchaře manažerem

Bylo třeba přehodnotit i přístup k práci.

„Trávil jsem dva roky zavřený v kuchyni. To bylo už doslova ubíjející. Přitom jsem od podniku chtěl pořad víc a víc, ale neměl jsem už ani čas, ani energii, abych svoje nápady rozvíjel a realizoval. Bylo jasné, že se něco musí změnit a chtělo to právě pohled odjinud, zvenčí. A ten mi určitě Zdeňk Pohlreich bez servítků dal. Změnili jsme vybavení kuchyně, usnadnili si práci a tak zbyl čas na další věci. Obměnil se i personál, trvalo zhruba dva roky než jsem dal dohromady tým který naplňuje moje představy. Dnes tu mám lidi, kterým věřím a na které se mohu stoprocentně spolehnout, že ví co a jak mají dělat. A díky jim mě to zase baví o něco víc. Teď už mám čas na to, věnovat se podniku i „navenek“, začít se starat o okolní související záležitosti, ať už jsou to setkávání s profesionály z oboru nebo zaměření se na další rozvoj farmy. Z kuchaře se pomalu převrtávají do role manažera,“ směje se Štěpán Ruda a je vidět, že je mu i tahle role příjemná.

Nebojí se dát příležitost mládí - šéfem kuchyně je čtyřřidvacetiletý Jan Beneš, který už stihl posbírat zkušenosti u nás i v zahraničí a jak je vidět (a z referencí spokojených hostů slyšet), jeho přijetí byla šťastná volba.



### Základem je kvalita

Cílem restaurace je podávat zákazníkům zdravé, kvalitní a chutné jídlo. Veškeré produkty vyrábět vlastní. V nabídce je tak mimo hlavních jídel třeba domácí poctivá zmrzlina, vlastní čaje, limonády... Základem jídelníčku a specialitami podniku jsou jídla z vlastního hovězího (steaky), postupně se rozšířil o ryby (z Annina), vepřové, telecí. Letos přibude i domácí zelenina. Budou na to, při dnešním provozu ale stačit sami?

„Vzhledem k tomu jaký tu dnes máme obrat je jasné, že budeme potřebovat i další dodavatele. Rád bych navázal, a s některými už jsme v kontaktu, spolupráci s okolními farmami a pěstiteli – s těmi, kteří podobně jako my preferují kvalitu a ekologickou výrobu.“

### Jídlo jako zážitek i životní styl

K lahůdkám na talíři U Štěpána dostanete ještě něco jiného. Perfektní servis v podobě bezchybného chování personálu. Od otevření dveří, přes galantní obsluhu, představení a doporučení jídla, kulinářský zážitek na talíři, zájem personálu o to, abyste se cítili spokojeni a dobře, po možnost promluvit si s kuchařem. K jídlu prostě dostanete i příběh, chtělo by se říct – jako ze staré školy. Tady jste na prvním místě vy a vše se točí kolem vás a vaší spokojenosti.

„Já osobně považuji za samozřejmé, že se obsluha bude k zákazníkům chovat zdvořile, vstřícně, s patřičnou mírou zájmu i tolerance. chci, aby si u nás lidé jídlo vychutnali a udělali něco pro své zdraví i pro osobní pohodu – užili si to u nás, odpočinuli si, příjemně se bavili. A pokud mohu soudit, myslím, že se nám to daří.“

Nepřetržitá tvrdá práce na farmě i v hospůdce, vynikající kvalita, domácí produkty, spolehliví zaměstnanci – to všechno něco stojí. Nebudeme si nalhávat, že málo. Ale se má-li nasazený standard udržet a zvyšovat, musí být náležitě oceněný, zaplacený. Vyšší ceny ale někteří nechápou a rovnou odsuzují.

„Je to pravda. Zaměřujeme se na okruh zákazníků, kteří vědí co hledají a rádi za to zaplatí a berou to jako samozřejmé. Exkluzivita něco stojí a proč bychom si neměli nechat ocenit svou práci? Obávám se, že ti kteří nám jen kvůli cenám nemohou přijít na jméno, ani nechtějí zkusit co a v jaké kvalitě by za své peníze mohli u nás dostat. Ale to je jejich problém. Naše klientela je spokojená a tím pádem jsme spokojeni i my. Dodáváme originalitu, kvalitu a pobídke ke zdravějšímu životnímu stylu a naši přidaog hodnotou je opravdový zájem a péče o každého z nich. Když se tu bude cítit dobře, bude se rád vracet. Tenhle 'model' se osvědčil,“ potvrzuje Štěpán Ruda.

Osvědčil – to je vidět na vytíženosti restaurace, kam si v sezóně nebo o víkendech musíte rezervovat místa alespoň dva-tři dny předem. Jezdí sem zblízka i zdaleka, nezřídka známé osobnosti. Ty i proto, že je tu nikdo neruší, mají tu jistotu diskretnosti a jsou ušetřeny třeba nepříjemného mediálního zájmu.

Velkou reklamu farma ani hospůdka nepotřebují. Jejich výsledky, díky obrovskému nasazení a poctivé práci, hovoří za ně.

### Nejezte blbě!

Na začátku jsme zmínili, že se hospůdka U Štěpána dostala mezi gastronomickou špičku u nás. Potvrzuje to i milovník dobrého jídla Pavel Maurer, v jehož Grand restaurantu získala 22. místo v žebříčku více než stovky restaurací. Teď právě se Vojetice účastní zimního Grand restaurant festivalu (do konce února) tříhodovou degustací. Výmluvný podtitul „Nejezte blbě!“ podtrhuje filozofii projektu: *Proč jíme špatně? Protože o tom nepřemýšlíme, nepřipadá nám to důležité. Naše strava však zásadně ovlivňuje naše zdraví, náladu, kondici a duševní pohodu.*

A ještě si dovolím ocitovat některé ze zásad, protože beze zbytku odpovídají tomu, co U Štěpána najdete: *\*mysleme na to, co si dáváme do pusy \* objevujeme nové chutě, budme gastronauty \* najděme si čas na jídlo a užijme si jej\* respektujme kvalitní lokální a sezónní suroviny \* rozmazlujme sebe a chuťové buňky \* každá surovina má své curriculum vitae \* kultura stravování je odrazem naší osobnosti \* každému jídlu náleží odpovídající příprava ...*

K tříhodovému menu patří samozřejmě i vína, povídání o tom co je před vámi na talíři, jaký pracovní postup byl zvolen ad. Festival nabízí gastronomický zážitek za přijatelné ceny – objednejte \* se a vyzkoušejte to i vy. Nebo využijte některého z prezentačních večerů. Ty připravují ve Vojeticích U Štěpána několikrát do roka. První letošní, na kterém můžete ochutnat až deset jídel, připadá na pátek 8. března.

Vyprávěný oběd nebo večeře sice může znít lákavě, ale doopravdy posoudit můžete jen to, co zažijete na vlastní ....chuťové buňky. Realitu.

Tu v **[hospůdce U Štěpána](#)** nelze jinak, než doporučit.

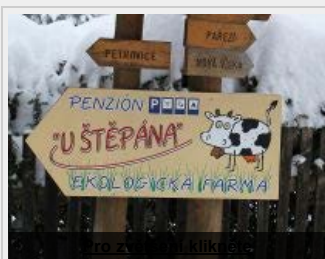
(pn)



Bez nich by to prostě nešlo – Štěpán Ruda (na foto zcela vlevo) má velkou oporu ve svém týmu. Jsou sehraní a rozumí si (dále zleva): Jindřich

Štolba, Michal Daněk, Jiří Bašta, Libor Keller, Kamil Duchek, Lukáš Dolhý a šéfkuchař Jan Beneš.

\* objednávky na festival jsou možné pouze na [www.grandrestaurantfestival.cz](http://www.grandrestaurantfestival.cz)



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



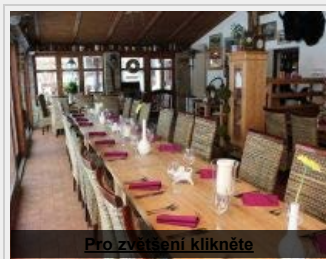
Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



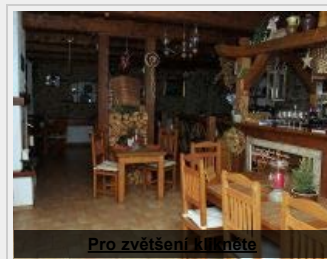
Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



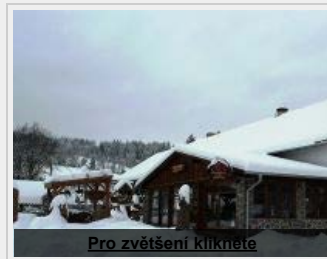
Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



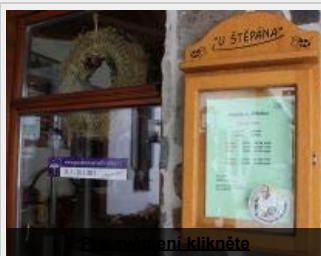
Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



Pro zvětšení klikněte



To se mi líbí 9 Poslat

Sdílet

To se mi líbí Poslat Toto se líbí více lidem (14.559). Zaregistrujte se a prohlédněte si, co se vašim přátelům líbí.