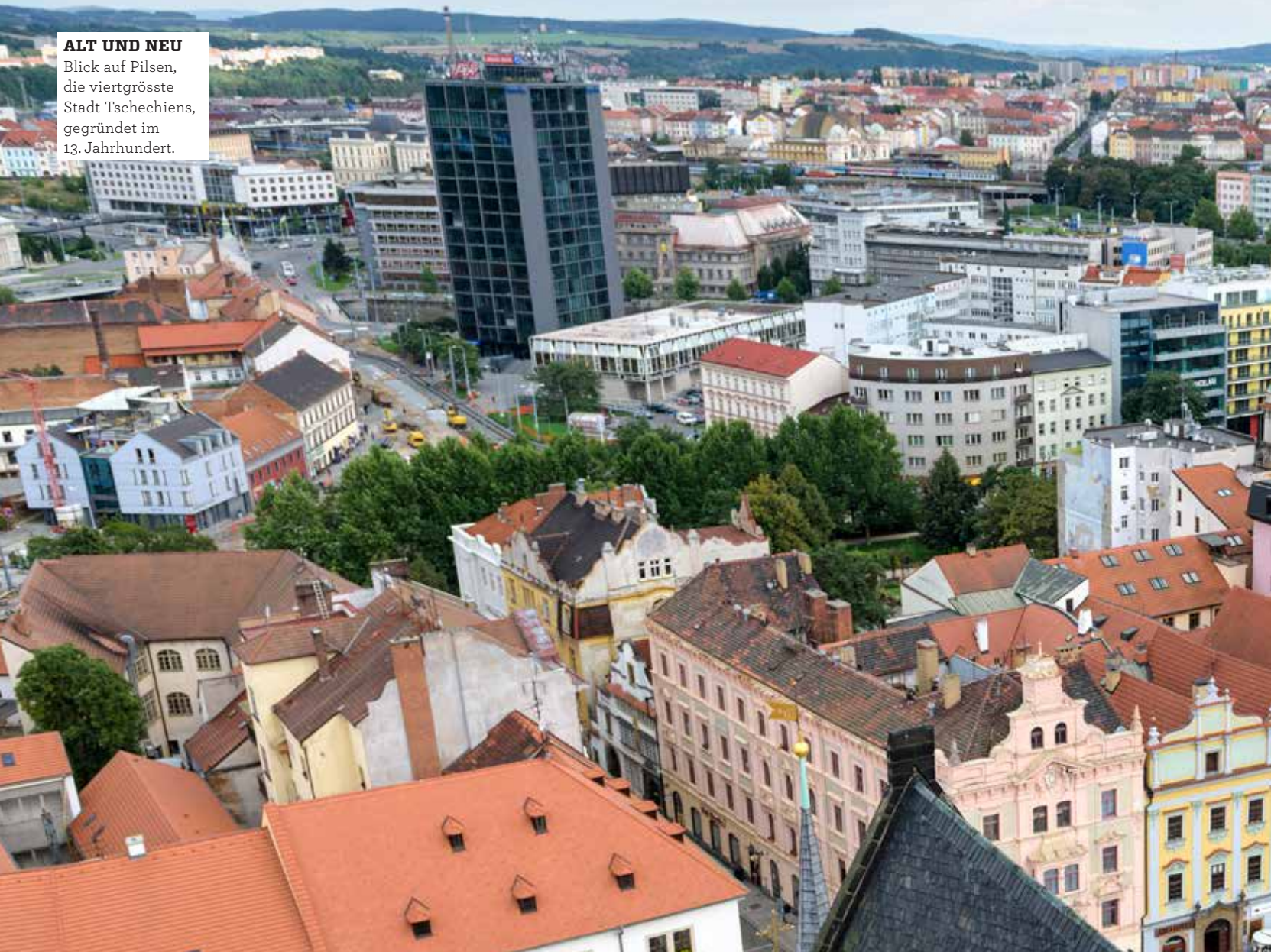


#### ALT UND NEU

Blick auf Pilsen, die viertgrösste Stadt Tschechiens, gegründet im 13. Jahrhundert.



# Auf Brauschau

TEXT: PETRA KOCI | FOTOS: JÜRGEN HOLZENLEUCHTER | REZEPTADAPTATION: MARGARETHA JUNKER

«Unser Kulturgut ist unser Bier», sagt man in Pilsen stolz. Als Kulturhauptstadt 2015 beweist die tschechische Metropole nun, dass sie auf weit mehr Schätzen als nur einer goldenen Quelle sitzt. Auch Küche, Architektur und Theater spielen im alltäglichen Leben in der böhmischen Stadt eine wichtige Rolle.



**1. BRAUSAAL**  
in der Urquell-Brauerei: In den Kupferkesseln entsteht das Pilsner Bier.

**2. AM HAHN**  
Brauer und Biersommelier Vojtech Homolka zapft auch mal sein Bier selbst.

**3. BIERKÄSE**  
Der Weichkäse, den Tschechen gern zum Bier essen, heisst Hermelin. Er ähnelt dem Brie und ist pikant gefüllt.

**P**ilsen hat ein offenes Herz. Auf dem zentralen Platz der Republik, der ist wie eine Bühne, eingerahmt von Zuckerbäckerfassaden im Stil der Neo-Renaissance, spielt sich das öffentliche Leben der Stadt ab. Passanten flanieren, Kinder spielen an den goldverzierten Brunnen. Am Seitenportal der St.-Bartholomäuskathedrale bleiben Passanten kurz stehen: Wer das silberne Engelen am Kirchengitter berührt, darf sich etwas wünschen.

Diese Geschichte kennt auch Vojtech Homolka. Er ist Braumeister und Bier-Sommelier bei der Pilsner-Urquell-Brauerei. «Aber nennt mich doch einfach Vojta», sagt der 36-Jährige lachend zur Begrüssung und meint: «Wenn es um Bier geht, sind wir Tschechen unkompliziert.»



**BRAUMEISTER**

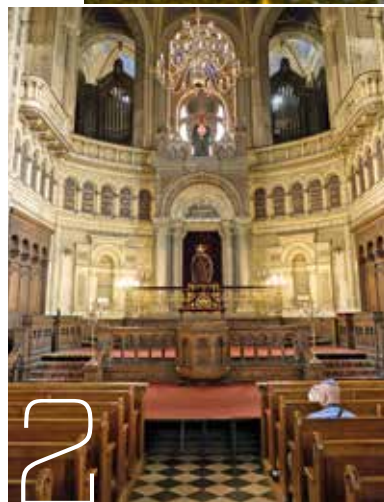
Vojtech Homolka weiss alles über Pilsner Bier.

**PILSEN ÖFFNET SICH**

Tatsächlich dreht sich in Pilsen alles um das würzige Gebräu. Die viertgrösste

Stadt Tschechiens mit ihren 170 000 Einwohnern ist der Geburtsort des Pils. Schon Vojtas Grossvater und Vater waren in der Brauerei Kozel - auf Deutsch Geissbock - tätig, welche zum Pilsner-Urquell-Konzern gehört. Mit 21 Jahren stieg Vojta ein und arbeitete sich hoch bis zum Braumeister.

Das frisch gezapfte Blonde sieht man überall auf den Restauranttischen. Die Lokale am Park haben unter Kastanien- und Ahornbäumen gestuhlt. Daneben leuchten im Rasen bunte Blumeninseln, stehen Bronzestatuen berühmter Pilsner. Bedřich Smetana etwa, der Komponist der «Moldau», der hier ins Gymnasium ging. Oder die Marionetten Spejbl und Hurvinek. Die Figuren des Lausebengels und des belehrenden Vaters kennt in Tschechien jedes Kind. In Pilsen hat Theater Tradition. Öffentliche Plätze haben sich für Strassentheater und das Festival des Neuen Zirkus - einen Höhepunkt für die europäische Kulturhauptstadt 2015 - herausgeputzt. Das offizielle Motto heisst «Pilsen, öffne dich». Geöffnet werden Industrieareale, ein umgenutztes Busdepot, Barockkirchen, Galerien und Künstlerateliers, Stadtquartiere und private Wohnungen auf interaktiven Rundgängen. Genauso



**1. DER GRÜNE RING** am Ort der früheren Befestigungsanlagen ist für die Pilsner ein beliebter Treffpunkt.

**2. SYNAGOGUE** Im Rahmen des Programms der Kulturhauptstadt öffnet das alte jüdische Gotteshaus seine Tore für Besucher.

**3. BIERGARTEN** Bier, Biergärten und Geselligkeit sind wesentliche Bestandteile des Lebens in Pilsen. Überall in der Stadt finden sich nette Lokale.

**IM BRAUKELLER**

Pilsner Urquell hat eine der modernsten Brauereien Europas. Der Keller jedoch ist wie früher geblieben.

«Die Balance von Bitterkeit  
und vollem Körper ist die  
Magie des Pilsner Biers.»

Vojtech Homolka, Braumeister

wie die drittgrösste Synagoge der Welt mit ihren Zwiebeltürmen, das grosse J.K.-Tyl-Theater sowie das neue Stadttheater, dessen Fassade an einen Ementaler-Käse erinnert.

### PILSNER GASTHAUSKULTUR

Die ganze Stadt öffnet sich. Einheimische schmunzeln über das Motto des Kulturjahrs, weil es als Aufruf zum Öffnen einer Bierflasche verstanden werden könnte. Wobei das natürlich zu einem Besuch in Pilsen gehört.

Vojta Homolka geht von der Parkanlage durch ein Kopfsteinpflastergässchen zum traditionellen Wirtshaus U Salzmannu. Zeit für eine kühle Erfrischung. «Der Geschmack des Biers ist wie eine entgegenrollende Welle», erklärt er am Schanktisch.

Zuerst sieht man die hellgoldene Farbe, den Schaum. Dann riecht man die Aromen – leicht süssliche Noten und hopfige, bittere Nuancen. Beim ersten Schluck prickelt der Geschmack auf der Zunge, ein voluminöser Malzkörper,

der von einem angenehm herben Ende kompensiert wird und zum nächsten Schluck anregt. «Diese Balance von vollem Körper und Bitterkeit ist die Magie des Pilsner Biers.»

Nicht nur zum nächsten Schluck regt der Durstlöscher an. Bier ist auch ein idealer Partner von Gerichten, als Zutat wie als Begleitung. «Der würzige Charakter des Pilsner Biers mit seinem bitteren Ausklang lässt sich gut mit Marinierem und Gebratenem kombinieren», weiss Chefkoch Martin Kotek. Zum Bier empfiehlt er ein Schweinskotelett mit Senfsauce. Als typische Bier-Begleitung für den kleinen Hunger zwischendurch gilt der in Gewürzöl eingelegte Hermelin. Dieser mit dem Brie verwandte Weichkäse wird mit Zwiebeln und einer pikanten Füllung aus Paprikapulver, Zwiebeln und Knoblauch gereicht. Genauso beliebt ist die blassrosa Speckwurst. Die Tschechen nennen sie spaseshalber Utopenec: der Ertrunkene. Die Würste werden in eine Essigmarinade mit Meerrettich, Zwiebeln, Senfkörnern, Piment und Lorbeerblättern eingelegt und mit einem Peperoniaufstrich garniert. Als Imbiss eignen sich auch Bramborové Buchty – Kartoffel-Speck-Buchten. In den Hefeteig kommt Bier, das

## «Essen und Bier sollen sich die Waage halten.»

Martin Kotek, Chefkoch



### DIE ALTSTADT

ist von einem schmalen Park umgeben.



FOTO LAIF





4

**1. EINE RARITÄT** ist das frische, trübe Hefebier, das in der Brauerei zum Geschmacksvergleich dient und nur in einem Restaurant ausgeschrieben wird.

**2. MARTIN KOTEK** bereitet im «U Salzmannu» eine grosse Auswahl von klassischen böhmischen Gerichten zu.

**3. DER ERTRUNKENE** lautet der Name einer eingelegten Speckwurst mit Peperoniaufstrich.

**4. EINE PESTSÄULE** wie auf dem Platz der Republik steht auf dem Hauptplatz vieler tschechischer Städte.



## Enten-Confit

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

**4 Entenkeulen aus dem Delikatessgeschäft  
Salz, Kümmel  
500 g Schmalz, z. B. Enten- oder Gänsschmalz, aus dem Delikatessgeschäft  
600 g Zwiebeln  
50 g Speckwürfelchen  
70 g Zucker  
0,5 dl Essig  
2 dl Bier, z. B. Pilsner**

1. Backofen auf 120 °C vorheizen. Entenkeulen mit Salz und grob gehacktem Kümmel würzen. In einen Bräter geben. Schmalz dazugeben. Im Ofen 5-6 Stunden garen (confieren).

2. Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Vom Enten-

schmalz etwas abschöpfen. Zwiebeln und Speck darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, kurz weiterdünsten. Mit Essig und Bier ablöschen. Sauce köcheln, bis sie leicht bindet. Mit Salz und gemahlenem Kümmel abschmecken.

3. Entenkeulen in einer Bratpfanne ohne Fett rundum knusprig braten. Mit der Sauce servieren. Dazu passen Speckknödel.

**ZUBEREITUNG**  
ca. 30 Minuten  
+ 5-6 Stunden im Ofen garen  
**Pro Person ca. 50 g Eiweiss,  
72 g Fett, 27 g Kohlenhydrate,  
4050 kJ/950 kcal**

lässt die Brötchen luftig und leicht werden. Buchteln gibt es auch als Süßspeise mit einer Füllung aus Mohn- oder Zwetschgenmus.

**DER LEDERHOSENTEST**

Das nostalgische Ambiente nimmt die Gäste im «U Salzmannu» auf eine Zeitreise zurück in die 1930er-Jahre. Bereits im 17. Jahrhundert wurde in diesem Gebäude Bier getrunken. Das Pilsner Bier ist sogar so alt wie die Stadt selbst. Im Jahr 1295 wurde sie von König Vaclav gegründet. Den Bürgern erteilte er gleichzeitig das Braurecht.

Doch die Qualität des Gebräus variierte stark. Um das Endprodukt zu testen, führten die Stadtoberen den Lederhosencheck ein: Bier wurde auf eine Holzbank gegossen, darauf setzte sich ein Prüfer in Lederhosen. Eine Stunde blieb er regungslos sitzen. Stand er danach auf und das Holzbänkchen klebte an ihm, war das Bier gut gemälzt. Klebte es nicht, war das Bier zu sauer und von schlechter Qualität. Die Brauer wurden zur Strafe in den kalten Fluss getaucht. «Ja, das war der wilde Westen, das wilde Westböhmen», sagt Vojta Homolka. 1839 gründeten die Stadtoberen eine Qualitätsbrauerei – die Pilsner Urquell. Nur in einem Lokal weltweit kann man das ungefilterte Bier wie anno dazumal verkosten, denn es muss ganz frisch gezapft werden: im Gasthaus Na Parkánu, am Rand der Altstadt. Das trübe bernsteinfarbene Hefebier ist dasselbe, wie es noch heute zum Geschmacksvergleich in den Kellern unter der Brauerei lagert. «Für mich ist dieses Lokal wie ein zweites Zuhause», sagt Homolka. Auch viele Einheimische sehen das «Na Parkánu» als ihre zweite Stube. «Oh ja, man schmeckt die Tradition – sowohl im Gaumen wie im Geist», meint er zufrieden nach dem ersten Schluck. Zum Pilsner Biererlebnis gehört das Kochen mit Bier. Aus Vaclav Polatas Küchenreich stammt die traditionell böhmische Komposition: zartes Entenconfit mit süßlichem Zwiebelkraut, Semmelspeckknödeln und einer Bier- und Kümmelsauce. Der Chefkoch im «Na Parkánu» kennt die Eigenschaft des Biers als Geschmacksverstärker und spielt die kulinarischen Paarungen



**DIE FASSADE** des neuen Theaters erinnert an einen Emmentaler.



1



2



3

**1. VACLAV POLATA** verwendet im «Na Parkánu» Bier auch für Süßspeisen-Rezepte wie Bier-Vanille-Glace.

**2. DIE ALTSTADT** Pilsens wurde aufwändig restauriert.

**3. ZWEITE STUBE** Für Vojtech Homolka und viele andere ist das «Na Parkánu» eine Art zweites Zuhause.

durch: «Essen und Bier sollen sich die Waage halten: Milde Aromen werden mit leichtem Bier aufgewogen, stärkere Geschmäcker vertragen bitteres, herbere Bier.» Der Gerstensaft kommt auch bei Süßspeisen zum Einsatz: Cheese-cake mit Kirschen-Dunkelbier-Sauce? Lecker. Bier-Vanille-Glace, serviert in einem Bierglas mit Schlagrahm, der wie Bierschaum aussieht? Köstlich. Palatschinken mit Bierkonfitüre? Wunderbar.

**DIE PFORTE ZUM HIMMEL**

Die Vielfalt der Biere ist in Pilsen mit der Entstehung von Mikrobrauereien wie etwa Groll, Purkmistr oder U Pasaka gestiegen. Den Brauhäusern sind Restaurants angegliedert, die böhmische Klas-

siker wie Schweinsbraten mit Kraut und Knödeln oder Lendenbraten an Rahmsauce mit Knödeln servieren. Ob Semmel- oder Kartoffelknödel oder süsse Obstknödel: Die Knödel gehören zum Kern der böhmischen Küche. Dem Kulturgut Bier kommen die Besucher in der Pilsner-Urquell-Brauerei auf die Spur. Sie liegt wenige Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt. Homolka zeigt auf das Eingangstor aus dem Jahr 1892: «Wir nennen es die Pforte zum Himmel», sagt er. Zum Abschied gibt er noch einen Tipp: «Am besten lässt sich Pilsen durch seine Biergärten und Sommerterrassen entdecken.» Oft verstecken sich diese kleinen Oasen der Stadt in ruhigen Innenhöfen.

# PILSEN

## DIE BESTEN LOKALE

### U Salzmannu

Pražská 90/8, Tel. +420 377 235 476,  
[usalzmannu.com](http://usalzmannu.com)

Stilvolles Ambiente der 1930er-Jahre mit dunklem Holzmöbiliar. Für die tschechischen Leibgerichte wie Schweinsbraten, Rindfleisch in Rahmsauce oder Karpfen sind schon der ehemalige Präsident Vaclav Havel und andere illustre Gäste eingekehrt.

### Na Parkánu

Veleslavínova 59/4,  
Tel. +420 377 324 485, [naparkanu.com](http://naparkanu.com)  
Dieses einfache Wirtshaus mit Terrasse und Garten am ehemaligen Stadtwall ist eine Institution und Treffpunkt für Jung und Alt. Nur hier wird das ungefilterte Pilsner Urquell nach dem 172 Jahre alten Brauerezept gezapft.

### Supa Supa

Děvěná 3,  
Tel. +420 737 357 477, [supasupa.cz](http://supasupa.cz)  
In einem Innenhof beim Hauptplatz (Náměstí republiky) kocht Eva Batikova jeden Mittag drei verschiedene Suppen. Dazu gibt es Hausgemachtes wie Kuchen, Hummus oder Salate, auch zum Mitnehmen. Im hellen Minilokal mit fünf Tischen fühlt man sich wie bei Eva zu Hause in ihrer Stube.

### PI.JEZ.PI

Americká 38, [pijezpi.eu](http://pijezpi.eu)  
Die Spezialität in diesem modernen Restaurant mit freundlichem Personal ist Fleisch in allen Variationen. Daneben gibt es neu interpretierte tschechisch-internationale Gerichte.

### Café Beruška (Café Marienkäfer)

Děvěná 2,  
Tel. +420 377 917 155, [cafeberuska.cz](http://cafeberuska.cz)  
Ein Schlaraffenland der hausgemachten Versuchungen: Koláče - Kuchen - mit Topfen, Zwetschgenpowidl, Mohn oder Rahm. Typisch tschechisch sind auch die Chlebičky, die belegten Brötchen.

### 12° Restaurant und Café 7g

Kopeckého Sady 329/8,  
Tel. +420 377 221 409, [restaurant-12.com](http://restaurant-12.com)  
Das historische Lokal mit seinem Garten liegt direkt an der nördlichen Stadtparkanlage. Hier gönnt man sich ein frisches Bier und einen Burger mit Angusbeef-Fleisch. Gleich nebenan

serviert das Café 7g ein gutes Frühstück und Kuchenspezialitäten wie die Misa-Torte mit Quarkfüllung und Schokoladenüberzug.

### CrossCafé

Anglické nábřeží 1, im 16. Stock,  
[crosscafe.cz](http://crosscafe.cz)  
Die moderne Cafékette à la Starbucks wurde in Pilsen gegründet. Das Lokal in der Innenstadt mit gutem Kaffee- und Kuchenangebot und gestyltem Publikum bietet einen spektakulären Rundblick auf den Stadtkern mit seinen Parkanlagen, die Plattensiedlungen am Rande, die Skoda-Industriewerke sowie das umliegende Land.

Pilsen ist europäische Kulturhauptstadt 2015. Das Programm auf einen Blick im Internet unter: [plzen2015.cz/de](http://plzen2015.cz/de)



CAFÉS mit modernem Dekor findet man in Pilsen häufig.



### ANZEIGE

**1**  
ARD

**À POINT – BRINGT DAS WISSEN AUS DER KÜCHE AUF DEN PUNKT.**

JEDEN FREITAG FEINE REZEPTE UND SERIEN  
REDAKTORIN MAJA BRUNNER.

MO – MI  
11:40 UHR

WFLD