



**Najprv sme skúsili a certifikát kvality sme dostali. Teraz je to už otázka prestíže. Nedá sa cúvnuť...**

# DÝCHNE NA VÁS KOLÍSKA ZLATÉHO MOKU

*Pred rokmi to bol Country club. Stretávali sa v ňom najmä trampí, ktorí najskôr upratali okolitú prírodu, a potom si sadli k ohňu v klube, zajedli si, čo si priniesli z domu, zatancovali si a zaspievali srdcu milé pesničky. Nálada bola vždy dobrá a vyzeralo, že to tak bude stále...*

V okolí klubu sa však zmenili podmienky na prácu. Väčšina pravidelných návštevníkov začala robiť na zmeny a ľudí v klube ubúdalo. Raz prišli jedni, raz druhí, ale akosi ich bolo čoraz menej. Po čase sa majiteľ objektu rozhodol urobiť rázny rez. „Často som chodieval do Česka, mám tam veľa známych a priateľov. Spoločne sme navštevovali rôzne typické české „hospúdky“ a odrazu sa mi začal v hlave rodíť nápad. Už chvíľu mi bolo jasné, že country club má svoju najväčšiu slávu za sebou a ak chcem udržať

podnik, musím urobiť zmeny. Nainfikovaný českými „hospúdkami“, som dal architektovi vypracovať návrh novej reštaurácie. Cieľom bolo zachovať všetko dobré a známe z čias minulých, ale pritom dať priestor novú, zaujímavú a typickú tvár. Inú ako mali okolité reštaurácie,“ spomína Tibor Kuklovský.

## KAŽDÝ SI NÁJDE MIESTO

Podarilo sa. Len čo vojdete do Plzenskej reštaurácie v Malackách, dýchne na vás atmosféra mesta, v kto-

rom sa zrodil zlatý mok. Priestranná terasa poslúži, ak sa cestou okolo chcete zastaviť na jedno vychladené. Vidieť do nej z ulice a v čase horúčav chráni štangastov pred slnkom pevná strecha. Len čo otvoríte dvere, pozornosť upútajú dve nádherne sa lesknúce medené cisterny, z ktorých čapujú obľúbené „tankové“ pivo. Ďalšia miestnosť je viac reštauračná a typicky plzenská. Na stenách visia obrázky zachytávajúce atmosféru rokov dávno minulých, keď ešte z Plzne vozili sudy piva nákladniaky. Zachovali sa aj lavice, paravány

a výklenky z čias country klubu. „Mnohí zo súčasných hostí pamätajú časy, keď v strede miestnosti stál krb, prikladali do neho poľená a tancovali pred ním. Lavice a paravány, aj keď teraz vyzerajú inak, im tie časy pripomínajú. Prečo by som svojim hosťom nedoprial aj trochu nostalgie,“ smeje sa majiteľ reštaurácie. „Zároveň som však chcel skĺbiť klasickú reštauráciu s čarom českej krčmičky tak, aby si k nám prišiel posedieť človek v obleku, ale aj v montérkach. Aby si u nás každý našiel svoje miesto, cítil sa dobre a dostal všetko, po čo prišiel.“

## LÁKA CHUTNOU GASTRONÓMIOU

Reštaurácia by bez teplého jedla nemohla existovať. Tibor Kuklovský je sám veľký gurmán, kade chodí, tade vraj ochutnáva a nech si hovorí kto chce čo chce, ľudia majú najradšej tradičné dobroty. Roky dozadu sa v okolitých podnikoch podávali najmä rezne, „černohory“ a vyprázaný syr. Plzenská reštaurácia začala lákať chutnou gastronómiou, snúbiacou sa s dobrým nepasterizovaným pivom. Lahodný guláš, sviečková na smotane, „knedlo-vepřo-zelo“, to je základ kuchyne. Určite si pochutnáte a najete sa do sýtosti. Symbióza dobrého piva a dobrej kuchyne „šlape“ už tri roky. Nebolo to však hneď ružové. „Urobili sme reštauráciu a potrebovali sme do nej nových hostí. Tak sme začali inzerovať v miestnych médiách a robiť rôzne akcie, aj so sládkom. Najviac však hostí láka „tankový“ Pilsner Urquell,“ dodáva Tibor Kuklovský. „Čapujeme ho už rok a pol a štangastov pribúda. Chlapi mi už neraz povedali, že keď sa cestou domov niekde zastavia ešte na jedno čapované zo suda, len si pokazia chuť.“ Dobrý chýr sa rýchlo šíri. Okrem domácich našli cestu do Plzenskej reštaurácie pod diaľnicou aj mnohí Bratislavčania a Česi, vracajúci sa domov. Vždy sa vraj zastavia, lebo atmosféra v podniku im pripomína domov.

## CERTIFIKÁT JE UŽ OTÁZKOU PRESTÍŽE

Dobrý biznis vždy stojí na ľuďoch. „U nás to inak nie je. Zohnať v tejto dobe ľudí, ktorým sa chce robiť, je



**Chcel som skĺbiť klasickú reštauráciu s čarom českej krčmičky tak, aby si k nám prišiel posedieť človek v obleku, ale aj v montérkach.**



umenie. Nebolo ľahké dať dohromady kolektív, ale myslím, že som mal šťastnú ruku. Som spokojný ja, aj zamestnanci. Niektorí, ako šéfkuchár, kuchár aj čašník, sú u mňa už roky. Všetci pochopili, že keď budú zákazníci spokojní, budú k nám chodiť, a oni budú mať prácu. Keďže sme reštaurácia a piváreň v jednom, musíme ponúkať kvalitné jedlo z kvalitných surovín a tiež kvalitné pivo. Aj preto sme sa už druhýkrát zapojili do programu Cech pivných majstrov, ktorý organizuje spoločnosť Pivovary Topvar. Jeho cieľom je totiž zvyšovať v prevádzkach kvalitu čapovania piva. Sami si uvedomujeme aká dôležitá je hygiena potrubí, pohárov, ako ľudia reagujú na dobre či zle načapované pivo, jeho servírovanie. Preto sme si postavili pomyselnú latku tak, aby boli vždy spokojní. Najprv sme skúsili a certifikát kvality sme dostali. Teraz je to už otázka prestíže. Nedá sa cúvnuť, hostia si diplom všímajú. Ja som voľakedy pivár nebol, dnes, keď

viem ako chuti kvalitné pivo a ako sa u nás dostane až na jazyk, si ho rád dám,“ priznáva Tibor Kuklovský.

## KRÍGEL' HNEĎ DO RUKY

Kým sme sedeli v kúte a rozprávali o minulosti a prítomnosti reštaurácie, za výčapným pultom sa zvrátil výčapník. Ladislav Majzun bol vraj osemnásť rokov čašník, pri pípe je len dva, ale zbytočne som ho skúšala. Na hladinku, šnit, mlieko aj čochana zvládol s úškrnom na perách. Keď som sa ho opýtala, čo na jeho remesle najťažšie, odvetil: „Trpezlivosť ľudí. Nahrnú sa všetci naraz a každý chce hneď držať krígel' v rukách. Nestačím čapovať. Ale naučili sme si ich tak, že hneď dostanú, čo pýtajú. Tak nám treba,“ smeje sa Laco.

[www.plzenskamalacky.sk](http://www.plzenskamalacky.sk)