

# maso maso



ODBORNÝ ČASOPIS PRO OBOR ZPRACOVÁNÍ MASA

7/2013



*Viscofan*

PF 2014

Vykročme společně

do nového roku

[www.viscofan.cz](http://www.viscofan.cz)

Brazil - Canada - Czech Republic - China - Costa Rica  
Germany - Mexico - Poland - Russia - Serbia - Spain  
Uruguay - Thailand - United Kingdom - USA

**VISCOFAN CZ s.r.o.**

Průmyslová 2, 370 21 České Budějovice  
tel: +420 381 601 902, fax: +420 386 350 874  
e-mail: [obchod@gamex.viscofan.com](mailto:obchod@gamex.viscofan.com)

## Robert Schery – vítěz z konečné tramvaje č. 49

Evropa, náš starý kontinent oplývá vyspělou kulturou uzenářských a kulinárních tradic, sahajících do období ještě před objevením Ameriky. Položíme-li si pomyslnou středoevropskou osu Paříž–Viedeň–Budapešť a Frankfurt–Praha–Krakov za účelem historické dokumentace vývoje produkce masných výrobků, narazíme nejen na silnou německou školu, ale také na pozitivní vliv soužití řezníků a uzenářů ve společenství národů Rakousko-Uherské monarchie. Vždyť to není tak dávno, kdy naši dědové i otcové ještě za 1. republiky, v rámci učení se řemeslu, absolvovali tzv. „wechsel“, výměnný pobyt učňů řeznickému a uzenářskému řemeslu v Rakousku a rakouských učňů u nás. Nakonec jsou úspěšné pokusy i v současnosti navázat na tuto tradici výměnných praxí učňů a studentů oboru zpracování masa.

Pokud se jedná o tradiční výrobky ze skupiny drobných masných výrobků typu párků a klobás, které se konzumují v teplém stavu, tak se jednoznačně celoevropsky proslavily vídeňské, frankfurtské a debrecínské párky v přírodním skopovém střívku. Ve třicátých letech 20. století vstupuje do masné technologie, vedle zdokonaleného strojního



Obr. č. 1: Würstelstand – stánek na horké párky (dobový akvarel 1814-15), Albertina Vídeň, inv. č. 6283

vybavení živností o elektrický pohon kutrů, míchaček, narážek a chladičích agregátů, také fenomén řeznické dusitanové rychlosoli nazývané *Praganda*. Výroba sekaného zboží z čerstvého chlazeného masa se tak stala pohodovou a komfortní. Stánkový prodej ohříváných párků však sahá až do období 19. století, kdy při svátečních příležitostech se začaly provozovat první stánky rychlého občerstvení, kdy se ohřívaly párky a prodávaly se s čerstvým pečivem a hořčicí na táčku. Ve Vídni se pro takové zařízení na ulici zžil a dodnes používá název „WÜRSTELSTAND“. Ve svých začátcích to byl vlastně prodej luxusního potravinářského zboží v centru svátečního dění a byl určen pro

bohaté zákazníky, o čemž svědčí dobový akvarel z počátku 19. století (viz obr. 1). K rozšíření a zlidovění tohoto pouličního rychlého občerstvení ve stálých stáncích došlo až v období mezi světovými válkami. To souviselo i s rozvojem tramvajové městské a železniční meziměstské dopravy. Žízeň a hlad při každodenním cestování za prací a zábavou a jeho rychlé ukojení dále podporoval a podporuje dodnes rozvoj gastronomické disciplíny nazývané „rychlé občerstvení“. Také pásová výroba aut ve Spojených státech amerických a rychlý rozvoj dopravy v průmyslových městských aglomeracích výraznou měrou přispěl k rozvoji rychlého občerstvení ve specifických zařízeních propagovaných po americku reklamou. Jestliže se stal klasikou stánkového prodeje párků v Evropě *horký párek* podávaný na papírovém táčku s hořčicí, čerstvým pečivem a studeným pivem ve voskovaném papírovém pohárku, pak v USA to byl párek v rohlíku s kečupem v jedné ruce a s plechovkou ledově vychlazené Coca-Coly v ruce druhé. Už ten celosvětově rozšířený americký název „Hot-Dog“ svědčí o úspěchané kultuře jídla za velkou louží a nakonec tento spěch po nasycení se prosadil i u nás v Evropě.

Evropan se snaží konzumovat rychlé občerstvení v klidu na jednom místě, kdežto Američan jako pes na útěku. Doba vymezená na jídlo během pracovní doby je v Americe považována za ztrátu času a proto vše musí být tomu uzpůsobeno a v pohybu. I konzumace jídla v autě nejdříve zlidověla v USA (*drive-in*).

V bývalém Československu se staly vzorem stánků na horké párky a opékanou klobásu a sekanou pouliční stánky na Václavském náměstí v Praze. Když dohrála všechna kina, zavřely se restaurace a bary,

**LE & CO**  
KVALITA BEZKOMPROMISNĚ

**OBLÍBENÉ ŠUNKY  
NEJVYŠŠÍ JAKOSTI  
OD FIRMY LE&CO**

**Pražská šunka**  
nejvyšší jakosti

**Sunka od kosti**  
nejvyšší jakosti

**Sunka zvonarka**  
nejvyšší jakosti

LE & CO - Ing. Jiří Lenč, s.r.o.  
průmyslová zóna Jirny  
Poděbradská 606, 250 90 Jirny  
tel.: +420 / 225 391 200  
e-mail: le-co@le-co.cz

*...žijeme s chutí.*

**www.sunka.cz**

zelená linka: **800 100 172**

tak se stánky na Václaváku staly útočištěm všech vyhladovělých návštěvníků noční Prahy. To se teprve hluboce po půlnoci kolem stánků začalo žít a děly se věci. Při konzumaci pražských párků a moravské klobásy docházelo ke sblížení dělnických kádřů se studenty a pracující inteligencí. Když se národ krmí a napájí, tak panuje převážně družná nálada. Je nesporně na škodu, že právě Václavák má dnes uzenářské stánky mimo provoz. To nemluvíme o řeznických a uzenářských prodejnách a jídelnách na Václaváku, které v podstatě vymizely. A to je nenávratná škoda. Naše české tradice prodeje horkých párků a opékaných klobás zaznamenaly dobové kotmelce. Zestátněním rodinných uzenářských firem a živností po únoru 1948 se prodeje ohříváných uzenin na masových akcích často ujali veksláci a socialistické živly, kterým nešlo o nabídku kvalitních produktů a poskytnutí profesionálního servisu, ale především o maximální možný zisk postavený na šizení zákazníka.

Jinak tomu bylo a je v sousedním Rakousku a jeho císařském městě Vídni, kde je v rychlém občerstvení velká konkurence. Ta je především daná rostoucím počtem tureckých stánků na kebab, gyros a orientální rychlé občerstvení. Souběžně řetězce rychlého občerstvení investují do zvyšování hustoty zavedených amerických značek jako McDonald, KFC, Subway a další.

Přesto si drží dnes ve Vídni licenci 95 tradičních stánků WÜRSTLSTAND na prodej horkých párků ustáleného sortimentu a jejich tradice sahá až do 19. a počátku 20. století. Odrážejí sociální strukturu života města a stravovacích potřeb jejich obyvatel i návštěvníků od rána do pozdní noci.



Obr. č. 2: Atmosféra na stánku pana R. Scheryho se zákazníky na konečné tramvaje „49er Würstelstand“

Jako příklad za všechny nám může posloužit návštěva stánku „Der 49er Würstelstand“ pana Roberta Scheryho ve Vídni na konečné tramvaje č. 49, Bujattigasse 4 (obr. 2). Pro sympatického Roberta (obr. 3) platí doslova ono známé rčení, že každý druhý Vídeňák má maminku z Moravy. Vedle vídeňského dialektu, kterým komunikuje se svými zákazníky, mluví pan Robert Schery i krásnou češtinou. V posledních deseti letech pracoval jako gastronom u jednoho vídeňského majitele tří stánků na rychlé občerstvení. Pochopil dokonale, v čem spočívá tradice a tajemství úspěchu prodejce rychlého občerstvení v zařízení s názvem Würstelstand. Před třemi roky se osamostatnil, zaplatil a převzal licenci na provozování stánku „49er“ na konečné tramvaje stejného čísla. Časně ráno svoji dodávkou objedná a nakoupí čerstvé pečivo u svého pekaře, uzeniny a maso u svého řezníka a uzenáře. Jedná se o tradiční, řemeslně zpracované výrobky, které tvoří základ



Obr. č. 3: Šéf, Robert Schery, v akci na svém stánku

pro nabízený sortiment stánkového prodeje (obr. 4). Z kulinářského hlediska je nezbytné ve Vídni dodržovat propracované postupy kultury stánkového prodeje. Standardní vídeňská nabídka sekaného zboží podávaného v ohřátém stavu je následující: Burenwurst, Debreziner, Waldviertel, Käsekrainer, Frankfurter, Bosna-Würstl, Bratwurst, Leberkäse. Jsou to tradiční rakouské masné výrobky, receptury jsou chráněné zákonem o potravinách.



Obr. č. 4: Nabídka sortimentu stánkového prodeje na konečné tramvaje č. 49

Například je zajímavé, že u nás rozlišujeme podle podílu hovězího masa v receptuře vídeňský a frankfurtský párek. Ve Vídni jemně vykutrovanému a zauzenému párečku ve skopovém střívku neřeknou jinak, než „frankfurter“ a chutná báječně juniorům i seniorům. Burenwurst v jemně zauzeném vepřovém přírodní střívku je šťavnatý párek, kde vedle pepře a muškátu je přidána i sladká paprika. Vlastní receptura je sestavena z hovězího prátu, libového a tučného vepřového masa. Vše vykutrováno klasickým postupem najemno (obr. 5). Vyrábí se i v tenkém skopovém střívku a stejně i Waldviertel a Debreziner se nabízejí jako Hot-Dog. Párek v rohlíku ve Vídni je výrazně větší, než je běžné u nás, jak je patrné ze záběru školáka, který drží



Obr. č. 5: Burenwurst, základ nabídky

Hot-Dog (obr. 6). Šíkmo seříznutá špička rohlíku je po zasunutí párku vrácena z boku na své místo. Řeklo by se drobnost, ale zvyšuje to důvěryhodnost u zákazníka. Co si zaplatil, to dostane. Robert se mne překvapivě zeptal: „Kam dávají tu uříznutou špičku rohlíku stánkaři u vás? Dělají z odřezků rohlíků strouhánku?“



Obr. č. 6: Hot-Dog, jaká to radost a krása zároveň

Speciality šéfa jsou součástí rozšířené nabídky (obr. 7). Já jsem si objednal Curry Wurst nach Art des Hauses (obr. 8). Na přehřátém porcelánovém táčku vám sám šéf přinese naporcovaný, voňavý, šňavnatý páreček Burenwurst ohřátý v páře, dochucený vybalancovanou směsí čerstvě nakrájené cibulky, směsí curry koření, pikantní omáčkou Roberta Scheryho. Pomocí malé vidličky labužnickky vkládáte jednotlivá sousta do úst, přikusujete krajíčky vynikajícího čerstvého chleba a zapijete řízným rakouským a nebo chlébnatým českým pivem. Na stánku



Obr. č. 7: Rozšířená nabídka specialit šéfa

se pije pivo z lahve jako Corona v Mexiku. Pokud máte zájem o velmi chutné červené víno, tak šéf Robert nabízí špičková vína z oblasti Burgenland. Specialita šéfa, Curry Wurst, mi tak chutnala, že jsem se chtěl co nejvíce dozvědět o tajích výroby a použitých ingrediencích. Robert odpověděl s úsměvem: „Teď prosím ne!“ Měl totiž plný stánek zákazníků čekajících na své speciality. Profesionalita panu Scherymu velí připravit a nabídnout pokrm k rychlému občerstvení v maximální kvalitě a optimální sensorické kondici. Při své každodenní praxi si opakovaně ověřil, že optimální chuť přírodního koření se v ohřívání uzečině při konstantním rozpětí teploty 82–85 °C nejlépe rozvine mezi třicátou až padesátou minutou. Po jedné hodině ohřevu se párečky zákazníkům dále nenabízejí, ale dají se ohřát vždy znovu čerstvě. Pro své stálé zákazníky Robert Schery vyvinul a vyrábí sterilované pikantní omáčky ve sklenicích s náplní 190 gramů.

PF 2014 *Chuť má jméno...*

# Prantl

Děkujeme všem  
obchodním partnerům  
za spolupráci,  
přejeme klidné prožití  
vánočních svátků,  
pevné zdraví  
a hodně úspěchů  
v soukromém  
i pracovním životě.

Jdeme cestou kvality. Pojďte s námi.

*Tisíce let  
vždy*

Základní sortiment tvoří tři druhy:

- SCHERY SOUCE ORIGINAL
- SCHERY SOUCE MEDIUM
- SCHERY SOUCE EXTRA SCHARF



Obr. č.8: Curry Wurst Nach Art des Hauses – specialita šéfa

Omáčky SCHERY jsou velmi oblíbené nejen u masojedlíků, ale také u vegetariánů a jsou ideální na zvýraznění chuti připraveného pokrmu. Pan Robert se stále vzdělává ve svém oboru a navštěvuje

specializované potravinářské veletrhy, aby udržel krok s dobou. Gastronomie je mu i privátním koníčkem pro volný čas. Při návštěvách České republiky hledá i doplňkový sortiment do své nabídky. České pivo se již dávno prosadilo u Vídeňáků. Má dobrý říz i zvuk a hlavně jim chutná.

Na počátku tohoto roku se stánek na konečné tramvaje č.49 dostal do užšího finále soutěže 10 nejoblíbenějších stánků s horkými párky. Soutěž pořádal vydavatel známého vídeňského deníku **Kronen Zeitung**.

Finále soutěže absolutně nejoblíbenějšího Würstelstand ve Vídni roku 2013 pan Robert Schery přesvědčivě a zaslouženě vyhrál. Byl to ten nejhezčí dárek, který si mohl nadělit ke svým čtyřicátým narozeninám, které v tomto roce oslavil i se svými zákazníky. Vítězství mu přineslo radost, publicitu, vyšší obrat a také více starostí, jak rozšířit a remodelovat stánek a naplnit tak očekávání svých štamgastů. Připravuje se na tento náročný krok promyšleně a věří, že to bude dobrá investice do budoucnosti. Navštivte i vy, čtenáři časopisu Maso stánek **Der 49er Würstelstand** fachmana Roberta Scheryho při příležitosti cesty do Vídně. Nejen že si dobře pochutnáte a občerstvíte se za přijatelnou cenu, ale ještě navíc se v tomto koutečku Vídně mluví česky [www.burenwurst.biz](http://www.burenwurst.biz).