



Schönstes Wirtshaus der Republik? Libušín in Pustevny

Essen und Trinken

An den großen Städten des Landes ziehen die internationalen Foodtrends nicht vorüber: Dort bekommt man Ceviche, Dumplings vom Szeeneasien, Bowls und Burger. In so manchen Dorfpfoten im verschlafenen Nirgendwo hingegen haben sich die Speisekarten seit Jahrzehnten nicht verändert. Serviert wird dort noch immer die alte Einheitsküche aus sozialistischer Zeit, in der knackige Salate, frische Kräuter und Abwechslung rar sind.

Fremdsprachige Speisekarten sind in den besseren Restaurants der größeren Städte, in den Touristenzentren und in Orten nahe der deutschsprachigen Grenze gang und gäbe. Wo das nicht der Fall ist, hilft unser kleiner Sprachführer am Ende des Kapitels weiter. **Rauchen** ist in Restaurants und Kneipen verboten. Und **glutenfrei** heißt „bezlepková.“

Was sind die böhmischen Standards?

Auf keiner herkömmlichen böhmischen Karte fehlen Suppen als **Vor-speise**. Der Klassiker ist die Rinderbouillon, mal bekommt man sie mit Leberknödeln, mal mit Flädle bzw. Frittaten, mal mit Nudeln. Empfehlenswert sind zudem die sämigen und herzhaften Kraut-, Kartoffel- oder Linsensuppen.

Zu den böhmischen Standards in Sachen **Hauptgerichte** zählt zuallererst das „Dreigestirn“ *vepřová pečeně* (Schweinebraten), *svíčková na smetaně* (Lendenbraten mit Sahnesoße und Preiselbeeren) und *guláš*. Beliebte ist zudem *kachna pečená* (Entenbraten) oder der legendäre *moravský vrabec* (Mährischer Spatz) – kein knochiges Federvieh, sondern gewürfeltes

Schweinefleisch mit Knoblauch. Auch das Schnitzel (*vepřový řízek*) fehlt auf fast keiner Karte. In besseren *restauraces* wird zudem noch Wild und Fisch serviert. Fisch ist v. a. im Böhmerwald und in der Třeboňer Region sehr beliebt, wo sich in den Teichen und Flüssen Karpfen, Hechte und Forellen nur so tummeln.

Wichtigste **Beilage** und quasi der Schwamm zum Aufsaugen der Bratentunke sind Klöße, die in verschiedenen Variationen daherkommen: als *houskové knedlíky* (in Scheiben geschnittene Mehlnklöße, für böse Zungen geschmacksneutrale Pappscheiben), *bramborové knedlíky* (Kartoffelklöße) und – seltener – als *špekové knedlíky* (Speckklöße). Kurzgebratenes wird hingegen meist mit Pommes serviert. **Salate** tauchen als Hauptgerichte auf (dann meist als Caesar Salad), als Beilage sind sie in der traditionellen böhmischen Küche jedoch weniger geläufig.

Berühmt ist das Land auch für seine **Süßspeisen** wie Liwanzen (*lívance*, mit Pflaumenmus bestrichene Hefepätzchen), *buchtý* (Buchteln, eine mit Pflaumenmus oder Mohn gefüllte Mehlspeise), Obstknödel (*ovocné knedlíky*) oder die bekannten gefüllten Pfannkuchen (*palačinky*). Den zwickenden Magen beruhigt hinterher ein mährischer *Slivovice* oder ein böhmischer *Becherovka*, die tschechischen Nationalschnäpse schlechthin.

In vielen Bierstuben gibt es nur **kalte Speisen** wie z. B. *utopenec* (Ertrunkene), das sind dicke Fleischwürste in Essig und Zwiebeln. Oder *pivní sýr*, ein Quarkkäse, der mit Zwiebeln, warmem Senf und Bier vermischt aufs Brot gestrichen wird. Äußerst lecker ist *nakládaný hermelín*, kein zähes Wiesel, sondern der tschechische Camembert, in Öl, Gewürzen und Knoblauch mariniert. Unter *topinka* versteht man ein mit Knoblauch bestrichenes und mit unterschiedlichen Zutaten belegtes Röstbrot.

Preise und Preiskategorien

Es gibt kaum ein tschechisches Restaurant, das werktags keinen günstigen **Mittagstisch** (in der Regel um die 8 €) serviert. Abends gehen die Preise in die Höhe. Die hier angegebenen Kategorien beziehen sich auf den Preis für ein Hauptgericht (ohne Getränke), den man abseits des Mittagstischs bezahlt. In Restaurants, in denen es keine klassischen Hauptgerichte gibt (z. B. Tapas-Bars oder Restaurants, die nur Menüs anbieten) handelt es sich um die Ausgaben für ein Essen pro Person.

€	bis 15 €
€€	15–25 €
€€€	über 25 €

Was isst man als Vegetarier?

Vegetarier haben es nicht leicht auf dem tschechischen Land. Verhungern werden sie dort nicht, nur wird beim Thema „Essen“ nicht viel Freude aufkommen. *Knedlíky s vejce* (gebratener Knödel mit Ei), *smažený sýr* (warmer paniierter Käse) oder *šopský salát* (Gurken-Tomaten-Salat mit geriebenem Schafskäse) werden nahezu überall angeboten. In manchen Restaurants findet man unter der Überschrift *bezmasa* („Ohne Fleisch“) ein paar Gerichte wie frittierte Champignons oder Knödel mit Dillsoße und Ei. Manchmal fallen darunter leider auch Speisen, deren Hauptbestandteil nicht aus Fleisch besteht, so z. B. ein Omelett mit Schinken oder Bratkartoffeln mit Speck. Eine gute Alternative für Vegetarier sind Pizzerien oder asiatische Lokale. In den größeren Städten gibt es auch hervorragende vegetarische Lokale. Veganer sollten, ehrlich gesagt, die größeren Städte nicht verlassen oder selbst kochen.

Was isst man auf die Schnelle?

Fast Food auf Tschechisch ist z. B. *párek v rohlíku* (tschechischer Hotdog)

oder eine dicke *klobása* (gegrillte Wurst) mit Brot und Senf: ein fettig-spritzendes Bissserlebnis, das die Handcreme ersetzt. Ebenso schwer verdaulich ist *langoš*, ein mit Ketchup, Käse und Knoblauch belegter Teigfladen aus der Fritteuse. Gern gegessen werden auch *brámborak* (dünner Kartoffelpuffer mit Knoblauch und Majoran) und *chlebičky*, kunstvoll arrangierte und reich mit Schinken, Edamer, Mayonnaise und Ei belegte Weißbrotscheiben. Sie gibt es auch noch in anderen Variationen. Wer diese „Brötchen fürs Volk“ kosten will, muss nach einem *lahůdky* (einem tschechischen Delikatessengeschäft) Ausschau halten. *Trdlník* ist ein ungemein beliebtes, knuspriges Süßgebäck, das auf Märkten und in Touristenattraktionen wie Burgen und Schlössern

angeboten wird: Äußerst fotogen wird der Teig auf Spießen über Holzkohle gebacken und anschließend mit Zimt und/oder Nüssen bestreut. Mit Tschechien hat das Ganze jedoch nichts zu tun, *Trdelník* stammt aus der Slowakei.

Was trinkt man?

Bier, na klar – gehört das tschechische doch zu den besten der Welt! 126 Liter pro Kopf und Jahr konsumieren die Tschechen im Durchschnitt – Kinder und Abstinenzler eingerechnet (die Deutschen schaffen 88 Liter). Die Kommunisten nannten es gar „Brot der Bevölkerung“. Der Sozialismus war jedoch der Untergang vieler kleiner und mittelgroßer Brauereien. Seit der Samtenen Revolution erleben Mikrobrauereien (*Minipivovar*), deren Bier oft nur in der eigenen Gaststätte ausgeschenkt wird, jedoch eine Renaissance. Immer mehr Lokale brauen selbst, inzwischen gibt es rund 500 davon. Einst war das legendäre herbe *Plzeňský prazdroj* (Pilsner Urquell) das Aushängeschild eines guten Wirts, heute hat dieser das Bier von drei oder vier Mikrobrauereien im Ausschank. Auf empfehlenswerte Mikrobrauereien machen wir im Reiseteil aufmerksam.

Allgemein unterscheidet man zwischen hellem (*světlé*) und dunklem Bier (*tmavé* bzw. *černé*), eine Art Malzbier für Erwachsene. Beide lassen sich auch mischen. Was herauskommt, heißt *řezané*, „Geschnittenen“. In manchen Bierlokalen bekommt man auch unpasteurisiertes Lagerbier aus speziellen Tanks (*tankové pivo*). Tschechisches Bier wird nicht nach seinem Alkoholgehalt, sondern nach den Platongraden unterschieden, d. h. dem Anteil löslicher Stoffe in der Würze vor dem Gärungsprozess. Faustregel zum Ausrechnen des Alkoholgehaltes: Stammwürze geteilt durch 2,5. Meist wird 10- oder 12-gradiges Bier ausgeschenkt, das mit 4 bis 4,8 % Alkohol schwächer ist als deutsches Bier. Wer



Entenbraten und Rauchfleisch:
In Tschechien isst man deftig





Frisch gezapft: Tschechisches Bier gehört zu den besten der Welt

es dennoch verdünnt haben will: Es gibt auch Radler (heißt hier genauso!).

Am besten schmeckt das Bier in einer typischen *Pivnice* (Bierstube). Die alten Pivnice werden leider von Jahr zu Jahr weniger bzw. durch modern-rustikale Restaurant-Kneipen im Einheitslook ersetzt. Der Prototyp einer Pivnice besteht aus nichts anderem als ein paar einfachen langen Holztischen, einer Schanktheke, ein bisschen Kitsch an den Wänden und einem derben Kellner. In Anzug und Krawatte ist man ebenso willkommen wie im verschmierten Werkstatt-Overall – Trinken ist in Tschechien eine demokratische Angelegenheit, und vor dem Zapfhahn einer *pivnice* sind alle Menschen gleich. Das Bier wird in traditionellen Kneipen übrigens so lange unaufgefordert auf den Tisch gestellt, bis man zahlt oder umfällt. Die Preise für einen halben Liter schwanken je nach Niveau der Gaststätte und dem Ort zwischen 2 und 4 €.

Aber auch **Wein** kann man zum Essen trinken. Seit dem EU-Beitritt versuchen immer mehr Winzer Klasse statt Masse zu produzieren. Flaschenweine unter 5 € Ladenpreis muss man

aber mit Vorsicht genießen. Mehr zum Wein und den größten Anbaugebieten Mährens → S. 522/523f.

Die **Kaffeekultur** in Tschechien hat sich dem Globalismus gebeugt. Es gibt alles, was es bei uns auch gibt, hinzu kommt der *presso*, ein gern getrunkenener, verlängerter Espresso. Nur noch selten steht der *turecká* („türkischer Kaffee“) auf der Karte. Der einstige Standardkaffee ist ein ziemlich widerlicher, gallenbitterer Aufguss, bei dem man mit dem letzten Schluck den Kaffeesatz zwischen den Zähnen hat. Das Stückchen Kuchen dazu bekommt man in einer *kavárna* (Café) genauso wie in der *cukrárna* (Konditorei).

Ein Genuss sind übrigens die tschechischen **Mineralwässer**. Schwer angesagt sind leckere selbst gemachte **Limonaden**, die mit viel Eis und Limette im Marmeladenglas serviert werden. Alle anderen Getränke sind, sofern man kein Billigimitat bestellt, wie daheim. Ausnahme: *Kofola*, die koffeinhaltige Limonade mit vielen natürlichen Zutaten, die in den 1960er-Jahren als Ersatzprodukt für die teuren West-Colas entstand und in Tschechien bis heute heißgeliebt ist.

Speiselexikon

Allgemein

Guten Appetit	<i>Dobrou chut'</i>
Prost!	<i>Na zdraví!</i>
Sind diese Plätze frei?	<i>Jsou tyto místa volná?</i>
Ich esse kein Fleisch	<i>Nejím maso</i>
Die Rechnung bitte	<i>Zaplatím prosím</i>
Frühstück	<i>Snídaně</i>
Mittag-/Abendessen	<i>Oběd/večeře</i>
Das Essen war ausgezeichnet	<i>Bylo to výborné</i>

Frühstück

Brot	<i>Chléb</i>
Rundes Brötchen	<i>Houska</i>
Längliches Brötchen	<i>Rohlík</i>
Butter	<i>Máslo</i>
Eier	<i>Vejce</i>
Eier mit Speck	<i>Vejce na slanině</i>
Honig	<i>Med</i>
Marmelade	<i>Džem</i>
Schinken	<i>Šunka</i>

Wurst	<i>Salám</i>
Käse	<i>Sýr</i>
Räucherkäse	<i>Uzený sýr</i>
Zucker	<i>Cukr</i>
Salz/Pfeffer	<i>Sůl/Pepř</i>

Getränke

Bier	<i>Pivo</i>
Budweiser	<i>Budvar</i>
Pilsner Urquell	<i>Plzeňský prazdroj</i>
Alkoholfreies Bier	<i>Nealkoholické pivo</i>
Weißwein/Rotwein	<i>Bílé víno/Červené víno</i>
Soft	<i>Džus</i>
Mineralwasser	<i>Minerální voda</i>
Tee	<i>Čaj</i>
Kaffee	<i>Káva</i>
Schwarzer Kaffee	<i>Černá káva</i>
Kaffee mit Milch	<i>Bílá káva</i>
Koffeinfreier Kaffee	<i>Káva bez kofeinu</i>
Milch	<i>Mléko</i>
Schokolade	<i>Čokoláda</i>



Zum Auftakt

Vorspeisen	<i>Předkrmy</i>
Suppe	<i>Polévka</i>
Kartoffelsuppe	<i>Bramborová polévka</i>
Linsensuppe	<i>Čočková</i>
Rinderbrühe	<i>Hovězí vývar</i>
Gemüsesuppe	<i>Zeleninová</i>

Das Beste zum Bier

Tagesgericht	<i>Nabídka dne</i>
Hauptgericht	<i>Hlavní jídlo</i>
Fleisch	<i>Maso</i>
Schweinefleisch	<i>Vepřové</i>
Schweineschnitzel	<i>Vepřový řízek</i>
Schweinesteak	<i>Vepřový steak</i>
Rippchen	<i>Žebírko</i>
Rauchfleisch	<i>Uzená krkovička</i>
Rindfleisch	<i>Hovězí</i>
Kalbfleisch	<i>Telecí</i>
Gulasch	<i>Guláš</i>
Leber	<i>Játra</i>
Hähnchen	<i>Kuře</i>
Ente	<i>Kachna</i>
Gänsebraten	<i>Pečená husa</i>
Fisch	<i>Ryby</i>
Forelle	<i>Pstruh</i>
Karpfen	<i>Kapř</i>
Hering	<i>Zavináč</i>
Tunfisch	<i>Tuňák</i>
Krabben	<i>Krevety</i>

Und dazu

Beilagen	<i>Přílohy</i>
Semmelknödel	<i>Houskové knedlíky</i>
Speckknödel	<i>Špekové knedlíky</i>
Kartoffelknödel	<i>Bramborové knedlíky</i>
Kartoffeln	<i>Brambory</i>
Kartoffelsalat	<i>Bramborový salát</i>
Pommes frites	<i>Hranolky</i>
Reis	<i>Rýže</i>
Sauerkraut	<i>Zelí</i>
Rotkraut	<i>Červené zelí</i>



Apero auf Tschechisch:
„Ertrunkene“ und Pivo

Spinat	<i>Špenát</i>
Gemüse	<i>Zelenina</i>
Knoblauch	<i>Česnek</i>
Bohnen	<i>Fazole</i>
Blumenkohl	<i>Květák</i>
Pilze	<i>Houby</i>
Salat	<i>Salát</i>
Gurke	<i>Okurka</i>
Tomaten	<i>Rajčata</i>

Zum Abschluss

Nachspeisen	<i>Zákusky</i>
Speiseeis	<i>Zmrzlina</i>
Obstknödel	<i>Ovocné knedlíky</i>
Palatschinken	<i>Palačinky</i>

Zwischendurch

Belegtes Brötchen	<i>Chlebiček</i>
Gebäck	<i>Pečivo</i>
Würste/Wurstchen	<i>Klobásy/Párek</i>



Am Stöckl in Eger

Reisepraktisches von A bis Z

Ärztliche Versorgung

Für eine ärztliche Behandlung in Kliniken und Praxen, die dem staatlichen Versicherungssystem angeschlossen sind, benötigen Sie die Europäische Krankenversicherungskarte (EHIC = Rückseite der Versichertenkarte). Darüber hinaus empfiehlt sich der Abschluss einer privaten Auslandskrankenversicherung, die einen Krankentransport mit einschließt. Eine Impfung gegen Hepatitis A wird empfohlen. Wanderern und allen, die sich viel in der Natur aufhalten, ist von Frühjahr bis Spätherbst eine Zeckenimpfung (FSME-Impfung) angeraten.

Apotheke heißt *Lekárna*. Medikamente sind in Tschechien deutlich billiger als im deutschsprachigen Raum.

■ Auf prag.diplo.de finden Sie unter „Service/Konsularinformationen A–Z“ und dort unter „Erkrankung in Tschechien“ eine Liste empfehlenswerter medizinischer Einrichtungen für ganz Tschechien zum Herunterladen.

Gesundheitstourismus: In Prag und in manchen Kurorten bekommt man neue Nasen, Zähne, selbst neue Augen (da gelasert) und neue Mägen (da verkleinert). Der Gesundheits- und Schönheitstourismus boomt seit Jahren, die Eingriffe kosten in Tschechien teils nur die Hälfte des deutschen Preises.

Aussprache

Grundsätzlich gilt, dass alle Vokale *ohne* Längenzeichen kurz gesprochen werden, alle *mit* gedehnt werden. Die Betonung liegt stets auf der ersten Silbe.

Abweichungen von der deutschen Aussprache:

á	langes A wie in Vater
é	langes Ä wie in Hände
C, c	wie Ts (nie wie Kl)
Č, č	Tsch wie in Tschechisch

Ď, ě	erweichtes D wie Dj	ó	langes O wie in Mode
Ě, ě	wie Je, erweicht zudem vorangehendes D, T und N	R, r	gerolltes R
H, h	wenn es zwischen zwei Vokalen steht, wie das deutsche H, ansonsten wird es zum Teil leicht angehaucht ausgesprochen, also fast wie unser Ch	Ř, ř	in etwa Rsch
		S, s	wie Ss
		Š, š	wie Sch
		Ť, ť	erweichtes T wie Tj
Í, ý	langes I wie in Liebe	Ú, ú	langes U
Ch	wie das Ch in Ach	V, v	wie W
K, k	K, unbehaucht	Z, z	stimmhaftes S (nie Tz)
Ň, ň	erweichtes N wie Nj in Sonja	Ž, ž	wie J in Journal

Sieben Fälle, sieben Fallen: Schwierigkeiten beim Tschechischlernen

Peníze heißt Geld, *škoda* schade, *popelník* ist der Aschenbecher, und mit *kozel* ist eine Biermarke gemeint. Nur selten klingen Wörter vertraut und haben wie beim *šnuptychl* deutsche („Schnupftüchl“) oder wie beim *piškoty* (*biscotti* = Keks/Gebäck) italienische Paten. (Auch der umgekehrte Weg, nämlich dass Wörter aus dem Tschechischen in andere Sprachen entlehnt werden, ist eher die Ausnahme; vgl. aber *pistole*, *polka* oder *roboter*.)

Wer nie eine slawische Sprache gelernt hat, wird sich mit Tschechisch schwer tun. Das Kapitel Grammatik schlägt man am besten erst gar nicht auf. Sieben Fälle – sieben Fallen. Ein Graus. Mal taucht eine Endung auf, mal geht sie unter. Das erinnert an die Delfine auf See – vielleicht erklärt das, warum sich die Tschechen mit *ahoj* verabschieden. Hinzu kommen die Aussprache und die Tatsache, dass sich die Umgangssprache stark von der Schriftsprache unterscheidet.

Wo ein Haken drüber steht, steckt auch einer drin. Nahezu ein Ding der Unmöglichkeit ist die Aussprache des ř – r und sch sollten dabei gleichzeitig über die Lippen kommen. Zum Stottern verdammen auch die Wörter, die ganz und gar ohne Vokale auskommen, z. B. *vlk* (Wolf). Zu einschüchternden Demonstrationszwecken kann man sogar ganze nichts sagende Sätze ohne Vokale konstruieren: *Strč prst skrz krk!* – „Stecke den Finger durch den Hals!“

Zum Glück kann rund ein Viertel der Tschechen Deutsch, insbesondere ältere Menschen. Die jungen Leute sprechen Englisch. Als Tourist in Böhmen sind Tschechischkenntnisse nicht dringend vonnöten. In vielen Geschäften, Restaurants oder Hotels, insbesondere in Prag und den Kurorten, wird perfektes Verkaufs- oder Speisekartendeutsch gesprochen. Zudem gibt's Erläuterungen auf vielen Hinweisschildern und Prospekten auch in deutscher und englischer Sprache.