



Zprávy z jižních Čech

1. února 2017 v 08:47



SDÍLET

Turek a spálená chuť italského espressa už nefrčí. Kavárníci učí lidi novým trendům

Kavárníci v Českých Budějovicích učí své zákazníky kávové kultuře. Zatímco dříve byla v módě hořká italská espressa, dnes se praží káva jemněji a populárnější jsou ovocné chutě. Inspirace na jih Čech přichází z Prahy, Vídně i Berlína a lidé jsou podle kaváreníků otevření novým trendům.

Například zákazník Jakub patří mezi fajnšmekry. Vyhledává místa, kde baristé připravují kávu novými způsoby, a rád experimentuje. „Dneska jsem si objednával keňskou kávu na vacuum potu, to je taková alternativní metoda přípravy. Káva pak není tak ostrá jako espresso, je jemnější a zvýrazní to chuť trochu jiným stylem,“ popisuje.



Své zákazníky zasvěcuje do kávové kultury i kavárnice Anna Hulcová. Nejvíce si u ní lidé objednávají cappuccino. Někteří rozeznají, když se změní směs na mlýnku

Foto: Lenka Nechvátalová

V roce 2009 založil Tomáš Hospodářský v Českých Budějovicích pražírnu Carrera. Tehdy se v nápojových lístcích nabízel pouze turek a Tomáš Hospodářský si podle svých slov připadal jako exot. Dnes je naopak nabídka a znalost kvalitní kávy samozřejmostí. „V nápojovém lístku už lidé turka nenajdou, ale pochopitelně existují jiné způsoby. Zmíním třeba french press, kdy je ve výsledku charakter chuti českému turkovi velmi podobný,“ vysvětluje.



Své zákazníky zasvětluje do kávové kultury i kavárnice Anna Hulcová. Nejvíce si u ní lidé objednávají cappuccino, tedy kávu s mlékem. Někteří rozeznají, když se změní směs na mlýnku.

Spálená chuť italského espressa už takřka vyšla z módy a vystřídaly ji ovocné tóny. „Naprostá většina našich hostů si zvykla, že to kafe je prostě takové. Říkají, že je dobré, že jim chutná a že už by jiné nechtěli. Ale stává se, že někdo řekne, že káva je moc kyselá. Já se pak snažím vysvětlit, a občas je to hodně těžké, že není špatná, jen prostě chutná jinak,“ komentuje.



2:52

Mění se kávová kultura v Českých Budějovicích? To zjišťovala Lenka Nechvátalová

[Vložit na svůj web](#)

Kávová kultura v Českých Budějovicích se podle ní za poslední léta výrazně zvedla. Říká, že za to mohou hlavně studenti, kteří jsou na nové trendy zvyklí z Prahy nebo Berlína. „Myslím, že se to dost zvedá. Máme tady už několik kaváren, které připravují výběrovou kávu na světové úrovni. To, co frčí ve světě, už se tady také objevilo. Máme tu i dvě pražírny.“

Tato slova potvrzuje v druhé českobudějovické pražírně Jedna radost kavárnice Věra Dvorská. „Jsme tu sedmým rokem, začínali jsme se sedmi druhy, dnes jich máme šestnáct,“ připomíná.

O kávových trendech se stále více mluví nejen v kavárnách, ale i na trhu s komoditami. Nejvýraznější výkyvy, na kterých se dalo vydělat i prodělat, byly v roce 2011. Teď se podle ekonoma Viktora Vojtky, vedoucího Katedry obchodu a cestovního ruchu Ekonomické fakulty Jihočeské univerzity, cena zase zvedá. „Na začátku roku 2017 cena také roste. Spekuluje se, že kvůli globálnímu oteplování a změnám klimatu budou problémy s produkcí kávy, takže třeba v jižní Americe se někteří producenti začínají přeorientovávat spíše na kakao,“ vysvětluje.