

# delicious

by Andreas Klemm



## Restaurants in Mittel- und Osteuropa

Ausgabe 3.2024

## La Degustation

Bohême Bourgeoise

**PRAG**

# Böhmische Küche modern interpretiert

## Das La Degustation in Prag

Das **La Degustation Bohême Bourgeoise** ist eines von zwei Restaurants in Prag, die vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet worden sind. Das Restaurant eröffnete im Jahr 2006. Die Auszeichnung mit dem begehrten Michelin-Stern erfolgte im Jahr 2012.

Das **La Degustation** befindet sich in der Haštalská 18 in der Prager Altstadt unweit der Kirche St. Kastulus. Es liegt damit in zentraler, aber dennoch ruhiger Lage, abseits der belebten Touristenpfade der Altstadt.

Das Restaurant befindet sich im Erdgeschoss. Wer hier einkehrt, taucht in das besondere Flair der Prager Altstadt ein. Einen Blick über die Stadt oder auf die Moldau bietet es allerdings nicht; dafür gibt es in Prag andere Restaurants, in denen dann aber vielleicht nicht ganz so gut gekocht wird.

LA DEGUSTATION

BOHÊME BOURGEOISE



Oldřich Sahajdák

### VERBINDUNG VON TRADITION UND INNOVATION

Der Chefkoch des La Degustation ist **Oldřich Sahajdák**. Er steht für eine kreative und moderne Interpretation der traditionellen böhmischen Küche. Es heißt, dass Sahajdák in historischen Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert stöbert, um sich zu neuen Gerichten inspirieren zu lassen.

Dieser Ansatz kommt auch im Namen des Restaurants zum Ausdruck. **La Degustation Bohême Bourgeoise** bedeutet frei übersetzt: „Die Verkostung der bürgerlichen

böhmischen Küche“. So hat der Umstand, dass sich das Restaurant einen Namen in französischer Sprache gegeben hat, auch nichts mit dem Ausrichtung der Küche zu tun, sondern wohl allein damit, dass der Name auf Französisch phonetisch besonders schön und elegant klingt.

Sahajdák legt Wert darauf, in der Küche des Restaurants lokale und saisonale Zutaten zu verwenden, die oft unmittelbar aus der Region stammen. So kommt der servierte Fisch meist aus den Seen und Flüssen des Böhmerwaldes. Die Fischer von der Nord- und Ostsee haben bei ihm das Nachsehen.

### PREISE UND RESERVIERUNG

Laut **Speisekarte** | [www.ladegustation.cz](http://www.ladegustation.cz) bietet das Restaurant ein Fünf-Gänge-Menü zum Preis von 2.850,- CZK an. Die Weinbegleitung kostet 1.850,- CZK, wobei man davon ausgehen darf, dass unter den servierten Weinen auch solche aus den heimischen Weinbaugebieten Böhmen



Autor: Dr. Andreas Klemm | Leipzig  
klemm@pro-advo.de

und Mähren zu finden sind. Das Restaurant bleibt auch hier seiner Linie treu, auf Produkte zu setzen, die aus der Region stammen. Die Begleitung mit nichtalkoholischen Getränken wird mit 1.150,- CZK berechnet. Ein Besuch im La Degustation mit Fünf-Gänge-Menü und Weinbegleitung kostet also umgerechnet rund 186,- Euro pro Person; die obligatorische Flasche Mineralwasser und das Trinkgeld sind dabei noch nicht berücksichtigt.

Die **Öffnungszeiten** sind großzügig. Das Restaurant ist von Montag bis Sonntag von 11.30 bis 13.30 Uhr sowie von 18.00 bis 24.00 Uhr geöffnet, wobei Reservierungen bis 21.30 Uhr angenommen werden.

### FAZIT: EIN JUWEL IN PRAG

Das **La Degustation** ist vor allem jenen zu empfehlen, die die traditionelle böhmische Küche in einer innovativen, modern interpretierten Variante kennenlernen wollen und dafür bereit sind, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Aufgrund seiner zentralen, aber ruhigen Lage bietet das Restaurant beste Voraussetzungen für ein entspanntes Wochenende in Prag.



### La Degustation Bohême Bourgeoise

Anschrift:  
Haštalská 18, 110 00 Praha 1

Tel.: +420 733 332 771  
boheme@ambi.cz