

Srečo Kunst: »Ne znam si predstavljati življenja brez gostilne«

Gostilna Šempeter ima že dolgo tradicijo in je znana po vsej Sloveniji ter tudi na Hrvaškem. Pogovarjal sem se z njenim lastnikom, gospodom Srečom Kunstom.

Spraševal: Žan Kramer

Gospod Srečo Kunst, kako dolgo že obstaja vaša gostilna?

Gostilna že obstaja 50 let. Najprej sta se z gostinstvom ukvarjala moja mama in ata. Po njuni upokojitvi pa sem gostilno prevzel jaz. Zdaj jo že vodim 30 let. Seveda smo družinsko podjetje in v delo so vpeti tudi žena Breda, hčerka Tjaša in sin Nejc.



Pridobili ste naziv GOSTILNA SLOVENIJA? Kakšen je bil postopek pridobitve?

Agencija Vivi je izbrala našo gostilno. Ocenjevat so prišli nenapovedano, kot skriti gost. Na podlagi njihove ocene smo prejeli naziv Gostilna Slovenija. Ocenjevali so lokalno hrano, ambient, inventar, prostor, mize, izgled krožnika in seveda, kaj je na krožniku ter vino.

Ste gurman. Ali tudi vi pomagate v kuhinji z novimi recepti za okusne jedi? Ali tudi doma sami kaj kuhate?

Seveda tudi sam sodelujem pri izbiri novih receptov, po katerih najprej poizkusimo pripraviti hrano s kuharji. Če nam je hrana všeč, jo damo na jedilnik. Zelo radi ponudimo sezonske jedi, na jedilniku pa imamo stalno ponudbo. Včasih, ko sem imel več časa, sem tudi sam kaj skuhal. Danes pa mi časa zmanjkuje, saj sem preveč zaposlen z vodenjem gostilne.

Ali pri pripravi hrane uporabljate pridelke okoliških kmetov?

Da, uporabljamo jih vedno več in tudi radi vidimo, da lahko na tak način sodelujemo z lokalnimi ponudniki. Sodelujemo z Vinarstvom Kralj, Marof, kletjo Zorenč, kmetijo Balon, kmetijo Uršič.

Ali je kakšna hrana, ki jo gostje pri vas največkrat naročijo?

Seveda, v naši gostilni negujemo pristno lokalno hrano, zato smo se odločili, da v ponudbo vključimo tudi kopune, ki so jih tod redili že pred stoletjem. Redimo jih sami, na treh domačijah, kjer imajo dovolj prostora za gibanje, hranimo pa jih le z domačo hrano. Zadovoljni gostje se k nam radi vračajo prav zaradi kopuna.

Ali gostom tudi priporočate katero vino je primerno h kateri hrani?

Da, priporočamo.

Ali ste zadovoljni s svojim poklicem?

Seveda sem zelo zadovoljen s poklicem, katerega opravljam. V gostilni sem praktično odrasel in si sploh ne znam predstavljati življenja brez gostilne.