

**UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE**

**FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ**

Pracoviště Orální historie - soudobých dějin

**Bc. Barbora Kreuzerová**

## **Fenomén baru a barmana za socialismu**

*Diplomová práce*

Vedoucí práce: **PhDr. Přemysl Houda, Ph.D.**

Praha 2014

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně. Všechny použité prameny a literatura byly řádně citovány. Práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne

Barbora Kreuzerová

### Poděkování

Ráda bych poděkovala všem třem narátorům, kteří se mnou sdíleli své vzpomínky a díky nimž mohla tato práce vzniknout. Jmenovitě patří dík Alexanderu Mikšovicovi, který mi byl nápomocný i mimo zaznamenávané rozhovory především svojí energií a entuziasmem. Děkuji také Václavu Sochorovi, který si práci v různých fázích neúnavně četl a nešetřil kritikou. Poděkování patří také mému vedoucímu práce Přemyslu Houdovi.

Abstrakt	s. 7
Klíčová slova	s. 8
1. Úvod	s. 9
2. Metodologie	s. 12
<b>2.1 Dobový tisk</b>	s. 12
<b>2.2 Odborná literatura</b>	s. 13
<b>2.3 Metoda orální historie</b>	s. 14
<i>2.3.1 Výběr narátorů</i>	s. 16
2.3.1.1 Alexander Mikšovic	s. 16
2.3.1.2 Karel Roudnický	s. 17
2.3.1.3 Zdeněk Javorský	s. 19
3. Teoretická část	s. 21
<b>3.1 Základní pojmy</b>	s. 21
<i>3.1.1 Vinárna</i>	s. 24
<i>3.1.2 Barman</i>	s. 24
3.1.2.1 Bertold Harry Reiman	s. 26
3.1.2.2 Rudolf Slavík	s. 27
3.1.2.3 Bohumil Pavlíček	s. 29
<i>3.1.3 Koktajl</i>	s. 30
<b>3. 2 Mixologie na školách</b>	s. 31
<b>3.3 Vztah socialistické společnosti k alkoholu</b>	s. 34
<i>3.3.1 Zákon o potírání alkoholismu</i>	s. 35
<i>3.3.2 Zákon, který zakazuje podávat alkohol řidičům</i>	s. 37
<i>3.3.3 Zákon o povinném nealkoholickém sortimentu</i>	s. 38
<i>3.3.4 Nealkoholické kavárny</i>	s. 39
<i>3.3.5 Zlom v roce 1965</i>	s. 40
3.3.5.1 Soutěž s Dubonnetem	s. 41
3.3.5.2 Aperitivy	s. 44
<b>3.4 Grand Prix 1969</b>	s. 45
<b>3.5 Gastroprag 78 a další</b>	s. 46
<i>3.5.1 Interbar 1984</i>	s. 48
<i>3.5.2 Gastroprag 1986</i>	s. 49
<i>3.5.3 Grand Prix Havana Club 1987 a 1988</i>	s. 50
<b>3.6 Založení Šejkr klubu</b>	s. 51

3.6.1 <i>Dunajský pohár 1988</i>	s. 51
4. Praktická část	s. 53
<b>4.1. Nedostatek surovin</b>	s. 53
4.1.1 <i>Coca-cola, závan Ameriky</i>	s. 55
4.1.2 <i>Na vývoz je Becherovka</i>	s. 57
4.1.3 <i>Lihoviny Kord v USA</i>	s. 59
4.1.4 <i>Zahraniční výrobci v ČSSR</i>	s. 59
<b>4.2. Pražské pohostinství (nejen) pro cizince</b>	s. 60
4.2.1 <i>Interhotely</i>	s. 61
4.2.1.1 <i>Restaurace Moskva</i>	s. 62
4.2.1.2 <i>Parkhotel</i>	s. 63
4.2.1.3 <i>Hotel Ambassador – Zlatá husa</i>	s. 64
4.2.1.4 <i>Hotel Alcron</i>	s. 65
4.2.1.5 <i>Hotel Esplanade</i>	s. 65
4.2.1.6 <i>Hotel International Praha</i>	s. 66
4.2.1.7 <i>Hotel Intercontinental Praha</i>	s. 67
4.2.1.8 <i>Hotel Jalta</i>	s. 68
4.2.1.9 <i>Hotel Palace</i>	s. 69
4.2.1.10 <i>Interhotel Olympik</i>	s. 70
4.2.1.11 <i>Hotel Panorama</i>	s. 70
4.2.1.12 <i>Hotel Forum</i>	s. 71
4.2.2 <i>Pražské restaurace</i>	s. 71
4.2.2.1 <i>Restaurace Praha</i>	s. 71
<b>4.2.2.1.1 <i>Krátce o Bruselu</i></b>	s. 72
<b>4.2.2.1.2 <i>Krátce o Montrealu</i></b>	s. 73
<b>4.2.2.1.3 <i>Krátce o Ósace</i></b>	s. 74
<b>4.2.2.1.4 <i>Krátce o Vancouveru</i></b>	s. 75
4.2.3 <i>Restaurace a jídelny</i>	s. 75
4.2.3.1 <i>Vinárna Alfa</i>	s. 75
4.2.3.2 <i>Babeta Gril-bar</i>	s. 76
4.2.4 <i>Botely Albatros, Racek a Admirál</i>	s. 76
4.2.5 <i>Columbia/Kord, Kafírna U Týna</i>	s. 77
4.2.6 <i>Mimopražské podniky</i>	s. 78
<b>4.3 Za barem se okrádali zákazníci i stát</b>	s. 80

<b>4.4 Hotelové směnárný na baru</b>	s. 86
<b>4.5 Kádrování v pohostinství</b>	s. 88
<i>4.5.1 Výjezdy do zahraničí</i>	s. 88
<i>4.5.2 Rok 1969 a přestavba</i>	s. 89
5. Závěr	s. 92
6. Příloha	s. 94
<b>6.1 Co se míchalo v Československu</b>	s. 94
<b>6.2 Slovník pojmů</b>	s. 97
<b>6.3 Zákony</b>	s. 105
<b>6.4 Obrazová příloha</b>	s. 117
<b>6.5 Zdroje</b>	s. 119

## Abstrakt

Práce pojednává o profesi barmana mezi lety 1958 a 1988 v socialistickém Československu. Věnuje se rozvoji mixologického řemesla po druhé světové válce a úskalí, kterými musel obor v období socialismu projít až do konce osmdesátých let. Prostřednictvím rozhovorů s pamětníky autorka zkoumá nešvary, které se za barovými pulty v tehdejším Československu děly. Popisuje, které druhy alkoholu i nealkoholických nápojů na tuzemském trhu chyběly a jak si s tím barmani dokázali poradit. Autorka se zaměřila i na barmany jako překupníky valut. Rozebírá zákony, které o alkoholu v těchto letech vyšly a krátkou charakteristikou se věnuje nejzajímavějším a nejnavštěvovanějším barům v Praze.

## Abstract

This dissertation deals with the profession of bartender between years 1958 and 1988 in socialist Czechoslovakia. It describes the development of mixology after the WW2 and difficulties it was facing in the socialist period up to late Eighties. Through interviews with contemporary witnesses, the author examines bad habits, shortcomings and abuses of the system behind the bar. Attention is paid to the availability and shortages of different kinds of alcohol and non-alcoholic drinks. The author also looks at bartenders as illicit moneychangers. The work analyses regulatory laws valid at this period and offers compact description of the most interesting and popular bars in Prague at that time.

### Klíčová slova

Alkohol, barman, bar, destiláty, Expo, gastronomie, hotel, interhotel, koktajl, lihoviny, míšené nápoje, mixologie, RaJ, socialismus.



## 1. Úvod

Ve své práci zkoumám prostředí především pražských barů v období od roku 1958 do roku 1988. I když se třicetileté rozmezí může zdát poměrně široké, myslím si, že menší časový celek by neměl dostatečně vypovídající hodnotu. Zatímco meziválečné barmanství bylo v Československu na vysoké úrovni, druhá světová válka a především únor 1948 tuzemskou barovou scénu negativně poznamenal. Potemnělé bary s atmosférou a zahraničními likéry se staly buržoazním přežitkem a barmani nebo chcete-li mixéři, jak se jim tehdy říkalo, si museli své právo na existenci znovu pracně budovat. Ještě v roce 1981 si generální ředitel Čedoku Jan Sváček stěžuje na konzervatismus československé společnosti, která dává před koktajly přednost čistému drinku. Z barmanů se podle něj v takovém prostředí stávají spíš výčepní.<sup>1</sup> Částečná rehabilitace oboru přišla po roce 1978, kdy se barmani poprvé předvedli na výstavě Gastroprag, rozsáhlejších článků v odborných periodících se ale dočkali až na začátku druhé poloviny osmdesátých let. Chtěla jsem ve své práci zachytit obojí, a i proto jsem se rozhodla pojednat celý třicetiletý časový úsek.

Proč jsem si jako nejzazší hranici určila rok 1958, je nasnadě. V tomto roce se konala světová výstava Expo v Bruselu, na které zazářila mimo jiné restaurace Praha. V Belgii se představili i českoslovenští barmani a v tuzemsku se vyšší gastronomie, včetně té nápojové, začala opět dostávat do popředí zájmu. Druhá hranice je rok 1988, kdy vznikl Šejkr klub, tedy předchůdce československé a později České barmanské asociace.

Práci jsem rozdělila do čtyř větších kapitol. V první věnované metodologii popisují prameny, ze kterých jsem čerpala, tedy dobový tisk a jednotlivé tituly odborné literatury. V podkapitole se blíže zajímám o problematiku orální historie a zdůvodňuji výběr svých narátorů. Ve zkratce také popisují jejich životní příběhy.

V teoretické části práce jsem se nejdříve rozhodla objasnit základní pojmy, které jsou s tématem spjaté. Vysvětluji termíny vinárna, barman a koktajl. Prostor tří podkapitol jsem v této části práce věnovala také výrazným postavám barové scény ve vymezeném období. Jako první ve zkratce popisují osud Bertolda Harryho Reimana, potom Rudolfa Slavíka a Bohumila Pavlíčka. Druhý jmenovaný v době, o které píše, pracoval jako barman ve Francii, přesto si myslím, že má jeho příběh v této práci své místo. Mimo jiné proto, že se Rudolf Slavík stal světově nejznámějším českým barmanem.

---

<sup>1</sup> SVÁČEK, J. Zamyšlení nad prací za barem. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVII, č. 2, rok 1981, s. 17

V rámci teoretické části líčím také způsob vyučování mixologie na školách. V jedné z podkapitol řeším vztah socialistické společnosti k alkoholu. Uvádím přitom ty nejpodstatnější zákony, jež se snažily požívání alkoholických nápojů v Československu regulovat.

O zlomu, který přišel ve vnímání alkoholu v polovině šedesátých let a následných událostech, tedy výstavám Gastroprag, soutěžím Interbar nebo Grand Prix Havana Club a Dunajský pohár, se věnuji v druhé polovině teoretické části práce.

V praktické části se zaměřuji na několik problémů, které byly pro socialistické pohostinství, a hlavně to nápojové, dle mého názoru signifikantní. K tomu používám metodu orální historie kombinované s informacemi z dobového tisku a odborné literatury. Pozastavuji se nad otázkou nedostatku surovin pro míchání alkoholických nápojů, zkoumám, jak to bylo s Coca-colou a její dostupností na trhu. Zkoumám domněnku, že jediným alkoholem, který byl vždy a všude k dostání, byla karlovarská Becherovka. V jedné z podkapitol jsem se také zaměřila na rčení, které mohlo platit i v pohostinství, tedy že „kdo nekrade, okrádá rodinu“. Snažila jsem se na základě komparace dobových pramenů a vzpomínek pamětníků zjistit, jak fungovala tvrdá měna za barovými pulty. Zajímalo mě také, jak v tomto oboru probíhalo kádrování na začátku sedmdesátých let a jak se na oboru odrazila přestavba let osmdesátých.

Kromě toho je součástí praktické části i výčet a charakteristika nejzajímavějších pražských podniků, které ve vymezené době nabízely míchané nápoje. Základem pro jejich výběr mi byly vzpomínky pamětníků a také četnost zmínek o jednotlivých barech v odborných periodících. Vycházela jsem z předpokladu, že skutečné bary, tak jak je známe i dnes, fungovaly především v hotelích. Důvodem byl především vyšší výskyt valutových cizinců.

Proto se soustřeďuji hlavně na pražské Interhotely. V rámci podkapitoly věnované podniku Restaurace Praha popisují čtyři světové výstavy, kterých se Čechoslováci účastnili se svojí restaurací Praha. Krátce se pozastavuji nad bary, které fungovaly pod Restauracemi a jídelnami, hlavně na Praze 1, a svoji podkapitolu mají také pražské botely.

V jedné z dalších podkapitol vypichuji nejznámější mimopražské podniky, zcela je totiž ignorovat nelze. Právě k jejich historii a jejich barmanům bych se ještě v budoucnu ráda vrátila. Podklady například pro bar v kavárně Polonia v Mariánských Lázních mám od narátora Zdeňka Javorského, který tam prožil značnou část profesního života.

V rámci příloh k práci jsem sestavila slovník pojmů, které úzce souvisí s barovým řemeslem. Práce na něm je ryze autorská a nejedná se o žádné zkopírování už dříve existujícího seznamu hesel. Přesto, že vycházím z rejstříků některých knih, jak popisují

v doplnění u samotného textu, většina hesel, které slovník obsahuje, ještě v žádné publikaci ani práci zařazena nebyla. Kromě slovníku je v přílohách zařazen také výběr koktajlů, které se před rokem 1989 v Československu míchaly. Poslední částí před seznamem pramenů je obrazová příloha. Obrázky, které se týkají textu, jsem řadila přímo k jednotlivým kapitolám. Domnívám se totiž, že je to pro čtenáře pohodlnější a text kapitol je tím vhodně ilustrován. Na konci jsou tak umístěny jen ty obrázky, které považuji za zajímavé, do těla práce se ale buď přímo nehodily, nebo se tam už nevešly.

Cílem mé práce není popsat každý bar, který v Praze mezi lety 1958 a 1988 byl. Nevystavuji na základě orálně historických rozhovorů ani zobecňující závěry, na to je vzorek narátorů stejně příliš malý, chci ale poskytnout vhled do zatím prakticky nezmapovaného oboru před rokem 1989. Snažím se přiblížit čtenáři pomocí rozhovorů porovnávaných s dobovým tiskem atmosféru a poměry v některých podnicích s nočním provozem. Chci touto prací udělat první krok v popsání segmentu, který zatím stojí mimo zájem badatelů a jenž by mohl zůstat zapomenut v širokém spektru oboru služeb, který orální historici zkoumají.

Svojí prací bych ráda zodpověděla následující otázky. Chyběly v Československu některé druhy alkoholu? Jak se to řešilo? Kradlo se v podnicích s nočním provozem? Kdo byl šízen víc, zákazníci nebo stát? Byli barmani stejně privilegovanou skupinou jako třeba řezníci nebo taxikáři? Jak to bylo s Coca-colou? A konečně: byli barmani chápáni jako politicky spolehliví?

Těmito otázkami v oboru barmanství se zatím žádná akademická práce nezabývala. Znáť na ně odpověď je ale dle mého názoru užitečné nejen pro čtenáře, který si chce vytvořit kompletní obraz socialistického pohostinství. Věřím, že může svým dílem pomoci každému, kdo se snaží získat plastický obraz předlistopadové československé společnosti.

## 2. Metodologie

V rámci kvalitativního výzkumu jsem zvolila metodu orální historie spolu s využíváním pramenných materiálů. Jen takový postup dle mého názoru může zaručit nejobjektivnější poznání minulosti. Pokud obě metody stojí samostatně, mohou být velmi snadno zpochybnitelné. Tam, kde jsem vycházela převážně ze vzpomínek narátorů, může být téma uchopeno subjektivně, domnívám se ale, že to v tomto případě není na škodu, spíš naopak: to, jak barmani sebe sami vnímali a jak popisují z dnešního pohledu svoji práci, může být pro čtenáře i případné badatele přínosem.

I přes širokou poptávku po narátorech a pečlivou rešeršní práci v knihovně jsem ale narážela na stále stejný problém, totiž na omezené množství informací.

Ještě před první rešerší jsem si sepsala své předsudky i očekávání ohledně hlavních témat práce. Byly následující: V každém československém stravovacím závodě se kradlo. Nebyl dostatek originálních surovin pro míchání západních nápojů. Coca-cola byla výsadou Prahy a nedostupným artiklem. Dostatkovým zbožím v oblasti alkoholických nápojů byla kromě piva jediné karlovarská Becherovka. Barmani Interhotelů patřili k privilegované skupině, která měla prakticky neustálý přístup k valutám a tedy i tuzexovým bonům.

### **2.1 Dobový tisk**

Nejdůležitější pramenný zdroj pro moji práci představuje dobový tisk. Konkrétně časopis Československé pohostinství. Časopis byl poprvé vydán 1. října roku 1955 pod názvem Naše jídelny<sup>2</sup> a jeho vedením byl pověřen Petr Sommer. Časopis vycházel jako čtrnáctideník. V roce 1957 byl přejmenován na Československé pohostinství a nově měl 16 stran. Jednalo se o odborný časopis pracovníků veřejného stravování a ubytovacích služeb. V roce 1969 se ze čtrnáctideníku stal měsíčník, neměl totiž dostatek odběratelů.<sup>3</sup> V roce 1974 změnil časopis mírně název, stalo se z něj Československé pohostinství a cestovní ruch a každý měsíc šlo do tisku 25 stran. Časopis vydávalo ministerstvo obchodu České socialistické republiky v podniku Merkur Praha. Redakce sídlila na Gorkého náměstí, dnes na Senovážném náměstí číslo popisné 20. Jeden výtisk stál 3 Kčs.

Časopis si prošel několika obtížnými obdobími. Jedním z nich byly například roky 1976 a 1977, kdy se čísla ke čtenářům dostávala se zpožděním, a to jak kvůli zahlcené

---

<sup>2</sup> Ještě před Našimi jídelnami vycházel odborný časopis pro cestovní ruch Hostimil.

<sup>3</sup> Naskenovaný katalog Národní knihovny uvádí, že měsíčníkem se časopis stal už v roce 1958, není to ale pravda. Viz <http://katif.nkp.cz/Katalogy.aspx?katkey=030GK3>, staženo ke dni 8. 6. 2013

tiskárně, tak i kvůli nedostatečnému počtu pracovníků v Poštovní novinové službě, která časopis distribuovala.

Na základě pečlivého prostudování všech čísel časopisu od roku 1958 až do roku 1988 jsem získala mnoho informací o tom, jak se na mixéry (dnešní terminologií barmany) pohlíželo, nebo které hotely s bary a bary samotné se otvíraly. Československé pohostinství jsem také využívala pro přehled zákonů, které postupně vycházely a regulovaly prodej alkoholu. To mi umožnila především rubrika „Odpovídáme na dotazy“. Díky tomu jsem měla přehled o číslech zákonů týkajících se alkoholu, případně i o jejich novelizaci.

I když bych si právě v těchto věcech mohla být jistá, že dokument je pravdivý, přesto jsem hledala další zdroje. Odborné periodikum by sice jen těžko doporučovalo svým čtenářům dodržovat zákony, které by v té době skutečně neplatily, přesto jsem si je ověřila skrz systém ASPI, tedy Automatizovaný systém právních informací.

V ostatních případech je možné zkreslení informací v periodiku na základě dobového jazyka nebo politického tlaku dokonce žádoucí. Mnohem lépe se totiž takové informace dávají do kontrastu se svědectvími, která mi poskytli moji narátoři. Pokud k takové situaci došlo, pak to uvádím přímo v textu práce.

Fotografie, jež tento časopis otiskl, jsou také nejčastějšími obrázky, které ve své práci používám. Pro potřeby praktické části práce jsem využila i vlastní autorské fotografie míst. Obrazová příloha je vždy opatřena poznámkou se zdrojem.

## **2.2 Odborná literatura**

Stěžejní pro mě byla publikace Bar, mixologie, historie, management (2009), kterou napsal A. Mikšovic, jenž je i můj narátor k tématu. Ve své práci využívám jeho vzpomínek a zkušeností, které čerpal od roku 1970 do roku 2002, kdy jako profesionální barman odešel do penze. Odtud jsem získala základní vhled do tématu a na jeho vzpomínkách jsem vystavěla část praktické části mé práce. Při popisování osudu barmana Rudolfa Slavíka jsem využila knihu, kterou napsal spolu s Ladislavou Chateau Barman rytířem čestné legie (2004).

Jednou z prvních publikací, kterou mi k práci doporučil v rámci konzultace PhDr. Pavel Mücke Ph.D. byla kniha Františka Daška a Jiří Kuliše Cizinec v hotelu & restauraci. I když na první pohled nebyla příliš přínosnou pro teoretickou část práce a cítuji z ní spíš sporadicky, byla důležitá pro hledání dalších publikací. Odkazuje hned na několik knih, které představuji v následujících odstavcích.

Co se týče dalších publikací, čerpala jsem i z B. H. Reimana a jeho Amerických míchaných nápojů (1947) a knihy Ani kapka alkoholu (1961). Dobře se dá sledovat

především obrat od alkoholických nápojů, který Reiman mezi napsáním obou knih prodělá. V později vydané publikaci, která se zřídka kapky nápoje obsahující etanol, dokonce popisuje stádia alkoholismu<sup>4</sup> a připomíná čtenářům, jak lehce se může člověk alkoholikem stát.

Nepostradatelnou, především z pohledu receptur a při sestavování slovníku pojmů v příloze, byla kniha Dědeček na scesti a 300 dalších míchaných nápojů (první vydání 1968)<sup>5</sup>. Kniha byla tak oblíbená, že vyšla v několika reedicích, a to v roce 1974, 1991 a dokonce i v roce 2001, pokaždé jen s minimálními změnami. Od roku 1991 v názvu přibylo ještě dalších 33 koktajlů. Kniha je určena spíš barmanům amatérům, je velmi názorná a radí, jaké náčiní je třeba si pro míchání pořídit, jaké se mají používat sklenice a jaký alkohol je dobré vlastnit v domácím baru.

V kapitole, která rozebírá mixologii na školách, jsem využila knihu Josefa Dlabala Zápisník pracovníka v pohostinství (1977). Informace o světových výstavách jsem doplňovala poznatky z knihy Hostili jsme svět (1978) autora Miroslava Hříbka, který byl ředitelem restaurace Praha v Bruselu a Montrealu.

V práci jsem využila také poznatky z knih autorské dvojice Jiří Knapík a Martin Franc. Například ve slovníku pojmů jsem využila některých hesel z Průvodce kulturním děním a životním stylem v Českých zemích 1948-1967 (2011). Na začátku psaní jsem využila také publikace Volný čas v českých zemích 1957-1967 (2013).

Pro vymezení metodologie a jejího popsání jsem využila knihu M. Vaňka a Pavla Mückeho Třetí strana trojúhelníku (2011), dále Kvalitativní výzkum. Základní teorie, metody a aplikace (2008) od autora Jana Hendla a inspirací mi byly také některé statě zahraničních autorů, které uvádím v podkapitole níže. Při psaní jsem také aktivně používala příručku Jadwigy Šanderové Jak číst a psát odborný text ve společenských vědách (2006) a metodologickou publikaci Františka Ochrany Metodologie vědy. Úvod do problému (2009).

### **2.3 Orálně historická metoda**

Kromě sběru dat z odborných periodik a knih jsem čerpala také informace od narátorů, se kterými jsem vedla orálně historické rozhovory.

V rámci práce s nimi jsem se pokoušela maximálně ověřovat informace, které jsem od narátorů dostala a snažila se tak minimalizovat hlavní nevýhodu orální historie, jak je

---

<sup>4</sup> REIMAN, B. H. *Ani kapku alkoholu*, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961, s. 17

<sup>5</sup> Receptury anglických a amerických nápojů používaných v amerických barech sestavil už v roce 1912 Adolf Řehák. (MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management*, Consoff, Praha 2009, s. 34)

popisována v odborných příručkách<sup>6</sup>, tedy možné zkusení vzpomínek narátora nebo selektivitu jeho paměti. Problémem se zabývá například Alistair Thomson (stať *Memory and Remembering in Oral History*), Jacques Le Goff (stať *Mémoire*) nebo Pierre Nora (stať *Between Memory and History*<sup>7</sup>). Z českých zdrojů lze vybrat třeba ty od Francoise Mayerové a Zdeňka Vašíčka publikované například v časopise *Soudobé dějiny*.

Stejně tak jsem se ale snažila využívat subjektivitu paměti narátorů jako v jistém smyslu přednost. Snažila jsem se všimnout si, co je pro ně u daných témat podstatné a v jakých případech je naopak musím vybízet k odpovědím. Všechny tyto aspekty jsou popsány v analýze rozhovorů.

Rozhovory s narátory v plném znění k práci nepřikládám. A to z několika důvodů. Tím prvním je samozřejmě jejich délka. S narátory jsem vedla životopisné interview v rozsahu několika hodin. Využila jsem několika společných setkání a později jsem rozhovory obohacovala o odpovědi na otázky prostřednictvím telefonátů nebo vyměněných e-mailů. S Alexanderem Mikšovicem jsem se scházela i po dokončení druhého rozhovoru, doptávala jsem se na jména lidí, o kterých jsem se postupně dočítala v jednotlivých knihách a člancích, upřesňovala jsem si polohy některých barů a podobně. Zdeňka Javorského i Karla Roudnického jsem po dokončení rozhovorů kontaktovala ještě několikrát. Oba mi například pomáhali s doplněním svých krátkých životopisů, které jsou součástí celé práce.

Druhým důvodem je snaha o dodržení základních etických předpokladů a úcty k lidskému vyprávění, jak je opět popsáno u mnoha autorů<sup>8</sup> zabývajících se aspekty praktikování orální historie. Pokud mi narátoři sdělili svůj příběh, tak proto, že mi důvěřovali. Během rozhovoru například s už zmíněným Alexanderem Mikšovicem došlo k několika přerušením, které si v kontextu vyprávění může čtenář (badatel) vysvětlovat jakkoli. I přesto, že v rámci analýzy jsem moment přerušení popsala, mohu jen těžko sdělit, proč narátor ve skutečnosti požadoval přerušení nahrávání. Bylo by pak zcela zbytečné mu vyhovovat, pokud bych důvod v analýze líčila. I proto budu ráda, pokud případné požadavky jiných badatelů o poskytnutí rozhovorů k prostudování budou směřovány na mě a já budu moci rozhodnout, v jaké věci bude možné vzpomínky mých narátorů využít. Myslím, že jen tak mohu s čistým svědomím říci, že bude v budoucnu respektován narátor jako dárce životního příběhu.

---

<sup>6</sup> Např. VANĚK, M. MÜCKE, P. *Třetí strana trojúhelníku*, Fakulta humanitních studií UK, Praha 2001, s. 114

<sup>7</sup> Volně k přečtení např. zde:

<http://www.jstor.org/discover/10.2307/2928520?uid=3737856&uid=2&uid=4&sid=21102525335097>, staženo

4. 8. 2013

<sup>8</sup> Např. VANĚK, M. MÜCKE, P. *Třetí strana trojúhelníku...*, s. 210

Všechny rozhovory jsou v audio formátu uloženy v mém archivu, stejně tak jako jejich plné přepisy, analýzy, a to verbálních i neverbálních projevů narátorů, interpretace a protokoly z vedení rozhovorů.

### *2.3.1 Výběr narátorů*

Zásadním narátorem mé práce byl Alexander Mikšovic. Byl pro mě také gatekeeperem, který mi dával kontakty na bývalé kolegy a zaručoval se za mě u těch méně důvěřivých. Přesto jsem ale neustále narážela na nedostatek narátorů. Jeden ze záměrů sehnat societu, která se v prostředí pražských hotelových barů pohybovala, se nepodařil. Lidé na sebe ztratili kontakty a mnozí z nich zemřeli. Zde je nutné poznamenat, že na vině často nebyl jejich věk, ale šířavý způsob života, který vedli. Ti, kteří stále žijí, zase pro změnu často nemají chuť se k době před revolucí vracet nebo jim okruhy mých otázek nejsou příjemné a nemají zájem na ně odpovídat, což respektuji.

Nakonec se ale přeci jen podařilo sehnat tři narátory, kteří byli ochotni se mnou svůj životní příběh sdílet. I když nejsou z prostředí pražských barů, využívám jejich svědectví spíš v případě prakticky nastolených témat, jak popisuji výše.

Řečí francouzské historiografie se z mé strany jednalo o zkoumání orálních pramenů, tedy lidí vytipovaných a ne náhodných svědků, kteří by k tématu mohli, ale také nemuseli nic říci.

#### *2.3.1.1 Alexander Mikšovic*

S Alexanderem Mikšovícem jsem se seznámila při své práci v Českém rozhlase, kde měl, dnes již emeritní barman pořad o koktajlech a jejich historii.

Co se týče Alexandera Mikšovice jako narátora pro historické téma, byl ideální postavou. A. Mikšovic se narodil 13. srpna 1942 v Praze. Už v 15 letech přispíval do Večerní Prahy, později tam šel na brigádu. Na radu tehdejšího šéfredaktora šel studovat architekturu a pozemní stavitelství. Po prvním semestru odešel a začal se učit na strojmistra knihtiskové techniky. Od roku 1962 studoval po přímluvě na Institutu osvěty a novinářství Univerzity Karlovy v Praze, v tom samém roce vstoupil do KSČ.

On sám začátek své vášně pro míšené alkoholické koktajly datuje do konce června roku 1967, kdy si koupil svůj první šejkr a umíchal Vermut flip ze zapůjčených žloutků, cukru do kávy a skleničky Metropolu.

V roce 1968 byl přijat jako řádný zaměstnanec Večerní Prahy. Redakci i Univerzitu musel opustit v roce 1970. Nesouhlasil se vstupem spřátelených vojsk do Československa.



Začal pracovat v hotelu Moskva, nejdříve jako číšník, pak jako barman. Při tom si dodělal výuční obor s maturitou na hotelové škole.

Poté nastoupil jako banketní číšník v hotelu Intercontinental. Odtud šel do hotelu Panorama a hotelu Forum Praha. Po revoluci vydal několik knížek zabývajících se barovou tematikou a od roku 1998 byl šéf barmanem v hotelu Alcron. Odtud odešel v roce 2004 do důchodu, bylo mu 62 let. Od té doby funguje jako emeritní barman, vytváří e-learningové programy, pracuje pro společnost Pernod Ricard, publikuje články a eseje a od roku 2012 vysílá rozhlasový magazín Koktejl na stanici ČRo Rádio Česko. Po jejím konci v únoru 2013 svůj pořad dál natáčí a prezentuje na webových stránkách o alkoholických nápojích, kde je zároveň editorem.

Pořad Koktejl dostal od ledna 2014 i televizní podobu, je natáčen ve studiích vydavatelství Economia a publikován na zpravodajském webu ihned.cz.

Co se týče stěžejního vyprávění o jeho předrevoluční barmanské kariéře, nenarazili jsme na téma, které by pro něj bylo tabu. Naopak o čem vůbec nemluvil, byla rodina. V tomto případě jsem na narátora nijak nenaléhala, protože jeho osobní život pro účely našeho rozhovoru nebyl až tak podstatný.

U tohoto narátora jsem použila metodu životopisného vyprávění. Zvolila jsem třífázový rozhovor<sup>9</sup>, který proběhl ve dvou sezeních. Vyprávění bylo strukturované chronologicky, od dětství až po odchod narátora do důchodu a jeho dnešní živnost. První fáze se skládala pouze z volného vyprávění narátora, ve druhé fázi jsem se dotazovala na podrobnosti. Ve třetí fázi, která byla realizována v rámci druhého sezení, jsem se narátora dotazovala na předem připravené okruhy témat, které byly společné pro všechny narátory a jež se taky shodují s tématy, které figurují v praktické části této práce.

Prvnímu nahrávanému rozhovoru předcházelo ještě jedno setkání, které jsme využili pro přípravný rozhovor, jenž mi pomohl se získáním podkladových informací jak o samotném narátorovi, tak o tématu jako takovém. Ke konci bylo složité rozhovor přerušit a zabránit tak, aby se stal už první fází nahrávaného rozhovoru.

### 2.3.1.2 Karel Roudnický

Karla Roudnického pro mě jako narátora objevil můj otec, který o něm a jeho minulosti slyšel vyprávět jeho dceru. I díky ní se mi podařilo se s panem Roudnickým sejit,

---

<sup>9</sup> Čtyřfázový rozhovor, jak jej uvádí A. Von Plato ve stati International Oral History on the Move (bylo zveřejněno v odborném časopise Mezinárodní orálně historické asociace Words & Silences), protože jsem nenašla v rozhovoru žádné místo, které bych chtěla s narátorem rozporovat.

natočit rozhovor a získat od něj i několik zajímavých dobových materiálů. Kromě článku z Mladé fronty mi poskytl také jídelní a nápojový lístek z Lucerna Baru z roku 1988 a také několik tipů na další možnou literaturu. Sešli jsme se v sídle firmy, kterou vlastní už zmíněná dcera Karla Roudnického na Praze 4. V místnosti, kde nás nikdo nerušil, mohl pan Roudnický hovořit otevřeně a bez zábran.

Karel Roudnický se narodil 28. dubna 1945 v Praze. V hlavním městě také vyrostl a vychodil jedenáctiletou školu. Potom pokračoval jeden rok na oboru číšník a následně vystudoval hotelovou školu v Mariánských Lázních.

První práci v oboru si našel na inzerát, když mu bylo 23 let. 6 měsíců umýval nádobí v Club motelu Průhonice, který patřil do sítě Interhotelu Praha. Jednalo se o první takový ubytovací hotel na dálnici D1 z Prahy do Brna. Tam také jezdil na soustředění československý reprezentační tým v ledním hokeji. Karel Roudnický se s hráči i realizačním týmem spřátelil a později se stal jejich osobním barmanem a číšníkem. Tým doprovázel například na olympiádu v Innsbrucku v roce 1972, kde se staral jak o jejich jídelníček, tak o nápoje.

Po půl roce se v Club motelu uvolnilo místo číšníka a nakonec i barmana. Na této pozici pak byl i v Interhotelu Olympik, kde pracoval v kubánském baru Havana Club. S sebou si ho vzal ředitel z průhonického hotelu, který dostal za úkol vést právě Olympik. Během angažmá na Praze 8 odjel Karel Roudnický na dvouletou praxi do východního Berlína, kde pracoval v nastálo zřízené československé restauraci s názvem Morava, která byla otevřena v roce 1972 na berlínském Alexander Platz smlouvou o spolupráci mezi ministerstvy obchodu ČSR a NDR.

Díky dobrému kádrovému profilu se dostával i do Západního Berlína, kde příležitostně pracoval u Československé vojenské mise.

Důvěru dostal i proto, že v Československu pracoval jako banketní číšník na Pražském Hradě. Disponoval dokonce telefonním číslem jednoho z významných komunistů ve vládě. Jméno odmítl na pásku sdělit, autorka práce jej však zná a rozhodně se nejednalo o bezvýznamného politika.

V roce 1980 začal pracovat jako ředitel velkého sálu pražské Lucerny na Václavském náměstí. Později vedl tamní bar a poté se stal šéf barmanem Lucerna Baru. Zde pracoval až do revoluce.

Po roce 1989 si otevřel vlastní restauraci v centru Prahy. 12 let jí se společníkem vedl a vařil podle Magdalény Dobromily Rettigové. V současné době je v důchodu.

I u Karla Roudnického jsem použila metodu životopisného vyprávění. Zvolila jsem třífázový rozhovor<sup>10</sup>, který ale proběhl v jednom sezení a později jsem se dotazovala e-mailem nebo telefonicky. Vyprávění K. Roudnického bylo strukturované chronologicky, nezabývali jsme se však nijak konkrétně narátorovou rodinou ani dětstvím, ale přešli jsme rovnou k věci, tedy k jeho pracovnímu životu. Při volném vyprávění se K. Roudnický soustředil hlavně na popisování nešvarů socialistického pohostinství. Nedělalo mu problém detailně mi popsat způsoby, jakým byli kráceni hosté v zařízeních, ve kterých v té době pracoval. I tohoto narátora jsem se dotazovala na předem připravené okruhy témat.

### 2.3.1.3 Zdeněk Javorský

Tip a kontakt na Zdeňka Javorského jsem dostala od Alexandra Mikšovice. I když pan Javorský větší část svého profesního života strávil v Mariánských Lázních a ne v Praze, mohlo jeho vyprávění sloužit jako porovnání k poměrům, jež panovaly v té době v hlavním městě, a které popisovali dva předchozí narátoři. Do skupiny pamětníků, jejichž vyprávění je v této práci použito, ale Zdeněk Javorský patří, i on se nějakou dobu pohyboval v prostředí pražských barů. Navíc mohl celou práci obohatit i svými postřehy z výuky učňů, které se několik let také věnoval.

Zdeněk Javorský se narodil 4. prosince 1955 na severozápadě Moravy v Krnově. Původně chtěl sice studovat automobilovou průmyslovku nebo se chtěl stát opravářem televizorů, nakonec se ale vyučil číšníkem v Mariánských Lázních. Na volbu oboru měl vliv i jeho otec, který pracoval jako inspektor provozu v pohostinství.

Do učení v Mariánských Lázních nastoupil v roce 1971 a číšníkem se učil tři roky. V roce 1974 přestoupil na denní studium hotelové školy, kde také odmaturoval. Do prvního zaměstnání byl přijat v roce 1978, a to do zotavovny ROH v Polonii jako provozní referent. V letech 1984 a 1986 byl vyznamenán jako vzorný pracovník oboru.

Jako kádrová rezerva byl potom jmenován vedoucím učňovského střediska praktického vyučování obor Kuchař-číšník v Mariánských Lázních. Tam se také potkal s barmanem Bohumilem Pavlíčkem, který na učilišti zavedl kurzy míchání nápojů a Z. Javorský mu při tom asistoval.

V dubnu v roce 1988 se také zúčastnil první mezinárodní barmanské soutěže pořádané v československé socialistické republice, kterou organizoval právě B. Pavlíček v Bratislavě v

Interhotelu Kyjev. Soutěže se zúčastnily týmy z ČSSR, Maďarské lidové republiky, Rakouska a Západního Německa. Zdeněk Javorský skončil na šestém místě.

Co se od Bohumila Pavlíčka naučil, potom využil při své práci ve znovuobnovené kavárně Polonia, kde pracoval jako barman. V té době stál také u zrodu Jan Becher Clubu. Jeho pásku slavnostně přestříhl 24. listopadu 1987 tehdejší generální ředitel Becherovky Václav Lupínek st.

Z Polonie pak odešel za další pracovní nabídkou do Prahy, do nově otevřeného hotelu Atrium. Vybral si pozici barmana v nočním baru. Tam pracoval až do té doby, než komplex v roce 1995 koupil hotelový řetězec Hilton.

V hlavním městě ale ještě zůstal a živil se jako reprezentační manažer nápojových firem, které se po revoluci ustavily v Československu a později zřídily své filiálky i v České republice.

V současné době provozuje vlastní vzdělávací středisko, v rámci kterého organizuje například barmanské kurzy. Za svoji kariéru přispíval i do odborných periodik, několik článků mu vyšlo například v Československém pohostinství. Za svůj život hodně cestoval, a to i před rokem 1989, kdy kromě cest do socialistických zemí jednou za tři roky vycestoval na Západ s turistickými organizacemi.

V roce 1998 se stal vicemistrem světa v Beefeater Bartenders Competition. V letech 2002–2003 byl prezidentem České barmanské asociace.

### 3. Teoretická část

#### **3.1. Základní pojmy**

Pokud budeme vycházet ze čtvrtého, doplněného a upraveného vydání knihy Josefa Dlabala *Zápisník pracovníka v pohostinství*, musíme bary jako takové zařadit mezi závody se společenskou a zábavní funkcí. Mimo baru tam patří podle Dlabala také kavárna, vinárna, viecha<sup>11</sup>, pivnice, hostinec, varieté<sup>12</sup> a dancing.<sup>13</sup> Podle jiné definice jde o závod, kde se alkoholické a jiné nápoje prodávají u pultu.<sup>14</sup>

Kromě už vyjmenovaných můžeme koktajly pít také v tematickém baru, který je zaměřený například na whisky, víno nebo pivo, dále pak v lobby baru, tedy baru v hotelu blízko nebo přímo vně vstupní haly, pool bar u bazénu nebo restaurant bar – tedy bar, který existuje v rámci restaurace a je její součástí.<sup>15</sup>

Bar je v Dlabalově knize definován jako „(...) středisko s pravidelným hudebním nočním provozem, často i s programem společenským a tancem.“<sup>16</sup> Obvykle se jedná o podnik zařazený do výběrové anebo I. cenové skupiny. Barmana by člověk mohl najít také v takzvaném varieté, se kterým se v dnešních ulicích člověk už nesetká. Varieté je podle Dlabala „(...) středisko s celovečerním varietním programem, po němž je na programu společenský tanec.“<sup>17</sup>

Mnohem obšírněji se o profesi barmana rozepisují autoři knihy *Cizinec v hotelu & restauraci*, vydané v roce 1970, kteří bar popisují jako místnost, kde se hosté baví, tančí a kde mohou popíjet alkoholické i nealkoholické nápoje. Autoři si ale stýskají, že ani v roce 1970 neexistuje barman jako povolání. Za barový pult jsou podle nich často posílány ženy, které

---

<sup>11</sup> Viecha je slovenským názvem pro pohostinský podnik, ve kterém se podává výlučně víno, často i z vlastních vinic.

<sup>12</sup> Mezi pražská varieté patřilo v sedmdesátých letech například Varieté Praga, které fungovalo v domě u Nováků na Praze 1, ve Vodičkově ulici č. p. 30. Program nabízel také Tatran-bar nebo po roce 1981 Alhambra na Václavském náměstí. Ta byla ale určena především cizincům, našinec na její návštěvu musel dlouho šetřit. Menu, které si mohl k zábavnímu programu objednat, stálo sto korun československých a povolen byl vstup pouze ve společenském oděvu. (Alhambra opět v gala. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVIII, č. 7, rok 1982, s. 28-29)

<sup>13</sup> DLABAL, J. *Zápisník pracovníka v pohostinství*. 4. přepracované vydání. Merkur, Praha 1977, s. 16

<sup>14</sup> Tamtéž, s. 23

<sup>15</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management*, Consoff, Praha 2009, s. 97-100

<sup>16</sup> DLABAL, J. *Zápisník pracovníka v pohostinství...*, s. 20

<sup>17</sup> Tamtéž, s. 20

jsou sice hezké, ale o povolání barmana toho moc neví. Být barmanem přitom podle Kuliše a Daška představuje především odbornou a společenskou zodpovědnost.<sup>18</sup>

Každý správný barman má mít podle autorů na pracovišti vždy k dispozici literaturu, jež popisuje co nejširší sortiment nápojů, které se pijí po celém světě. „Barman má mít vždy u sebe k dispozici prášky proti bolení hlavy, zažívací sodu, umělé sladidlo, cukr a další.“<sup>19</sup>

I B. H. Reiman měl už v roce 1947 jasnou představu o tom, jak by měl takový barman vypadat: „Zaměstnanec baru, kolem něhož se všechno točí, není hudebník ani ředitel, ale školený mixér. Jím se může stát jen vyučený číšník nebo kuchař, jenž má opravdu lásku ke svému povolání, po náležitém školení, které přesahuje i několik let. Musí mít nejen vědomosti odborné mixérské, být znalcem všech značek a předpisů, vědět, co komu lze doporučit, ale musí mít i vyhraněné vystupování společenské (...).“<sup>20</sup> Zvláštní péči by měl barman podle Reimana věnovat hostům, kteří sedí u barového pultu sami, ti totiž nesmí mít pocit, že si jich nikdo nevšimá a že proto, že s sebou nemají společnost, mohou čekat déle než ostatní.<sup>21</sup>

Kromě toho by si měl barman pamatovat jména stálých hostů a jejich obvyklé objednávky. Nikdy by se neměl plést do konverzace a zábavy hostů, pokud jimi nebyl přímo osloven. Jestliže si barman s hostem povídá a je vyrušen objednávkou, musí se hostovi omluvit, objednávku co nejdříve vyřídit a následně se opět věnovat hostovi. Hovor s hostem by podle Reimana nikdy neměl být hrubý.<sup>22</sup>

Pokud číšník zrovna neobsluhuje, neměl by lelkovat, ale zabývat se něčím užitečným. Za barovým pultem barman nejí, nepije s hosty, a to ani po své službě, neopírá se o pult ani o stěnu a nečeše se.<sup>23</sup>

Dlabal, i když se barmanům v kapitolách o restauračním a barovém provozu jako takovém prakticky nevěnuje, upozorňuje jen velmi krátce na sklenice, ve kterých by měly být míšené nápoje podávány. Jedná se o misky a špičky, které se jinak do běžného barového provozu nehodí.<sup>24</sup> Aperitivy musí být v podnicích I. cenové skupiny nabízeny u stolu hosta z malého plata nebo servírovacího vozíku, někdy nazývaného také trolley bar. Likéry a

---

<sup>18</sup> DAŠEK, F. KULIŠ, J. *Cizinec v hotelu & restauraci*, Merkur, Praha, 1970, s. 194

<sup>19</sup>Tamtéž, s. 195

<sup>20</sup> REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje*, Hospodářská skupina hostinských živností, Praha 1947, s. 13

<sup>21</sup>REMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje*, s. 13

<sup>22</sup>Tamtéž, s. 15

<sup>23</sup>Tamtéž, s. 16

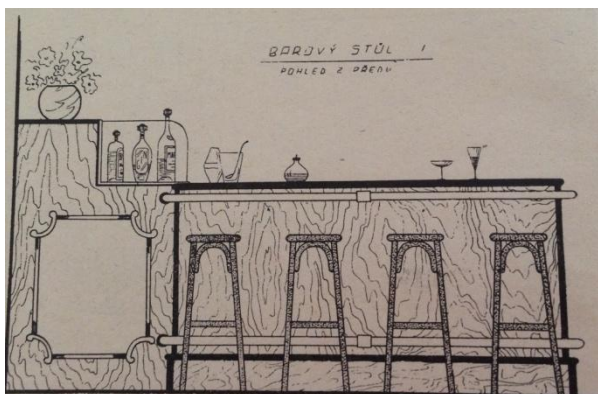
<sup>24</sup> DLABAL, J. *Zápisník pracovníka v pohostinství...*, s. 194

destiláty musí být podávány v cejchovaných pěticentilitrových kalíšcích se sklenkou sodové vody.<sup>25</sup>

Těm, kteří se chtěli zdokonalit v míchání koktajlů, mohla v sedmdesátých letech posloužit i publikace rakouských autorů Simona Siegela a Willibalda Gallauna s českým názvem *Umění obsluhy*. Tam se čtenáři dozvěděli, že za barem stojí barman nebo barmanka žena, hosty u stolu obsluhuje *commis de bar* a v baru účtuje *chef de bar*.<sup>26</sup>

Zároveň jim kniha představila všechny možné druhy koktajlů a byla v nich popsána i jejich příprava a vhodné skleničky, ze kterých by je měli hosté konzumovat. Ideální postup je podle autorů nejdříve přidat led, ovocné šťávy, pak lihoviny, následně protřepat, přecetít a nakonec dozdobit.<sup>27</sup>

Pokud chtěl obyvatel Prahy dostat za dob socialismu kvalitní míšený nápoj, musel navštívit některý z pražských hotelů. A právě v hotelech Dlabal přítomnost baru připouští. Ten by podle něj měl být přímo v hotelové hale, anebo tam, kde noční provoz nebude rušit ubytované hosty v lůžkové části. Takový bar má přitom mít dostatečnou intimitu a zařizovatel hotelu musí myslet na to, že barový pult má být umístěn na opačné straně místnosti, než jsou vstupní dveře. Nově příchozí host by podle Dlabala neměl bar hned vidět.



Obrázek 1 - Barový pult (Zdroj: REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje, Hospodářská skupina hostinských živností, Praha 1947, s. 18*)

Barový pult má být uspořádán co nejúčelněji. Na jednoho obsluhujícího za nápojovým barem se počítá se 13 místy na barových židlích u pultu. Nealkoholické míšené nápoje by měly být sepsány na speciálním lístku společně se zmrzlinovými poháry a chlazenými pudinky.<sup>28</sup> Alkoholické koktajly by měly být v nápojových lístcích řazeny za aperitivy a před vína, dezertní vína, šumivá a šampaňská vína, likéry, destiláty, nealkoholické nápoje a teplé nápoje.<sup>29</sup> V baru by měl být podle Reimana speciální lístek s míšenými nápoji, kde kromě názvu a ceny je i stručná charakteristika nápoje.<sup>30</sup>

<sup>25</sup>Tamtéž, s. 408

<sup>26</sup>SIEGEL, S. GALLAUN, W. *Umění obsluhy*. Merkur, Praha 1973, s. 39

<sup>27</sup>Tamtéž, s. 236

<sup>28</sup>DLABAL, J. *Zápisník pracovníka v pohostinství...*, s. 368, 388, 389

<sup>29</sup>Tamtéž, s. 415

<sup>30</sup>REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje...*, s. 16

Ivan Crha popisuje ideální vybavení baru v roce 1971 takto: chybět by neměly lihoviny, vína, sirupy, ovocné kompoty, čerstvé ovoce, mléko, vejce, smetana, práškový cukr, citrónová šťáva, mletá zrnková káva, kakao v prášku, med, kečup, ocet, sůl, pepř, paprika, muškátový oříšek, hřebíček, skořice, vanilka, worcester, sodovka, pivo a led.<sup>31</sup>

### 3.1.1 *Vinárna*

Nejvíce pokynů pro barmany najdeme překvapivě v kapitole věnované vinárenskému provozu. Barový pult ve vinárně má být podle Dlabala snadno přístupný a nemá svoji polohou rušit přístup na parket. U barového pultu musí být chlazení, výrobník kostičkového ledu, drtič ledu a výrobník sodovky a espressa. Ve vinárnách vyšší úrovně by měl být podle Dlabala hostům k dispozici vrchní číšník, mixér, pomocník mixéra, pokladník a vrátný.<sup>32</sup>

Koktajly jsou ve vinárnách řazeny ve speciálním barovém, nebo také koktajlovém lístku. Mixér podle toho připravuje koblery, flipy a fizzy. Míšené nápoje musí být podle Dlabala vhodně propagovány. Koblery je vždy potřeba servírovat se dvěma brčky a kávovou lžičkou. Nápojové i koktajlové lístky musí být ve vinárnách vyšší úrovně k dispozici i v cizích řečech.<sup>33</sup>

A jaké má tedy podle Dlabala povinnosti obsluha za barovým pultem vinárny? Především musí znát všechny druhy vín, likérů a také recepty podávaných míšených nápojů. Musí vždy kontrolovat čistotu skleniček a na pult stavět jen suché lahve. Po každém použití je nutné dobře vymýt šejkr a hygienu dodržovat i při nabírání ledové tříště nebo kousků ovoce. Míšené nápoje je podle Dlabala nutné připravovat před hostem. Obsluha barového pultu by navíc podle něj měla stát co nejdříve čelem do vinárny a objednávky hostů vyřizovat co nejdříve. Správný barman by měl umět hostovi také nevtíravě poradit. Zároveň by neměl barman nikdy dopustit, aby se host nadměrně opil, a byl pak na obtíž. Stejně tak by měl barman vyřizovat případné telefonické hovory hostů, a to vždy podle jejich přání.<sup>34</sup>

K automatickým znalostem by mělo patřit zacházení s lahvemi vína, jejich prezentace a servírování. Stejně to platí i u šumivých vín a likérů.

### 3.1.2 *Barman*

Pokud by člověk pátral po původu slova bar v angličtině, je nasnadě slovo barrier, tedy bariéra, překážka. A právě tak barový pult, který v době vzniku svého označení vypadal jinak,

---

<sup>31</sup> CRHA, I. *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů*. Merkur, Praha 1971, s. 18

<sup>32</sup> DLABAL, J. *Zápisník pracovníka v pohostinství...*, s. 424

<sup>33</sup> Tamtéž, s. 425

<sup>34</sup> Tamtéž, s. 427



než jak ho známe dnes, sloužil. Fungoval jako oddělení prostoru přípravy nápojů a jídel od prostoru, kde seděli nebo spíš postávali návštěvníci.<sup>35</sup> Ten, kdo stál za pultem, byl tedy barman.

Alexander Mikšovic cituje při popisu baru a vzniku jeho pojmenování Jana G. Van Hagen, který v knize *The Bols Book of Cocktails* popisuje prvopočátky baru. Dříve, než vznikl barový pult, tak jak jej známe, vypadal jako dlouhý bufetový stůl, u kterého připravovali zaměstnanci baru nápoje. U pultu bylo zábradlí, které mělo konzumenty udržovat v dostatečné vzdálenosti od lahví. Druhé zábradlí bylo podle Hageny umístěno u podlahy a postávající hosté si o něj mohli opřít nohu. A právě od anglického slova bar, které označovalo toto zábradlí na obou stranách pultu, vznikl podle Hageny i název pro výčepní pult, a tedy i člověka, který stál za ním.<sup>36</sup>

V socialistickém Československu bylo míchání koktajlů výsadou především restaurací a podniků I. cenové skupiny, ve kterých se ovšem označení barman zpočátku nepoužívalo. V pravidlech jednotných zásad obsluhy v této kategorii podniků se v roce 1963 lze dočíst, že v I. cenové skupině má míchání nápojů a jejich doporučování na starosti číšník – nápojář. Mimo míchání koktajlů má také za úkol doplňovat a sklízet nápojové sklo a zodpovídá za uskladnění a ošetření nápojů pro restaurační i barový provoz. Zodpovídá se vrchnímu číšníkovi, stejně jako například číšník – bufetář nebo obsluhující číšník.<sup>37</sup>

Na začátku osmdesátých let byla profese barmana ve kvalifikačním katalogu skryta pod názvem číšník-specialista, který musel podle popisu pozice zvládat „přípravy koktejlů, flipů, fizzů apod. podle vlastních receptur i jejich odborné servírování.“<sup>38</sup> O možnosti ustanovení barmana jako samostatné profesní kategorie požádaly až v roce 1985 vzniklé Poradní sbory číšníků a barmanů.<sup>39</sup>

Ještě v roce 1959 bylo běžným termínem, který označoval osobu barmana, slovo mixér, tedy člověk, jenž za barovým pultem mixoval nápoje. Faktem ale je, že už v roce 1961 B. H. Reiman slovo mixér používá pouze pro označení technologického výrobku Pragomix, který pomocí elektřiny míchá a rozmělnuje nealkoholické koktajly. B. H. Reiman ale používal slovo barman velmi brzo, dokonce už v roce 1947, kdy mu vyšla první kniha *Americké*

---

<sup>35</sup> Reiman, B. H. *Ani kapku alkoholu*, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961, s. 19

<sup>36</sup> Mikšovic, Alexander. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 27

<sup>37</sup> *Jednotné zásady obsluhy v restauracích I. a II. cenové skupiny. Československé pohostinství*, roč. IX, č. 13, rok 1963, s. 10

<sup>38</sup> Sváček, Jan. *Zamyšlení nad prací za barem. Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVII, č. 2, rok 1981, s. 17

<sup>39</sup> Rytina, Čeněk. *Poradní sbory číšníků a barmanů. Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXI, č. 11, rok 1985, s. 14

míchané nápoje. Slovo mixér u něj ale stále převažuje. Toto pojmenování bylo běžné také u kurzů míchání nápojů, kterým se říkalo kurzy mixérské, a to i v době meziválečné.

V roce 1971 už ale v knize *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů* používá termín barman, a to dokonce domácí barman, tedy ne jen ten, který se mícháním nápojů živí, ale i ten, který si míchá jen tak ze záliby. Dobovou představu barmana v knize popisuje Ivan Crha. „Za barovým pultem v nočním podniku stojí uhlazený barman v bílém smokingu s černým motýlkem a v rytmu orchestru ladně pohybuje stříbrnou bombou, která vrhá odlesky na páry tančící na zšeřelém parketu.“<sup>40</sup> Onou bombou, kterou drží barman v ruce, je šejkr, tedy pomůcka barmana, ve které koktajly míchá.

Ke slovu mixér, které má označovat člověka zabývajícího se mícháním nápojů, má blízko pojem mixologie z anglosaského termínu mixology. Mixologem je podle definice A. Mikšovice ten, kdo významným způsobem rozvíjí barmanský obor, zejména potom výroby míšených nápojů.<sup>41</sup>

Kromě slova barman, které je už v České republice v dnešní době používáno zcela běžně, se můžeme setkat také s označením cocktail designer. Takový člověk například spolupracuje při přípravě koktajlů, které jsou později fotografovány.

### 3.1.2.1 Bertold Harry Reiman

B. H. Reiman stál u zrodu instituce, která v podstatě zakládala československou mixologii. V roce 1921 byl jedním ze čtyř barmanů, kteří požádali tehdejší Zemskou správu o schválení stanov instituce se jménem Mezinárodní unie barmistrů v republice Československé. V unii byli čeští, slovenští, maďarští i němečtí barmani, ostatně právě tak, jako tomu bylo v mladé první republice.<sup>42</sup>

To jsme ale přeci jen hluboko v historii. B. H. Reiman ovšem do života československých barmanů zasahoval i po druhé světové válce a po komunistickém puči. Hned po válce přispíval například do časopisu *Hostimil*. A. Mikšovic se domnívá, že psal pod pseudonymem B. H. Rajský<sup>43</sup>, protože jeho německé jméno vyvolávalo nepříznivé konotace. Na stránkách Československého pohostinství se stal nadšeným propagátorem nealkoholických koktajlů. V roce 1961 vydal také knihu s názvem *Ani kapka alkoholu*, jež byla určena pro domácí barmany amatéry, kteří mohli návštěvu pohostit nealkoholickým nápojem.

---

<sup>40</sup> CRHA, I. *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů...*, s. 14

<sup>41</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 23

<sup>42</sup> [www.cbanet.cz/dokumenty/clanky/2011/Poprve-spolu-MUBRcs2.pdf](http://www.cbanet.cz/dokumenty/clanky/2011/Poprve-spolu-MUBRcs2.pdf), staženo 2. 5. 2013

<sup>43</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 43

Kromě receptů a technického popisu přípravy míšených nealkoholických koktajlů se Reiman v knize pustí i do přípravy zmrzlin, sorbetů (v knize je nazývá šerbety), mléčných krémů, jogurtových nápojů, koktajlů ze sýrů (například z brynzy), džemů, pomazánek a přidává i recepty na mléčné huspeniny.)

Takto protialkoholicky zaměřený ale nebyl vždycky. Hned po druhé světové válce, v roce 1947 vydal knihu *Americké míchané nápoje*, ve které předkládal recepty na desítky západních koktajlů.

Věcí z dnešního pohledu zvláštní je Reimanův přístup k potřásání šejkrem. Zatímco dnes slaví takzvaný flair bartending, tedy míšení nápojů za pohazování šejkrem, sklenicemi a lahvemi ovace, Reiman to považoval za něco nepřipustného. „Žonglérské potřásání šejkrem – třeba v rytmu taneční melodie – by neslušelo ani cirkusovému artistovi a rozhodně není důstojné odborníka a člověka, kterému je vrozen vkus.“<sup>44</sup>

Žákem B. H. Reimana byl také Ivan Crha, který se do dějin českého barmanství zapsal knihou *Dědeček na scestí*, která vyšla v několika reedicích a dodnes je mezi barmany a laickou veřejností populární.<sup>45</sup>

Bertold Harry Reiman zemřel v roce 1963.

### 3.1.2.2 Rudolf Slavík

Rudolf Slavík se narodil 18. dubna 1900 v Klášteře u Mnichova Hradiště. V patnácti letech se začal učit prodavačem v koloniálním obchodě v Benátkách nad Jizerou. Kromě prodeje zboží majitel obchodu provozoval i výrobu likérů a lihovin. Slavík si tam poprvé vyzkoušel obsluhování u malého barového pultu, který ke koloniálu patřil.<sup>46</sup>

Když mu bylo 26 let, chtěl odcestovat do tropických krajů, o kterých toho hodně slyšel a přečetl. Jeho putování ale skončilo už v Paříži, když se nedostal jako námořník na žádnou zaoceánskou loď. První práci, kterou dostal ve francouzské metropoli, bylo natírání Eiffelovy věže. Pak začal pracovat v Café de la Paix jako garçon de café, tedy číšník. K barmanství se dostal až v luxusním hotelu Royal na Plage Elegance, kde v sezoně pomáhal hlavnímu barmanovi. Nakonec, protože vynikal svojí šikovností, se v tomto podniku stal chef barmanem. Přes doporučení se dostal do Café de La Coupole na Montparnassu a zamířil rovnou za kavárenský bar. Na konci roku 1932 Rudolf Slavík nastoupil jako barman do hotelu George V., kterému zůstal už celoživotně věrný. Během své barmanské kariéry opustil Slavík

---

<sup>44</sup> REIMAN, H. B. *Ani kapku alkoholu*, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961, s. 25

<sup>45</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 55

<sup>46</sup> CHATEAU, L. MIKŠOVIC, A. *Barman rytířem čestné legie*. Doplněk, Brno 2004, s. 11

hotel jen dvakrát, a to během druhé světové války, kdy bojoval v odboji, a pak při léčení tuberkulózy v padesátých letech.<sup>47</sup>

Ihned po okupaci odešel Slavík do československé vojenské jednotky, která bojovala v bitvě na Marň. Dřív, než Němci obsadili Paříž, stihl ještě zazdít ve sklepě hotelu nejvzácnější lahve alkoholu, kterými nakonec v roce 1944 pohostil generála Eisenhowera. Před okupační armádou uprchl na jih do Marseille, která byla v roce 1939 plná emigrantů a exulantů. Slavík si tam našel práci jako barman v podniku Monte Carlo a navázal kontakt s odbojem. V roce 1942 ho přímo v baru zatkl gestapo a Slavíkovi hrozilo zastřelení.<sup>48</sup>

Díky kontaktům na diplomata, ze kterého se později vyvinul vlivný nacista (jeho jméno se bohužel nedochovalo), jenž v hotelu George V. často popíjel Slavíkovy koktajly, se mu podařilo dostat se „jen“ do pracovního lágru Olga B v Gaggenau blízko Baden-Badenu. Odtud mu pomohla rodina. Zpátky do Československa se dostal v roce 1944 ve vlaku plným krajanů, kteří byli v Říši totálně nasazeni nebo byli posláni na přeškolení a teď se mohli vrátit do vlasti. Výpravě velel jeho synovec, se kterým prožívali začátek války. Po vyhlášení míru se chtěl Slavík co nejrychleji vrátit do Paříže. Povedlo se mu to už v létě 1945 díky známosti s americkým důstojníkem, který v něm v Praze na ulici rozpoznal pařížského barmana, u něhož dříve rád popíjel.<sup>49</sup>

Záhy po návratu do Paříže znovu stál za svým barovým pultem. Založil Zlatou knihu, do které se mu podepisovali jeho vzácní hosté. Mezi podpisy jsou taková jména jako Frank Sinatra, Jean Marais, král Edward, John Steinbeck nebo všichni členové Beatles.<sup>50</sup>

V roce 1947 se Rudolf Slavík ještě jednou vrátil do vlasti, aby se pokusil přesvědčit rodinu k odletu ze země. To se mu ale nepodařilo, do Francie se vrátil sám a šestnáct let o rodině nic nevěděl. Následně onemocněl tuberkulózou a dva roky se léčil ve švýcarských Alpách nedaleko Davosu. Reagoval ještě na události Pražského jara, když rodinu vyzval, aby rychle přijela, dokud je pohyb přes hranice možný. Synovec, který mu pomáhal za války, skutečně na prázdniny dorazil i se svojí dcerou. Přesto se rodina vrací do Prahy a pak znovu prchla po okupaci spřátelených vojsk.<sup>51</sup>

Pro své hosty Slavík zavedl takzvané international mixing pasy, kterými se mohli po světě prokazovat. Mezi roky 1953 a 1976 jich rozdál asi 1400. K jejich držitelům patřila třeba i Jiřina Bohdalová nebo Waldemar Matuška.

---

<sup>47</sup> CHATEAU, L. MIKŠOVIC, A. *Barman...*, s. 17-20

<sup>48</sup> Tamtéž, s. 30-36

<sup>49</sup> Tamtéž, s. 34, 52-55

<sup>50</sup> Tamtéž, s. 69, 78-79

<sup>51</sup> Tamtéž, s. 69, 74-76

Kromě toho, že byl Rudolf Slavík zvolen prezidentem Asociace barmanů Francie (1945-1952) stal se také viceprezidentem Mezinárodní barmanské asociace. Zvolen byl 24. února 1951. Za svoji účast v odboji byl oceněn nejvyšším možným francouzským oceněním, stal se rytířem Řádu čestné legie. Mezi jeho úspěchy patří i účast v soutěži o nejlepší drink podávaný na palubě Námořních linek Spojených států, kterého se v červenci 1934 na pozvání šéf barmana hotelu Ritz Francka Meiera zúčastnil. Jeho koktajl zvítězil a pod názvem Leviathan cocktail byl nabízen všem transatlantickým cestujícím.<sup>52</sup>

Ještě v roce 1975 protestoval v Otawě s vlajkou v ruce před sovětským velvyslanectvím proti okupaci Československa. Čtyři roky na to, krátce před Štědrým dnem, zemřel.<sup>53</sup> Rok 2009 vyhlásil A. Mikšovic rokem Rudolfa Slavíka.

### 3.1.2.3 Bohumil Pavlíček

Bohumil Pavlíček se podle výpovědi Zdeňka Javorského nejvíce zasloužil o to, že umíchat dobrý koktajl uměli nejen pracovníci Interhotelů, ale i barmani a číšníci z menších měst. Bohumil Pavlíček stál 10. ledna 1988 u založení Šejkr klubu, který pořádal nejrůznější barmanské soutěže tak, jak to do té doby dělal právě Pavlíček. Šejkr klub byl také prvním stavebním kamenem, ze kterého se poté přes Asociaci Československých nápojářů zrodila samostatná jednotka – barmanská asociace Československé republiky, která byla v roce 1990 přijata do International Bartenders Association.

Jako odborník na míšené nápoje seděl také v komisi na soutěžích Gastroprag, kde od třetího ročníku přibyla právě kategorie barmanů.

Za svou kariéru pracoval například za barem v hotelu Palace v Praze. Po otevření hotelu Panorama na jaře 1983 se stal Bohumil Pavlíček barmanem relaxačního střediska u bazénu.

Československé pohostinství o něm v roce 1986 napsalo: „Mezi školami, které v mládí absolvoval, byla tu také reálka. Asi ta vtiskla jeho osobnosti vyhraněný smysl pro techniku, který se u něho projevuje. Projektuje, kreslí barové pulty, příslušenství, nádobí a náčiní, oblečení barmanů. (...) Organizuje barmanské kursy, školení, připravuje výstavky, přednášky s ukázkami přípravy míchaných nápojů, publikuje a archivuje.“<sup>54</sup>

Časopis potvrzuje také slova Zdeňka Javorského, že se zasloužil o rozšíření míchání nápojů mimo velká města a systém Interhotelů. „V závěru roku (1986, pozn. autorky) se

<sup>52</sup> CHATEAU, L., MIKŠOVIC, A. *Barman...*, s. 97-99

<sup>53</sup> Tamtéž, s. 69, 123

<sup>54</sup> Byl to šťastný nápad. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 2, rok 1987, s. 7

uskutečnily pozoruhodné gastrotýdny v České Třebové a ve Znojmě. Oba za aktivní účasti B. Pavlíčka.<sup>55</sup> Za svoji práci byl také Pavlíček jmenován čestným předsedou Šejkr Klubu, u jehož zrození stál.

Bohumil Pavlíček ale neproslul jen jako barman a pořadatel kurzů a soutěží, ale také jako autor žánrových publikací. Jako první mu v roce 1970 vyšla kniha receptur s názvem *Nápoje hezkých chviliek*. „Každá z 18 barevných pohlednic s vyobrazením různých koktailů, aperitivů a longdrinků přináší na zadní straně recepty s popisem pracovního postupu a v příloze deset rad k namíchání nápojů a seznam potřebných surovin a vhodného skla.“<sup>56</sup> Kniha je bohužel v současné době v Národní knihovně nedostupná a v městských knihovnách se nedochovala. O tři roky později vytvořil spolu s Hanou Sedláčkovou leták – *Receptář míchaných nápojů*, který sloužil jako učební pomůcka prvovýrobu koktajlů. Po revoluci v roce 1992 mu ještě vyšla útlá knížka *Barman a nápoje hezkých chviliek*, která měla navázat na publikaci z roku 1970.

Bohumil Pavlíček zemřel 21. dubna 2000.

### 3.1.3 Koktajl

Ve své práci jsem se rozhodla používat spíše dříve častou formu slova koktajl. Důvodem je, že v případě citací z dobových materiálů se slovo právě v tomto tvaru objevuje. Modernější tvar koktejl, který se používá dnes, jsem se rozhodla upozadit, abych čtenáře nemátla. Má volba nijak nepoškozuje spisovnou češtinu. Podle pravidel českého pravopisu je možné používat v písemné formě oba tvary, jak koktajl, tak i koktejl.

O vymezení pojmu koktajl se postaral A. Mikšovic ve své knize *Bar, mixologie, historie, management*. „Míšený nápoj je kombinací nejméně dvou surovin, z nichž alespoň jedna je tekutého skupenství, přičemž cílem je obměna organoleptických vlastností každé z nich. Místem, kde se tato kombinace nejčastěji uskutečňuje, je bar a tím, kdo se touto činností nejčastěji zabývá, je barman.“<sup>57</sup>

První definice, která by slovo koktajl popisovala, se ale, podle něj, vyskytla 13. května 1806 v americkém časopise *The Balance*. Na 13. květen také připadá Světový den koktajlu, který si odborná veřejnost na popud A. Mikšovice připomíná od roku 1999.<sup>58</sup>

---

<sup>55</sup> Byl to šťastný nápad. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 2, rok 1987, s. 7

<sup>56</sup> [http://aleph.nkp.cz/F/SXULXV71DM575EXBECGV9R5G78IT2T3F31TC5JGHQ228AVJRQX-21057?func=find-acc&acc\\_sequence=000218667](http://aleph.nkp.cz/F/SXULXV71DM575EXBECGV9R5G78IT2T3F31TC5JGHQ228AVJRQX-21057?func=find-acc&acc_sequence=000218667), staženo 29. 12. 2013

<sup>57</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 24

<sup>58</sup> Tamtéž, s. 29

Původ slova koktajl tak trochu po svém a bez udání zdroje popisuje Ivan Crha. Podle něj slovo koktajl pochází z doby, kdy byly v Americe populární kohoutí zápasy. Majitelé vítězných kohoutů po vyhraných zápasech pozvali ostatní na rundu něčeho ostřejšího. Jeden z barmanů, který takové vítěze obsluhoval, měl údajně každému šťastnému majiteli nejlepšího kohouta nalít takovou lihovinu, která by barvou odpovídala barvě jeho peří. Rančeři bývali touto pozorností tak poctěni, že v baru utratili víc, než původně zamýšleli. Nápojům se pak začalo říkat cocktails. Složená zkratka by tedy podle Crhy mohla znamenat cock – kohout, tail – ocas.<sup>59</sup> Stejně vysvětlení přinesli už v roce 1969 v německém originálu knihy *Servier- und Getränkekunde* autoři Siegel a Gallaun.<sup>60</sup>

### 3.2 Mixologie na školách

Mixologie na půdě socialistických škol nikdy nezdolala. V učebních plánech škol společného stravování se nikdy samostatně neobjevila ani v povinných ani v nepovinných předmětech, a to ani po velké reformě odborného vzdělávání v roce 1976, kdy se měnily některé předměty nebo hodinové dotace. Nápojová gastronomie se vyučovala v rámci předmětu nazvaného Potraviny a nápoje, který byl vyučován jednou týdně po dobu všech čtyř let studia. Nebyl ale zařazen ani mezi povinné ani povinně volitelné předměty k maturitě.<sup>61</sup>

Stejně tomu bylo i na hotelových školách (ta nejznámější v Mariánských Lázních vznikla v září 1928), kde se mixologie vyučovala jako součást jiných předmětů.<sup>62</sup> Podle Zdeňka Javorského to bylo dobře, protože na samostatný obor by mixologie v té době nedosáhla, informací o ní nebylo tolik, aby se musela vyučovat samostatně. „Ve školních osnovách se baru věnovalo několik hodin. A ty se musely dodržet. (...) dobrý barman není hotový za týden, to nejde. (...) V té době ani to řemeslo nebylo rozšířené po České republice, takže ani nebyl požadavek, požadavek byl na něco jiného, požadavek byl, aby bylo dostatek obsluhujících v restauracích, aby dobře fungovaly závodní jídelny, aby dobře fungovaly hotely i pro cizince, čili Interhotely (...).“<sup>63</sup>

V roce 1981 se generální ředitel Čedoku Jan Sváček ptá, zda je v Československu dostatek kvalifikovaných odborníků-barmanů v pravém slova smyslu. Zda mají podmínky k profesnímu růstu. A sám si zároveň odpovídá, že ne. Za barovými pulty podle něj často postávají běžné servírky a číšníci, kteří nemají s mícháním koktajlů nic společného. Právě

<sup>59</sup> Crha, Ivan. *Dědeček na scesti a 333 dalších míchaných nápojů*. Merkur, Praha 1991, s. 43

<sup>60</sup> Siegel, Simon. Gallaun, Willibald. *Umění obsluhy*. Merkur, Praha 1973, s. 230

<sup>61</sup> Změny v odborném vzdělávání. Československé pohostinství, roč. XXII, č. 10, rok 1976, s. 13

<sup>62</sup> Dlabal, Josef. *Zápisník pracovníka v pohostinství...*, s. 213-216

<sup>63</sup> Rozhovor se Z. Javorským, vedla B. Kreuzerová 22. listopadu 2013

proto je podle něj potřeba, aby svou úlohu při vzdělávání sehrál Institut obchodní výchovy, dále závodní školy práce a je také potřeba, aby číšníci a barmani navštěvovali školení a instruktáže.<sup>64</sup>

Například přímo v Mariánských Lázních v 80. letech vedl kurzy barmanství Bohumil Pavlíček. Ten se podle slov Zdeňka Javorského snažil mixologii naučit i barmany mimo hlavní město nebo mimo Interhotely. Barmani v menších městech byly podle něj mnohem víc lační po informacích, než jejich kolegové v hotelech s mezinárodní klientelou. Organizoval pro ně dokonce i soutěže.<sup>65</sup>

Soutěže<sup>66</sup> a mixérské kurzy populární už v meziválečném Československu. Některé dokonce pořádal i stát prostřednictvím Ústavu pro zvelebování živností. Po roce 1948 ale mixérská činnost zdaleka takový zvuk neměla. Barmani neměli vlastní organizaci, byl nedostatek surovin a nevydávala se ani žádná literatura, ze které by mohli čerpat vědomosti a dovednosti a dozvěděli se o světových trendech. Na dlouhou dobu poslední byla v tomto ohledu kniha Americké míchané nápoje B. H. Reimana a J. Ryby.<sup>67</sup>

V knize Josefa Dlabala nemají barmani v kapitole věnující se odívání pracovníků v pohostinství přidělen ani speciální oděv. Zatímco výčepní musí nosit bílé nebo modré pláště, barman svůj dresscode nemá. Nejpodobnější je snad oblečení číšníka, který musí mít černé kalhoty, bílou uzavřenou blůzu, bílou zástěru a hygienickou obuv nebo vrchního číšníka se smokingem, bílou košili a černým motýlkem.<sup>68</sup> Oblečení mixéra popisuje B. H. Reiman, má jím podle něj být bílý kabát, zástěra a černá kravata.<sup>69</sup>

To, že mixologie nápojů nebyla na školách přece jen v padesátých letech úplně zapomenuta, dokazuje článek podnikového ředitele Restaurací a Jídelen Západočeských lázní Josefa Urbana, který se na stránkách Československého pohostinství chlubí, že do konce ledna 1959 navštívilo 209 číšníků kurz Školy společného stravování v Mariánských Lázních, kde se trénovali v praktických i teoretických znalostech z oboru. Mimo školení z Významů a úkolů veřejného stravování se číšníci ve škole čtyři hodiny učili základům výroby piva, sklepnímu hospodářství, učili se jednotlivé druhy vína, likérů a školitelé je obeznámili i

---

<sup>64</sup> SVÁČEK, J. Zamyšlení nad prací za barem. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVII, č. 2, rok 1981, s. 17

<sup>65</sup> Rozhovor se Z. Javorským, vedla B. Kreuzerová 22. listopadu 2013

<sup>66</sup> První mezinárodní soutěž mixérů v přípravě amerických nápojů se odehrála v baru Luxor na Václavském náměstí v říjnu 1927- (MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 595)

<sup>67</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 39, 45

<sup>68</sup> DLABAL, J. *Zápisník pracovníka v pohostinství...*, s. 217

<sup>69</sup> REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje...*, s. 16



s nápojovými specialitami. Jedna hodina z celého kurzu, který měl dotaci 64 hodin, tedy 8 hodin denně, připadla na přípravu míšených nápojů.<sup>70</sup>

Ostatně i v době, kdy se spíš dbalo na osvětu spojenou se správnými stravovacími návyky a organizování společenského života v pokrokovém smyslu, se sem tam objevily příležitosti pro barmany, šířitele nepokrokového alkoholu. Například v květnu 1959 vyzýval podnik zahraničního obchodu Koospol všechny mixéry k účasti na soutěži míchání koktajlů z lihoviny značky Zubrovka<sup>71</sup>.

Účastníci soutěže o nejlepší koktajl ze Zubrovky měli pomoci lepší propagaci destilátu v zahraničí, především ve Spojených státech. K tomu, aby se mohli barmani do soutěže

přihlásit, museli mít alespoň tříletou praxi v mixování drinků. Recepty, které odevzdali, musely být pojmenovány, popsán technologický postup a složení nápoje.<sup>72</sup>

V hotelu Jalta, kde se soutěž konala, se nakonec sešlo 24 míšených nápojů. Porota vybrala 12 nejlepších. Jejich autoři odjeli na mezinárodní soutěž do New Yorku.<sup>73</sup>

I v rámci míšení nápojů byl kladen důraz na nealkoholické drinky. Ty se často připravovaly z takzvaného tekutého ovoce, tehdy v závodě Pribina<sup>74</sup>. Tzv. Pribinky v rozličných příchutích se pak přidávaly do různých míšených nápojů. Mixér B. H. Reiman jich vymyslel dokonce 150. Kromě nealkoholického sicilského koktajlu z borůvkové a jahodové Pribinky na stránkách Československého pohostinství uvádí také recept na takzvaný Ostrý koktajl, kam kromě paprikové a rajské Pribinky přijde také 6 centilitrů vína Malaga.<sup>75</sup>



Obrázek 2 - Horké míchané nápoje podle H. B. Reimana (Zdroj: ČSP, ročník VI, č. 26, rok 1960, s. 9)

<sup>70</sup> Urban, Josef. Škola a praxe. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 7, rok 1959, s. 6

<sup>71</sup> Zubrovka je vodka nazelenalé barvy. Barvu destilát získává louhováním takzvané zubří trávy neboli tomkovicové vonné.

<sup>72</sup> Výzva všem mixérům v Praze. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 11, rok 1959, s. 1

<sup>73</sup> Naše aktuality. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 14, rok 1959, s. 1

<sup>74</sup> Ve stejném závodě, tedy v Hesově u Přibyslavi se vyráběl také legendární Pribináček nebo „československý kamambér De Brie s ušlechtilou plísni“ (*Československé pohostinství*, roč. V, č. 11, rok 1959, s. 11)

<sup>75</sup> *Československé pohostinství*, roč. V, č. 11, rok 1959, s. 11

Prostřednictvím B. H. Reimana se navíc na stránky odbornějšího tisku dostávaly recepty na nejrůznější alkoholické míšené nápoje. Už v roce 1960 například Reiman radil, jak ozdobit sklenici na míšené nápoje z hořké griotky proužkem cukru. Popisuje přitom, jak by si lidé měli počínat s šejkrem. Kromě hořké medoviny, ze které jím doporučené drinky jsou, se zmiňuje o vermutu, sherry, sladkých vínech, o rumu, griotce, koňaku, lemon-curacau nebo peach-brandy. Mimo jiné přináší recepty i na horké míšené nápoje, často i složitější.

V osmdesátých letech se začala situace obracet a o profesní vzdělání barmanů se začalo starat i Středisko pro rozvoj veřejného stravování v Praze, když začalo nabízet Specializační kurz pro číšníky-barmany. První kolo kurzu proběhlo už na jaře roku 1986. Do roku 1988 proběhly v pražském Luxoru tři kola školení, kde se budoucí barmani učili teorii i praxi. Na samotné míchání měli 32 hodin a frekventanti kurzu se naučili míchat třicet koktajlů a používat nejčastější barmanské techniky a pomůcky.<sup>76</sup>

### 3.3 Vztah socialistické společnosti k alkoholu

Především v padesátých letech byl alkohol vnímán jako přežitek staré doby, který musí být odstraněn. I proto bylo podnikům veřejného stravování opětovně vytýkáno, že se málo starají o sortiment nealkoholických nápojů.<sup>77</sup>

Ostatně alkohol státní moc nepodporovala ani bezprostředně po válce. Už v roce 1949 ministerstvo vnitřního obchodu zakázalo vystavovat ve výkladních skříních alkohol. Povoleny nebyly ani prázdné lahve nebo atrapy. „Alkoholismus ve svých důsledcích zvyšuje všechny nežádoucí zjevy, proti nimž dnes bojujeme, jako absenci, úrazy, kojeneckou úmrtnost apod.“<sup>78</sup> Trávit volný čas v barech bylo později v padesátých letech vnímáno jako antikulturní chování a lidé, kteří se opíjeli, ohrožovali vlastní pracovní výkony a mohli se snadněji dopustit i výtržnictví.<sup>79</sup>

V padesátých letech ze závodů veřejného stravování postupně začaly mizet specializované výčepy lihovin. Čepovat se smělo jen pivo, vše ostatní bylo postaveno mimo zákon a výčepy musely být přeměněny na jiná odbytová střediska, anebo úplně odstraněna, a to do 30. června 1960. Speciální pravidla byla zavedena pro nádražní restaurace, protože: „Prodej lihovin byl brzdou zvyšování úrovně těchto služeb a často přiváděl do nádražních objektů živly, které neměly s cestováním nic společného.“<sup>80</sup>

<sup>76</sup> MÍCHAL, J. Nápojová kultura, *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIV, č. 6, rok 1988, s. 18

<sup>77</sup> Co se vypilo a vypije? *Československé pohostinství*, roč. V, č. 19, rok 1959, s. 11

<sup>78</sup> *Hostimil*, roč. 66, č. 10, rok 1949, s. 5

<sup>79</sup> FRANC, M. KNAPÍK, J. *Volný čas v českých zemích 1957-1967*, Academia 2013, s. 23-24

<sup>80</sup> Od 1. ledna 1960: Kategorizace. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 26, rok 1959, s. 8

Vnucovaný vztah československé společnosti k lihovinám vystihuje odstavec z knihy *Ani kapka alkoholu* B. H. Reimana. „Alkoholismus je jedním z nejhorších dědictví kapitalismu. Dnes se přetvářejí a mění staré způsoby života, roste nový, lepší a zdravější život, založený na upřímných a čistých vzájemných vztazích lidí socialistické společnosti. Tato přeměna nese s sebou řadu obtížných úkolů, s nimiž se musí naše společnost vyrovnat; jedním z nejvýznamnějších úkolů je boj proti alkoholismu.“<sup>81</sup> Určitá rehabilitace barmanského oboru přišla v druhé polovině osmdesátých let, kdy se barmani začali objevovat na gastronomických soutěžích. Tehdy se v dobovém tisku psalo, že míchané nápoje nabízí destiláty v ředěné formě a tím přispívají k potírání popíjení tvrdého alkoholu. „Dalším důvodem pro jejich rozšiřování je i kulturnost prostředí, nabídky i forem obsluhy u barového pultu.“<sup>82</sup>

V rámci tohoto boje proti bylo přijato hned několik zákonů a nařízení.

### *3.3.1 Zákon o potírání alkoholismu*

Padesátá léta jsou v oblasti nápojové gastronomie do značné míry ovlivněna zákonem o zákazu podávání tvrdého alkoholu na tanečních zábavách. Jednalo se o § 5 zákona č. 87/1948 Sb, kterému se také říkalo zákon o potírání alkoholismu a který byl vydán 15. dubna 1948. Podepsal ho Edvard Beneš, Klement Gottwald a Josef Plojhar, tehdy místopředseda obrozené Československé lidové strany.<sup>83</sup>

Nařízení se týkalo i nápojů míšených, tvrdý alkohol totiž nesměl být ani součástí koktejlu.<sup>84</sup> Na tanečních zábavách se podle zákona mohlo podávat pouze pivo a víno. Autor jednoho z článků v Československém pohostinství Antonín Šilhánek radí v případě, kdy chtějí podniky prodávat míšené nápoje, a přitom dostat liteře zákona. Mají míchat takzvané flipy, tedy nápoje z vína, žloutku a cukru. Další možností pak podle Šilhánka je míšený nápoj kobler, který se skládá z tříštěného ledu, vína, vermutu nebo šampaňského a sirupu. A Antonín Šilhánek se ve své stati o míšených drincích pro taneční zábavy dostává i k výtce, která je v dobovém tisku slyšet dost často, totiž, že v komunistickém Československu chybí suroviny. Podle Šilhánka tomu tak není, protože k dostání je jak červené francouzské víno claret, tak italské vermuty a šampaňské. Chybí-li podle Šilhánka čerstvé tropické ovoce, lze použít hotové kompoty.<sup>85</sup>

---

<sup>81</sup> REIMAN, H. B. *Ani kapku alkoholu*, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961, s. 145

<sup>82</sup> Byl to šťastný nápad. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 2, rok 1987, s. 7

<sup>83</sup> Kompletní znění zákona je v textové příloze této práce.

<sup>84</sup> Odpovídáme na dotazy. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 7, rok 1959, s. 13

<sup>85</sup> ŠILHÁNEK, A. Nabízíte u vás koktaily? *Československé pohostinství*, roč. V, č. 13, rok 1959, s. 12

Zákon o potírání alkoholismu dále zakazoval nalévání alkoholických nápojů nezletilým, osobám opilým a podnapilým, osobám vykonávajícím životu nebezpečná povolání a osobám, které v opilosti mají sklony k násilnému chování. V posledním jmenovaném případě může být výčepní nebo barman odsouzen k odnětí svobody od 3 dnů až na 3 měsíce. Pokud výčepní nalije někomu, o kom ví, že se pitím dostává do hospodářské zkázy, vystavuje se stejné hrozbě uvěznění.<sup>86</sup>

Vyhláška ministerstva vnitra č. 141 Sb. z 3. září 1960 zakázala pití alkoholických nápojů před řízením motorových vozidel i během jízdy.

27. prosince 1962 byl zákon z roku 1948 novelizován, a tím přestal platit. V platnost naopak vstoupil zákon č. 120, který schválilo Národní shromáždění. Obdobně jako předchozí nařízení zakazuje nalévat nezletilým, podnapilým a opilým. Zároveň zakazuje podávat alkoholické nápoje na tanečních zábavách, veřejných shromážděních a sportovních akcích. Na tanečních zábavách se smí prodávat pivo a víno, na sportovních podnicích je povoleno maximálně desetistupňové pivo. V rámci závodního stravování se smí podávat maximálně osmistupňové pivo. Podle tohoto zákona může také národní výbor omezit nebo i zakázat prodej a podávání alkoholických nápojů v určitých dnech nebo za určitých okolností<sup>87</sup>

Právě tato část zákona byla postupně čím dál víc diskutována. Mimo jiné proto, že nebylo postupně jasné, jaký druh tanečních zábav má zákon přesně na mysli. V roce 1964 zákon vyňal z tohoto zákazu stálá střediska závodů veřejného stravování, kde dochází k hudebním produkcím s tancem.<sup>88</sup> Problém ale přetrvával až do osmdesátých let. Podle výkladu zákona, který vydala v roce 1980 Generální prokuratura ČSR, se za taneční zábavu nepovažuje tanec v odbytových střediscích restauračního stravování, kde je to obvyklé, tedy například ve vinárně, restauraci nebo kavárně.<sup>89</sup>

Za alkoholický nápoj byl prohlášen takový, který má víc než 0,75 objemových procent alkoholu. § 5 také zavádí takzvané protialkoholní sbory, které vznikají při Národních výborech. Ty mají za úkol propagovat život bez alkoholu a dohlížet na to, kdo s ním má nebo nemá problém.<sup>90</sup> Poradní sbor proti alkoholismu byl v Československé republice zřízen už v roce 1919. Fungoval tehdy při ministerstvu veřejného zdravotnictví a tělesné výchovy (27/1920 Sb.).

---

<sup>86</sup> Zákon o potírání alkoholismu, č. 87 Sbírký zákonů a nařízení ze dne 15. dubna 1948

<sup>87</sup> Zákon proti alkoholismu. *Československé pohostinství*, roč. IX, č. 6, rok 1963, s. 11

<sup>88</sup> Na zábavě mošt nebo alkohol. *Československé pohostinství*, roč. XII, č. 13, rok 1966, s. 11

<sup>89</sup> Odpovídáme na dotazy. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXX, č. 10, rok 1984 s. 21

<sup>90</sup> Kompletní znění zákona je v textové příloze této práce.

### 3.3.2 Zákon, který zakazuje podávat alkohol řidičům

V padesátých a šedesátých letech navíc platil zákon, podle kterého nesměli pracovníci v pohostinství nalévat alkohol řidičům, a pokud se tak stalo, nesli za to zodpovědnost stejně jako ten, kdo si sedl za volant. Když toto nařízení někdo porušil, mohl se dostat dokonce před soud. Takový případ je popsán na stránkách Československého pohostinství poručíkem Veřejné bezpečnosti Jaroslavem Kapitánem.

Za nehodu, kterou způsobil na silnici u Čeperky podnapilý řidič Miloslav Fencel, byl na šest měsíců do vězení odsouzen i vedoucí pohostinství, kde Fencel popíjel. Opilý řidič, který měl v krvi 1,4 promile alkoholu a zabil při nehodě svého spolujezdce, byl odsouzen na 3 roky. Výčepní Antonín Hokův přitom věděl, že je tam dotyčný autem a že bude řídit. „Pochopí-li vedoucí pohostinství, že oni především mohou neodpovědným řidičům v mnoha nehodách zabránit tím, že jim nebudou nalévat alkoholické nápoje, situace se podstatně zlepší“<sup>91</sup>, uzavírá svůj článek Jaroslav Kapitán z Bezpečnosti.

Podobný případ s podobně vysokými tresty se stal i v roce 1960, kdy po požití alkoholu zemřel 23letý motocyklista. Večer mu nalili hned dva jeho známi ve dvou podnicích, oba byli Lidovým soudem posláni na několik měsíců do vězení.<sup>92</sup>



Obrázek 3 - Reklama na nápoj Kin-kina (Zdroj: ČSP, roč. VIII, č. 4, rok 1962)

Pro úplnost cituji ještě oznámení ze 7. čísla Československého pohostinství z roku 1961. „Obžalovaná Vlasta Dostálová, (...), je vinna, že dne 29. 9. 1960 v Horní Lhotě v pohostinství Jednota podala Ladislavu Rykalovi tři černé kávy s rumem, ač věděla, že přijel na motocyklu a pojedje na něm spět domů. (...) čímž spáchala trestný čin pomoci k trestnému činu opilství (...)“<sup>93</sup>

Zákon zmiňuje ve své knize Zapisník pracovníka pohostinství také Josef Dlabal. Podle něj se kvalitní obsluha pozná tak, že jídlo servíruje na čistých talířích, pití v čistých sklenkách a nepodává alkoholické nápoje řidičům.<sup>94</sup> Pro motoristy byly v té době určeny nápoje jako Kin-Kina, která se vyráběla v Středočeské Frutě

v Mochnově, dále potom Kavo-gril nebo Kofola. A nejedná se pouze o řidiče. § 13 zákona č. 58/56 Sb. ukládá provozovatelům občerstvení povinnost uhradit náklady léčebné péče a také nemocenskou v případě, že porušením zákona o nalévání byla zaviněna pracovní neschopnost

<sup>91</sup> KAPITÁN, J. Opět alkohol. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 18, rok 1959, s. 6

<sup>92</sup> Smrtící alkohol. *Československé pohostinství*, ročník VI, č. 22, rok 1960, s. 5

<sup>93</sup> *Československé pohostinství*, roč. VII, č. 7, rok 1961, s. 7

<sup>94</sup> DLABAL, J. *Zapisník pracovníka v pohostinství...*, s. 275

zaměstnanec.<sup>95</sup> „Alkohol sice tlumí přirozený pocit únavy, piják však pracuje s menší opatrností, vznikají zmetky a dochází k úrazům.“ přísazuje si B. H. Reiman.<sup>96</sup>

Do roku 1961 si řidiči mohli dopřávat sedmistupňové pivo. To bylo zakázáno novým dopravním řádem, ve kterém se řidičům zakazovalo konzumovat před jízdou i během jízdy jakékoli alkoholické nápoje. Následně pak začaly v provozovnách RaJ i Jednoty vznikat nealkoholické koutky přímo pro řidiče, kteří si tam mohli objednat ze sortimentu vychlazených nealkoholických nápojů.<sup>97</sup>

Podle § 218 zákona č. 140/1961 Sb. každý, kdo soustavně nebo ve větší míře podává osobám mladším než 18 let alkoholické nápoje, mohl být potrestán odnětím svobody až na jeden rok.

Protože boj proti alkoholismu měl vést také k dokončení kulturní revoluce, boj proti němu se vedl i na kulturní frontě. Dokladem toho je například výstava „Alkohol a trestná činnost“, kterou Restaurace a jídelny uspořádaly v Ostravě. V rámci expozice bylo možné ochutnat nealkoholické nápoje a podívat se na tři informační panely, které ukazovaly zkázu způsobenou alkoholem. „Ostravská veřejnost přijala výstavku se značným zájmem. Celkem ji navštívilo přes 7000 občanů, kteří odcházeli otřesení pohledem na snímky mnohých tragédií, úrazů, dopravních nehod i vražd, spáchaných pod vlivem alkoholu.“<sup>98</sup>

Bylo to právě Ostravsko, kde se alkoholismus nedařil vymýtit. I proto v roce 1959 přistoupil podnik Restaurace a jídelny Ostrava – střed k poměrně razantnímu kroku, když úplně zrušil čepování lihovin v pěticentilitrových odlivkách a omezil čepování konzumních lihovin v den výplat a záloh. Úplné zrušení čepování lihovin pak postihlo ta pohostinství, v jejichž blízkosti se nacházely velké ostravské podniky. Do té doby vykazoval podíl tržeb za lihoviny na maloobchodním obratu ostravských Restaurací a jídelen 24 a půl procenta.<sup>99</sup>

### 3.3.3 Zákon o povinném nealkoholickém sortimentu

V roce 1960 ministerstvo vnitra vydalo vyhlášku č. 141/1960, podle kterého musely všechny provozovny veřejného stravování a občerstvení mít zajištěny nealkoholické nápoje. V tabulce se objevily kromě limonád, moštů a minerálních vod také nealkoholické míšené

<sup>95</sup> *Československé pohostinství*, roč. V, č. 16, rok 1959, s. 13

<sup>96</sup> REIMAN, H. B. *Ani kapku alkoholu...*, s. 144

<sup>97</sup> VYSKOČIL, J. Nealkoholické koutky v hostincích. *Československé pohostinství*, roč. VII, č. 6, rok 1961, s. 7

<sup>98</sup> DRABINA, J. Výstava proti alkoholismu. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 10, rok 1959, s. 2

<sup>99</sup> WERLÍK, J. Proti alkoholismu. *Československé pohostinství*, roč. V, č. 13, rok 1959, s. 7

nápoje. Podle tabulky musely nealkoholické míšené nápoje poskytovat restaurace I. a II. cenové skupiny, dále kavárny a vinárny.<sup>100</sup>

B. H. Reiman ve své knize v roce 1961 píše „Chceme být národem zdravým a opilství u nás nemá místa. Pouhé řeči však nepomohou, stejně jako by nepomohl prohibiční zákon.“<sup>101</sup> Ten podle Reimana vydal v Čechách už v 11. století kníže Břetislav. Na zákon zakazující alkoholické nápoje se ale postupně zapomnělo a stejně by tomu podle autora bylo i v Československu. Tudy podle něj cesta nevede.<sup>102</sup>

### 3.3.4 Nealkoholické kavárny

Proti démonu alkoholu se bojovalo například také zaváděním podniků, kde se alkohol nečepoval vůbec, a to ani pivo. V okolí Prahy bylo první takové středisko otevřeno v roce 1960 v Újezdě nad Lesy. K dostání byly podle informací z dobového tisku pouze ovocné koktajly, grenadiny, mošty a různé druhy minerálek a limonád.<sup>103</sup>

Jednou z nealkoholických kaváren v Praze byl podnik nazvaný Luxor. Ten nabízel 40 výhradně nealkoholických míšených nápojů ze šťáv, sirupů, vajec a přibinek.<sup>104</sup>

V roce 1961 propagoval nealkoholické kavárny ve své knize Ani kapka alkoholu i do té doby zastánce alkoholických nápojů B. H. Reiman: „Bezalkoholní kavárny se stanou místem kulturního osvěžení všude tam, kde hospody bývaly postrachem matek a žen a kde mívala původ i mnohá rodinná tragédie. Bude v zájmu zdraví národa, aby se síť těchto bezalkoholických kaváren co nejvíce rozšířila.“<sup>105</sup>

Za zmínku jistě stojí, že boj proti alkoholismu a otevírání nealkoholických kaváren byl silný právě v roce 1960, kdy se v Praze odehrála druhá celostátní spartakiáda.

Ještě v roce 1964 vydalo ministerstvo vnitřního obchodu materiálovou normu, podle které se měly řídit přípravy nealkoholických koktajlů. Ty se tvořily z mléka, a to z co nejvíce vychlazeného, protože pak se lépe vyšlehávaly a dodržela se tím norma, totiž 0,3 litru na jednu porci.<sup>106</sup> Právě přípravou nealkoholických koktejlů nejen v tehdy populárním mixéru Pragomix se zabývala v minulém odstavci citovaná kniha B. H. Reimana.

Bylo by chybou myslet si, že lidé se kampaní proti alkoholu nechali v podnicích příslušných cenových skupin ošidit o zážitek z namíchaného drinku. Příkladem může být

---

<sup>100</sup> Sortiment nealkoholických nápojů v závodech. *Československé pohostinství*, roč. VII, č. 23, rok 1961, s. 11

<sup>101</sup> REIMAN, H. B. *Ani kapku alkoholu...*, s. 15

<sup>102</sup> Tamtéž, s. 15

<sup>103</sup> *Československé pohostinství*, roč. VI, č. 6, rok 1960, s. 1

<sup>104</sup> Osvěžení bez alkoholu. *Československé pohostinství*, roč. VI, č. 12, rok 1960, s. 9

<sup>105</sup> REIMAN, H. B. *Ani kapku alkoholu...*, s. 14

<sup>106</sup> Výroba koktejlů. *Československé pohostinství*, roč. XI, č. 16, rok 1965, s. 11

rozhořčená kritika pisatele skrývajícího se za zkratkou -jš- v Československém pohostinství. Ten si stěžoval, že v restauraci hotelu Stalingrad v Nitře se nepodávají míšené nápoje a to i přesto, že ve vinárně za barem pracuje kvalifikovaná mixérka. Kromě toho mu nevyhovoval ani sortiment pohoštění, tedy ruská vejce a teplé uzeniny. Navíc se v podniku podávala vlažná citronáda. Nespokojený host žádal okamžitou nápravu služeb střediska zařazeného do II. cenové kategorie.<sup>107</sup>

### 3.3.5 Zlom v roce 1965

Podle toho, jak vypadá obsah jediného oborového časopisu, který v Československu vycházel, dochází k zásadní změně v polovině šedesátých let. Zatímco léta padesátá se nesou ve znaku výše vylíčeného protialkoholního tažení, od druhé poloviny šedesátých let, se spíš propaguje zdravá strava. Namísto kritiky nedostatečného sortimentu alkoholických nápojů tepou autoři malý výběr zeleninových jídel jak v restauracích tak v jídelnách. V roce 1961 byly dokonce zavedeny bezmasé čtvrtky, kdy žádná provozovna nesměla nabízet masité pokrmy. V sedmdesátých letech se pak propagovala konzumace sýra, tvarohu a zeleniny.



Obrázek 4 - Ilustrace receptu na bezmasé jídlo (Zdroj: ČSP, roč. IX, č. 19, rok 1963)



Obrázek 5 - Reklama na Metaxu (Zdroj: ČSP, roč XII, č. 3, rok 1967)

V roce 1968 bylo zrušeno kontroverzní, 10 let staré nařízení, že na procentní odměně zaměstnance se nesmí podílet prodej lihovin, tedy že pokud prodají alkoholický nápoj, podnik je za to nijak neodmění. Taková praxe v odměňování přišla zaměstnancům v roce 1968 velmi nesocialistická. Mimo jiné i proto, že se neprokázalo, že by mělo na prodej alkoholu jakýkoli vliv.<sup>108</sup>

V odborném časopise se v druhé polovině šedesátých let čím dál tím méně objevují články odsuzující alkoholismus. Úsměvnou výjimku tvoří nabídka cestovní kanceláře Čedok, která v roce 1971 přišla se zájezdy speciálně určenými pro léčené a vyléčené alkoholiky. Dozoroval je MUDr. Jaroslav Skála, odborník na závislosti. „Při zájezdech pro abstinenty bude odborný lékař či

<sup>107</sup> Pekne prostredie nestaci. *Československé pohostinství*, roč. VI., č. 5, rok 1960, s. 8

<sup>108</sup> Odměňování za prodej lihovin. *Československé pohostinství*, roč. XIV, č. 16, rok 1968, s. 10



zdravotnický personál (...) a bude těm, kdo to potřebují, podávat i v zahraničí tytéž léky a poskytovat stejné služby jako doma. (...) Večery s ochutnávkou bulharského vína nahradí třeba exkurze do broskvoňových plantáží.“<sup>109</sup> píše se v popisu zájezdů.



**Obrázek 6 - reklama na Dubonnet**  
(Zdroj: *Československé pohostinství*, roč. XI, č. 2, rok 1965)

To, že v polovině šedesátých let ona silná protialkoholická propaganda končí, je vidět i na tom, že se na stránkách *Československého pohostinství* čtenáři setkávají dokonce s reklamou na alkoholické nápoje<sup>110</sup>. Zatímco dosud dominovala reklamě především firma Vitana a její polévky z prášku, od roku 1965 dostává prostor také aperitiv Dubonnet nebo St. Raphaël. Reklama na Dubonnet se v roce 1965 objevila v *Československém pohostinství* dokonce jedenáctkrát. Příkladem může být reklama z druhého čísla z roku 1965 na obrázku č. 2. Později se kromě Dubonnetu mohli čtenáři seznámit i s reklamou na jiný, dnes známý destilát, totiž řeckou Metaxu. První reklama na tento alkoholický nápoj se v *Československém pohostinství*

objevila v roce 1967 a celkem byla otištěna dvanáctkrát.

Faktem je, že Dubonnet si v propagaci držel prvenství. V rámci reklam na něj se objevily také recepty na míchané nápoje. Šlo o ty nejlepší, které vzešly z mixologické soutěže na téma koktajl z Dubonnetu.

### 3.3.5.1 Soutěž s Dubonnetem

Bylo to právě v roce 1965, kdy pařížská společnost CDC – Dubonnet uspořádala soutěž v Interhotelu Jalta. Čeští nápojoví specialisté se měli pokusit umíchat co nejlepší koktajl z francouzského aperitivu a českých lihovin. Pro československé barmanství byla soutěž důležitá i v tom, že mezi 13 soutěžícími byla také žena, a to soudružka Vágová<sup>111</sup> z hotelu Děvín v Bratislavě.<sup>112</sup>

<sup>109</sup> Do světa nijak ledajak. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 7, rok 1971, s. 13

<sup>110</sup> První reklama na cigarety se v *Československém pohostinství* objevila v březnu v roce 1969. Jednalo se o značku Pall Mall. V roce 1973 propagoval inzerát také značku Golden West.

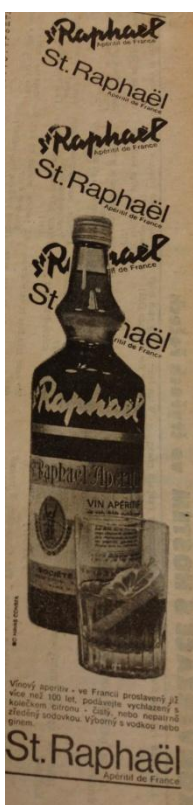
<sup>111</sup> Soudružka Vágová soutěžila s kolektivem vinárny o titul Brigády socialistické práce a protože si při zaměstnání ještě dodělávala výuční list, pomáhala kolektivu i v příruční kuchyni při přípravě jídel. Zastat její práci u baru zvládl číšník Michal Andrejko, taktéž pracovník kolektivu. (*Československé pohostinství*, roč. VII, č. 5, rok 1962, s. 4)

<sup>112</sup> O nejlepší koktail z Dubonnetu. *Československé pohostinství*, roč. XI, č. 10, rok 1965, s. 8



Obrázek 7 - Reklama na Dubonnet s vítěznými recepty ze soutěže (Zdroj: ČSP, roč. XI, č. 4, rok 1965)

Soutěž probíhala ve třech kategoriích: aperitiv, koktajl a long drink. Celkem se předvedlo 26 nápojů. Vzorke hodnotilo 20 osob. Vítězové dostali křišťálové poháry a plakety, zlacený plynový



Obrázek 8 - Reklama na St. Raphaël (Zdroj: ČSP, roč. XI, č. 19, rok 1965)

zapalovač a zlacené náramkové hodinky. Všichni soutěžící obdrželi spony na kravaty a sadu manžetových knoflíčků.<sup>113</sup>

V kategorii aperitivů zvítězil nápoj připravený už zmíněným barmanem Bohumilemem Pavlíčkem z hotelu Palace v Praze. Nápoj nesl název Winston a byl určen především ženám. V kategorii koktajlu vyhrál M. Klosterman z hotelu Ambassador s nápojem St. Veit's Do, ve kterém je Dubonnet smíchán s broskvovým Bolsem a Key rumem. V kategorii Long drink zvítězil M. Zvára z Domu potravin v Praze, který namíchal drink Dominik z Dubonnetu, citrónové šťávy, malinového sirupu a vodky.<sup>114</sup>

Mimo soutěže o nejlepší drink se v rámci akce uskutečnila také výstava barového inventáře, literatury i fotografií, které mapovaly činnost československých barmanů od roku 1962 do roku 1965.<sup>115</sup> I podle toho je tedy vidět, že už na začátku 60. let se začali barmani víc prosazovat na veřejnosti.<sup>116</sup>

Soutěž proběhla i v roce 1966, kdy ve stejných třech kategoriích soutěžilo 22 barmanů a 1 barmanka. Tentokrát šlo o soudružku Andriškovou ze slovenského Smokovce. Soutěže se zúčastnili také tři zahraniční barmani, a to Edhofer a Bardorf z Vídně a Thober z Berlína. Absolutním vítězem se stal barman Klosterman z hotelu Ambassador v Praze, který namíchal z Dubonnetu koktajl Ambra.<sup>117</sup>

<sup>113</sup> O nejlepší koktail z Dubonnetu. *Československé pohostinství*, roč. XI, č. 10, rok 1965, s. 8

<sup>114</sup> Tamtéž, s. 8

<sup>115</sup> Tamtéž, s. 8

<sup>116</sup> A. Mikšovic v jedné ze svých knih zveřejnil fotografii, na které je větší počet barmanů a která je opatřena popiskem, že se jedná o účastníky prvního československého barmanského kurzu v hotelu Jalta v Praze. Na snímku je mimo jiné i B. H. Reiman. (MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 49)

<sup>117</sup> *Československé pohostinství*, roč. XII, č. 8, rok 1966, s. 9

Soutěže odbornosti přípravy jídel nebo stolničení se ostatně staly pravidelným zpestřením jak na národní tak okresní úrovni. Jen málokdy se ale soutěžilo i v přípravě míšených nápojů. Soutěž v odbornosti se konala například při příležitosti výstavy Inteco v Brně, kdy se z okresních kol rekrutovali číšníci-servírky, které kromě kompletního servisu nebo flambování museli předvést také přípravu alkoholického a nealkoholického míšeného nápoje. Ostatně mixování nápojů nebyla jen doména Prahy, sem tam se z tisku dovídáme i o kurzech, které se odehrály v regionech. Například v zimě v roce 1968 se uskutečnil kurz základních barmanských dovedností v Českých Budějovicích. Přihlásilo se 30 frekventantů z celého města.<sup>118</sup>



Obrázek 9 - Kurz barmanů v Českých Budějovicích  
(Zdroj: ČSP, roč. XV, č. 1, rok 1969, s. 9)

V roce 1965 se na stránkách Československého pohostinství poprvé setkáváme s celou stránkou, která by byla věnována mixologii. Mnohem hlouběji než jen k popisu soutěže se dostává J. Chládek z hotelu International Brno, který popisuje, jak se servírují aperitivy právě v restauraci I. cenové skupiny tohoto hotelu. „Číšník má na podnose připraven bílý Metropol, vermut Vin Tonique, vodku, slivovici, popřípadě ještě Cinzano Bitter nebo Becherovku, nakrájené citrony, sekaný led, podle možnosti i loupané pomeranče. S těmito druhy přichází ke stolu a podle přání hosta nebo na vlastní doporučení, namíchá aperitivy.“<sup>119</sup>

V článku se čtenář také dozví doporučené ceny. Aperitiv z vermutu Metropol, vodky, citrónu a ledu stál v roce 1965 v Brně 8,50 Kčs a výborně se podle J. Chládky hodil k telecím játrům na ananasu nebo telecímu masu připravenému jako minutkové jídlo. Nejdražší z nabízených aperitivů v hotelu International v Brně je smíchán z Becherovky, slivovice a stříku sherry. Stál 10,50 Kčs a hodil se především k moravským šípům nebo k čínskému jídlu Kung Pao. Za 5,70 Kčs se podávala směs Metropolu, Cinzana Bitter a citrónu, hodilo se především k hovězím minutkám, stejně jako další míšený aperitiv z Metropolu a Fernetu Stock, který stál 8 Kčs. O něco levněji, za 7,50 Kčs, se v Brně pil aperitiv z vermutu Vin Tonique a Ginu dry.<sup>120</sup>

<sup>118</sup> Československé pohostinství, roč. XV, č. 1, rok 1969, s. 9

<sup>119</sup> O nejlepší koktail z Dubonnetu. Československé pohostinství, roč. XI, č. 10, rok 1965, s. 8

<sup>120</sup> Tamtéž, s. 8

Doslovně tuto stať o aperitivech do své knihy v roce 1970 převzali i František Dašek a Jiří Kuliš<sup>121</sup>, kteří kromě správného servisu aperitivů popisují i servis vinný. Upozorňují například na to, že co se vína týče, měl by být v hotelech a lepších restauracích vždy vyčleněn speciální číšník zvaný svist, somelier nebo butler, který se ve vínech vyzná a ovládá jejich servis. Jedním dechem ale přiznávají, že především zahraničním hostům nelze místní nabídkou vín ani destilátů vždy vyhovět, a je proto potřeba zákazníkovo přání usměrnit a vyhovět podle zásob závodu. Ty ale často nemají velký sortiment a dokonce chybí i jednotlivé ročníky u druhů vín.<sup>122</sup> O nedostatku surovin bude ostatně ještě řeč v další kapitole.

O aperitivech jako symbolu a obřadu píše K. Pinka v roce 1969 v Československém pohostinství. Doporučuje také jednotlivé druhy aperitivů, přičemž králem všech je podle něj suché šampaňské. Kromě slivovice, Becherovky a borovičky doporučuje také míchaný aperitiv Pick me up, který se míchá z koňaku, suchého vermutu a šampaňského.<sup>123</sup>

### 3.3.5.2 Aperitivy

Poprvé se s aperitivy jako takovými mohli čtenáři odborných periodik seznámit už v roce 1964, když autor článku A. Horák vyjmenovával druhy aperitivů. Jako nejznámější zmínil autor italské aperitivy, především vermut Cinzano bianco a rosso, Cora bianco a rosta Martini bianco a rosso. Z Pyrenejského poloostrova doporučil dezertní vína Malaga, portské Sandeman nebo Madeiru ze stejnojmenného portugalského ostrova. A. Horák ale nezapomněl ani na socialistické státy a jejich výrobky v oblasti aperitivů a digestivů. Vypíchl především dezertní vína Kagor, Portvejn, Aštarak a Chérez. V rámci dezertních vín by ale nemělo být pozapomenuto ani Československo a to především kvůli vínům a vermutům značky Tesavela a Metropol (v Bratislavě se ještě vyráběl vermut Primát). Kvalita československých dezertních vín je přitom podle A. Horáka stejná jako u těch zahraničních, musí být ale před podáváním správně vychlazená.<sup>124</sup>

A československá vína doporučují i Dašek s Kulišem. Vyjmenovávají celou škálu vín, které se pěstují na českých, moravských a slovenských vinicích. Mezi jinými Zlatý hrozen z Bzenecka, Gracii Bílou z Vlatic, Limbašský sylvánod z Penzinoku nebo šumivé víno Venuše, které se vyrábělo v oblasti moravského Mikulova.

Zájem o míšené aperitivy a podávání alkoholu vůbec by se snad mohl dát vysvětlit i zvýšenou koncentrací cizinců v hlavním městě. Právě v roce 1965 začal dokonce Čedok

---

<sup>121</sup> DAŠEK, F., KULIŠ, J. *Cizinec v hotelu & restauraci*, Merkur, Praha, 1970, s. 160

<sup>122</sup> Tamtéž, s. 161

<sup>123</sup> PINKA, K. Jaký aperitiv? *Československé pohostinství*, roč. XV, č. 7, rok 1969, s. 12

<sup>124</sup> HORÁK, A. Je libo aperitiv? *Československé pohostinství*, roč. X, č. 14, rok 1964, s. 7-8

organizovat okružní jízdy Prahou, které stály dva dolary, tedy 32 Kč a lístky na ně se daly koupit na recepcích pražských hotelů určených pro devizové cizince.<sup>125</sup>

Osvěta v přípravě míšených nápojů nebyla ojedinělá. Například v prvním čísle Československého pohostinství z roku 1965 A. Šilhánek popisoval správné použití ledu při barmanské práci. Nabádal barmany, aby led vyráběli z pitné vody, aby si ho vždy vytvořili dostatečnou zásobu a aby dodržovali jeho správné používání. Popisuje tři druhy ledu a to jemně tříštěný, hrubě tříštěný ve tvaru ořechu a nakonec ledové kostky. A. Šilhánek nezapomněl zdůraznit, že po každém nápoji se led v v šejkru musí vyměnit.<sup>126</sup>

Už v roce 1964 si barmani dokonce vysloužili vlastní fotografii na obálce Československého pohostinství. Uvnitř čísla pak opět A. Šilhánek radí, jak správně zařídit barový pult. Apeluje především na jeho funkčnost, dostatek chladících zařízení a udržování hygieny a disciplíny.<sup>127</sup>

### 3.4 Grand Prix 1969

Kolik druhů zahraničního alkoholu existuje, ukázala lidem soutěž s názvem Grand Prix 1969, která se konala v pardubickém hotelu Grand. Výstava spojená se soutěží se sice otevřela i běžným návštěvníkům, těm se ale nelíbilo, že se ukazuje něco, co nejde v Československu koupit, a i kdyby šlo, bylo by to nad finanční možnosti většiny obyvatel. Přesto někteří využili možnosti a u prodejních pultů zakoupili to, co se běžně koupit nedalo. I proto měla Grand prix podle pořadatelů význam především pro odborníky.<sup>128</sup>

Kromě různých druhů tuzemských i českých vín se tu sešlo 28 druhů koňaků, ze kterých byly za nejlepší označeny značky Martell, Hennessy, Rémy Martin, Courvoisier a Larson. Za nejlepší tuzemskou vodku byla vyhlášena Vodka jemná z Olomouce, z těch zahraničních zvítězila Vodka Moskovskaja. Fruta v Brně zabodovala exportní slivovicí Moravian Plum Brandy a Moravskou borovičkou. Ze zahraničních značek zvítězil také Gilbey's London Dry Gin. Jednalo se o do té doby nejobsáhlejší přehlídku destilátů a lihovin v Československu.<sup>129</sup>

---

<sup>125</sup> Československé pohostinství, roč. XI, č. 7, rok 1965, s. 9

<sup>126</sup> ŠILHÁNEK, A. Jaký led do míšených nápojů? Československé pohostinství, roč. XI, č. 1, rok 1965, s. 3

<sup>127</sup> ŠILHÁNEK, A. Jaký má být barový pult? Československé pohostinství, roč. X, č. 20, rok 1964, s. 8

<sup>128</sup> Grand prix 1969. Československé pohostinství, roč. XIV, č. 1, rok 1970, s. 12-13

<sup>129</sup> Tamtéž, s. 12-13

### 3.5 Gastroprag 78 a další

Pro rozvoj barmanství v Československu byl důležitý rok 1978. Ve dnech 9.–12. října se totiž uskutečnil třetí ročník Mezinárodní přehlídky odbornosti. Ten první proběhl v roce 1972 v Obecním domě, druhý o dva roky později v Lucerně. Na prvních dvou ročnících soutěžili jen kuchaři, cukráři a číšníci. Ve Sjezdovém paláci v Parku kultury a oddechu Julia Fučíka (dnes holešovické výstaviště) se ale v roce 1978 poprvé mohli širší veřejnosti představit i barmani. Jejich účast prosadil v té době ředitel pražského Alcronu Karel „Charlie“ Kroupa, který barmanskou soutěž také komentoval a seděl v porotě.<sup>130</sup>

V rámci soutěže museli namíchat krátký, dlouhý a teplý alkoholický nápoj, dále jeden nealkoholický koktajl a také nápoj dle vlastního výběru. Každý soutěžící tak musel připravit pět druhů koktajlu v pěti porcích pro porotu.<sup>131</sup>

Přehlídka se zúčastnilo 9 národních družstev z Bulharska, Maďarska, NDR, NSR, Polska, Rakouska, Rumunska, Švýcarska a samozřejmě Československa. Každé družstvo si s sebou přivezlo i barmana. Ti mohli poprvé na veřejnosti prezentovat i ukázkou profesních dovedností. Míchalo se z dostupných surovin převážně tuzemské výroby. „Účast barmanů na přehlídce a jejich ukázky potvrdily, že odborně připravený míšený nápoj je velmi chutný a může zmenšovat zájem o pití lihovin jen v čistém stavu ve prospěch nápojů, které jsou obohaceny o ovocné šťávy a podobně.“<sup>132</sup>

V soutěži barmanů bylo rozděleno 20 medailí. NSR pět, Švýcarsko pět, Rakousko tři, Bulharsko, NDR i Československo dvě a Maďarsko jednu. Podle Karla Kroupy se ukázal hlavně trend nahrazování ginu polskou nebo ruskou vodkou. V rozhovoru pro Československé pohostinství se také nechal slyšet, že koktajly jsou stále častěji také nutričně vyvážené, jejich součástí jsou šťávy s vysokým obsahem vitamínu C a také mléko, smetana nebo žloutky, jak ukazuje na rakouském nápoji oceněném zlatou medailí, medovém flipu.<sup>133</sup>

Z Československa soutěžil například Petr Veselý, který měl podle poroty nejlépe připravené pracoviště a za svého růžového pantera ze sovětské vodky s citrónovou příchutí s grenadinou a citrónovou šťávou dostal zlatou medaili.<sup>134</sup>

Českoslovenští barmani se mohli podívat, jak nápoje míchají například Bob Haag ze Západního Německa nebo Paul Eberhard ze Švýcarska.

<sup>130</sup> TUNKL, J. 3 zastavení. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXV, č. 1, rok 1979, s. 4-5

<sup>131</sup> RYTINA, Č. Gastroprag 78. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIV, č. 3, rok 1978, s. 12-13

<sup>132</sup> SEMRÁD, J. Gastroprag 78. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIV, č. 11, rok 1978, s. 1

<sup>133</sup> TUNKL, J. 3 zastavení. *Československé pohostinství a cestovní ruch...*, s. 4-5

<sup>134</sup> Ještě k soutěži barmanů. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXV, č. 2, rok 1979, s. 9

Na třetí ročník soutěže navázal v roce 1982 čtvrtý. Odehrál se tak jako ten poslední na holešovickém výstavišti. Za 20 korun se na umění kuchařů, cukrářů, číšníků a barmanů mohli lidé chodit dívat od osmého do jedenáctého října. V kategorii soutěže barmanů přibyla ještě jedna podkategorie. Speciální cenu dostal ten, který namíchal svůj koktajl z nízkokalorických surovin.<sup>135</sup> Nakonec československé národní mužstvo vybojovalo čtrnáct zlatých, jedenáct stříbrných a pět bronzových medailí.

Soutěž barmanů přišla na řadu v sobotu dopoledne. Za československé družstvo



**Obrázek 10 - Barmanka Dorotea Vinčálková přebírá cenu na Gastroprag 82. Blahopřeje jí náměstek ministra obchodu Jaroslav Blažek (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXIX, č. 2, rok 1983, s. 9)**

bojovala v této kategorii Dorota Vinčálková z hotelu Continental z Brna. Hned za svůj první koktajl, kterým zahájila celou soutěž barmanů, získala plných 300 bodů a zlatou medaili. Jednalo se o nápoj Dry start umíchaný z československého ginu od Jelínka, karlovarského Rapidu Bitter a Martini dry. Další zlatou od poroty dostala za teplý

nápoj Piešťanské pastorale. Za long drink Gastro High Ball 82 vybojovala stříbrnou, stejně jako za Pražský vánoční punč. V rámci nealkoholických

nápojů namíchala Dorotku a porota ji odměnila bronzem<sup>136</sup>. I v roce 1982 soutěž komentoval Karel Kroupa, který navíc předsedal hodnotitelské komisi, kde kromě něj seděl také Bohumil Pavlíček a Jaroslav Vašek – vedoucí střediska Alhambra.<sup>137</sup>

Dvě zlaté získal v roce 1982 v Praze také švýcarský barman Paul Eberhard. Jeho



**Obrázek 11 - Výstava barmanského náčiní v hotelu Panorama (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXX, č. 2, rok 1985, s. 10)**

koktajl OHO nadchl dokonce i Karla Kroupu a v rozhovoru s A. Mikšovicem pro Československé pohostinství si na něj vzpomněl jako na to nejlepší z celé soutěžní přehlídky.<sup>138</sup> Soutěž se zúčastnil také barman A. G. Kudrajavcev ze Sovětského svazu, který byl později zvolen prezidentem sekce barmanů leningradského Inturistu.

<sup>135</sup> RYTINA, Č. Gastroprag 82. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVIII, č. 3, rok 1982, s. 6-7

<sup>136</sup> MIKŠOVIC, A. Suchý start. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIX, č. 1, rok 1983, s. 9-10

<sup>137</sup> MIKŠOVIC, A. Bé nemusí vždy znamenat béčko. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIX, č. 2, rok 1983, s. 21

<sup>138</sup> Tamtéž, s. 21

Kromě Gastropragu v republice fungovaly i další soutěže spojené s výstavami. Ještě před vypuknutím přehlídek na výstavišti se soutěžilo v rámci Interhotelů Čedok a to už od roku 1974. I tam byli barmani po třetím ročníku Gastropragu v roce 1981 přijati. Bylo tomu tak i v roce 1985, kdy začaly kvalifikace na nadcházející Gastroprag 86. Kromě ukázek profesní dovednosti vystavovali barmani také své náčiní, které k přípravě koktajlů potřebují.<sup>139</sup> Finále soutěže v roce 1985 proběhlo v hotelu Moskva v Karlových Varech. Soutěžili jednotlivci i družstva. Barmani kromě míchání koktajlů před zraky diváků byli nově hodnoceni i za to, v kolika řečech dokážou hostům nabídnout míšené nápoje. Celotrustové kolo vyhrál Miroslav Černík z Interhotelu Praha, konkrétně z Intercontinentalu, druhý byl Jan Šarmír z Karlových Varů a třetí Jaromír Hruza z Brněnského Interhotelu.<sup>140</sup>



Obrázek 12 - Míchání koktajlu před hostem - soutěž odbornosti Interhotelů Čedok (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXI, č. 7-8, rok 1985, s. 6)

Za zmínku stojí také celostátní výstava EX Plzeň 67, která se konala na přelomu června a července. Právě v tom roce totiž byla na program výstavy zařazena i barmanská rozhlasová soutěž Cocktail Parade 67, kterou vyhrál prezident

Francouzské barmanské unie Rudolf Slavík, o kterém v práci také byla řeč.<sup>141</sup> Klání se tehdy konalo na třech místech současně – ve sklípku Becherovky v Karlových Varech, v pařížském hotelu George V. a ve výstavním pavilonu Ex Plzeň. Na těchto místech byli i degustátoři, kteří hodnotili umíchané nápoje a udělovali jim body. Ty pak vyhodnocoval počítač firmy Siemens. Zlatý pohár putoval do Francie.<sup>142</sup>

### 3.5.1 Interbar 1984

Pro vítěze podnikového kola Miroslava Černíka z Intercontinentalu a Davida Vyskočila z Panoramy znamenala soutěž Čedoku cestu do Bulharska. Na sklonku roku 1984 se tam uskutečnil první ročník soutěže třiceti barmanů z Intehotelů. Záštitu nad akcí převzal Balkanturist.

<sup>139</sup> POLTAVEC, I. BOHUŇOVÁ, H. Dobrá předzvěst před Gastropragem. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXX, č. 2, rok 1985, s. 9-10

<sup>140</sup> WEISS, K. Jaký byl XI. ročník soutěže odbornosti interhotelů Čedok? *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXI, č. 7-8, rok 1985, s. 6-7

<sup>141</sup> KNAPÍK, J. FRANC, M. *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967. Svazek A-O*, Academia, Praha 2011, s. 302

<sup>142</sup> CHATEAU, L. MIKŠOVIC, A. *Barman rytířem čestné legie....*, s. 122-123



Porota byla mezinárodní a kromě dvou bulharských porotců v ní zasedl i barman z NDR a Petr Veselý z Československa. „Každý z účastníků dostal od organizačního výboru již předem seznam a receptury asi šedesáti míšených nápojů, z nichž porota zkombinovala povinné dvojce, které si pak jednotliví účastníci těsně před zahájením vlastního vystoupení losovali.“<sup>143</sup> David Vyskočil skončil v celkovém pořadí druhý, Miroslav Černík třetí.

Soutěž se uskutečnila mimo jiné proto, že si bulharští barmani chtěli ustanovit vlastní asociaci a poté vstoupit i do té mezinárodní.

Podobnou asociaci, o kterou už v roce 1985 usilovali v Bulharsku, se v Československu podařilo ustanovit až se Šejkr klubem v roce 1988. První vlaštovky, i když ve státní režii tu byly. V roce 1985 byly například ustanoveny Poradní sbory číšníků a barmanů. Do té doby existovaly pouze pro kuchaře. Sbory měly sdružovat nejlepší odborníky v oboru. Členství bylo čestné a nezastupitelné. Prvním předsedou Ústředního poradního sboru se stal Jiří Kalina. Už na první schůzce se probírala akutní potřeba sjednocené barmanské terminologie.<sup>144</sup>

### 3.5.2 Gastroprag 1986

Pátý ročník soutěže se neuskutečnil v Parku kultury a oddechu ale v Paláci kultury na pražském Vyšehradě, v budově dnes nazývané Kongresové centrum. Pro barmany se toho mnoho změnilo. Poprvé se soutěžilo podle nových kategorií tak, jak je určovala IBA, tedy Mezinárodní asociace barmanů. Míchal se aperitiv, koktajl po jídle a longdrink.<sup>145</sup>



Obrázek 13 - Švédský barman Ch. Sjökvist s Československým pohostinstvím (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXXIV, č.12, rok 1988, s.

Soutěž barmanů se konala ve foyer Sjezdového sálu na vyvýšeném pódiu. Absolutním vítězem se stal barman z Intercontinentalu Praha Miroslav Černík, který získal tři zlaté a jednu stříbrnou medaili.<sup>146</sup> Jako vítěz Gastropragu dostal také cenu Habana Club, kterou mu předali zástupci Cubaexportu. Barman vyhrál s koktajly Drink pražského rabína, ve kterém použil skořici a česnek, Pozdrav léta, Kiwi dělá divy a Babiččina bezinka.

Poprvé se soutěže zúčastnilo také družstvo ze Švédska a v něm zazářil Christer

<sup>143</sup> VESELÝ, P. Interbar 1984. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXI, č., 7-8, rok 1985, s. 24-25

<sup>144</sup> RYTINA, Č. Poradní sbory číšníků a barmanů. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXI, č. 11, rok 1985, s. 14

<sup>145</sup> RYTINA, Č. Gastroprag. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXI, č. 12, rok 1985, s. 2

<sup>146</sup> Byl to šťastný nápad. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 2, rok 1987, s. 7

Sjökvist. V posledním čísle v roce 1988 s ním Československé pohostinství a cestovní ruch přineslo rozhovor, který přímo ve Švédsku vedl s barmanem redaktor časopisu Josef Míchal. Rozhovor byl ilustrován i fotkou, na které si mladý Švéd čte zmíněný časopis a zdraví jeho čtenáře.

Za Československo nesoutěžilo jen jedno národní družstvo, ale rovnou čtyři. Jedno bylo složené z vítězů národního kola soutěže odbornosti, druhé z Interhotelů, třetí z Jednoty a čtvrté z Restaurací a jídelen. Předvedlo se tedy i víc barmanů než v minulých kolech soutěže.<sup>147</sup> Poprvé se zúčastnilo také družstvo z Kuby.

### 3.5.3 Grand Prix Havana Club 1987 a 1988

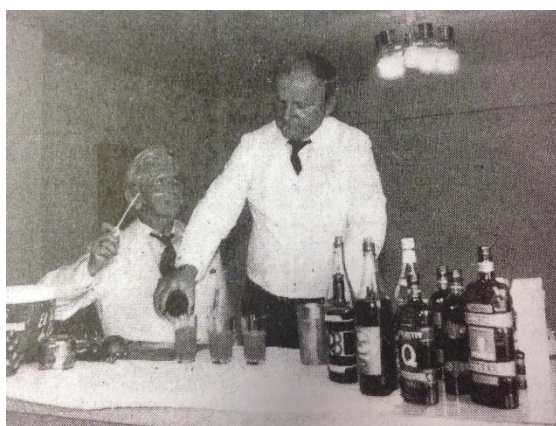


Obrázek 14 - Barman Jaromír Filip při soutěži Grand Prix Havana Club (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXXIV, č. 3, rok 1988, s. 4)

Interhotelů, tak z podniků RaJ a také ze zotavoven ROH.<sup>148</sup>

Soutěžilo se ve 3 kategoriích – krátké nápoje, dlouhé nápoje a nealko míchaný koktajl z kubánských ovocných šťáv. Předsedou komise byl, jak jinak, Bohumil Pavlíček, členy Jaroslav Vašek, J. Pozdník, A. Truhlář a J. Žižkovský.

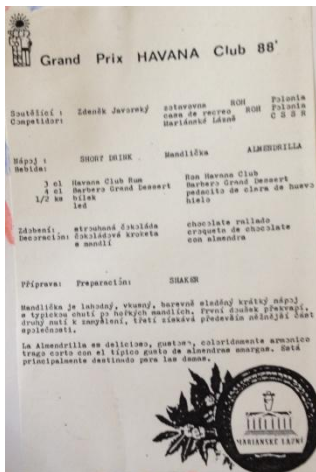
Absolutním vítězem se stal Jaromír Filip, šéf barman Interhotelu Jalta. I díky tomu byl pozván k pobytu na Kubě. Jel s ním i Bohumil Pavlíček. Oba v místních hotelích míchali koktajly z československých lihovin.



Obrázek 15 - Barmani B. Pavlíček (vlevo) a J. Filip na Kubě (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXXIV, č. 3, rok 1988, s. 20)

<sup>147</sup> Stejně jsme byli překvapení. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 2, rok 1987, s. 6

<sup>148</sup> MÍCHAL, J. Grand Prix Havana Club. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 3, rok 1987, s. 4-5



Obrázek 16 - Soutěžní koktajl Z. Javorského na GP Havana Club 88 (Archiv Z. Javorského)

Výlet na Kubu dostal i vítěz druhého ročníku Grand Prix Havana Clubu v roce 1988. Ten se konal v nově otevřeném hotelu Forum Praha a ve spolupráci v té době už ustanoveným Šejkr klubem. O první místo soutěžilo v nočním baru Galaxie 22 barmanů a barmanek. Soutěž komentoval B. Pavlíček a Josef Míchal, který o barmanství a nápojové gastronomii psal do Československého pohostinství. Zda se nejednalo o vtipný pseudonym, se mi nepodařilo zjistit. Absolutním vítězem se stal reprezentant NSR

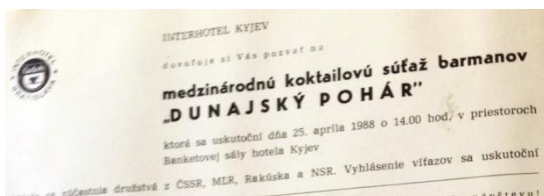
Heimo Golaschewski. Druhý skončil se Vlastimil Kutiš z Intercontinentalu v Praze. Soutěže se za zotavovny ROH

### 3.6. Založení Šejkr klubu

V lednu roku 1988 se v hotelu Na Rozkoši v České Skalici konala první ustavující schůze Šejkr klubu, který vznikl díky členům Východočeské organizace Čs. vědeckotechnické společnosti v podniku Restaurace a jídelny Pardubice, kteří založili jako součást odborné skupiny techniky prodeje sekci nápojář-barman. Tu nazvali Šejkr klub.

„Posláním této zájmové složky je přispět ke zvýšení prestiže čs. nápojové gastronomie, stavovské hrdosti na profesi barman, k zlepšení úrovně i rozsahu kvalifikované nabídky připravovaných nápojů v celé síti veřejného stravování.“<sup>149</sup>

Předsedou klubu byl zvolen Vlastimil Machač z hotelu Na Rozkoši. Šejkr klub se zasloužil o několik akcí, které propagovaly právě barmanskou práci. Například na Tourfilmu v Karlových Varech zřídili koktajlový bar pro návštěvníky festivalu.<sup>150</sup>



Obrázek 17 - Pozvánka na Dunajský pohár v hotelu Kyjev v Bratislavě (Archiv Z. Javorského, , foto B. Kreuzerová)

#### 3.6.1 Dunajský pohár 1988

V roce 1988 došlo ještě k jedné významné akci, která završila úsilí, jež postupně barmani vynakládali, aby se mohli lépe organizovat a prosadit se jako svébytná profese. Byla jím účast

<sup>149</sup> Šejkr klub ustaven. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIV, č. 3, rok 1988, s. 19

<sup>150</sup> Od barových pultů jednou větou. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIV, č. 12, rok 1988, s.

jedenadvacetičlenného družstva z Československa v barmanské soutěži Dunajský pohár, který se konal v Bratislavě pod záštitou Rakouského svazu barmanů. Za čtyři měsíce se podařilo Šejkr klubu za vydatné podpory Bohumila Pavlíčka „vytříenovat a po všech stránkách připravit“ tým, který nastoupil.

Celkově třetí místo získal v mezinárodní konkurenci Jiří Hájek, barman hotelu Hubert v Poděbradech. Šestý se umístil Zdeněk Javorský, jeden z mých narátorů. Na Dunajský pohár dodnes vzpomíná jako na první mezinárodní soutěž, které se zúčastnil. Doma má schováno několik materiálů, které na soutěž upomínají, včetně pozvánky do hotelu Kyjev a kompletní startovní listiny. Z Československa startovala také například vítězka soutěže Gastroprag Dorota Vinčálková (Intercontinental Brno), Petr Veselý (Hotel Forum Praha) nebo Jaroslav Vašek (Hotel Ambassador/Alhambra).

Dunajského poháru využili také slovenští barmani a založili slovenskou odnož Šejkr klubu. Celé akce se zúčastnil i viceprezident Mezinárodní asociace barmanů pro Evropu J. G. van Hagen.<sup>151</sup>

---

<sup>151</sup> Dunajský pohár 88 – mezinárodní úspěch českých barmanů. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIV, č. 7-8, rok 1988, s. 29-30

## 4. Praktická část

### **4.1 Nedostatek surovin**

První předpoklad, se kterým jsem do své práce vstupovala a rozhodla se ho potvrdit či vyvrátit, se týká nedostatku surovin. Pokud je řeč o socialismu, setkáváme se u pamětníků mnohdy se vzpomínkami na to, jak chybělo to či ono zboží. Zlidovělo vyprávění o frontě na banány i nedostatku toaletního papíru, který se musel v 80. letech dovážet za devizy.<sup>152</sup> Podobně tomu bylo i v 60. a 70. letech, i když situace se postupně zlepšovala.

K mání byla samozřejmě ruská vodka, jak už bylo řečeno. Čím dál oblíbenější byly francouzské a italské aperitivy. Například kubánský rum byl ale ještě v roce 1962 výsadou vybraných podniků. To potvrzuje i odpověď na dotaz, který byl zaslán na adresu Československého pohostinství. Restaurační zařízení v Lučenci se ptá, za kolik může účtovat kubánský rum Anejo, jehož láhev stála 110 Kčs, a rum Rondo, který stál v nákupu 130 Kčs. Redaktor Československého pohostinství má ale jasno. Rum byl určen jen pro zvláštní obchodní síť a závody veřejného stravování, které od velkoobchodu kubánské rummy nakoupily, je prodávat nesmí, naopak, musí je co nejdříve vrátit.<sup>153</sup>

O rok později se v té samé rubrice ale ukazuje, že ze spřátelené Kuby se nakonec rum k českým spotřebitelům probjoval. I když původně mířila zásilka opět jinam, pouze do maloobchodních sítí, dostal se rum značky Ronda, se 44% obsahem alkoholu jak do restaurací I. a II. cenové skupiny, tak i do III. a IV. Jen pro představu, 2 cl se ve IV. a III. cenové skupině prodávaly za 3 Kčs, ve II. za 3,60 Kčs a v I. za 4,60 Kčs. O něco dražší bylo Bacardi superieur, které ve IV. a III. skupině stálo 3,50 Kčs, ve II. 4,40 Kčs a v I. dokonce 5,40 Kčs.<sup>154</sup>

A rummy hráli hlavní roli třeba v Havana Clubu v hotelu Olympik, kde pracoval do roku 1980 i Karel Roudnický. Tam se míchalo například Mojito. Právě o něm se ve své knize zmiňuje i Alexander Mikšovic, který tvrdí, že se receptura Mojita pokusila v Československu uchytit už v sedmdesátých letech, kdy se mezi barmany dostal leták Slunce Kuby s návodem, jak koktajl umíchat. Problém ale podle A. Mikšovice byl, že máta, bez které se Mojito připravit nedá, nebyla k mání a že recept byl celý přepočítán na gramy, s čímž tuzemští barmani neuměli pracovat.<sup>155</sup>

---

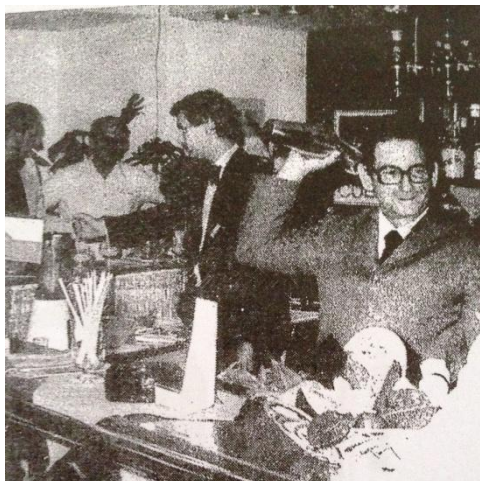
<sup>152</sup> Rozhovor s obchodním náměstkem Jaroslavem Martincem  
[https://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=O6gUqFy2FEU#l](https://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=O6gUqFy2FEU#l), staženo 29. 4. 2013

<sup>153</sup> Československé pohostinství, roč. VIII, rok 1962, č. 25, s. 12

<sup>154</sup> Československé pohostinství, roč. IX, č. 18, rok 1963, s. 11

<sup>155</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management*, Consoff, Praha 2009, s. 204

V roce 1979 přijel do Československé republiky Carlos Suné, zástupce Cubaexportu, který v rámci akce Týdny kubánských koktajlů přednášel o rumu, jeho vzniku i použití.



Obrázek 18 - Barman hotelu Habana Libre Victoriano Sainz v hotelu Montana ve Špindlerově Mlýně (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXV, č. 12, rok 1979, s. 14)

Přednášky se konaly v deseti Interhotelech, včetně Intercontinentalu v Praze. Nápoje připravoval Victoriano Sainz barman hotelu Habana Libre. V Československu byl dva měsíce a nápoje míchal na ukázkou nejen v Praze, ale i v Karlových Varech, v Krkonoších, v Ostravě, a nakonec také ve slovenských podnicích.<sup>156</sup>

Delegace v Československu zanechala 30 receptur na kubánské míšené nápoje, například na Daiquiri, Havana Club special, Cuba libre nebo Rum Cooler. Kromě Havana Clubu v Olympiku byl tematický kubánský bar Fiesta otevřený také v hotelu

Palace v Ostravě, kde se zástupci Cubaexportu nezapomněli zastavit.

A Cubaexport měl svého vyslance také v Karlových Varech v roce 1980, kde se konal čtrnáctý odborný seminář absolventů Střední hotelové školy v Mariánských Lázních. O rumech tentokrát hovořil Carlos Moya a došlo i na degustaci Havana Clubu.<sup>157</sup>

Rumy v Havana Clubu pila jak děvčata z Lucerny, která si tam vodila zákazníky na pokoje, tak i samotní barmani a číšníci. Ti navíc měli od dívek za to, že jim pomohou do hotelu a z něj, provizi. I díky tomu si pak personál mohl dopřávat rumy dle libosti.<sup>158</sup>

Tam, kde chyběly originály, bylo potřeba použít náhražky. A o nich se zmiňuje také Ivan Crha ve své knize určené především domácím barmanům. Radí, jak si namíchat Apricot brandy, aniž by ji člověk měl. Stačí smíchat meruňkový sirup, který lze vyrobit ze základního cukrového sirupu a neutrální lihovinu, tedy vodku nebo brandy. Zároveň ale Crha upozorňuje československé amatérské barmany, že že to nesmí s náhražkami přehánět, obracet se k nim lze jen ve velmi nezbytných případech.<sup>159</sup>

Alexander Mikšovic míchal v baru především v sedmdesátých a osmdesátých letech. Ze zkušeností v síti Interhotelů ale popisuje, že o alkohol, ze kterého by se dalo míchat, zas

<sup>156</sup> SVÁČEK, J. Nabízíme kubánské koktejly. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXV, č. 12, rok 1979, s. 14-15

<sup>157</sup> Mikšovic, Alexander. Hosté tentokrát bez smokinku. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVII, č. 4, rok 1981, s. 15

<sup>158</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. 11. 2013

<sup>159</sup> Crha, Ivan. *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů...*, s. 25

taková nouze nebyla „(...) vodka tu byla, gin tu byl, whisky tu byla, koňak tu byl, rum tady byl kubánskej (...) jediný co tady nebylo z vlastně těch základních 6 bází, tak tu nebyla tequila (...).“<sup>160</sup> A. Mikšovic si v podstatě nevzpomíná, že by se mockrát stalo, že by si host vybral něco, co by nemohl kvůli nedostatku surovin namíchat, „(...) oni s tím počítali, oni věděli, že si nemůžou na východě vymýšlet. Oni se podívali na ten barovej displej, takhle jeli, švenkovali zleva doprava a zprava doleva a viděli, že tam od toho, co pije, je všechno, i když ne jeho značka (...) v Interhotelech. Já nevím, jak to bylo v těch restauracích.“<sup>161</sup>

Ivan Crha ještě v roce 1991 radí, jak si vyrobit například typickou francouzskou anýzovku smícháním anýzového sirupu s vodkou v poměru 3:1 nebo bylinný likér Bénédictine československým Klášterním tajemstvím. Calvados lze podle něj zaměnit za jablečný mošt smíchaný s brandy v poměru 1:1. Italský hořký aperitiv Campari je podle Crhy možné nahradit Fernetem.

#### *4.1.1 Coca-cola, závan Ameriky*

Dalším fenoménem, kterému se chci v práci věnovat, je otázka (ne)dostupnosti Coca-coly. Jedná se sice o nápoj, který není alkoholický, ale přeci jen po něm v socialistickém Československu byla shánka. Používal se i při přípravě koktajlů.

Ačkoli šlo o nápoj z kapitalistické ciziny, pokusily se místní sodovkárny o jeho napodobeninu. Produkt dostal název Aro-cola a vyráběl se z extraktu, který dodával podnik Aroma. Už tehdy se ale na stránkách oborového časopisu přiznávalo, že Aro-cola se té originální jen těžko vyrovná. Byla totiž nedostatečně sycena kysličníkem uhličitým. Sodovkárny sice o problému věděly, nemohly s ním ale nic dělat, protože kysličník uhličitý byl nedostatkovým zbožím a podniky s ním musely šetřit. Navíc se Aro-cola často prodávala nevychlazená a to způsobovalo, že chutnala „po lékárně“.<sup>162</sup>

I přesto se barman B. Pavlíček pokusil z Aro-coly umíchat několik koktajlů. Příkladem je ARO-bitter, který se míchal přímo ve sklenici s 1 dcl Cinzano bitter, 1 dcl Aro-coly a citrónovou kůrou. Do sklenice se ještě umisťoval plátek citronu. Aro-cola se dokonce míchala i s bílým vínem a to v koktajlu ARO-High-star, do kterého patřily 3 kostky ledu, 1 dcl bílého polosuchého vína, 1 dcl Aro-coly, 2 dcl brandy a řez pomerančové kůry. Do třetice se z Aro-coly dal umíchat také nealkoholický Cola-orange flip, kdy se v šejkru smíchal 1 žloutek s pomerančovým džusem, kávovou lžičkou cukru a ledem. Aro-colou se hotová směs dolévala

---

<sup>160</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem vedla B. Kreuzerová, 28. 11. 2012

<sup>161</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem vedla B. Kreuzerová, 28. 11. 2012

<sup>162</sup> Neubert, Stanislav. Aro-cola hledá místo na slunci. *Československé pohostinství*, roč. XV, č. 8, rok 1969, s. 13

a zdobila se plátkem pomeranče. Jak ale řekl už tehdy během prezentace koktajlů ředitel Interhotelu Praha Josef Štrýbl, v závodech Interhotelu se používá jen coca-cola a osud Aro-coly závisí jen na její kvalitě.<sup>163</sup>

Interhotely se ale s nedostatkem tmavého nápoje z dílny amerického lékárníka Johna Stitha Pembertona většinou nepotýkaly. Díky zahraniční klientele měly její dodávky zajištěné. Jinak tomu ale bylo například v Mariánských Lázních, jak popisuje Zdeněk Javorský. „Když ve Znojmě byla, byla sezona okurek, a sklízely se a zavařovaly se a expedovaly se a my jsme chtěli do naší kavárny Polonie získat třeba deset beden Coca-coly, tak jsme museli vzít dvě palety okurek jako vázaný odběr, no a ty dvě palety okurek se musely zpracovat, dovedete si to představit kolik je to okurek?“<sup>164</sup> Znojenskou pečení nebo čočku s nakládanou okurkou pak ale mohli hosté zapít právě Coca-colou. Často ji ovšem podle barmana Javorského nepožadovali a i jejich podnik se po ní sháněl jen málo. Když byl nějaký koktajl, do kterého byla potřeba, nahradila se jednoduše tuzemskou Kofolou.<sup>165</sup>

V roce 1970 přichází zpráva, že se bude Coca-cola vyrábět i v Československu a to v podniku Fruta v Modřicích u Brna, kam měl být dodáván koncentrát, ze kterého se bude nápoj připravovat přidáním cukru, vody a kyseliny uhličitě. Koncentrát byl dovážen z Itálie.

Československo bylo čtvrtou zemí socialistického bloku, kde se coca-cola vyráběla. Už předtím se typické lahve plnily v Bulharsku, Maďarsku a Jugoslávii.<sup>166</sup> První zásilky Coca-coly Made in Czechoslovakia putovaly do sítě Interhotelů, poté do vybraných pohostinských zařízení a potravinářských prodejen především v turistických centrech a nakonec do širší obchodní sítě.<sup>167</sup>

Porcovaný cukr	5g	0,10
Šes citronu	10g	0,20
Mléko Tatra	10g	0,60
Šlehačka	2cl	1,50
Svařené vína	30g	0,70

Obrázek 19 - Nápojový lístek kavárny Polonia v Mariánských lázních z roku 1986 (Zdroj: Archiv Z. Javorský, foto B. Kreuzerová)

I to s sebou ale přinášelo problémy spojené s okrádáním podniků a hazard se zdravím zákazníků, jak ve svém článku z roku 1975 zdůraznil František Syrový ze Státní obchodní inspekce<sup>168</sup>. Zatímco lidé dávají před

tuzemskou Kofolou přednost dražším nealkoholickým nápojům, jako je právě Coca-cola, jsou vystavováni zhůvěřilému konání číšníků, kteří jim do sklenice přidají citron. Nejen, že tím

<sup>163</sup> Neubert, Stanislav. Aro-cola hledá místo na slunci. *Československé pohostinství*, roč. XV, č. 8, rok 1969, s. 13

<sup>164</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. 11. 2013

<sup>165</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. 11. 2013

<sup>166</sup> Nápoj v lahvi ženských tvarů. *Československé pohostinství*, roč. XVI, č. 4, rok 1970, s. 11

<sup>167</sup> TUNKL, J. Coca-cola se značkou ČSSR. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 10, rok 1971, s. 5

<sup>168</sup> Státní obchodní inspekce byla zřízena 2. 12. 1952 jako součást ministerstva vnitřního obchodu. V jejím čele stál hlavní obchodní inspektor, kterému byli podřízeni krajsí inspektoři. V roce 1986 byly přijaty samostatné zákony, které zřídily mimo jiné i Českou obchodní inspekci. (<http://www.coi.cz/cz/o-coi/historie-ochrany-prav-kupujicich/>, staženo 22. 12. 2013)



ještě uměle navyšují cenu nápoje, ale navíc se chovají nehygienicky, protože slupka citrusu je toxická. „Chce snad někdo tvrdit, že se nedá coca-cola bez citronu pít? Myslím, že by neuspěl“<sup>169</sup> odpovídá si autor článku v Československém pohostinství a zdůrazňuje, že právě na umělé navyšování cen, ke kterému dochází i přílišným slazením kávy, se SOIka v budoucnu zaměří.<sup>170</sup> Ukázka toho, jak měla správně vypadat kalkulace ceny citronu, pochází z nápojového lístku kavárny Polonia v Mariánských Lázních.

Jak se ukazuje na stránkách Československého pohostinství, inspekce kontrolovala i zmiňovaný počet cukrů ke kávě. K sedmigramové dávce totiž ceník platný ve veřejném stravování ukládal pouze jednu dávku cukru. Větší dávka mohla být podávána jen na výslovnou žádost hosta.<sup>171</sup>

Obliba Coca-coly stále stoupala a podle jednoho z článků v Československém pohostinství z roku 1977 se dokonce spolu s tonikem stala společenskou záležitostí. Konzumovala se na úkor piva i vína. Spotřeba obou těchto nápojů v páté pětiletce, tedy od roku 1970 do roku 1975, klesala.<sup>172</sup>

Na východě republiky se s úspěchem prodávala minerální voda Slatina-cola, která původní americký nápoj připomínala spíš barvou než chutí.



Obrázek 20 - Royal aperitiv (Zdroj: ČSP, roč. XVII, č. 5, rok 1971, s. 17)

#### 4.1.2 Na vývoz je Becherovka

Dalším tématem, které chci v rámci praktické části své práce vypíchnout je Becherovka. Nápoj, který dnes při návštěvě v cizině přivážíme jako českou specialitu ale nebyl na barových pultech vždy dostatečným zbožím. A to především v barech, které nenavštěvoval vyšší počet cizinců.

Becherovka totiž byla artikl především vývozní, stejně jako v Řecku v té době Metaxa. V roce 1971 se Becherovka vyvážela do 30 zemí. Kromě Německé demokratické republiky a Sovětského svazu ji Československo dováželo do Spojených států, Británie, Kolumbie, Kanady, Itálie, Austrálie, Švédska, ale třeba i do Afgánistánu nebo Afriky. V roce 1987

<sup>169</sup> SYROVÝ, F. Umělé zvyšování cen je nepřijatelné. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXI, č. 3, rok 1975, s. 9

<sup>170</sup> Podobně inspektoři SOIky, později ČOIky, řešili led ve sklenicích a důrazně vyžadovali, aby byl vždy podáván zvlášť nebo aby určené množství tvrdého alkoholu bylo z cejchované odměrky přelito do sklenice s ledem přímo před hostem.

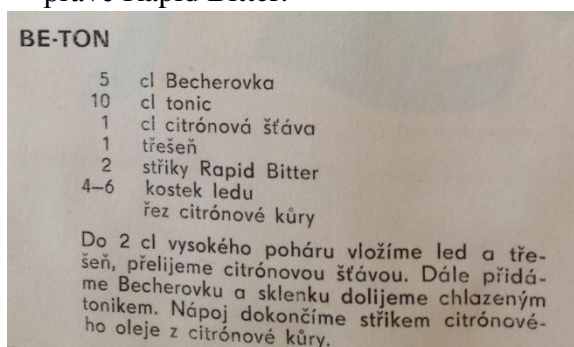
<sup>171</sup> Odpovídáme na otázku. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 4, rok 1977, s. 21

<sup>172</sup> Vývoj poptávky se mění? *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 2, rok 1977, s. 2

Československé pohoštění a cestovní ruch uvádí, že „(...) nejčastějším suvenýrem, který si odvázejí západoněmečtí turisté z Československa je jedna a více lahví originální Karlovarské Becherovky.“<sup>173</sup>

Karlovarská Becherovka nevyráběla jen onen známý třináctý lázeňský pramen, ale i další čtyři aperitivy. Dámský likér Cordial Medoc, dále Becherovku bez cukru nazvanou Aperitiv KV 14, který se podle popisu výrobce hodil na míšení krátkých i dlouhých koktajlů. Pro diabetiky byl určen Royal aperitiv s 28% obsahem alkoholu, který byl přislazován čistou glukózou.

Do koktajlů se hodila také hořká přísada Rapid Bitter, na kterou dodnes vlastní Jan Becher-Karlovarská becherovka a.s. ochrannou známku. Jedná se v podstatě o silné aroma Becherovky.<sup>174</sup> V době, kdy nebylo k dostání hořká Angostura, nahrazoval ji v koktajlech právě Rapid Bitter.



Obrázek 21 - Recept na Beton z roku 1988 (Archiv Z. Javorského, , foto B. Kreuzerová).

recept, podle kterého Be-ton namíchal Zdeněk Javorský na Gastronomických slavnostech v Plzni v roce 1988.

Ani Becherovka ale nebyla pro tuzemské podniky úplnou samozřejmostí a mohlo se stát, že dodávka do podniku prostě nedorazila, protože se například navýšil její export. Když byl potom v kavárně Polonia v Mariánských Lázních v roce 1987 založen Jan Becher Club, zajistili si tím zaměstnanci její trvalý přísun.

Na Expu v Montrealu českoslovenští barmani pro světový koktajlový trh objevili míšený nápoj, který pojmenovali Beton. Kombinace Becherovky s tonikem se chytla a míchala se i během 80. let. Na obrázku č. 22 je



Obrázek 22 - Ukázka nápojového lístku Zotavovny ROH Polonia z října 1987 (Archiv Z. Javorského, foto B. Kreuzerová)

<sup>173</sup> KAROCH, A. Becherovka pouze z Karlových Varů. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 9, rok 1987, s. 20-21

<sup>174</sup> *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 5, rok 1971, s. 17

Zatímco ještě v roce 1986 míchali v Polonii jeden koktajl s názvem Velký bojovník, po založení Jan Becher Clubu v roce 1987 už jich bylo jedenáct. Kromě kombinace s tonicem se produkty Becherovky míchaly s gruzínskou brandy, griotkou, curacaem, Cinzanem nebo třeba s Vineou.

V roce 1971 se ve čtvrtém a pátém čísle Československého pohostinství objevili dokonce předchůdci současných PR článků. Tedy texty, které připomínaly stránky tvořené řádnými redaktory, jednalo se však o dobře skrytou reklamu. Oba „články“ byly umístěny na stránce, která byla jindy věnována vždy jen reklamním sdělením. Ředitelem společnosti byl už od roku 1958 Václav Lupínek.

#### *4.1.3 Lihoviny Kord v USA*

V roce 1985 Akciová společnost pro zahraniční obchod Koospol, která byla v práci už zmíněna v souvislosti se soutěží o nejlepší koktajl ze Zubrovky, vyjela reprezentovat československé destiláty na veletrh do Spojených států. Bylo to porvé, co se Koospol v USA představil. Prezentovány byly například lihoviny značky Kord a Jelínek a samozřejmě Becherovka. Propagaci pomáhal také barman Jaroslav Vašek z pražského Ambassadoru, který přímo v hotelovém baru Hyatt Regency míchal koktajly z československých surovin a rozdával kartičky s přesnou recepturou. Podle zprávy, kterou do Československého pohostinství napsal právě Jaroslav Vašek, měli Američané největší zájem o bramborovou vodku Kord.<sup>175</sup>

#### *4.1.4 Zahraniční výrobci v Československu*

V roce 1967 došlo i díky novým prvkům v ekonomické soustavě k zajímavému případu propojení československého trhu a zahraničních značek alkoholu. V Karlových Varech totiž vznikla originální italská vinárna a snack-bar s názvem Taverna Antinori.

Italské firmy Carpano, Antinori a Barati dodaly veškeré vnitřní vybavení, které i samy navrhly. Interhotel se na oplátku zavázal, že bude zboží do provozovny odebírat výhradně od těchto firem. Hosté se tam tak mohli setkat například s aperitivem Punt e Mes nebo s cukrovinkami firmy Barati. Jednalo se o v socialistickém Československu naprosto ojedinělý projekt.<sup>176</sup>

---

<sup>175</sup> VAŠEK, J. Naše lihoviny v Chicagu. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXI, č. 11, rok 1985, s.

15

<sup>176</sup> NEJEDL, K. Na skok v Karlových Varech. *Československé pohostinství*, roč. XII, č. 19, rok 1967, s. 3



Obrázek 23 - Obsluha Taverny Antinory v Karlových Varech (Zdroj: ČSP, roč. XII, č. 19, rok 1967)

## 4.2 Pražské pohostinství (nejen) pro cizince

Za zmínku stojí, že první bar amerického typu byl v Praze otevřen už na konci předminulého století. A to na jubilejní výstavě českou firmou J. Procházka v roce 1891. Po rozmachu barů po I. světové válce přišla ale s únorem 1948 pauza ve vývoji. Zatímco až do té doby československá barmanská scéna držela krok s Evropou, později už tomu tak nebylo. Přesto i v době od roku 1958 do roku 1988 se barmanství v Československu vyvíjelo, nejmarkantnější to bylo v hlavním městě.

Pokud se jedná o míšené nápoje, nejvyhlášenější byly hotelové bary. Proč tomu tak bylo, mi vysvětlil A. Mikšovic „(...) když jsem si chtěl opravdu pochutnat, když jsem chtěl dostat něco, abych měl příjemnej pocit, že jsem dobře utratil peníze, tak jsem vždycky šel do některýho hotelu, kde ty bary měly barmany, kterejm bylo přes 40, přes 50 let. Byli to lidi, který za sebou měli kupříkladu službu v Montreálu na světový výstavě, některý dokonce ještě v Bruselu na světový výstavě, někdo byl v Osace na



Obrázek 24 - Obálka Československého pohostinství z roku 1964 (Zdroj: ČSP, roč. X, č. 20, rok 1964)

světový výstavě, někdo byl v tom Chrustau nějakým někde támhle v Moskvě na nějaký výstavě. Prostě to byli borci, který zaprvé se nebáli, protože většinou všichni byli v KSČ aby neměli potíže, takže oni v podstatě byli nesetřelitelný. Navíc samozřejmě platili nahoru, takže byli přikrytý deštníkem, ale oni to hlavně uměli. To byli úžasný lidi.“<sup>177</sup>

Částečné vysvětlení poskytují i autoři Dašek a Kuliš, kteří ve své knize hotely považují za okénka států a jejich zaměstnanci se musí vždy snažit, aby cizinci neviděli v prostorách hotelů nic špatného.<sup>178</sup>

Ani v letech, kdy se pro barmanskou práci pomalu, ale jistě, hledala inspirace v zahraničí, si ale občas někdo neopomněl postěžovat na západní styl života, který je na začátku první poloviny šedesátých let spojován hlavně s

<sup>177</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 4. ledna 2013

<sup>178</sup> DAŠEK, F. KULIŠ, J. *Cizinec v hotelu & restauraci*, Merkur, Praha, 1970, s. 99

popíjením whisky. Československé pohostinství poznamenává, že jak ve Francii, tak v Německé spolkové republice a ve Spojených státech jde o měšťácký alkoholismus. Tento termín vysvětluje pisatel sloupku takto: „Je to určitá dávka snobismu spojená s notnou dávkou naivity. Podmínkou je totiž, aby to byla „skotská“ whisky; co je takto označené, přijímá se pak bez nároku na kvalitu nápoje a jeho stáří.“<sup>179</sup>

Cizinci ale přeci jen do Československa přinášeli valuty, a tak musely české hotely i restaurace cílit právě na ně. Už zmíněná kniha *Cizinec v hotelu & restauraci* byla přitom nápomocna i barmanům, kterým doporučovala, jaké pití ideálně servírovat jakým národnostem. Britům doporučují whisky, džin, koňak a brandy, a to vždy z Francie a ne české napodobeniny.<sup>180</sup> Američnům zásadně whisky on the rocks nebo se sodou, Belgičanům francouzské aperitivy nebo nizozemské destiláty, Finům vodku nebo koňak, Italovi nejlépe koktajl s přidáním suchého Cinzana Bitter nebo Campari. Jihoameričanům se podle autorů vyplatí nabídnout Gin-tonic, Jugoslávčům slivovici, na kterou jsou zvyklí ve své zemi. Kanadčané budou podle Daška s Kulišem požadovat Canada-dry, Coca-colu, whisky se sifonem a suché Martini s více ginu. Pro Maďary je podle autorů typický vinný střík a pro Poláky vodka.<sup>181</sup>

Odbytová střediska pro cizince v hlavním městě představovala hlavně síť Interhotelů Praha, ale také Pražské restaurace a Restaurace a jídelny v jednotlivých městských částech, zejména na Praze 1 a 2.

#### 4.2.1 Interhotely

Interhotely vznikly v roce 1962 z někdejších hotelových závodů Čedoku. Své služby poskytovala tato síť především zahraničním návštěvníkům<sup>182</sup> a někdy byly také označovány jako cizinecké hotely. Snaha vytvořit ubytovací kapacity určené v první řadě cizincům ale existovala už v padesátých letech, kdy v tomto směru hrozila mezinárodní ostuda. Označení Interhotel se poměrně rychle vžilo a to jak mezi turisty, tak mezi Čechoslováky. V roce 1962 vznikl dokonce speciální podnik Interhotel, který zahrnoval 167 základních závodů. Od 1. června 1963 byly tímto přízviskem označeny i pražské hotely Alcron, Ambassador,

---

<sup>179</sup> *Československé pohostinství*, roč. X, č. 19, rok 1964, s. 6

<sup>180</sup> Sami autoři tak zpochybňují kvalitu českého alkoholu a ukazují na to, že v té době byly tendence nedostatkové zboží nahrazovat.

<sup>181</sup> DAŠEK, F. KULIŠ, J.. *Cizinec v hotelu & restauraci...*, s. 20-64

<sup>182</sup><sup>182</sup> V roce 1969 přijelo nejvíc zahraničních turistů z Polska (862 768 osob), Maďarska (719 489 osob), NDR (289 152 osob), NSR (225 106 osob), Rakouska (216 406 osob), Itálie (33 158 osob) a USA (38 350 osob). (Cestovní ruch v číslech. *Československé pohostinství*, roč. XVI, č. 5, rok 1970, s. 14)

Esplanade, Jalta, Flora, Palace a Paříž, které se tak staly součástí podniku Interhotel Praha.<sup>183</sup> Do sítě Interhotelu Bratislava patřil Interhotel Carlton, Devín, Kyjev, Krym, Palace, Tatra, Interhotel Bratislava, motel a autokempink Zlaté piesky, horský hotel Zochova chata, Interhotel Eden a Magnolia v Piešťanech a Interhotel Európa v Komárnu.

Právě zahraniční turistika se postupně stávala oblastí, na kterou se československý cestovní ruch orientoval. Mimo jiné i proto, že mezi domácími turisty nebyly zdaleka takové peníze. Ve svém referátu k výročí pěti let založení sítě Interhotelů to poznamenal tehdejší ředitel Ústřední správy Čedoku Jan Volf. V roce 1967 se podle něj Čedok ale stále nejvíce orientoval na cizinecký cestovní ruch v oblasti Vysokých a Nízkých Tater a v Západočeských lázních.<sup>184</sup>

Publicisté a novináři, zabývající se turistikou, kteří byli sdruženi v Klubu FIJET a kteří se pravidelně scházeli se zástupci cestovního ruchu, zdůrazňovali úlohu Interhotelů i v 70. letech. Podle druhé ze šesti směrnic, které Klub FIJET přijal v listopadu v roce 1976, se měly Interhotely v budoucnu stát „(...) hlavními středisky ve sféře společenské, kulturní i propagační, zejména ve vztahu k zahraničním návštěvníkům.“<sup>185</sup> Za zmínku stojí také čtvrtá směrnice, jež byla na zasedání přijata, totiž akcent na růst devizových příjmů z cestovního ruchu, který s fungováním Interhotelů také úzce souvisel.<sup>186</sup>

Interhotely ale tvořily také zajímavý paradox, na kterém pod heslem hotely ve svém Průvodci kulturním děním a životním stylem upozorňují i autoři Franc a Knapík. Čechoslováci se totiž museli smířit s tím, že cizincům, často z ideologicky nevhodného Západu, je nabízena vyšší kvalita než našincům. Nejlepší hotely byly přímo vyhrazeny pro zákazníky, kteří účet hradili tvrdou měnou.<sup>187</sup>

#### 4.2.1.1 Restaurace Moskva

Do podniku Interhotel Praha patřila například i restaurace Moskva. Ta byla zbudována z předválečné kavárny Lloyd v ulici na Příkopě 29 na Praze 1. Dnes je na jejím místě Česká spořitelna, v nejspodnějším patře je restaurace. V prostorách, které si pronajímá spořitelna, je stále umístěn bar, který je ale určen jen VIP klientům ústavu a otvírán je jen při zvláštních příležitostech.

---

<sup>183</sup> Další Interhotely. *Československé pohostinství*, roč. IX, č. 12, rok 1963, s. 5

<sup>184</sup> VOLF, J. 5 let Interhotelů. *Československé pohostinství*, roč. XIII, č. 16, rok 1967, s. 1-2

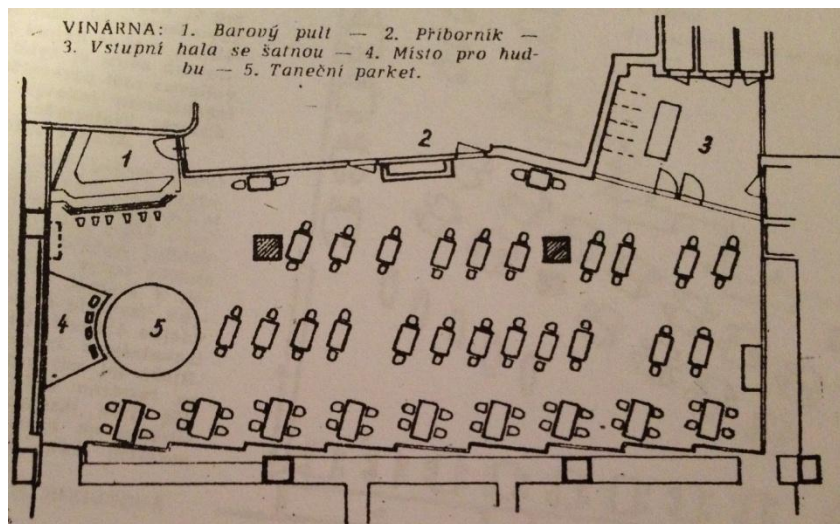
<sup>185</sup> Ze semináře klubu FIJET. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 1, rok 1977, s. 6

<sup>186</sup> Tamtéž, s. 6

<sup>187</sup> KNAPÍK, J. FRANC, M. *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967. Svazek A-O*, Academia, Praha 2011, s. 361

Restaurace Moskva měla v době svého otevření, tedy v květnu 1960, do Prahy přinést lokální kuchyni sovětských národů a reprezentovat vztah Čechoslováků k celému Sovětskému svazu. Jednalo se o první specializovaný závod s cizí národní kuchyní, který byl v Československu po druhé světové válce zřízen.<sup>188</sup>

Kromě cukrárny, samoobslužného bufetu a restaurace s ruskými specialitami byla v komplexu Moskvy zbudovaná také vinárna. Její schematické rozložení je na obrázku č. 25.



Vinárna se nacházela v prvním suterénu a ve velmi extravagantním prostředí nabízela denní i noční provoz a hudební produkci. Na baru se návštěvníci mohli setkat s ruskou vodkou,

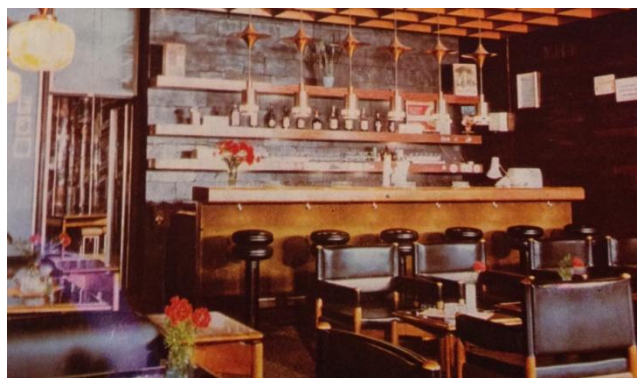
gruzínským brandy a dalšími speciálními lihovinami a víny z oblasti Sovětského svazu.<sup>189</sup>

Do podniku nastoupil v roce 1970 jako číšník i Alexander Mikšovic, kterého předtím v rámci normalizace vyhodili z Večerní Prahy, kde pracoval jako redaktor. V restauraci pracoval nejdříve jako pomocný číšník, tedy commis de rang za 1 150 Kčs hrubého. Později se dostal na pozici chef de rang. Nakonec z hotelu Moskva odcházel z pozice barmana.<sup>190</sup>

Restaurace Moskva byla otevřena 9. května 1960. Státní podnik Restaurace Moskva Praha zanikl 31. prosince 1992.<sup>191</sup>

#### 4.2.1.2 Parkhotel

Provoz v podniku Parkhotel byl zahájen v červenci 1967. Hotel je otevřen i v současnosti na Veletržní ulici číslo popisné



Obrázek 26 - Bar v Parkhotelu na Veletržní ulici v Praze (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXVII, č. 4, rok 1981).

<sup>188</sup> Pražská Moskva dvacetiletá. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVI, č. 10, rok 1980, s. 5

<sup>189</sup> Moskva v Praze. *Československé pohostinství*, roč. VI, č. 9, rok 1960, s. 2-4

<sup>190</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>191</sup> <http://rejstrik.penize.cz/00172219-restaurace-moskva-praha-statni-podnik-v-likvidaci>, staženo dne 4. 4. 2013

20. Parkhotel byl díky svému vybavení zařazen do kategorie A. V deseti podlažích má měl hotel mimo ubytovacích kapacit také kavárnu, jídelnu, terasu a bar s přilehlými salonky, to vše v I. cenové skupině. Kromě toho v prostorách hotelu fungoval ještě gril bar a denní bar. Obojí v II. cenové skupině.<sup>192</sup>

V roce 1980 přibyl do hotelu takzvaný Asijský kout se specialitami asijské kuchyně. Po roce 1989 pokračoval provoz restaurantu, grill baru i kavárny, nově byly zřízeny dva noční kluby. Provoz hotelu byl částečně omezen po požáru Veletržního paláce v srpnu 1974.

#### 4.2.1.3 Hotel Ambassador – Zlatá Husa

V roce 1966 pracoval v baru tohoto hotelu barman Klosterman, který s koktajlem Ambra z francouzského Dubonnetu vyhrál v roce 1966 soutěž o nejlepší koktajl z tohoto aperitivu.

Hotel prošel dvěma vlnami rekonstrukcí. V té první byla v hotelu v roce 1979 uvedena do provozu Staropražská rychta a Znojemská vinárna. Po roce 1982 přibyla Stropražská kavárna a snack-bar a bar v hale hotelu.



Obrázek 27 - Barman Klosterman s cenou firmy Dubonnet (Zdroj: ČSP, roč. XII, č. 8, rok 1966, s. 9)

Hotel Ambassador sehrál důležitou roli i při gastronomické přehlídce Gastroprag 82, kdy v prostorách Staropražské rychty proběhlo ochutnání menu pěti národních družstev z Maďarska, Rakouska, NDR, NSR a Rumunska. K tomu samozřejmě patřilo i servírování koktajlů. Hotel v té době nově vedl Jiří Dvořák, který byl původně v Club motelu v Průhonicích. Na snídani tam chodili barmani a číšníci z Lucerny. Poránu si dávali míchaná vejíčka a lahev whisky.<sup>193</sup> Na koktajly byla vyhlášena především Znojemská vinárna.

Do střediska Ambassadoru patřila také pražská Alhambra na Václavském náměstí. První rekonstrukcí Alhambra prošla v roce 1957, kdy byl její interiér upraven pro především zahraniční návštěvníky. Interiér ale příliš připomínal kosmopolitismus dvacátých let.<sup>194</sup>

V roce 1974 byl podnik zavřen a podrobil se několikaleté rekonstrukci. Z původního divadla s občasným občerstvením se stal závod specializující se na gastronomii a provoz baru

<sup>192</sup> PEŠEK, J. Po půl roce provozu Parkhotelu. *Československé pohostinství*, roč. XIII, č. 26, rok 1967, s. 5

<sup>193</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. listopadu 2013

<sup>194</sup> KNAPÍK, J. FRANC, M. *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967. Svazek A-O*, Academia, Praha 2011, s. 130



s varietními prvky. „Návštěva Alhambry by měla být určitým luxusním zážitkem, který si návštěvník dopřeje párkrát do roka a je tedy připraven do večera něco investovat a patřičně se přiodít.“<sup>195</sup> V závodu byla také určena povinná konzumace, daly se koupit poukázky za sto korun, které pak návštěvníci projedli a propili. Menší útrata nebyla možná. Vedoucím



Obrázek 28 - Jaroslav Vašek jako barman Koospolu v Chicagu (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXXI, č. 11, rok 1985, s. 15)

střediska byl Jaroslav Vašek, který byl také jedním z komisařů poroty barmanské soutěže na Gastroprag 82. Vašek reprezentoval československé barmany ve Spojených státech, když v roce 1985 odjel spolu s Koospolem propagovat tuzemské lihoviny do Chicaga. Podle informací samotného barmana byl Koospol jediným podnikem, který si přivezl vlastního mixéra.

#### 4.2.1.4 Hotel Alcron

Provoz hotelu Alcron byl zahájen v roce 1932. Byl vybudován na místě bývalého Staropražského pivovaru a sladovny U Bílé hvězdy ve Štěpánské ulici v blízkosti Václavského náměstí. Název hotelu je odvozen od jména jeho stavitele Aloise Krofty. Na konci druhé světové války v jednom z jeho salonků jednala košická vláda.<sup>196</sup>

Prvním barmanem Alcronu byl Josef Kubík, následovali Karel Kroupa, který zde míchal koktajly 10 let (V roce 1941 tam začal na pozici číšníka, v roce 1981 z něj odcházel jako ředitel)<sup>197</sup> a Tony Laube.

Na rozvoji barmanství měl v hotelu podíl i jeho dlouholetý ředitel Miroslav Hříbek, který, po zkušenostech s vedením národní restaurace na Expo 58 v Bruselu, začal později šéfovat celé sekci Interhotel Praha. Do Bruselu odjelo s ředitelem Hříbkem 25 zaměstnanců Alcronu. A ti nechyběli ani v Ósace a Montrealu.

#### 4.2.1.5 Hotel Esplanade

Bar v hotelu Esplanade, který byl postaven ve Vrchlického sadech kousek od pražského Hlavního nádraží (dnes Washingtonova ulice č. 19), byl o něco menší, než v jiných hotelech. Podle časopisu Hostimil z roku 1926 měl být bar umístěn v mezipatře a byla

<sup>195</sup> Alhambra opět v gala. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVIII, č. 7, rok 1982, s. 28-29

<sup>196</sup> NEJDLOVÁ, I. Hotel Alcron jubiluje. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 9, rok 1987, s. 2-3

<sup>197</sup> Mikšovic, Alexander. Bé nemusí vždy znamenat béčko. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIX, č. 2, rok 1983, s. 21

odtamtud vidět podstatná část celého hotelu.<sup>198</sup> Noční bar byl nakonec v roce 1926 postaven v tureckém slohu. Hotel měl v šestém poschodí salonek, který byl vyhrazen pro finanční magnáty první republiky.

Navštěvování barů v době, kdy byl zbudován i hotel Esplanade, bylo podle A. Mikšovice znakem společenského života v celém Československu. Za barem zde stál Viktor Faktor.

Hotel Esplanade byl jedním z prvních v Praze, který byl po druhé světové válce znárodněn. Klientela hotelu i baru byla dána i nedalekým sídlem Ministerstva zahraničního obchodu. Zaměstnanci hotelu se zúčastnili jak Expa v Bruselu, tak i v Montrealu a Osace. Do sítě Interhotel Praha bylo zařízení Esplanade přijato v roce 1965. V této době ho také vedl Josef Kochman.<sup>199</sup>

#### 4.2.1.6 Grandhotel International Praha

Hotel International byl jedním z prvních hotelů, který byl v Praze vybudován po druhé světové válce. Stojí v Praze 6 v Dejvicích a jeho tvar je inspirován Lomonosovou univerzitou v Moskvě. Jeho architektura je typickou ukázkou socialistického realismu. Symbolem stavby se stala pěticípá hvězda na vrcholku věže.

Hotel, který byl do provozu uveden v roce 1957, měl několik odbytových středisek,



Obrázek 4 - Bar hotelu International Praha (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXI, č. 10, rok 1975, s. 4).

kteří obsluhovali barmani. Například club bar, který byl situován ve 12. patře hotelu nebo diskotéku, která byla umístěna ve věži. Club bar byl prvním podnikem v Československu zařazen do nově zřízené výběrové cenové skupiny, ve které byly ceny jídel a nápojů oproti první kategorii vyšší o polovinu.<sup>200</sup> Za barem zde míchal také stále žijící doyen

československé mixologie Antonín Truhlář. V roce 1969 hotel jako první v Československu zavedl minigolf.

<sup>198</sup> Cit. podle MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management*, Consoff, Praha 2009, s. 37

<sup>199</sup> Sváček, Jan. Esplanade. Půl století dobrých služeb. Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXVI, č. 5, rok 1978, s. 6-7

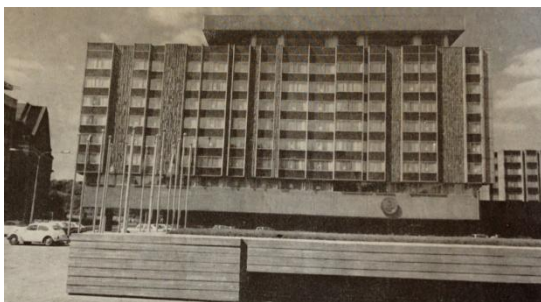
<sup>200</sup> Knapík, Jiří. Franc, Martin. *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967*, Academia, Praha 2011, s. 387

V současné době slouží budova stále svému účelu, už se ale nejmenuje Grandhotel International ani Družba, jak zněl původní název, nebo dokonce Sen šíleného cukráře, jak v obecné anketě navrhl jeden z pražských občanů, ale Crowne Plaza.

#### 4.2.1.7 Hotel Intercontinental Praha

Plány na jeho výstavbu vznikly v roce 1968, kdy byla také poprvé zveřejněna maketa toho, jak by mohl nový hotel vypadat. Hotel dodnes stojí na nábřeží Vltavy naproti právnické fakultě Univerzity Karlovy na náměstí Curieových. Dnešní adresa je Pařížská ulice, číslo popisné 30. Hotel měl být sice postaven československými podniky, vnitřní technické vybavení ale bylo dodáno ze zahraničí.

Na výstavbě hotelu se podílela společnost Intercontinental Hotels Corporation (IHC)<sup>201</sup>. Ta také hotelu Intercontinental v Praze zajišťovala členství v systému této sítě hotelů a jeho napojení na rezervační elektronkový systém v New Yorku.<sup>202</sup> Jinak byl ale hotel začleněn do sítě Interhotel Praha, kterou řídil trust

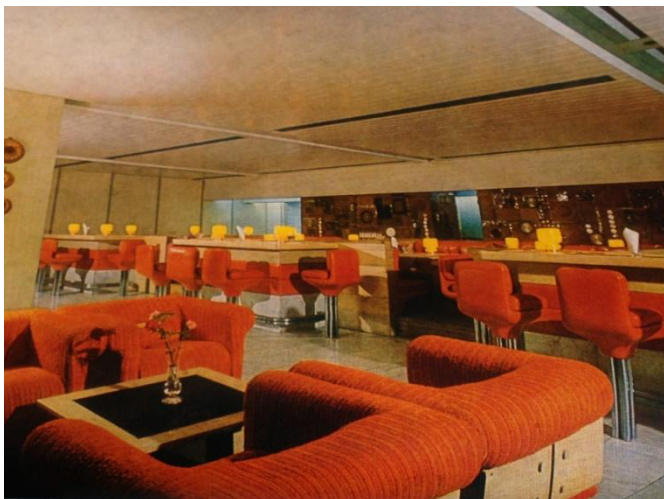


Obrázek 30 - Hotel Intercontinental (Zdroj: ČSP, roč. XXI, č. 4, rok 1975)

podniků cestovního ruchu Čedok.

Podle původních plánů měl být hotel dostavěn v roce 1970.<sup>203</sup> Nakonec se jeho brány otevřely až 5. srpna 1974. Koktajl bar se nacházel v přízemí hotelu, v 9. podlaží byl otevřen noční Inter-Conti-klub. Dohromady na pozicích barmanů pracovalo 11 zaměstnanců.<sup>204</sup>

Ještě před otevřením hotelu byli zaměstnanci na pozicích číšník, kuchař a cukrář posláni na šestiměsíční



Obrázek 31 - Snack bar v hotelu Intercontinental (Zdroj: ČSP, roč. XXI, č. 4, rok 1975)

<sup>201</sup> V socialistických zemích se firma podílela také na výstavbě hotelu Forum ve Varšavě, Intercontinental v Záhřebu a Sofii a první mezinárodní sítě ubytovacích zařízení začala společnost stavět v sedmdesátých letech také v SSSR, konkrétně v Moskvě, Leningradu a Kyjevě.

<sup>202</sup> MICHÁLEK, J. Mezinárodní Hotel v Praze. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 8, rok 1971, s. 11

<sup>203</sup> *Československé pohostinství*, roč. XIV, č. 2, rok 1968, s. 6

<sup>204</sup> VOMÁČKOVÁ, A. Hotel Intercontinental Praha. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXI, č. 4, rok 1975, s. 15

zahraniční praxi v systému společnosti Intercontinental.

Jen v roce 1975 navštívilo hotel 48 901 hostů, z čehož 35 111 lidí bylo z nesocialistických států. Jen něco málo přes 4 000 ubytovaných bylo ze samotného Československa. Tomu také odpovídalo složení lidí u barového pultu.<sup>205</sup>

Hotel Intercontinental sloužil také pro ubytování důležitých zahraničních návštěv. Ubytoval se tu například tehdejší generální tajemník OSN Kurt Waldheim nebo ministr zahraničních věcí NSR Hans Dietrich Genscher. Movitou klientelu ze Západu se hotel snažil lákat také módními přehlídkami v pařížském stylu.<sup>206</sup> Kromě snack baru, který je na obrázku č. 32, fungovala v hotelu Cechovní síň – brasserie, vinárna Mazhaus a restaurace Zlatá Praha v devátém patře. Jeden z barmanů hotelu Miroslav Černín byl oceněn titulem nejlepší trustový barman za rok 1985. Druhé místo v mezinárodní konkurenci získal v soutěži Grand Prix Havana Club v roce 88 Vlastimil Kutiš, barman právě pražského Intercontinentalu.

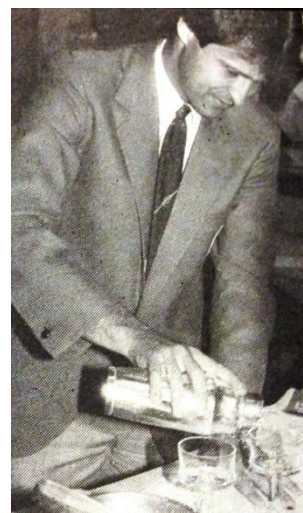
V roce 1988 se místní barmani mohli učit i od kolegů z Portugalska. V hotelu totiž probíhala akce Dny portugalské kuchyně a kromě cizokrajné zpěvačky se v hotelovém lobby za barem objevil i barman Vitor Russo, jenž byl prezidentem Svazu portugalských barmanů.<sup>207</sup>

Od roku 1976 získal hotel šestkrát první místo v socialistické soutěži Interhotelu Praha. V letech 1979, 1981 a 1983 byl oceněn společností Intercontinental Hotels Corporation.<sup>208</sup>

Služby tohoto hotelu byly oproti běžným ubytovacím zařízením skutečně nadstandardní. Například už v roce 1981 zde byla vybudována sauna, solárium a také kondiční místnost, která fungovala jako dnešní posilovna.

#### 4.2.1.8 Hotel Jalta

Hotel Jalta stojí a stále funguje v horní části Václavského náměstí, v domě č. p. 45. Byl slavnostně otevřen 1. června 1958. Zatímco ubytovací kapacitu využívali především cizinci, do baru i do restaurace chodila z poloviny česká klientela, pro kterou také byly



Obrázek 32 - Barman Vlastimil Kutiš na GP Havana club 88 (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXXIV, č. 12, rok 1988, s. 5)

<sup>205</sup> REICHEL, R. Po ročním provozu. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXII, č. 4, rok 1976, s. 15

<sup>206</sup> REICHEL, R. Po ročním provozu. *Československé pohostinství...*, s. 1

<sup>207</sup> Dny portugalské kuchyně. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIV, č. 7-8, rok 1988, s. 27

<sup>208</sup> Deset let pražského Intercontinentalu. *Československé pohostinství a cestovní ruch*. roč. XXX, č. 7-8, rok 1984, s. 14-15

pořádány nejrůznější akce jako masopust nebo zabijačka. Vedoucím ve středisku vinárna bar byl v sedmdesátých letech František Pozník, držitel zlatých medailí z Gastropragu 72.<sup>209</sup>

V roce 1970 se v prostorách místního baru a restaurace pořádaly kurzy pro učňovskou mládež. Kromě přednáškového cyklu s názvem Řecká a římská gastronomie nebo slavnostní stolničení probíhaly také kurzy míchání koktajlů.<sup>210</sup> A tradice kurzů pokračovala i v pozdějších letech. V roce 1982 se v prostorách baru v Jaltě sešlo 70 barmanů, kteří pod vedením Karla Kroupy a Karla Pinky zkoušeli základní řadu míchaných alkoholických koktajlů a čas zbyl i na teorii. Kurz navštívil i tehdejší ředitel Interhotelu Praha Miroslav Hříbek, který kurz ve svém projevu označil za začátek trvalé péče o odborný růst barmanů.<sup>211</sup>

B. H. Reiman ve své knize o nealkoholických nápojích dokonce přináší recept na koktajl s názvem Jalta speciál. Patří do něj 3 cl pomerančového sirupu, 1 cl citronového sirupu a 15 cl borůvkového moštu.<sup>212</sup>

Jako poslední barmanskou štaci si míchání koktajlů v hotelu Jalta vybral Jaroslav Hrstka. Na konci osmdesátých let zde míchal koktajly i vítěz Grand prix Havana Club 1987 Jaromír Filip.

#### 4.2.1.9 Hotel Palace

Hotel byl původně vybudován už v roce 1903 na rohu Panské a Jindřišské ulice na Praze 1 v blízkosti Václavského náměstí. V roce 1989 prošel kompletní rekonstrukcí. Hotel



Obrázek 33 - Bar závodu Dubonnet v Praze (Zdroj: ČSP, roč. XV, č. 7, rok 1968)

stále funguje a nachází se v ulici Panská, číslo popisné 12. V hotelu byly dva restauranty, Café a Club. Dále potom Piano bar a snack-bar Delicatesses buffet. V osmdesátých letech přibyla kavárna Disko a Slovácká vinárna. Po roce 1989 bylo ještě otevřeno Casino.<sup>213</sup> Proslulým barmanem hotelu Palace byl i už zmíněný Bohumil Pavlíček.

Hotel Palace patřil do společného závodu s hotelem Paříž, restaurací Moskva a provozovnou Dubonnet, která se nacházela v Praze na Revoluční třídě.

<sup>209</sup> TUNKL, J. Opět výročí. Tentokrát pražské Jalty. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIV, č. 10, rok 1978, s. 11

<sup>210</sup> Školení mladých v Jaltě. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 4, rok 1971, s. 10

<sup>211</sup> Mikšovic, Alexander. Barmani po roce. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIX, č. 10, rok 1983, s. 18

<sup>212</sup> Reiman, B. H. *Ani kapku alkoholu*, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961, s. 49

<sup>213</sup> *Czechoslovak hotels and travel agencies – guide*, Contex, Praha 1991, s. 124

#### 4.2.1.10 Interhotel Olympik

Hotel postavený v roce 1971 na sídlišti Invalidovna. Součástí ubytovacího zařízení byl od roku 1976 také kubánský bar Havana Club. Byl zbudován z původně vyhlídkové kavárny v 19. patře hotelu. Jeho koncepce vznikla ve spolupráci kulturního zastupitelstva Kubánské republiky a Havana Clubu z Havany, tedy státní akciové společnosti pro vývoz alkoholických kubánských nápojů.<sup>214</sup> To samozřejmě usnadňovalo dovoz potřebných surovin.

Specialitou baru byly míšené nápoje z bílého, tedy nesteřeného kubánského rumu. Barmani uměli namíchat až pětadvacet různých receptur. Kapacita podniku byla 60 míst a interiér měl připomínat vinárny u Karibského moře. Použita byla hlavně kombinace dřeva a rákosu, barové židle byly potaženy teletinou.



Obrázek 34 - Bar Havana Clubu v hotelu Olympik (Zdroj: ČSP A CR, roč. XXIII, rok 1977, č. 6)

Hotelový bar otevíral v 18 hodin a zavíral ve dvě ráno.<sup>215</sup>

V roce 1976 bylo vedle hotelu Olympik přistaveno ještě jedno ubytovací zařízení a to hotel Garni. Tím se Interhotel Olympik stal největším ubytovacím komplexem v republice.

#### 4.2.1.11 Hotel Panorama

Jeho základní kámen byl položen 12. března 1981 na pražském Pankráci. Ubytovací zařízení s 26 podlažími bylo otevřeno 22. února 1983 v době, kdy si východní Evropa připomínala výročí tzv. vítězného února. Dodavatel stavby byla jugoslávská firma Union Engineering. Náklady byly 28 milionů dolarů a Jugoslávii byly hrazeny formou devizového úvěru u Státní banky československé.<sup>216</sup>

Hotel měl podle plánů čtyři hvězdičky a byl tedy v nižší kategorii Intercontinentalu, než Jalta nebo Alcron. Měl ale hned několik barů. A jejich obsluha musela být řádně připravena. Měsíc před otevřením se tedy všichni barmani i nápojáři setkali v Aperitiv baru s Karlem Kroupou, který vedl školení o správném míchání koktajlů a sjednotil pro celý hotel receptury i sklo, ve kterém se nápoje podávaly.<sup>217</sup>

<sup>214</sup> Co se skrývá pod olympijskými kruhy. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 9, rok 1977, s. 9-10

<sup>215</sup> Tamtéž, s. 9-10

<sup>216</sup> Interhotel Panorama ČSSR, *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIX, č. 6, rok 1983, s. 6-8

<sup>217</sup> MIKŠOVIC, A. Barmani po roce. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIX, č. 10, rok 1983, s. 18

Nejdůležitějším barovým střediskem byl už zmíněný Aperitiv bar, který se nacházel v blízkosti restaurace Bohemia. Byl vyzdoben v námořnickém stylu a jeho hlavní doménou byly míchané alkoholické i nealkoholické nápoje. Aperitiv bar navazoval na Diskoklub, který měl vlastní barový pult, u něhož se ale nedalo sednout a hosté tu s dvacetiprocentní přírůžkou, kterou měly u cen všechna střediska hotelu, popíjeli vstojem. Dva menší barové pulty byly také v kavárně Split a ve 26. patře, v relaxační části hotelu s bazénem, saunou a masážními kabinami. Tam dělal po otevření barmana i Bohumil Pavlíček.<sup>218</sup>

Mezi hosty hotelu Panorama patřilo například mužstvo Real Madrid a FC Barcelona. Za své služby získal hotel v roce 1985 mezinárodní ocenění Zlatá hotelová trofej.

#### 4.2.1.12 Hotel Forum

Ještě před svým otevřením byl hotel, postavený na předmostí tehdejšího mostu Klemeta Gottwalda (dnešní Nuselský most), přijat do systému Inter-Continental Hotels/Forum. Hotel byl otevřen 14. června 1988 a Praha tak kromě tisíce nových lůžek získala i první bowling a hernu s ruletou a automaty v Československu.

Koktajly se míchaly v Coctail baru, v Hala baru a v nočním podniku Galaxie.

#### 4.2.2 Pražské restaurace

1. ledna 1966 zanikla Správa restaurací a jídelen a místo toho vznikly Pražské restaurace. Patří do nich i podniky jako Obecní dům, Slovanský dům, Koruna, Lucerna, Barrandov.

##### 4.2.2.1 Restaurace Praha

Zde se musíme vrátit zpět do roku 1958, kdy se v Bruselu konala světová výstava Expo 58. Bylo to poprvé od roku 1935, kdy národní expozice hostila Paříž. V hlavním městě Belgie zazářilo i československé pohostinství, když za své služby v restauraci Praha obdrželo Grand Prix.

Miroslav Hříbek, který dostal restaurátorský provoz v Bruselu na starost, vzpomíná, že do té doby na Západě fungovaly jen dvě československé restaurace a to v Moskvě a ve veletržním Lipsku. I když současně vedl hotel Alcron, vzal na sebe veškerou agendu spojenou s přípravou a poté i ostrým provozem restaurace Praha- Expo 58. Aby se inspiroval, navštívil i

---

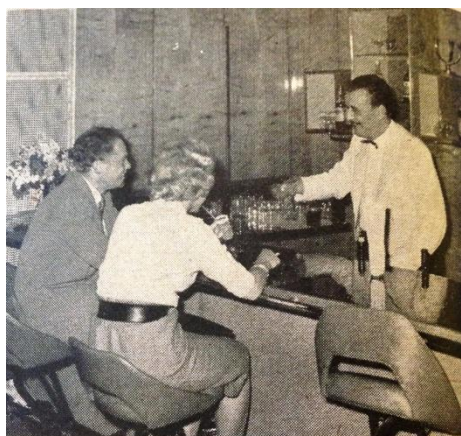
<sup>218</sup> SVÁČEK, J. Interhotel Panorama Praha. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVIII, č. 9, rok 1982, s. 17

s dalšími členy přípravné komise Francii, Švýcarsko a Belgie. Studovali tamní obsluhu, propagaci i úpravu a obsah jídelního lístku<sup>219</sup>

#### 4.2.2.1.1 Krátce o Bruselu

Pod taktovkou Miroslava Hříbka fungovaly tři provozy a to výběrová restaurace se salonkem, dále plzeňská restaurace a terasy s rychlým občerstvením, na nich také pracovali tři barmani. V celém podniku pracovalo dohromady 136 Čechoslováků. Belgickými zaměstnankyněmi byly obsazeny pouze posty šatnářek a toaletářek.

Barmani, kteří odjeli do Bruselu, vyfasovali pro svou práci šest bílých krepových rondonů, šest bílých košil, černé kalhoty, dva černé motýlky, dva páry bot a šest párů ponožek.<sup>220</sup> Tři barmani, kteří měli na starosti obsluhu u barového pultu na terase, toho ale dělali mnohem víc, než jen rozlévání nápojů a čepování piva. Na starosti měli i doplňkový prodej a často se věnovali především hostům, kteří čekali na terase, až se uvolní místo buď ve výběrové, nebo plzeňské restauraci.<sup>221</sup> Číšníci pak zase servírovali digestivy, nejčastěji becherovku, borovičku nebo slivovici. Nalévali je do roztočených obřích skleniček, které vytvořil František Chocholatý. Na jejich počest byl dokonce založen klub obřích číši, do něhož se hlásili i lidé ze zahraničí. Jednou z podmínek členství byla schopnost rozpohybovat číši a přitom do ní nalít drink.<sup>222</sup> A. Mikšovic vzpomíná, že to ještě v nedávné minulosti uměl barman Antonín Truhlář.



Obrázek 35 – Barman v restauraci Praha na Letné (Zdroj: ČSP, roč. VI, č. 13, rok 1960)

Československá restaurace zvítězila v Bruselu známkou 19,88 z celkových dvaceti možných. Hodnotila ji patnáctičlenná porota, která rozhodovala o pořadí dvaceti šesti národních restaurací.

Po demontáži restaurace v Bruselu bylo rozhodnuto, že se přesune do Prahy. Nakonec jí bylo nalezeno místo v letenské stráni, přímo nad Vltavou. V rámci výběrového francouzského restaurantu tam fungoval také noční bar se servisem nápojů. Komplex byl otevřen v roce 1960. Praha Expo 58 se stala přidruženou

provozovnou Parkhotelu na Praze 7. Dnes v budově sídlí reklamní společnost Havas Worldwide Prague.

<sup>219</sup> HŘÍBEK, M. *Hostili jsme svět*, Merkur, Praha 1978, s. 44

<sup>220</sup> *Československé pohostinství*, roč. V, č. 2, rok 1959, s. 3

<sup>221</sup> Tamtéž, s. 7

<sup>222</sup> HŘÍBEK, M. *Hostili jsme svět*, Merkur, Praha 1978, s. 84-85



Model restaurace Praha jako pojízdné ukázky československé kuchyně žil ale dál. V březnu roku 1961 byla Praha například zřízena v pobočce hotelu Astoria v německém Lipsku, kde se konal veletrh cestovního ruchu.

Zkušeni mistři kuchaři, ale i barmani se na popud Miroslava Hříbka<sup>223</sup>, který velel bruselské výpravě v roce 1958, sešli na Letné dvacet let po úspěchu pod Atomiem. Jídelní lístek včetně grafiky odpovídal bruselské nabídce, bylo v něm 22 českých jídel. Znovu se objevil také stánek se suvenýry, kde se prodávaly právě i věrné kopie menu. Celá akce, která trvala půl roku, byla brána také jako začátek gastronomické akce pro barmany nesmírně významné, *Gastroprag* 78.<sup>224</sup>



Obrázek 36- Terasa restaurace Praha na Letné (Zdroj: ČSP, roč. VI, č. 13, rok 1960)

#### 4.2.2.1.2 Krátce o Montrealu

Další výzvou pro československou restauraci Praha byla světová výstava v Montrealu, která se konala od 28. dubna do 27. října 1967. Jejím mottem byla všeobjímající věta „Člověk a jeho svět“. Československo v Kanadě otevřelo snack-bar, staropražskou restauraci, zámeckou restauraci, bratislavskou restauraci a slovenskou kolibu. Tržby byly vyšší, než se předpokládalo. Podle údajů

v Československém pohostinství už první den výstavy restaurační zařízení vydělaly 70 tisíc devizových korun. První milion dolarů byl prý pokořen 66. den výstavy.<sup>225</sup> Mezi návštěvníky restaurace Praha byl například herec Lawrence Oliver nebo americký senátor Robert Kennedy.<sup>226</sup> Tak jako v Bruselu, byl i v Montrealu ředitelem československé restaurace Miroslav Hříbek.

Oblíbeným aperitivem československého původu se v Montrealu stal míchaný nápoj dnes pojmenovaný Beton, tedy kombinace Becherovky a toniku s ledem a citrónem<sup>227</sup>. Jinak se ale prodávalo především plzeňské pivo, kromě Becherovky měla úspěch i slivovice a československá vína.<sup>228</sup>

<sup>223</sup> V té době působil jako ředitel Interhotelu Praha

<sup>224</sup> TUNKL, J. Repríza důstojné premiéry. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIV, č. 9, rok 1978, s. 16-17

<sup>225</sup> TUNKL, J. Gastronomie na expo 67. *Československé pohostinství*, roč. XIII, č. 14, rok 1967, s. 6

<sup>226</sup> První dny v Montrealu. *Československé pohostinství*, roč. XII, č. 11, rok 1967, s. 7

<sup>227</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 53

<sup>228</sup> Dva měsíce v Montrealu. *Československé pohostinství*, roč. XIII, č. 15, rok 1967, s. 1

Stejně jako v Bruselu, i v Montrealu se podařilo československým stravovacím závodům, které byly zastoupeny jak luxusní restaurací, tak pivnicí i snack-barem, oslovit návštěvníky. Úspěch měl i český pavilon, který se stal pátým nejnavštěvovanějším z celé výstavy.<sup>229</sup> Československé restaurace vyhráli jak v počtu návštěvníků, kteří jimi prošli, tak i celkovou tržbou. Ředitel československé restaurace Praha M. Hříbek uvádí, že za pět měsíců, kdy byly restaurace v provozu, v nich lidé utratili 3 miliony a 345 tisíc dolarů. Jiná data pro srovnání bohužel nejsou. Restaurace se totiž v Montrealu nehodnotily tak jako v Bruselu, a tak se 192 zaměstnanců, kteří do Kanady odlétli, vrátili bez plakety.<sup>230</sup>

#### **4.2.2.1.3 Krátce o Ósace**

Československý pavilon byl také na Expo 1970, které se odehrálo v japonské Ósace. Oproti výpravě do Montrealu, jež se uskutečnila ještě před událostmi pražského jara, vyslala ČSSR do Japonska delegaci o 100 lidí menší. Mezi 15. březnem a 13. zářím, kdy byla výstava otevřena, se v Ósace rozjel provoz 70 restaurací z různých států. Čechoslováci přivezli Zámeckou a Pivovarskou restauraci.

Někteří číšníci prý byli dokonce schopni základní konverzace v japonštině a zaučovali na výstavě kolegy, kteří šli později pracovat do československých restaurací, jež po zakončení Expa v Japonsku v roce 1971 vznikly. Jednalo se o Castle Praha, která byla otevřena s podporou pivovaru Kirin Brewery, a restauraci U Kalicha, obě v hlavním městě Tokiu.<sup>231</sup> Postupně k nim přibyla ještě Koliba a Bohemia, kde návštěvníkům hráli pracovníci Pragokonzertu.<sup>232</sup>

Bez československých zaměstnanců by se ale restaurace neobešly. Zajišťoval je Čedok. Naopak vybavení provozoven zařídil a zafinancoval jejich provoz. O formě servisu se pro Československé pohostinství pochvalně vyjádřil i architekt interiérů obou restaurací Susumu Kitahara. „V době amerikanizace života přinesl socialistický stát jako novinku lidský vztah k hostu v restaurační činnosti, což u nás nemá obdoby.“<sup>233</sup>

Podniky s československým jídelníčkem a personálem ale zůstaly i v Kanadě. Na ostrově La Ronde ještě několik let po výstavě zůstávala restaurace Koliba, kde vyslaní krajané

---

<sup>229</sup> GALUŠKA, M. Expo 67, *Československé pohostinství*, roč. XIV, č. 4, 1961, s. 1

<sup>230</sup> HŘÍBEK, M. Po návratu ze světové výstavy. *Československé pohostinství*, roč. XIV, č. 4, rok 1968, s. 2-3

<sup>231</sup> TUNKL, J. Praha na Expo 70 opět nejlepší. *Československé pohostinství*, roč. XVI., č. 11, rok 1970, s. 9-10

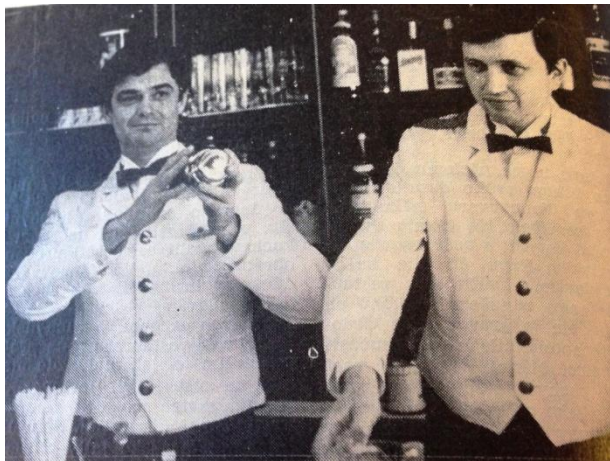
<sup>232</sup> CHALUPSKÝ, V. Po čase opět dopis z Tokia. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 3, rok 1977, s. 17

<sup>233</sup> KULIŠ, J. Československá restaurace v Tokiu. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, XVII, č. 8, rok 1971, s. 10

obsluhovali v krojích, a k jídlu vyhrávala cimbálová kapela. Desáté výročí fungování restaurace oslavila během zimní olympiády v roce 1976, která se konala právě v Kanadě.<sup>234</sup>

#### 4.2.2.1.4 Krátce o Vancouveru

Expo 86 se konalo od 22. dubna do 13. října 1986. Tak jako na předchozích světových výstavách i zde se otevřela restaurace Praha. A i do Vancouveru jeli s českou výpravou



Obrázek 37 - Barmani Aperitiv baru ve Vancouveru (Zdroj: ČSP a CR, roč. XXXII, č. 10, rok 1986, s. 20)

barmani, aby obsluhovali aperitiv bar s deseti místy, kde hosté mohli počkat na usazení ke stolu. Jejich vyslání bylo konzultováno mezi ředitelem restaurace Praha a Mojmírem Putnou (ředitelem hotelu Voroněž v Brně) na druhé schůzi poradních sborů číšníků a barmanů.<sup>235</sup>

Světové výstavy však nebyly

jedinými možnostmi, jak v zahraničí prezentovat československou kuchyni a schopnosti našich barmanů. Příležitost se naskytla i v roce 1959 v Moskvě během sklářské výstavy. Restaurace se nejmenovala Praha, ale Chrystal, tedy křišťál. Kromě pilsnerského piva byl zájem o aperitivy a míšené nápoje z československých surovin. Československá restaurace se pravidelně zřizovala i při veletrzích v Lipsku, poprvé v roce 1957, tedy ještě jeden rok před Brusel. V kapitalistické cizině se po Bruselu ještě před Světovou výstavou v roce 1967 představila československá kuchyně ještě jednou a to v Paříži přímo na Eiffelově věži. Československé gastronomické dny se konaly v květnu 1966.

#### 4.2.3 Restaurace a jídelny

##### 4.2.3.1 Vinárna Alfa

Vinárna Alfa se nacházela na Václavském náměstí v čísle popisném 28 a vznikla v roce 1929. Dřív, než dostal podnik jméno Alfa, jmenovala se kavárna Boulevard a v jednom z jejích koutů se za nacistické okupace scházeli ke konspiračním schůzkám komunisté.<sup>236</sup>

<sup>234</sup> ODLOŽILÍK, F. Jubilejná sezóna Koliby v Montreáli. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXII, č. 12, rok 1976, s. 9

<sup>235</sup> PUTNA, M. Přípravy na Expo 1986 ve Vancouveru. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXII, č. 4, rok 1986, s. 10

<sup>236</sup> Vzpomínáme s pýchou a hrdostí. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 5, s. 3-4

Po nacistické éře Alfa přivítala první jazzové formace a vystupovali v ní i českoslovenští umělci jako třeba Yveta Simonová, Eva Pilarová nebo Josef Zíma. Po roce 1960 se provozovatelem Alfy stal RaJ Praha 1. Hlavní starostí se pak stalo vydávání obědů pro pracující a provoz a kavárenský provoz se soustředil hlavně na mládež, která si při koncertech konaných v tomto středisku mohla dopřát jen nealkoholické nápoje. Přesto se při večerních koncertech míchaly i koktajly.

B. H. Reiman uvádí ve své knize koktajl s názvem Alfa speciál. Ten vznikne smícháním malinového sirupu, 1 cl citronového sirupu a 15 cl horkého mléka.<sup>237</sup>

#### 4.2.3.2 Babeta gril-bar



Obrázek 38 - Nápojářka v pražské Babetě (Zdroj: ČSP, roč. XV, č. 5. rok 1968)

Babeta Gril Bar dříve fungoval na pražských Vinohradech, dnes je na jeho místě restaurace síť Potrefená husa. Do Babety chodili i známé osobnosti, podle Československého pohostinství to byl například Lubomír Lipský nebo Miroslav Horníček.<sup>238</sup>

hlavního města Prahy a Pražskými restauracemi. Zhotovily jej České loděnice Praha-Libeň. Pro stavbu botelu se Praha rozhodla poté, co zjistila, že počet volných lůžek v metropoli je nedostačující a stavba hotelu na Vltavě vyjde levněji a je rychlejší než výstavby pozemních hotelů.<sup>239</sup>

Botel Albatros, který kotvil na tehdejším nábřeží Kyjevské brigády (dnes nábřeží L. Svobody), měl tři podlaží. V tom nejvrchnějším byla zřízena kuchyň, v prostředním byla restaurace a noční bar a v nejnižším hotelové pokoje

#### 4.2.4 Botely Albatros, Racek a Admirál

Svůj noční bar otevřený až do tří hodin do rána na hladině Vltavy získala Praha z kraje roku 1969.

Botel s názvem Albatros byl financován Ústředním výborem



Obrázek 39 - Bar botelu Admirál (Zdroj: ČSP, roč. XVII, č. 12, rok 1971)

<sup>237</sup> REIMAN, H. B. *Ani kapku alkoholu*, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961, s. 49

<sup>238</sup> Babeta gril-bar. *Československé pohostinství*, roč. XV, č. 5, rok 1969, s. 9

<sup>239</sup> ŠPALKOVÁ, B. Albatros na Vltavě. *Československé pohostinství*, roč. XV, č. 8, rok 1969, s. 1-2

a apartmány. Botel byl určen především pro devizové cizince. Pronájem pokoje na jednu noc stál 135 Kčs a za pronájem apartmánu turista zaplatil 200 Kčs. O obsazenost se staral Čedok.<sup>240</sup> Po prvním roce provozu vykázal botel čistý zisk půl milionu Kčs. Botel je dnes stále v provozu.

O rok později přibyl k Albatrosu Racek, který kotvil, a stále kotví, v pražském Podolí. I na této lodi byl bar, kde, jak B. Špalková upozorňuje, „Barman má na svém pracovišti rakouský kávovar Elw, (...) hudbu k tanci obstarává Stereo Prestige z NDR.“<sup>241</sup> V baru bylo 40 míst a v létě k němu patřila ještě terasa se stejným počtem míst.

Třetím a posledním botelem se stala loď Admirál, která se hostům otevřela v červenci 1971 a kromě zahraničních turistů sloužila jako místo pro svatební hostiny a prvomanželské noci.<sup>242</sup>

#### 4.2.5 Columbia/Kord, Kafírna u Týna

Kavárna Columbia, později nazývaná Kord a Kafírna u Týna se nacházela na Staroměstském náměstí, číslo popisné 15. Kromě třinácti receptů na přípravu kávy tam hosté chodili i na míšené nápoje. Provozovatelem byly Balírny obchodu v Praze, zároveň výrobce lihovin značky Kord. Právě ty se také v kavárně podávaly. Mimo to nechyběla v roce 1970 na nápojovém lístku ani Coca-cola.<sup>243</sup>

Kavárna neměla v první řadě fungovat jako občerstvovací provozovna, měla být testovacím místem, kde balírny zkoušely na zákaznících své nové zboží. Do kavárny se návštěvník dostal až poté, co prošel skrz prodejnu.<sup>244</sup>

Místní barman Karel Bronec připravoval koktejly zásadně z alkoholických nápojů československé značky Kord. Na výběr měl Zubrovku, vodku i gin místní výroby.<sup>245</sup>

---

<sup>240</sup> ŠPALKOVÁ, B. Albatros na Vltavě..., s. 1-2

<sup>241</sup> ŠPALKOVÁ, B. K Albatrosu přibyl Racek. *Československé pohostinství*, roč. XVI, č. 11, rok 1970, s. 5

<sup>242</sup> ŠPALKOVÁ, B. Admirál, třetí plovoucí hotel v Praze. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 12, rok 1971, s. 10

<sup>243</sup> ŠPALKOVÁ, B. Kavárna pod věžemi týnského chrámu. *Československé pohostinství*, roč. XVI, č. 4, rok 1970, s. 10

<sup>244</sup> Tamtéž, s. 10

<sup>245</sup> Tamtéž, s. 10



Obrázek 40 - Bar v hotelu International Brno (Zdroj: ČSP a CR, roč. XX, č. 8, rok 1974)

#### 4.2.6 Mimopražské podniky

I když si práce nedává za cíl zmapovat barovou scénu mimo hlavní město, přesto by se slušelo zmínit alespoň některé podniky, ve kterých fungovaly bary a barmani. Logicky se jednalo především o podniky, kam se dostali turisté, tedy hlavně hotely. Nezanedbatelnou stavbou je v tomto

ohledu Hotel Thermal, který se začal stavět v roce 1969 v Karlových Varech a byl

dokončen o tři roky později. Výhradně na klientelu devizových cizinců mířil brněnský hotel International, který byl postaven v roce 1962 a jehož barmani bodovali v mixologických soutěžích. Kromě toho se v jeho prostorách konaly i různé vzdělávací a zábavné akce. Z kalendáře pro rok 1975 se míšených nápojů týkala například akce Aperitiv – koktajl – digestiv – předvedení nápojů československého původu ve spolupráci s dodavateli, nebo akce Když venku mrzne, v rámci které barmani připravovali teplé míšené nápoje s alkoholem.<sup>246</sup> V roce 1970 byl místní bar Interclub rozšířen na 180 míst, bylo vybudováno kinoaramana na barevné diapozitivy a salonek hvězdné nebe, kde pomocí osvětlení byl vytvořen Malý i Velký vůz, Slunce a Měsíc.<sup>247</sup>

K výročí patnácti let provozu hotel získal další noční provozy, a to Siesta-bar a Conti-club s výhledem na hrad Špilberk.

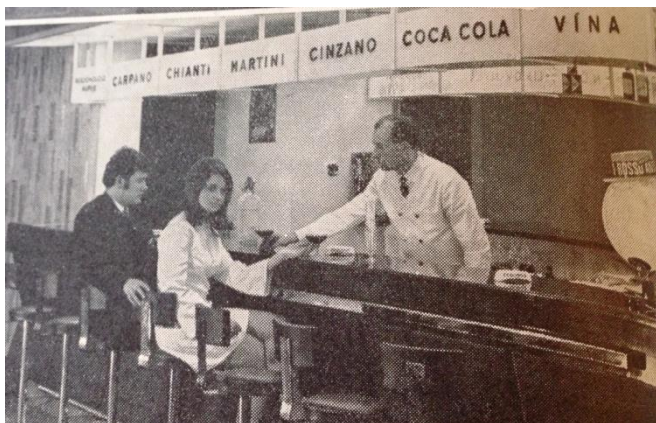
Za zmínku stojí i bar interhotelu Imperiál v Ostravě, který se jmenoval Salajka. Ve vinárně popíjeli hosté hotelu, kteří byli často buď ze zahraničí nebo se jednalo o hvězdy československého šoubyznysu. Zdokumentována je například návštěva Karla Gotta.



Obrázek 41 - Karel Gott v ostravské vinárně Salajka (Zdroj: ČSP, roč. XIV, č. 10, rok 1968)

<sup>246</sup> KULIŠ, J. Co, kdy v brněnském Internationalu. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXI, č. 12, rok 1975

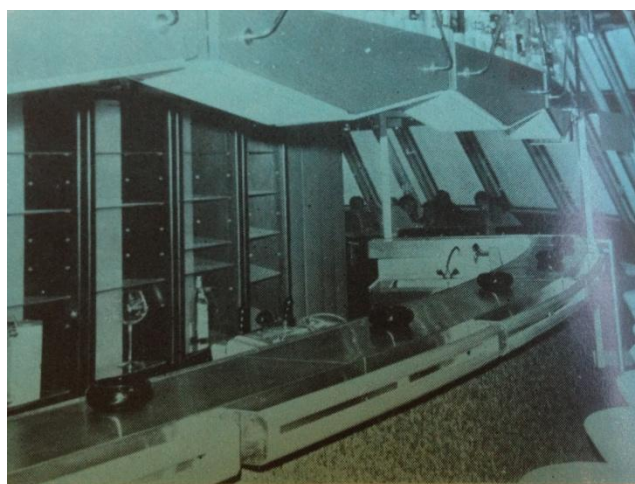
<sup>247</sup> Interclub Brno. *Československé pohostinství*, roč. XVI, č. 8, rok 1970, s. 14



Obrázek 42 - Interhotel Palace v Ostravě (Zdroj: ČSP, roč. XIV, č. 25, rok 1968)

Na prostředí Salajky vzpomíná i další populární zpěvák Václav Neckář. „Nezapomenutelné bylo místo s názvem Salajka, bar byla tmavá nudle v prvním patře hotelu se správnou atmosférou. Když se nerozsvítilo, vyprávěly se opravdu různé příběhy.“<sup>248</sup>, vzpomínal v rozhovoru pro server iDnes. Velmi pokrokový interiér baru měl také ostravský Interhotel Palace.

Jako poslední zmíním horský hotel Ještěd. Ne snad proto, že by byl jeho bar natolik vytížený nebo populární, přesto na něj ale ve výšce 1012 metrů architekt myslel. Kolem barového pultu a menších stolečků se do jeho prostor vešlo 20 lidí. Při slavnostním otevření hotelu navštívili jeho bar generální tajemník ÚV KSČ Gustáv Husák, předseda federální



Obrázek 43 - Bar hotelu Ještěd (Zdroj: ČSP, roč. XIX, č. 11, rok 1973)



Obrázek 44 - Zotavovna ROH Polonia (Archiv Z. Javorského, foto B. Kreuzerová)

vlády Lubomír Štrougal a tehdejší předseda české vlády Stanislav Rázl.

Protože své místo v mé

práci má barman Zdeněk Javorský, chci na tomto místě uvést i už výše zmíněný podnik Zotavovnu ROH Polonii v Mariánských Lázních. Zdeněk Javorský tam totiž po zkušenostech z kurzů Bohumila Pavlíčka míchal jednoduché koktajly, které v roce 1987 obohatily drinky z Becherovky, protože právě v prostorách Polonie byl založen Jan Becher Club. Polonia byla součástí Zotavoven ROH, které se měly v lázeňských městech starat o pracující z Československa a jiných zemí socialistického tábora. Přesto, že poptávka po koktajlech tam možná nebyla tak velká, jako třeba v Interhotelech nebo v podnikcích v hlavním městě, kultura míšených nápojů i tam pronikla.

<sup>248</sup> [http://ostrava.idnes.cz/ostravske-stopy-zpevaka-vaclava-neckare-ffn-/ostrava-zpravy.aspx?c=A121215\\_221043\\_ostrava-zpravy\\_jog](http://ostrava.idnes.cz/ostravske-stopy-zpevaka-vaclava-neckare-ffn-/ostrava-zpravy.aspx?c=A121215_221043_ostrava-zpravy_jog), Staženo 29. 4. 2013

### 4.3 Za barem se okrádali zákazníci i stát

Je pravda, že v každém podniku spojeným s pohostinstvím se kradlo? Další otázka, na kterou chci v rámci své diplomové práce odpovědět. Nejčastěji zaměstnanci v tomto oboru zneužívali socialistické podnikání nebo se dopouštěli rozkrádání socialistického majetku. Definici prvního jmenovaného nešvaru pro Československé pohostinství sepsal JUDr. Oldřich Choděra. „Ke zneužití socialistického majetku může dojít tak, že pachatel provozuje výrobní nebo jinou výtěžnou činnost na úkor organizace (...), může v této souvislosti jít o prodej jídel vyrobených ve vlastní režii (...), jestliže pracovník prodává v závodě veřejného stravování na svůj účet alkoholické nápoje, kávu, cigarety apod., které si zakoupí jinde, například v maloobchodní prodejně.“<sup>249</sup>

To, čemu se lidově říkalo dokup, mohlo být při větším rozsahu klasifikováno jako trestný čin. Pokud objemy takto prodaného zboží nepřesáhly určitou hranici, pak se jednalo o přečin, přestupek, nebo porušení pracovní kázně. Když se zaměstnanec rozhodl celý proces dokupu otočit a prodávat zboží, které ukradl v provozovně, pak se už jednalo o trestný čin rozkrádání, za který mohl být odsouzen k odnětí svobody od šesti měsíců až do pěti let.<sup>250</sup>

Pokud kontrola odhalila zboží, které chtěl zaměstnanec prodat a to k tomu přitom nebylo určeno, respektive ho organizace k tomuto účelu nenabyla, mohlo být zboží soudně zabaveno.

Při zhodnocení uběhlé pětiletky 1965 až 1970 Miroslav Munclinger na stránkách Československého pohostinství nezapomněl zdůraznit, že se situace v pohostinství oproti minulým rokům obrací k lepšímu. „Projevuje se výrazné omezení různých snadných a nezasloužených výtěžků, opatření k upevnění pracovní disciplíny, lepší zásobení trhu a tendence ke zvyšování úspor obyvatelstva současně s omezením nákladů na reprezentaci.“<sup>251</sup> Nešvary ale přeci jen spatřuje, například je podle něj často patrné, že zaměstnanci v pohostinství mají neopodstatněně vysoké sebevědomí, které promítají do svého vystupování.<sup>252</sup>

V únoru v roce 1974 dokonce k tomuto tématu svolal městský výbor KSČ vedoucí hospodářské pracovníky a funkcionáře pražského pohostinství na ekonomickou konferenci. Poctivost pracovníků v pohostinství podle závěrů konference poškozují celou socialistickou republiku. „Příčiny nedostatků jsou nesporně v lidech, jejich morálním profilu, odborné

---

<sup>249</sup> CHODĚRA, O. Zneužívání socialistického podnikání. *Československé pohostinství*, roč. XXII, č. 4, rok 1976, s.

21

<sup>250</sup> Tamtéž, s. 21

<sup>251</sup> Pražské pohostinství bilancuje. *Československé pohostinství*, roč. XVII, č. 2, rok 1971, s. 1

<sup>252</sup> Tamtéž, s. 3



kvalitě a politické vyspělosti.<sup>253</sup> píše se v článku, který konferenci na dvou stránkách shrnuje. Bez ohledu na nedostatek pracovníků, se kterým se hlavní město potýkalo, měli být všichni nepoctivci vyhozeni.

Šestá pětiletka měla být také ve znamení usilovné práce zlepšit ochranu spotřebitele a socialistického majetku. Podle výzvy redakce Československého pohostinství a cestovního ruchu měli pracovníci v pohostinských závodech během let 1975-1980 „(...) zvýšit péči o ochranu socialistického majetku a preventivně zabraňovat vzniku ztrát a škod na zboží a tím pozitivně ovlivnit názory spotřebitelů na úroveň služeb obchodu.“<sup>254</sup>

Jak ale ukazují zápisy z kontrol České obchodní inspekce v roce 1979, počty předražovaných nákupů jsou stále vyšší než těch správně účtovaných. U nápojů docházelo především k záměně jakosti, narušování jakosti třeba ředěním nebo mícháním dvou druhů. Jak ukázaly kontroly, nejčastěji jsou viníky prodávající nebo obsluhující a výčepní. Na kontrolách se podílela jak Česká obchodní inspekce, tak Český cenový úřad a Výbor lidové kontroly.<sup>255</sup>

A kromě dokupu tu byly i jiné nešvary. Podle paragrafu 121 trestního zákona byli postihováni i ti, kteří předražovali zboží nebo služby a šidili na jakosti nebo množství zboží. Druhy a výše trestů za takové jednání závisely na stupni nebezpečnosti pro společnost. Pachatelům hrozil až jeden rok vězení nebo třeba pokuta do výše deseti tisíc korun.<sup>256</sup>

Proti okrádání hostů a podniku bojovalo samozřejmě i Ministerstvo obchodu. To se snažilo sérií krátkodobých i dlouhodobých patření zajistit aby nedocházelo k šizení na mírách, váhách a jakosti. Do dlouhodobých opatření spadala například snaha o to, aby dovozci běžných lihovin jako byl rum nebo brandy označovali lahve indikačním prostředkem. Dalším cílem ministerstva bylo například zajištění dodávek lihovin v jednorporcové dávce, umožňující podávání v originálním balení.<sup>257</sup>

Iniciativní byly i samotné Interhotely. V roce 1976 například vydalo generální ředitelství trustu podniků cestovního ruchu Čedok soubor preventivních opatření, které mělo okrádání hostů zabránit. V některých provozovnách se měnil způsob placení hosta, některé

---

<sup>253</sup> Úkoly a cíle pohostinství v hlavním městě. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XX, č. 4, rok 1974, s. 2

<sup>254</sup> Výzva všem pracovníkům veřejného stravování a cestovního ruchu. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXII, č. 5, rok 1976, s. 10

<sup>255</sup> PADOVEC, V. Z pohledu kontroly. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVI, č. 7-8, rok 1980, s. 30

<sup>256</sup> CHODĚRA, O. Ochrana organizací i jedinců. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXII, č. 11, rok 1976, s. 20

<sup>257</sup> RYTINA, Č. Úkol číslo jedna: Zlepšit poctivost. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XX, č. 5, rok 1974, s. 12

dokonce zavedly novou pracovní pozici, takzvanou restaurační pokladní. Nutné bylo používání razítka a propisovacích účtenek. Během nejsilnějšího provozu musel být na provozovně přítomen vedoucí pracovník. Zavedeny také byly kontrolní deníky, které musely být vedoucím kontrolovány každé tři neděle.<sup>258</sup>

V RJ v Olomouci přistoupili velmi svérázně k výchově učňů, kteří si jinak praktiky šízení a okrádání státních podniků i zákazníků osvojovali už ve škole. Vedením podniku RJ v Olomouci jim byla zorganizována „ (...) hromadná účast na hlavním přelíčení okresního soudu v Olomouci v typické trestné věci.“<sup>259</sup>

Alexander Mikšovic v rozhovoru velmi detailně popsal, jak docházelo v socialistickém pohostinství k šízení. Nezapomněl ale zdůraznit, že v podnicích, ve kterých pracoval, tedy v síti Interhotelů, se nešidil zákazník, ale podnik, jinými slovy stát. V průběhu rozhovoru se sice ukázalo, že to není tak úplně pravda, protože přeci jen existovali hosté, kteří byli na svých právech kráceni, k tomu ale později.

Klasickým případem toho, jak okrást stát, byl dokup. Šlo o to, že zaměstnanci prodávali po jednotlivých panáčích lahve, které večer vyměnili za vlastní. Rozdíl, který jim zůstal v pokladně, si pak vzali. „No, obchodní rozpětí bylo, dejme tomu na flašce whisky šest set, nu takových čtyři sta korun na flašce whisky, což tenkrát byly peníze. Navíc, tyhle lahve se výborně získávaly..., tím že jsi dělal na velvyslanectví. Já jsem třeba dělal na portugalském, na norském a na tureckém a u toho francouzského vojenského přidělence a dostávali jsme flašku skotský a karton cigaret místo peněz. Za večer jsi si vydělala..., ten karton stál v trafice dvě stovky, whisky stála 340, takže jsi dostala 540 za večer a bylo na tobě, co s tím uděláš. Taks to vzala do kšeftu, prohodilas to tam po panáčkách a bylo to doma, že jo.“<sup>260</sup> Tak vypočítává Alexander Mikšovic, kolik se na dokupu dalo vydělat peněz.

Interhotely měly pro podobné případy vlastní kontrolní činnost. A. Mikšovic vzpomíná, jak například kontrolorka jménem Lechová v půl druhé ráno vysypávala koše na odpadky a pátrala po neoznačených lahvích. O vnitropodnikových kontrolách se ale většinou vědělo dopředu, protože se jednalo o větší akce.

Stejně tak se ve vrátnicích Interhotelů prohledávala zavazadla. I to se ale podařilo barmanům přelstít. Lahve přes vrátnici přenášeli za opaskem. Dokup podle A. Mikšovice čile pokračoval i po roce 1990. Peněz bylo podle něj v barovém byznysu v devadesátých letech

---

<sup>258</sup> WEISS, K. ŠENKÝŘ, V. Pro zvýšení poctivosti. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 1, rok 1977, s. 4-5

<sup>259</sup> ELIÁŠ, L. Bojujeme proti nepoctivcům. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XX, č. 5, rok 1974, s.

17

<sup>260</sup> Rozhovor s A. Mikšovcem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

tolik, že na své si z podobných zlodějen přišel každý, od nejvyššího ředitele až přes personál.<sup>261</sup>

A. Mikšovic vzpomíná, že došlo dokonce k situaci, kdy v pražských obchodech nebyla k dostání ruská vodka Stoličnaja, protože ji čísníci a barmani úplně vykoupili a lahve prohazovali v provozu. „Takže se jezdilo na Kladno. A to když jsi jela na Kladno, tak sis musela dát pozor, protože pak se to profláklo a začalo bejt nebezpečný kupovat tu Stoličnou po dvaceti v kartonu, víš.(...), čili se už auto nechalo vždycky někde za rohem, šlo, šlo se proto, rvalas těch 10 kilo v ruce, hodilas to do auta, odvezlas to do kšeftu, prohodilas to a zase bylo z čeho žít.“<sup>262</sup> To se podle A. Mikšovice dělo až do roku 1989.

Ale i v Interhotelech se šidili zákazníci, a to ti, kteří přijeli ze západního Německa. Podle A. Mikšovice platilo pravidlo „Vypálili jste nám Lidice, zaplat'ťte!“ Hosté byli podle jeho slov kráceni o 3/5 porce, a to jak u jídla, tak u pití. Většinou jim to ani nepřišlo divné, protože nebylo zvykem, aby cizinci dostávali do ruky jídelní lístky. „Tam třeba přišel vrchní a říkal, tak teda dámy a pánové polévky jsou tam ještě všechny, ne tak všechny druhy masa, doporučuju vám dneska tohle, tohle, tohle. Oni se podívali na tu šedou hlavu toho vrchního a jo jasně, takhle to chceme. Samozřejmě, že telecí řízky byly z vepřovýho, protože telecí jsme neviděli ani nepamatuju. Telecí steak Orlov byl jasněj tím pádem, to se prostě vepřovej řízek narval pod špagety a bylo to, zapeklo se to sýrem. Kvalita se posunovala o patro níž a porce se zkracovala přibližně o 60 %. Musím říct, že to byly takový ceny přesto pro ně, že jim to nevadilo (...).“<sup>263</sup> Navíc byli hosté ze Západu zvyklí, že ve svých tuzemských barech dostávali běžně malé, tedy dvou centilitrové panáky, a tak jim nebylo nápadné, že toho mají ve skleničkách méně, než by mělo být.

Karel Roudnický vzpomíná na módu jídelních lístků bez cen, které byly určeny právě cizincům. „Ta doba, že byly dva jídelní lístky, jeden pro cizince, jeden pro Čechy, ta byla jasná, protože platy cizinců byly jednou takový. Samozřejmě se to nikde netrpělo. Kdyby to někdo objevil, tak z toho byl vyhazov a ztráta důvěry. Čtyřiapadesátka, nebo co to bylo. Tenkrát se odcházelo, ale to se v takovejhle lepších restauracích a barech nedělalo. Tam byly jiný způsoby jak si obstarat peníze.“<sup>264</sup>

A těch bylo podle Karla Roudnického hned několik a praktikovaly se hlavně na cizince. Popisovanou praxi zažil K. Roudnický v Lucerně „(...) tam to fungovalo automaticky, ty slečny pily čistou kolu, cizinec platil kolu s whisky, čili byla stokoruna vývar

<sup>261</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>262</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>263</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>264</sup> Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013

na každým panáku. Čím víc ty děvčata pily tu čistou kolu, tím víc bylo vyděláno.<sup>265</sup> A stejně jako v podnicích, kde se pohyboval A. Mikšovic, i v Lucerně se šidili Němci. Po páté lahvi šampaňského se jim podle A. Roudnického servírovala lahev naplněná vychlazenou Vineou.<sup>266</sup>

V Lucerně ale nebyli ušetřeni ani běžní hosté, kteří nepili tvrdý alkohol. „Vino se samozřejmě nějakým způsobem upravovalo, buďto přelepením značkou nebo deci vody do sedmičky se dávala. Čímž to tomu hostovi tak dalece nevadilo a tím se ušetřilo 7 korun. Což byl přínos na sto lahví, to bylo sedm set, takže to...(…) protože propíchej špunt každé pozná, když ho vytáhnete a vrátíte ho zpátky. Takže se musely kupovat nové špunty. Byly takzvané špuntovačky, ty se prodávaly za 5 tisíc. To jste dala na víno a nepoznal to nikdo.“<sup>267</sup>

A kromě vína<sup>268</sup> se k hostům příliš často nedostal třeba ani stoprocentní džus, který do některých koktajlů patřil. Místo nich se používala Pompela, limonáda s ovocnou příchutí. Pompelou se ušetřilo za džus tolik, že barmani kupovali podle K. Roudnického auta, kterým říkali pompeláci.<sup>269</sup>

A. Mikšovic vzpomíná ještě na jeden trik, kterým číšníci vydělávali. A to na porcích ruského vejce. Aby na něm mohl být servírován kaviár, musel kuchař vejce rozpůlit. Hostovi se pak za cenu celého vejce prodala pouze jeho polovina.

Postupy, které popisují Alexander Mikšovic a Karel Roudnický, jsou vlastně dost podobné těm, které na stránkách Československého pohostinství z roku 1961 popisuje inspektor Státní obchodní inspekce Jiří Stránský. V hotelu v Třebohovicích byla z krádeží obviněna vedoucí provozovny paní Žánová. Ta do hotelového baru dávala vlastní lahve slivovice a nakupovala v maloobchodech, aniž by nákup podniku vykazovala. Jediný stín na jejím kriminálním chování dnes snad dělá to, že ještě před znárodněním jí hotel patřil. Viděno dnešní optikou, to byla právě ona, kdo byla okradena jako první.<sup>270</sup>

Veřejnost byla na stránkách zmiňovaného odborného periodika informována především o případech, kdy SOI načapala při podvádění bývalé majitele znárodněného podniku. Podobně tomu bylo i v první polovině roku 1963, kdy jeden ze zaměstnanců Státní obchodní inspekce popisuje případ, jak vedoucí provozovny předražil oběd a nařadil rum

---

<sup>265</sup> Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013

<sup>266</sup> Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013

<sup>267</sup> Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013

<sup>268</sup> Ve východní části Berlína se v Moravské vinárně víno ředilo také. Protože ale Němci byli zvyklí pít sladší vína, dolévat vinné lahve se muselo sladkou vodou. Jinak ale prý byli v Německu číšníci a barmani mnohem méně vynalézaví než ti v Československu. (Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013)

<sup>269</sup> Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013

<sup>270</sup> STRÁNSKÝ, J. Nejen paní Žánová je vinna. *Československé pohostinství*, roč. VII, č. 21, s. 6

v otevřených lahvích. Do případu se vložila podle vyprávění inspektora žena vedoucího, která kontrolorům vyčetla, že „Režim prý jim ukradl hospodu, kontroloři jsou prý vinni, že nemohla být s manželem na jedné provozovně, kontroloři prý nic nedělají, jen sekýrují (...).“<sup>271</sup> Žena byla nakonec odsouzena k podmíněčnému trestu, a to za maření výkonu úředního rozhodnutí, útok na veřejného činitele a za pobuřování.<sup>272</sup>

A. Mikšovic se s inspektory SOIky, později České obchodní inspekce, potkal za minulého režimu dvakrát a na rozdíl od paní Žánové a druhé odsouzené pokaždé dopadla kontrola v jeho prospěch. Poprvé se s inspektory potkal ještě při své brigádě v Jizerských horách u přehrady Souš. Podruhé v Interhotelu Moskva, kde pracoval. Číšníci vždy hlásili, zda jsou zákazníci Češi nebo cizinci. Češi byli podle A. Mikšovice nedotknutelní, tak byl podle svých slov vycvičen. Probíhalo to vždy podobně. Dvojice kontrolorů poobědvala, pak zaplatila a ještě si objednala dva gruzínské koňaky. Pro personál to byl jasný signál toho, že se nejedná o běžné strážníky. Tehdy se kontrolovalo průměrné množství obou skleniček v tenkém skleněném válci. Protože barman tušil, že v první porci nedolil, dal do druhé o něco víc. Výsledek byl ideální a kontroloři odešli s nepořízenou.<sup>273</sup>

Pro inspektory byly trnem v oku i koktajly. Těžko se totiž kontrolovalo, zda barmani při jejich přípravě nešidí. I proto bylo zakázáno dávat do nápojů led. Ten musel být servírován vedle ve skleničce a musel si jej tam dávkovat až sám host. I proto byla nakonec vydaná příručka s názvem Receptury teplých a míchaných nápojů, v ní jsou popsány přesné dávky jednotlivých složek nápojů včetně nutného množství ledu, který potom roztaje a nápoj tak o jeho složku nabude. Bylo tedy nutné míchat koktajly tak, aby se led během šejkrování zcela rozpustil.<sup>274</sup> Problematikou práce barmanů z pohledu České obchodní inspekce se zabývaly na své první schůzi v roce 1985 také poradní sbory číšníků a barmanů.

A kontroly ze SOIky chodily i do Lucerny. I když se jim říkalo namátkové, podle K. Roudnického bylo vždy jasné, kdy kontrola přijde. „To vždycky chodil takovej nestrannej výběrčí, kterej si vzal drobněj úplatek. On tenkrát drobněj nebyl, ale pro nás to, pro nás to byly drobný. No a tím se zase fungovalo tak, že když tam měla přijít (...) inspekce, tak se o ní vědělo a bylo všechno, jak má bejt.“<sup>275</sup>

---

<sup>271</sup> Bylo toho na tři paragrafy. *Československé pohostinství*, roč. IX, č. 10, rok 1963, s. 7

<sup>272</sup> Tamtéž, s. 7

<sup>273</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>274</sup> SYROVÝ, F. Jak podávat osvěžující nápoje. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXIII, č. 2, rok 1977, s. 17

<sup>275</sup> Rozhovor s K. Roudnickým vedla B. Kreuzerová, 15. listopadu 2013

Do odborného časopisu se například dostaly výsledky kontroly, kterou v roce 1980 provedli pracovníci krajských inspektorátů České obchodní inspekce v některých provozovnách. Jednoznačným výsledkem bylo, že na nepoctivosti se většinou podílí celý kolektiv a ne jen jednotlivci. Kontroly objevily v třetině provozoven špatnou míru nápojů a to nejen piva, ale i tvrdého alkoholu. Ve třinácti případech z 89 nedostali kontroloři jídelní lístky, ve čtyřiceti nedostali nápojové lístky a formou konzumačního lístku, na kterém nelze hosta ošidit se účtovalo jen ve čtyřech provozovnách.<sup>276</sup>

#### 4.4 Hotelové směnárny na baru

Potřebu hotelových směnáren přinesl rozvoj zahraničního ruchu. Mimo bankovní směnárny v hotelech sloužily k nákupu valut, tedy bankovek a deviz v jiné měně než československé koruně. Systém směny valut měl ale ve směnárnách přísná pravidla. Návštěvník z ciziny, a to jak ze přátelých zemí socialistického bloku, tak ze Západu, musel předložit při směně cestovní pas a potvrzení o dovozu cizozemských platidel. Směnárník musel zkontrolovat, zda nejsou bankovky padělané nebo zda nebyly nahlášený jako ztracené nebo ukradené. Teprve potom mohly být valuty s turistickým kurzem vyměněny. Šeky mohly být proplaceny jen proti podpisu majitele šeku.<sup>277</sup>

Je tedy pravda, že složitých pravidel využívali právě barmani a byli to oni, kteří se stali živými hotelovými směnárnami?

Systém někteří hoteloví zaměstnanci samozřejmě obcházeli. Jak popisuje Alexander Mikšovic, směna valut na české koruny probíhala mezi turisty a barmany zcela běžně. Hosté „(...) věděli, jak to je, věděli, že za dolar dostanou na letišti 8 korun a já jim dám 35 (...), u těch Němců to bylo typický, ty byli vůbec mazaný, že jo. Takže ty vůbec věděli, že můžou zařukat, a když měli důvěru, že nejseš prostě žádný práskač, že jim nedáš falešný prachy (...)“<sup>278</sup> A i to se podle A Mikšovice stávalo. Například popisuje, že se občas stalo, že chodili cizinci, kteří za valuty někde ve městě vyměnili starou tisícikorunovou bankovku<sup>279</sup>, jež už dávno neplatila. Barmani měnili podle něj jednu velkou výhodu a totiž tu, že měli adresu. Pracovali v nějakém hotelu nebo baru a tudíž bylo zaručeno, že o nich má hotel všechny potřebné informace a pokud by vyměnili falešné bankovky, mohli by si je cizinci lehce najít.

---

<sup>276</sup> PŠENIČKA, B. Je milejší čest nebo peníze? *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVII, č. 1, rok 1981, s. 5-6

<sup>277</sup> SEDLÁK, R. Zřizujeme hotelové směnárny. *Československé pohostinství*, roč. X, č. 11, rok 1964, s. 3

<sup>278</sup> Rozhovor s A. Mikšovcem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>279</sup> Podobný příklad byl použit i pro scénář jednoho z dílů seriálu 30 případů majora Zemana s názvem Třetí housle z roku 1962. Kromě Zemanovi svatby se řeší nepoctivost číšníka v hotelu Ambassador v Karlových Varech, který mění turistům valuty na československé koruny.

Stejně bylo ale vždy mezi oběma, jak barmanem, tak cizincem podle A. Mikšovice příjemné napětí. Zákon porušovali při této výměně oba.<sup>280</sup>

Podle A. Mikšovice se o porušování zákona všeobecně vědělo. Za svoji kariéru se ale nesetkal s tím, že by přišel nějaký nastrčený provokatér. „Nikdo s tím nic nedělal, protože veksláci to prohodili za tuzexové bony, ale za ně peníze pořád zůstanou dom. (...) Vědělo se to, jistě, ale nikdo s tím nic nedělal, protože to zřejmě neohrožovalo národní hospodářství nijak.“<sup>281</sup>

A stejně to probíhalo i v Lucerně nebo v Olympiku, jak popisuje Karel Roudnický. „Díky tomu, že jsme měli přístup k valutám, protože jsme se setkávali s cizinci, tak jsme patřili mezi elitu taxikářů, zelinářů, řezníků, sem tam doktorů a barmanů. Byla to zvláštní kasta.“<sup>282</sup> Málokdo si ostatně v té době mohl dovolit výlet na snídani Aerotaxíkem do Bratislavy do hotelu Savoy na halušky. „(...) letadlo stálo 10 tisíc, snídaně stála bez lahve skotský 450 korun, s láhví skotský 1200 a zase odlet zpátky.“<sup>283</sup> Plat měli číšníci a barmani v pražských podnicích až trojnásobný, než zbytek pracujících – měli vlastní mzdu, tuzéry a ještě si přivydělávali ředěním prodávaneho alkoholu a prodejem bonů.

Barmani a ostatní personál vydělával i na dýškách v zahraničních měnách. Přijmout je samozřejmě nesměli, jak se ostatně píše i v Československém pohostinství. Jde totiž o peníze, které byly vyvezeny bez certifikátu, protože turista je neměl v plánu vyměnit. Když byly v certifikátu uvedeny, ale turista je nevyměnil a podaroval s nimi někoho, pak mohou být tyto peníze vystopovány a zabaveny. Pokud by někdo zahraniční platidlo přijal, byl povinen je do 10 dnů vyměnit u Státní banky Československé na koruny, anebo je směnit za tuzexové poukázky. Nakupování valut a tuzexových bonů ale nebylo soukromými osobami povoleno.<sup>284</sup>

I to ale barmani a číšníci dělali. „Tenkrát byly tuzexové poukázky, takzvané bony, kterými my jsme hýřili a vydělávali jsme si jejich prodejem. My jsme je získávali v podstatě za 3,50 Kčs tím převodem a prodávali jsme je za pět a více.“<sup>285</sup> I to je ale podle K. Roudnického důvod, proč většina barmanů a číšníků nevstupovala do strany, protože stát o jejich činnosti víceméně věděl a mít takové členy strany nechtěl. Proto tlak na ně nebyl tak

---

<sup>280</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>281</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem, vedla B. Kreuzerová, 28. listopadu 2012

<sup>282</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. listopadu 2013

<sup>283</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. listopadu 2013

<sup>284</sup> SEDLÁK, R. Zřizujeme hotelové směnárny. *Československé pohostinství*, roč. X, č. 11, rok 1964, s. 3

<sup>285</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. listopadu 2013

velký jako v jiných profesích. O to být ve straně šlo pouze lidem, kteří chtěli ještě dál kariérně růst a stát se například vedoucími podniků nebo náměstků.<sup>286</sup>

#### 4.5 Kádrování v pohostinství

Podle odborného periodika Československé pohostinství prošly roky 1968 a 1969, aniž by se pohostinství nebo dokonce barmanů nějak výrazněji dotkly. Do života Alexandera Mikšovice ale doba zasáhla, a kdyby nebylo šťastné náhody, jako vyhozený žurnalista by se po roce 1969 do restauračního provozu nikdy nedostal.

V rámci normalizace poměrů bylo totiž jasně řečeno, že lidé, kteří byli vyhozeni z partaje, anebo byli novináři, nesmějí pracovat v pohostinství. Stejně tak bylo zakázáno, aby jezdili s taxíkem nebo s tramvají. „Naštěstí moje tehdejší žena zachránila život jedny kádruvače, (...) a tadleta žába prostě zatloukla, že mám vysokou, takže zatloukla všechno, že mám nějaký potíže a vzali mě do restaurace Moskva (...).“<sup>287</sup>

14. sjezd KSČ v květnu 1971 potvrdil usnesení plenárního zasedání ÚV KSČ o kádrové a personální práci. Zprávu o tom, jak se daří uvést nařízení do praxe, podal v časopise Československé pohostinství a cestovní ruch vedoucí kádrového oddělení v podniku Restaurace Plzeň-město Václava Hynek. Podle něj se podniku podařilo získat široký přehled nejen o pracovních výkonech, ale i o politické vyspělosti jednotlivců a o uplatňování jejich vlivu na výchovu v rodině. Kromě blíže nespecifikovaných „určitých opatření“, která měla být na pracovnících podniku provedena, museli zaměstnanci také podstoupit politické školení. Tam spadaly například přednášky na téma místo a úloha KSČ v našem politickém systému, úloha národní fronty nebo problémy kádrové politiky a příprava budoucích kádrů.<sup>288</sup>

##### 4.5.1 Výjezdy do zahraničí

Výjezdy zaměstnanců pohostinství do zahraničí upravovaly jednotné zásady, které vydalo federální ministerstvo vnitra. Podle nich mohli být do západní ciziny vysláni především mladí perspektivní pracovníci s dobrým poměrem k socialistickému zřízení, a kteří „(...) svým pracovním úsilím a politickým přístupem jsou příkladem a docilují pracovní

---

<sup>286</sup> Rozhovor s K. Roudnickým, vedla B. Kreuzerová 15. listopadu 2013

<sup>287</sup> Rozhovor s A. Mikšovicem vedla B. Kreuzerová, 28. 11. 2012

<sup>288</sup> HYNEK, V. Zkušenosti z kádrové práce. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XX, č. 2, rok 1974, s.



úspěchy ve svém kolektivu, v socialistické soutěži nebo kteří se umístili na předních místech v soutěžích odbornosti všech úrovní.<sup>289</sup>

Kromě toho musel být gastronom vyučený ve své profesi a mít tříletou praxi. Pokud chtěl zaměstnanec vyjet, nesměl také nikdy způsobit manko, šidit spotřebitele nebo rozkrádat socialistický majetek. Musel také perfektně ovládat jazyk země, do které chtěl vycestovat a muselo mu být mezi 21 a 45 lety. Délku praxe nařízení stanovilo na jeden rok s možností prodloužení na dva roky.<sup>290</sup>

Návrhy předkládalo vedení podniku k projednání základním organizacím KSČ a závodním výborům ROH. Poté se návrhy předkládaly podniku Imex k vybavení výjezdu schváleného pracovníka.<sup>291</sup>

Mezi roky 1976 a 1980 bylo veškeré vysílání pracovníků do zahraničí zastaveno. K obnovení došlo na začátku osmdesátých let. Vybraní gastronomičtí pracovníci mohli vyjet do Rakouska, NSR, Západního Berlína a do Japonska. Naopak vyjet nešlo do Švýcarska, Francie a Británie. Podle Imexu totiž státy přestaly poskytovat pracovní povolení.<sup>292</sup>

Možností vycestovat na delší dobu do zahraničí byly také výše zmíněné světové výstavy. Jak probíhal výběr personálu na zahraniční pobyty popisuje ve své knize *Hostili jsme svět* dlouholetý ředitel restaurací Praha Miroslav Hříbek. „Vybírali jsme především z těch, kteří měli již určitě větší či menší mezinárodní zkušenosti. Ti tvořili jádro budoucího reprezentačního kolektivu. Pečlivě jsme sledovali i výkony jednotlivců v celostátních soutěžích v našem oboru, které byly pravidelně pořádány. (...) Odborná měřítka byl hlavní, i když jako na žádném úseku, ani v našem oboru, nelze pochopitelně (...) podceňovat hlediska mravní, občanské a politické kvality uchazečů.“<sup>293</sup>

#### 4.5.2 Rok 1969 a přestavba

Základními předpoklady pro výkon povolání ve vedoucí funkci přitom nebyly ani odbornost, ani výkonnost, ani zkušenosti. Usnesení předsednictva ÚV KSČ ze dne 6. listopadu 1970 Ke kádrové a personální práci vyjmenovává jako součásti kvalifikace pro výkon řídicí funkce na prvních dvou místech politickou vyspělost a třídní uvědomělost. Osobní schopnosti jsou v tomto dokumentu uvedeny až na místě posledním. "Významnou

---

<sup>289</sup> Zásady pro vysílání gastronomických pracovníků do zahraničí. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVI, č. 5, rok 1980, s. 21

<sup>290</sup> Tamtéž, s. 21

<sup>291</sup> Tamtéž, s. 21

<sup>292</sup> MIKŠOVIC, A. Hosté tentokrát bez smokinku. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXVII, č. 4, rok 1981, s. 15

<sup>293</sup> HŘÍBEK, M. *Hostili jsme svět*. Merkur, Praha 1978, s. 122

součástí kvalifikace jsou politické postoje, věrnost socialismu, marxisticko-leninské politice Komunistické strany Československa a socialistického státu a přátelství k Sovětskému svazu,"<sup>294</sup> píše se dál v usnesení. Hned v následujícím odstavci se dočteme, že "vedoucí funkce ve společnosti budou obsazovány lidmi spjatými se zájmy dělnické třídy, kteří jsou politicky i odborně zdatní, mají smysl pro odpovědnost, tvořivost a věcnost, spojenou se socialistickou podnikavostí a racionálností, s vysokými morálními vlastnostmi, schopnými svým vystupováním, jednáním a politickou angažovaností získávat pracující pro aktivní podporu politiky Komunistické strany Československa."<sup>295</sup>

Z těchto kvalifikačních požadavků je zřejmé, že bary za socialismu neměly pod takovými vedoucími pracovníky ani teoretickou šanci budovat si silnou profesní reputaci nebo rozvíjet řemeslo. Kádry v pohostinství v 70. letech beztak často nesplňovaly ani profesní kritéria ani požadavky uvedené ve výše citovaném usnesení. Jak si ukážeme v následujících kapitolách, jediným požadavkem, který dokázaly zhusta zdařile implementovat v praxi, byla socialistická podnikavost. Představa, že vedoucí barových provozů budou po svých zaměstnancích chtít, aby získávali po večerech hosty pro aktivní podporu politiky KSČ, se už jeví jako úplně nereálná. Nesplnitelný je pak, alespoň z lingvistického pohledu, i požadavek na "vysoké vlastnosti". Je ovšem třeba dodat, že usnesení Ke kádrové a personální práci vzniklo v reakci na události z roku 1968 v době, v níž se utužení moci KSČ zdálo být pro kvalifikaci vedoucích kádrů důležitějším úkolem než to, zda rozumějí práci, kterou dělají nebo ne.

V barovém řemesle těžce stíženém normalizací, kdy se do vedoucích funkcí dosazovali dle požadavků usnesení Ke kádrové a personální práci lidé politicky vyspělí, třídě uvědomělí, s vysokými vlastnostmi a se schopnostmi získávat hosty pro podporu politiky KSČ, začala kvalita rychle upadat.

Politika se do pohostinství výrazněji vrací zase v druhé polovině osmdesátých let, kdy se schází stranicko-ekonomický aktiv pracovníků obchodu, pohostinství a cestovního ruchu, aby vydal stanovisko, jak se vypořádat s přestavbou, kterou vyhlásil Michail Gorbačov. Nové zásady měly být podle ministra obchodu J. Rába uplatněny už do konce roku 1987. Jak by to měli samotní pracovníci v pohostinství provést už ale tak jasně deklarováno nebylo. Místopředseda Vládního výboru pro cestovní ruch ČSR Rudolf Kraťoch k tomu napsal: Začít přestavbu zkvalitněním vlastní práce, zvýšením náročnosti a odpovědnosti, změnou přístupu ke zlepšování a zkvalitňování trhu a služeb a k uspokojování potřeb spotřebitelům, změnou

---

<sup>294</sup> Usnesení předsednictva ÚV KSČ. *Ke kádrové a personální práci*, Nakladatelství Svoboda, Praha 1974, s. 3

<sup>295</sup> Tamtéž, s. 3

k veřejné kontrole (...).<sup>296</sup> Stabilizovat podmínky v pohostinství, kde starost o hostovo blaho až doposud byla spíše druhořadá záležitost, měly zařídit i změny v odměňování. Ze státního rozpočtu byla dokonce uvolněna rezerva, která měla změny vykryt. Zaměstnanci měli být nově odměňováni hlavně za výsledky své práce a za výkonnost. Přidáno tak podle statistik Vládního výboru pro cestovní ruch mělo dostat asi čtyřicet pět procent zaměstnanců a to až o sto korun měsíčně k běžnému platu.<sup>297</sup>

Ti barmani, se kterými jsem mluvila, si ale zpětně změnu poměrů v druhé polovině osmdesátých let nijak nevybavují. Ani zavádění chozrasčotu ani žádné hloubkové kontroly, které tomu měly předcházet, si nepamatují.

---

<sup>296</sup> KRAŤOCH, R. Slovo k přestavbě. *Československé pohostinství a cestovní ruch*, roč. XXXIII, č. 11, rok 1987, s. 3

<sup>297</sup> Tamtéž, s. 3

## 5. Závěr

Za cíl své práce jsem si vytkla odpovědět na několik otázek týkajících se života za barovým pultem v období socialismu. Na první z nich, která se týkala omezených surovin na výrobu koktajlů, mohu říci, že nedostatky cítili hlavně barmani mimo síť Interhotelů. Po nich ale zase jejich hosté většinou méně známé druhy destilátů nebo přísad do koktajlů přímo nevyžadovali. Navíc, jak ukazuje například první část přílohy práce, tedy soupis typicky českých koktajlů, čeští barmani si dokázali pomoci. Míchali hlavně nápoje s použitím Becherovky nebo dalších hořkých likérů z Karlových Varů. K alkoholu zahraničních značek se po pauze v padesátých letech opět mohli dostávat čím dál častěji. Na konci sedmdesátých a začátku osmdesátých let se už dalo míchat i z kubánských rumů, které začal do Československa ve větší míře dovážet Cubaexport.

K mání byla i Coca-cola, zboží, které bylo z počátku výsadou hlavního města a Interhotelů, určených pro návštěvníky z ciziny. Než získalo socialistické Československo možnost ji na svém území vyrábět, nahrazoval se její nedostatek Aro-colou nebo Kofolou. U tohoto bodu lze říci, že i když se zpočátku jednalo o zboží spíš nedostatkové, podařilo se nakonec dodávky Coca-coly zajistit i pro širší síť pohostinských závodů, třeba i pro zotavovny ROH.

Ve své práci jsem chtěla zjistit, jak to bylo s okrádáním státu nebo zákazníků. I přes tvrzení jednoho z narátorů, že se šidil hlavně podnik a ne jeho hosté, se nakonec ukázalo, že i oni byli často kráceni. Ostatně podobná praxe jako v Interhotelech byla podle jednoho z narátorů i v Lucerně. Že rozkrádání socialistického majetku a okrádání hosta bylo na mnoha místech každodenní praxí, ukazují i články v odborném periodiku, který ve stati práce cituji nebo na něj alespoň odkazuji. Jeden ze tří narátorů se domnívá, že to, zda byli zaměstnanci podniku počestní nebo ne, záleželo především na lidech ve vedoucích funkcích a také na tom, jaké vzdělání se dostalo členům kolektivu. Na základě rozhovorů i denního tisku nelze přesně určit, kdo byl šizen víc, jestli zákazník u pultu nebo provozovatel baru, tedy stát. Šidilo se na obě strany.

Barmanská činnost, která za socialismu jen těžko mohla být profesí, když taková pozice vůbec neexistovala, byla velmi privilegovaným postem. Barmani v Interhotelech měli přístup k valutám, pobírali plat, přilepšovali si dokupem a ještě mohli žít z dýšek, která dostávali od spokojených zákazníků nebo za drobné službičky. U jednoho z narátorů to bylo třeba poskytování pokojů v hotelu společnícím z Lucerny. Každopádně si ale všichni tři narátoři podle svého vyprávění žili nad poměry tehdejší společnosti. Minimálně dva z nich

v Praze zaměstnaní si mohli dovolit nákup automobilu nebo bytu. Barmani mohli i cestovat. Pokud pracovali v hotelu, který byl součástí mezinárodní sítě, odjížděli pravidelně na praxi do kapitalistické ciziny. Pokud mohu ze tří názorů svých narátorů soudit, nikdy je nenapadlo, že by mohli opustit zemi natrvalo. Myšlenka emigrace jim byla vzdálená možná i proto, že v Československu nepocíťovali materiální nouzi a svoji práci vykonávali bez větších překážek.

Barmani v mezinárodních hotelech byli ve styku se Státní bezpečností. Někteří aktivně, někteří ne. Podle prohlášení mých narátorů ale už v té době byli, stejně jako jsou dnes, apolitičtí. Zajímala je jejich práce, jejich osobní životy, ale do věcí spojených se státním zřízením se nepletli. To jim koneckonců umožňovalo žít si nad poměry. Pokud by totiž nebyl regulován počet valut a kurz pro cizince by nebyl v oficiálních směnárnách tak vysoký, nemohli by z jejich výměny tolik profitovat. Členství v Komunistické straně nebo spojení s StB je ale stále tématem, které je v rozhovorech složitě přijímáno. Nemohu s jistotou říci, zda ke mně byli narátoři zcela upřímní.

Domnívám se, že má práce není přínosná jen odpověďmi, které ve své stati dává na výše položené otázky, ale celkovým zaměřením na obor, který zatím zůstal neprozkoumán a může posloužit jako základní přehled pro další badatele. Věřím, že jsem složila další dílek do rozsáhlé skládačky dějin každodennosti v socialistickém Československu.

## 6. Příloha:

### **6.1 Co se míchalo v Československu**

Protože své tradiční destiláty mělo i Československo, i zde vznikaly originální receptury. Jak už jsem psala výše, pořádaly se soutěže o to, komu se podaří namíchat nejlepší pití ze Zubrovky. Receptů, které využívaly místních specialit, ale bylo víc. Ještě v roce 1947 B. H. Reiman popsal chutě československých barových návštěvníků takto: „Naši lidé také nestojí o led, zatím mají raději hutnější nápoje (...)“<sup>298</sup>.

V roce 1957 se podle úryvku rozhovoru vydaného v Československém pohostinství, který cituje A. Mikšovic ve své knize, pilo v Československu šest druhů míchaných nápojů a to Martini, Manhattan, Gin Fiz, stříbrný a zlatý fis a Bílá paní.<sup>299</sup>

#### *Dědeček na scestí*

V mé práci se často objevují citace ze stejnojmenné knihy. Oním dědečkem je míněn bylinný likér Praděd. Čtvrt sklenky likéru se v šejkru společně s ledem smíchá se čtvrtinou sklenky Slovinc brandy a čtvrtkou sklenky citrónové šťávy. Po přidání půl lžičky cukru a promíchání doporučuje Ivan Crjha nad koktajlem ve sklenici přelomit citronovou kůru a vhodit ji dovnitř.<sup>300</sup>

#### *Brněnský drak*

K tomuto koktajlu je potřeba půl skleničky pomerančové šťávy, půl sklenky vodky, čtvrt griotky a čtvrt Pradědu. Po zamíchání v šejkru patří na okraj poháru plátek pomeranče.<sup>301</sup>

#### *Ostende fizz*

Šejkr je třeba z poloviny naplnit ledem, přidat bílek, půl sklenky citronové šťávy, půl skleničky rybízového moštu, a sklenku třešňovice. V šejkru se pití prořepává, dokud barmana přes utěrku nestudí v ruce. Konzumuje se po dolití sodovkou.<sup>302</sup>

---

<sup>298</sup> REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje*, Hospodářská skupina hostinských živností, Praha 1947, s.

8

<sup>299</sup> MIKŠOVIC, A. *Bar, mixologie, historie, management...*, s. 45

<sup>300</sup> CRHA, I. *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů...*, s. 41

<sup>301</sup> Tamtéž, s. 50

### *Prague koktajl*

Snad nejtradičnější český destilát slivovice se smíchá se lžičkou cukru a čtvrt sklenkou citrónové šťávy. Do šejkru se přidá ještě bílek. Po důkladném promíchání se přelévá nejlépe do koktajlové sklenice.<sup>303</sup>

### *Moravský kohout*

Tento míchaný nápoj se nepřipravuje v šejkru, ale v míchací sklenici, kam se nalije tři čtvrtě sklenice červeného italského vermutu, čtvrt skleničky slivovice, a střík becherovky. Přes streiner se koktajl nalije do sklenice a podává se s plátkem pomeranče.<sup>304</sup>

### *Koospol koktajl*

Koktajl je pojmenovaný podle podniku zahraničního obchodu Koospol musí podle receptu Ivana Crhy obsahovat nějaký ten vývozní artikl a tím je Becherovka, která se v míchací sklenici smíchá s jednou třetinou skleničky slivovice. Přidá se střík Fernet stocku a podává se v koktajlovém poháru s třešní.<sup>305</sup>

### *Olympia aperitiv*

S bobulkou vína se podává koktajl míšený v míchací sklenici. Potřeba je čtvrt sklenky slivovice, tři čtvrtiny skleničky Pradědu a dva stříky Fernet stocku. Vše se míchá s dostatečnou porcí ledu.<sup>306</sup>

### *Vlčina*

Československá specialita, kterou Ivan Crha nazývá horským koktajlem, se připravuje v míchací sklenici s porcí ledu. Smíchá se půl sklenky Slovignacu, třetina sklenky červeného vermutu, šestina sklenky likéru Ja-ka-ma-rus. Podává se s třešní a kouskem citrónové kůry v poháru.<sup>307</sup>

### *Olomoucký nektar Seliko*

---

<sup>302</sup>Tamtéž, s. 61

<sup>303</sup>Tamtéž, s. 86

<sup>304</sup>Tamtéž, s. 96

<sup>305</sup>Tamtéž, s. 98

<sup>306</sup>CRHA, I. *Dědeček na scestí a 300 dalších míchaných nápojů*, s. 99

<sup>307</sup>Tamtéž, s. 115

Koktajl se míchá v šejkru s ledem, půl sklenkou vodky, půl sklenkou Pradědu, lžičkou cukru, šťávy z půlky citronu a se žloutkem. Před podáváním se přidá střík sodovky a pohár se ozdobí dvěma jahodami. Koktajl se musí podávat nejen s brčkem, ale také se lžičkou.<sup>308</sup>

#### *Perpetuum mobile koktajl*

Jedná se o původní československý koktajl, který se skládá ze tří čtvrtě sklenice vodky, osminky sklenice likéru Ja-ka-ma-rus a stejného poměru cukrového sirupu. Nápoj se míchá v šejkru a když je hotový, přidá se střík sodovky a plátek citronu.<sup>309</sup>

#### *Táborák*

Teplý míšený nápoj, který se skládá ze skleničky pradědu, čtvrtky sklenky citronového sirupu, hřebíčku a plátku citronu. To vše se zalije horkou vodou. Na polévkovou lžici si barman nalije rum, který nejdřív nahřeje, potom zapálí a polije jím vzniklý nápoj. Táborák se podává ještě hořící.<sup>310</sup>

#### *Ruská čapka*

Tento koktajl uvádím především proto, že mě zaujala jeho variabilita. Lze ho připravit buď z koňaku, rumu, ginu, whiskey nebo z vodky. Alkohol nalijeme až po okraj sklenice a tu přikryjeme jako pokličkou kolečkem citronu, které zbavíme kůry. Navrch přijde kopeček cukru. Reiman dodává, že podobný nápoj se pije i na Slovensku, ve sklenici je slivovice a nápoj se jmenuje Mikulášská.<sup>311</sup>

#### *Špenát s vajíčkem*

Koktajl sice není připravován z československých surovin, přesto ho ale do této kapitoly zařazuji, protože v žádném jiném zahraničním koktajlovém předpisu jsem podobné servírování neobjevila. Jedná se o pouhé s míchání francouzského bylinného likéru Chartreuska s jedním žloutkem. Směch se nepromíchává, vajíčko se nechává do tekutiny klesnout v celku. Slabší povahy mohou žloutek nahradit dílem vaječného koňaku., takový způsob přípravy se nazývá pouesse-caffé.<sup>312</sup>

---

<sup>308</sup>Tamtéž, s. 127

<sup>309</sup>Tamtéž, s. 58

<sup>310</sup>Tamtéž, s. 85

<sup>311</sup> REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje...*, s. 86

<sup>312</sup> CRHA, I. *Dědeček na scestí a 333 dalších míchaných nápojů...*, s. 72



### *Praha Paříž koktajl*

Nápoj se připravuje v šejkru. S ledem se smíchá lžička malinového sirupu, půl sklenky ginu, čtvrt sklenky slivovice a čtvrt sklenky Slovignac brandy. Než se drink promíchá, musí se přidat tři stříky citrónové šťávy.<sup>313</sup>

### *Moravský flip*

Nápoj se míchá v šejkru, Nalije se do něj půl sklenky Slovignacu, čtvrt sklenky Fernetu, a čtvrt sklenky malinového sirupu. Na led se ještě přidá střík citrónové šťávy. Po protřepání se na hladinu nápoje ve flipovém poháru přidají nasekané vlašské ořechy.<sup>314</sup>

### *Vlajka Č. S. R.*

Tento koktajl doporučuje míchat B. H. Reiman. Patří do něj třetina maraskina, třetina crème de vanille a třetina modrého Tripple-sec nebo curacao-bleu. Nápoj se připravuje jako poussa-caffé, likéry se tedy slévají dohromady podle své hustoty. Sečrvíruje se ve sklence na portské víno.<sup>315</sup>

## **6.2 Slovník pojmů**

**Absinth** – Nazelenalý i bezbarvý likér s příchutí fenyklu a anýzu.

**Advocaat** – Vaječný koňak vyráběný v firmou Bols. Obsahuje vaječné žloutky, cukr a brandy. Obsah alkoholu se pohybuje mezi 14 a 20 procenty. Je typickou přísadou do koktajlu Snowball. V dnešní době se používá také při přípravě alpského teplého míchaného nápoje Bombardino.

**Akvavit** – Obilná pálenka, která chutná po kmínu. Pochází ze severní Evropy.

**Alaš** – Druh kmínové pálenky ze Sovětského svazu. Místně pochází z Lotyšska, pojmenování získal podle městečka Alaš poblíž Rigy.

**Almond** – V Československu se pod tímto názvem dříve prodával silně slazený likér s mandlovou chutí.

**Amara** – Limonáda s přezdívkou žabí hněv, kterou získala kvůli své zelené bravě. Její chuť byla jemně mentolová.

---

<sup>313</sup>Tamtéž, s. 98

<sup>314</sup>Tamtéž, s. 120

<sup>315</sup> REIMAN, H. B., RYBA, J. *Americké míchané nápoje...*, s. 86

**Angostura** - Hořký aromatický likér, který se používá v koktejlech. Za socialismu se nahrazoval Fernet Stockem nebo produktem karlovarské Becherovky s názvem Rapid Bitter..

**Anisette/anýzovka** – Anýzový likér, který se vyrábí macerací anýzu. Pokud nebyl k dostání přímo likér, nahrazoval se anýzovým sirupem smíchaný v poměru 3:1 s vodkou.

**Aperitiv KV 14** – Takzvaný 14. pramen z Karlových varů je chutí podobný Becherovce, neobsahuje ale cukr. Má 40 % alkoholu, je v něm přidáné víno a hodí se na mixování nápojů.

**Apricot brandy** – Lihovina meruňkové chutě a stejného aroma, jejíž základem je brandy, tedy destilát vyrobený z vína.

**Armagnac** – Vinný destilát z Gaskoňska, který je příbuzný koňaku. Armagnac se pálí jen jednou za použití postupné destilace.

**Arrak** – Destilát vyrobený procesem fermentace z vína. Občas je také označován jako rýžová pálenka, z rýže se ale nevyrábí, používá se jen na zákvas. Název je odvozen od arabského slova, které znamená šťávu nebo rosu.

**Askona** – Nápoj nažloutlé barvy, do kterého byl přidáván vitamín C.

**Aštarak** – Sladké víno pojmenované po arménském městě, kolem kterého je soustředěno mnoho vinic.

**Avanti** – Nízkokalorický šumivý nápoj se 6,5 procenty alkoholu. Vyráběly ho České vinařské závody, Praha, závod Starý Plzenec.

**Barsac** – Přírodně sladké francouzské víno žlutozelené barvy.

**Bavaois** – Označení pro alkoholický nápoj s teplým mlékem.

**Beaujolais** – Tmavočervené francouzské víno burgundské odrůdy.

**Becherovka** – Tmavožlutá lihovina typické vůně a chuti, která je vyráběna podle speciální receptury. Základní složkou chuti je bylinný výluh. I v dnešní době je silným vývozním artiklem.

**Bénédictine** – Speciální francouzský likér, který se vyrábí ze směsi 27 bylin. Má jantarovou barvu. Pokud nebyl k dostání, mohl být nahrazen Klášterním tajemstvím.

**Bols** – Nejstarší výrobce likérů na světě.

**Borovička** – Neslazená lihovina vyrobená destilací jalových bobulí, lihu a vody.

Charakterově se podobá ginu. Borovička je často označována jako slovenský národní nápoj. Její název není odvozen od slova českého slova borovička, ale od slovenského názvu pro jalovec, tedy borievka.

**Bowle** – Nápoj z ovoce, vína, sektu a sodovky. Seliko Olomouc dokonce v roce 1966 začalo vyrábět kondenzát, který stačilo rozředit sodovou vodou nebo šumivým vínem.

Výrobna dostala za novinku dokonce nejvyšší ocenění na výstavě Ostrava 66, cenu zlatý kahan. Jak si bowli namíchat, popsal ale už v roce 1947 B. H. Reiman.

**Brandy** – Označení pro všechny možné vinné destiláty s výjimkou francouzské Charente.

**Calvados** – Lihovina, která se vyrábí z jablek. V Československu ji bylo možné nahradit jablečným moštem s brandy a to v poměru 1:1.

**Campari bitter** – Italský hořký aperitiv. Chuťově nejpodobnější byl československý Fernet Stock.

**Casablanca** – Přírodní marocké víno tmavě červené barvy. V chuti je mírně trpké.

**Cassis** – Likér z černého rybízu.

**Cordial Medoc** – Dámský protějšek Becherovky. Obsahuje 40 % přírodního bílého vína. Obsah alkoholu se rovná 35 %. Od roku 2008 je opět v prodeji pod zkráceným jménem Cordial. Hodí se do koktajlů, kávy i čaje. Je hořký, má medovou barvu a příjemné, sladké aroma s tóny lipového květu.

**Crustas** – Souhrnný název pro nápoje, které se podávají ve sklenici, jejíž okraje jsou ozdobené cukrem a vypadají díky tomu ojíněně.

**Curacao** – Likér s pomerančovo-citrónovou příchutí.

**Danziger Goldwasser** – Německý sladký bylinný likér. V lahvi plavou malé zlaté destičky. Likér obsahuje mimo jiné anýz, kmín, kardamom a koriandr.

**Dívčí hrozen** – Odrůdové přírodní víno s květinovým aroma. Stáčí se na Slovensku. Tam se mu také říká Leányka.

**Dubonnet** – Nasládlý aperitiv na vinné bázi, který obsahuje bylinky, koření a malé množství chininu.

**Dukát** – Československé dezertní víno, které chutí připomíná Madeiru.

**Durit** – Značka barevných „nerozbitných“ skleniček.

**Egg-nogg** – Míchané nápoje s použitím vajec a mléka. Nápoj má původ ve Skotsku. Koktajly mohou být podávány studené i teplé.

**Feteasca** – Přírodní rumunské víno žluté barvy, které se vyznačuje mírnou nakyslostí.

**Fernet Stock** – Hořký bylinný likér, který se dřív v Československu vyráběl. Říkalo se mu také Černý švihák, lak na rakve nebo Dech mrtvé milenky. Dnes se Fernet Stock vyrábí nedaleko Plzně.

**Fizz** – Název pro nápoj umíchaný z citrónové šťávy, bílku a lihoviny. Jeho název pochází z anglického slova fizz, tedy zpěnit. Dolévají se totiž vždy syceným nápojem, sodovkou nebo bublavou limonádou

**Flavedo** – Limonáda s příchutí citronu nebo pomeranče.

**Flip** – Nápoj s tímto označením vždy obsahuje žloutek, cukr a nějaký druh alkoholického nápoje. Nad nápojem se strouhá muškátový oříšek.

**Fonica** – Hudební automat, do kterého se vešlo 50 gramofonových desek, tedy 100 hudebních skladeb. Za 21 000 Kčs jej v roce 1971 začala prodávat Tesla Praha.

**Gamza** – Bulharské víno světle až tmavě rubínové barvy, které chutná po ovoci. Je mírně nakyslé.

**Genever** – Pálenka nizozemského původu, která chutná po jalovci. V míchaných nápojích se nahrazovala ginem.

**Gin** – Lihovina s chutí jalovce. Původem se jedná o nizozemský destilát.

**Goran** – Přírodní alžírské víno s tmavě červenou barvou a natrpklou chutí.

**Gobler** – Viz Kobler.

**Granát** – Limonáda s příchutí malin.

**Grappa** – Italské označení pro pálenku.

**Griotka** – Sladký likér s příchutí višňi a hořkých mandlí.

**Chartreuse** – Bylinný likér přezdívaný také Zelený oheň. Původně pochází z Francie. Stále je k dostání.

**Chérez** – Ruské sladké víno na způsob sherry. Ve španělštině fonetická výslovnost slova „jerez“, tedy sherry.

**Chito-tonic** – Tonic, který se začal vyrábět v roce 1969. Na český trh byl znovu uveden v roce 2010 s novou etiketou, vyrábí ho společnosti Kofola a.s.

**Imperiál** – Jemný žlutohnědý likér s příchutí bylinek. Dnes už se nevyrábí.

**Ja-ka-ma-rus** – Bylinný žaludeční likér původem z Československa. Licenci na jeho výrobu od firmy Seliko odkoupila v roce 2006 Hanácká pálenice Těšetice a uvedla likér na trh v původní lahvi ze 30. let.

**Julep** – Koktajl, který musí vždy obsahovat čerstvou mátu pepřnou.

**Kagor** - Dezertní moldavské víno, které se získává z přežralých hroznů révy Cabernet-Sauvignon. Má tmavohnědou barvu a vlastnosti podobné jako portské víno.

**Karola** – Mrkvový džus.

**Karotela** – Ovocný sirup z mrkve a cukru.

**Kavex** – Kávový extrakt z prášku, ze kterého šlo připravit například bílou kávu s mlékem nebo černou kávu s vodou. 50 gramů extraktu mohlo nahradit až 200 gramů kávy.

**Kavo-gril** – Kávovinový nápoj, jehož základem je čerstvě pražená a umletá káva, jejíž vylouhovaný extrakt se sváří s cukrem na sirup, tedy Kavo-gril.

**Kemény brandy** – Žlutohnědý destilát z vína československého původu. V současné době se už nevyrobí. Lihovinu lze sehnat na internetových aukcích.

**Key Rum** – Typická lihovina s vysokým obsahem alkoholu. Při její výrobě se používalo dovážených zámořských destilátů.

**Kin-Kina** – Speciální osvěžující a nealkoholický nápoj pro řidiče. Vyráběl se z lékořice a zeměžluče.

**Kirschwasser** – Původně švýcarský destilát z třešní, který se kromě receptur míšených koktajlů často objevuje i v německých a rakouských kuchařkách. Přidává se například do schwarzwaldského dortu nebo do sýrových fondue.

**Klástersní tajemství** – Sladký zlatožlutý likér s příchutí bylin. Byl napodobeninou francouzského likéru Benedictine. Na českém trhu je stále k dostání.

**Kmínka** – Čirý sladký likér, který chutná i voní po kmínu. Kmínka se i nadále v České republice vyrábí.

**Kobler** - Míchaný chlazený nápoj ze sirupu a moštu s menší přísadou alkoholu a zdobený ovocem.

**Kofola** – Nápoj, který měl konkurovat americké coca-cole se na pulty československých obchodů dostal poprvé v šedesátých letech. Vyráběl se ze sirupu Kofo v Galeně Opava. Prodávala se v lahvích i točená. V současné době se Kofola vyrábí ve společnosti Kofola a.s.

**Kord** – Vodka československého původu. Dnes se již nevyrobí.

**Labena** – Sirup, který byl vyráběn v nevratných ustříhovacích obalech. K dostání bylo osm příchutí. Výrobek dodávaly Konzervárny a drožďárny Ústí nad Labem.

**Leányka** – Viz Dívčí hrozen.

**Limonáda Livia** – Limonáda s dvouměsíční trvanlivostí, která se vyráběla v několika příchutích – vinné, jablečná, rybízová a višňová.

**Ludmila** – Známkové víno z mělnické vinařské oblasti. Plní se do láhví ve tvaru kalamářů. Víno je pojmenováno po kněžně Ludmile, která měla na Mělnicku údajně založit první vinici. Ludmila je k mání v mělnickém viničním sklepě, do běžných obchodů se už nedodává.

**Madeira** – Sladké dezertní víno z portugalského stejnojmenného ostrova.

**Malaga** – Španělské dezertní víno červenohnědé barvy. Aby se tak mohlo jmenovat, musí vinný mošt zrát ve španělském městě Malaze. Nejméně dva roky musí víno zůstat v sudech z kaštanového dřeva.

**Malvasier** – Sladké víno.

**Maraschino** – Likér vyráběný z třešňi druhu Maraska, které pocházejí z Dalmácie. Ovocný likér se přidává do salátů, zmrzlinových pohárů a koktajlů. Likér se stále prodává.

**Marsala** – Sicilské aromatické likérové víno, které se vyrábělo v několika druzích. Jeho barva byla od zlatohnědé až po temně hnědou. Vinařství několikrát změnilo majitele, víno této značky se ale v Itálii stále vyrábí.

**Mattoniho kyselka** – Minerální voda obsahující přírodní kysličník uhličitý a sodík. Dnes se prodává pod názvem Mattoni.

**Medovina** – Alkoholický nápoj vyrobený zkvašením medu.

**Metropol** – vermut, který vyráběl závod 2 Mikulov v Brně. Také se jednalo o značku dezertního žlutého a červeného vína. V7roba skončila v roce 1993.

**Mirelka** – Limonáda s příchutí citronu nebo višně.

**Morella** – Sladký sirupový likér s 30% obsahem alkoholu. Jeho základem je višňová trest'. V současné době se už nevyrábí.

**Moskovskaja vodka** – Ruská vodka, která je stále k mání.

**Negrita** – Francouzský rum, který je dnes stále k dostání. Francouzi ho však doporučují spíš na vaření.

**Nostran** – Hořký aperitiv.

**Ovocenka** – Přírodní šťáva ředěná pitnou vodou. V perlivé variantě byla dříve sycena kysličníkem uhličitým.

**Ovona** – Ovocná ředěná dřeň s příchutí jahod, meruněk, třešňi a červeného rybízu. Ovona byla častou ingrediencí nealkoholických koktajlů. Výrobce byla středočeská Fruta Mochnov.

**Peppermintka** – Zelený poloslaný likér s chutí máty peprné. Dnes je možné likér sehnat u různých výrobců, například pod názvem Božkov Peppermint.

**Poděbradka** – Minerální alkalická voda se slanou příchutí. Obsahuje sodík a chlór.

**Pomo** – Limonáda z jablečného moštu s pomerančovou trestí.

**Pompela** – Ovocná limonáda, která se pila brčkem z jogurtového kelímku. V koktajlech nahrazovala dražší džusy.

**Portvejn** – Vyrábí se stejnou technologií jako pravé portské víno a to v jižních oblastech Ruska nebo na Kavkaze.

**Pousse-café** – Míchané nápoje, jež se skládají z několika typů lihovin, které se vzájemně nesmísí a udrží se díky rozdílným hustotám oddělené. Česky se jim říká také kolínka.

**Praděd** – Bylinný likér, který své jméno získal podle nejvyšší hory v Jeseníkách. Má zlatavou barvu. Majitelem tradičního receptu se po krachu národního podniku Seliko Dolany stala firma Rudolf Jelínek.

**Pragomix** – Vysoký mixér s víčkem a třídlým nožem. V Pragomixu se připravovala celá škála nealkoholických koktajlů. Propagátorem jeho používání při výrobě míšených nápojů byl například B. H. Reiman. Později přibyl na trh typ stojanového mixéru ETA Stabil. Podle reklamy dokonce dokázal nahradit dobrého barmana ve všech provozech.

**Pravda** – Ruská žitná vodka, do které se před filtrací přidává mléko, aby se odstranily veškeré nečistoty.

**Prostějovská starorežná** – Obilná lihovina s přidaným anýzem a fenyklem. V současné době lihovinu vyrábí Starorežná Granette Distilleries.

**Pribinka** – Tekuté ovoce a zelenina, které se prodávaly stočené v lahvích. Jejich význam byl vyzdvihován především v době zavedení bezmasých dnů. Využívat se daly i v míšených nápojích, a to jak ovocných, tak zeleninových. Jejich výroba byla zavedena v sedmdesátých letech.

**Primát** – Vermut vyráběný v Bratislavě ve dvou variantách, bianco a rosso. Je stále k dostání.

**Punt e Mes** – Italský vermut firmy Carpano. Na trhu je stále k dostání.

**Rapid bitter** – Hořká přísada do míchaných nápojů, kterou dříve vyráběla Karlovarská Becherovka. Extrakt měl 50% obsah alkoholu a vyráběl se ze stejných surovin jako samotná Becherovka.

**Royal aperitiv** – Nápoj, který dřív vyráběla Karlovarská Becherovka smícháním vín, bylinných výtažků a přírodních ovocných šťáv. Nápoj byl vhodný pro diabetiky, protože byl přislazen glukózou. V současné době se už neprodává.

**Rudolfův pramen** – Minerální voda z oblasti západočeských lázní.

**Saperavi** – Odrůda červeného vína, které se do Československa dováželo ze Sovětského svazu. Dnes se nejvíc pěstuje v Gruzii.

**Slatina-cola**- Slovenská obdoba Aro-coly. Sycený nápoj černé barvy. V prodeji ještě v roce 2005 i s pomerančovou příchutí.

**Slivovice** – Typický československý destilát vyráběný zkvašením švestek.

**Sloignac brandy** – Destilát z dováženého zemského vína, který se páčil v Československu. Vyráběla se podobně jako vínovice, v současné době lze sehnat pouze na aukcích.

**Stará myslivecká** – Lihovina vyráběná na způsob vínovice, má zlatou barvu. V současné době lihovinu vyrábí Starorežná Granette Distilleries.

**Starline** – Stáček aparát, který po přidání situpů vyráběl ředěním s vodou osvěžující nápoje. Příchuť byla mimo jiné pepermintomátová a jablečná. Sirupy vyráběla Fruta Brno.

**Stock Brandy Originál** – Vínovice žlutohnědé barvy pálená z hroznového vína. V současné době se už nevyrábí.

**Stoličnaja** – Ruská vodka, která je od roku 2002 na trhu opět k mání.

**Strainer** – Barové sítko, které se používá k oddělení koktejlu od ledu v míchací sklenici nebo šejkru.

**St. Raphaël** – Francouzský aperitiv na vinné bázi, který obsahuje koření, bylinky a chinin.

**Sundaes** – Nápoj, který svůj název odvozuje z amerického zákona, jenž v neděli zakazoval prodávání jakýchkoli alkoholických nápojů. Vznikl, když se ze zmrzliny se sodou vyškrtla soda. Zbyla zmrzlina se sirupem a ovocem, tedy zmrzlinový pohár.

**Sylvena** – Přírodní víno, které vzniklo zkřížením Rýnského Ryzlinku, Tramínu a Burgundského bílého. Dříve se pěstovalo především na Moravě, původem jde ale o rakouskou odrůdu.

**Šejkr** – Kovová nádoba sloužící k míchání koktajlů.

**Tarragona** – Španělská odrůda bílého i červeného vína pojmenovaná podle stejnojmenného města v Katalánsku.

**Tesavela** – Doslazované víno a vermut, které byly vyráběny v pražském závodě ve Vršovicích. Dezertní víno této bylo velmi sladké a velmi silné.

**Tokaji Furmint** – Slabě nasládlé maďarské víno jasně žluté barvy.

**Vajenka** – Pasterizovaný lahvaný nápoj vyráběný v 60. letech potravinářským průmyslem. Obsahuje celá čerstvá vejce, mléko a ovoce. Jeho trvanlivost byla delší než jeden rok.

**Viecha** – Slovenský název pro vinárnu.

**Vinea** – Sycený nealkoholický nápoj z vinného moštu. Od roku 2008 značku vlastní společnost Kofola a. s.

**Vínovice** – V předrevolučních letech se jednalo o běžný název pro českou brandy.

**Vodka** – Dříve národní nápoj Sovětského svazu. Vodka je čistý neutrální destilát.

**V.S.O.P.** – Zkratka objevující se na lahvách koňaku. Znamená Very Superior Old Pale, tedy velmi jemný starý destilát. Aby mohl toto označení koňak mít, musí zrát minimálně 4 roky.

**Zubrovka** – Ruská vodka nazelenalé barvy, která se získává louhováním traviny s názvem tomkovice vonná.



**Zubrówka** - Vodka ochucená speciální trávou, jejíž list je vložen v každé lahvi.

**Žilavka** – Přírodní víno z oblastí bývalé Jugoslávie se žlutozelenou barvou.

K sestavení hesel ve slovníku jsem použila částečně internetové zdroje, ve větší míře jsem se inspirovala knihami Ivana Crhy Dědeček na scestí, a to jak vydáním z roku 1971, tak 1991 a také hesly, které uvádí Kuliš s Daškem v knize Cizinec v hotelu & restauraci. Několik poznámek ve slovníku přibylo i díky knize Ani kapka alkoholu od B. H. Reimana. Část hesel je vysvětlena na základě německo, rusko, anglicko – českého slovníčku, který vycházel v roce 1967 v číslech XIII. ročníku a v roce 1968 v číslech XIV. ročníku časopisu Československé pohostinství. K sepsání několik hesel jsem se nechala inspirovat Průvodcem kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967 od autorů Jiřího Knapíka a Martina France.

### **6.3 Zákony:**

System ASPI - stav k 1.4.2009 do částky 27/2009 Sb. a 11/2009 Sb.m.s.

Obsah a text 87/1948 Sb. - poslední stav textu

#### **87/1948 Sb.**

##### **ZÁKON**

ze dne 15. dubna 1948

##### **o potírání alkoholismu.**

Změna: 34/1958 Sb.

Ústavodárné Národní shromáždění republiky Československé usneslo se na tomto zákoně:

##### § 1

(1) Potíráním alkoholismu se rozumějí všechna potřebná opatření a zařízení směřující k ochraně lidského zdraví před následky alkoholismu.

(2) Potírání alkoholismu se uskutečňuje zejména:

a) výchovou obyvatelstva ke střídmosti, průzkumem příčin a následků alkoholismu a jejich odstraněním, léčením osob, které si způsobily požíváním alkoholických nápojů poruchu na zdraví, jakož i dozorem na ně (§§ 2 až 4);

b) omezením podávání alkoholických nápojů určitým osobám, v určité dny nebo při určitých příležitostech (§§ 5 až 9);

c) trestáním přestupků spáchaných proti ustanovením tohoto zákona soudy nebo okresními národními výbory (§§ 10 až 16).

## § 2

Potírání alkoholismu podle § 1, odst. 2, písm. a) provádějí okresní národní výbory zpravidla prostřednictvím ústavů národního zdraví (§§ 3 a 7 zákona ze dne 19. března 1947, č. 49 Sb., o poradenské zdravotní péči), po případě prostřednictvím místních národních výborů. Při tom spolupůsobí zejména orgány péče o mládež podle zákona ze dne 19. března 1947, č. 48 Sb., o organizační péči o mládež, a předpisů vydaných podle něho, školy a školní úřady a úřady ochrany práce.

## § 3

(1) Okresní národní výbor může výměrem uložit osobám, které se nadměrným požíváním alkoholických nápojů opětovně přivedly do stavu vzbuzujícího veřejné pohoršení nebo si takovým požíváním způsobily poruchu na zdraví, aby se podrobily péči příslušné poradny ústavu národního zdraví (dále jen "poradna").

(2) Péče poradny záleží v tom, že osoby uvedené v odstavci 1 jsou povinny:

a) účastniti se pravidelných přednášek konaných poradnou nebo abstinentním spolkem,

b) podrobiti se pravidelným opětovaným prohlídkám v poradně (výchovný dozor),

c) dáti se odborně léčiti podle pokynů poradny.

(3) Směrnice pro provádění úkolů podle odstavce 2 stanoví ministerstvo zdravotnictví v dohodě s ministerstvy vnitra, školství a osvěty a sociální péče a vyhlásí je v Úředním listě.

## § 4

Vláda určí nařízením, kdo hradí náklady povinného léčení, nařízeného podle ustanovení § 3, odst. 2, písm. c).

## § 5

(1) Zakazuje se:

a) prodávati nebo podávati alkoholické nápoje, jakož i nabízet, zprostředkovati nebo jinak umožniti požívání takových nápojů:

1. osobám mladším 18. roků (dále jen "mladiství"),
2. osobám podnapilým nebo opilým;

b) požívati nebo umožniti komukoli při tanečních zábavách požívání alkoholických nápojů s výjimkou piva a vína.

(2) Místní národní výbor může naříditi, že se smějí v určité dny v týdnu nebo při určitých příležitostech v hostinských, kavárenských a výčepních živnostenských provozovnách nebo na veřejně přístupných místech podávati a požívati z alkoholických nápojů toliko pivo a víno.

(3) Zákaz podle odstavce 1, písm. a), č. 1 se nevztahuje na podávání piva mladistvým, kteří je odnášejí mimo živnostenskou provozovnu k požívání osobám starším 18 let.

## § 6

(1) Alkoholické nápoje podle tohoto zákona jsou nápoje, které obsahují více než 0,75 objemových procent alkoholu.

(2) Ministerstvo zdravotnictví může v dohodě s ministerstvem výživy vyhláškou v Úředním listě stanoviti, že se tento zákon nevztahuje na některé druhy ovocných šťáv a syropů s vyšším obsahem alkoholu než je uvedeno v odstavci 1.

## § 7

Osobám, které vykonávají povolání nebo činnost, s jejichž výkonem bývá spojeno nebezpečí pro život, zdraví nebo tělesnou bezpečnost lidí nebo pro majetek, se zakazuje požívati alkoholických nápojů při výkonu tohoto povolání nebo této činnosti nebo bezprostředně před jejich vykonáváním nebo v takové době a v takovém množství, že při nastoupení tohoto povolání nebo této činnosti nejsou zcela střízlivé.

## § 8

(1) Provozovatelé živnostenských podniků jsou povinni učiniti dostatečná opatření, aby byl zachován zákaz vyslovený v § 5, odst. 1 a 2 a v § 7, a to i když hosty sami neobsluhují, nýbrž dávají je obsluhovati osobami jinými.

(2) Rodiče, jiní zákonní zástupci nebo osoby, jejichž péči a výchově je mladistvý svěřen přechodně nebo trvale, jsou povinni dbáti toho, aby byl zachován zákaz uvedený v § 5, odst. 1, písm. a), č. 1.

#### § 9

(1) Každý, kdo podává nebo prodává alkoholické nápoje, je povinen odepřítí jejich podávání nebo prodej, může-li vzejítí pochybnost o věku osoby (§ 5, odst. 1, písm. a), č. 1), která nápoj požaduje, pokud nepředloží úřední průkaz, že dokonala 18. rok věku.

(2) Ustanovení odstavce 1 se nevztahuje na případ uvedený v § 5, odst. 3.

#### § 10

Kdo podává mladistvému pro jeho vlastní spotřebu alkoholické nápoje takového druhu nebo takovou měrou, že se tím může vážně ohroziti jeho zdraví, nebo kdo, ač je povinen tomu zabrániti (§ 8, odst. 2), tak neučiní, bude potrestán, není-li jeho čin přísněji trestný podle jiných ustanovení, soudem pro přestupek tuhým vězením od jednoho do šesti měsíců.

#### § 11

Kdo úmyslně někoho jiného opije nebo podá opilému alkoholický nápoj, ač ví nebo věděti musí, že tato osoba je ve stavu opilosti náchylná k násilnostem nebo trestným činům, bude potrestán soudem pro přestupek vězením od tří dnů do tří měsíců.

#### § 12

Kdo při výčepu nebo při drobném prodeji alkoholických nápojů poskytne nepřiměřené množství takového nápoje osobě, o níž ví nebo věděti musí, že se nadměrným požíváním alkoholických nápojů vydává v nebezpečí hospodářské zkázy nebo ohrožuje vlastní výživu nebo výživu své rodiny, bude potrestán soudem pro přestupek vězením od tří dnů do tří měsíců.

#### § 13

(1) Kdo požívá alkoholických nápojů, ač ví nebo věděti musí, že svým jednáním může ohroziti život, zdraví nebo tělesnou bezpečnost lidí nebo způsobiti škodu na majetku, bude potrestán, není-li jeho čin přísněji trestný podle jiných ustanovení, soudem pro přestupek vězením od tří dnů do tří měsíců.

(2) Stejným trestem jako v odstavci 1 bude potrestán, pokud není trestný podle jiných zákonných předpisů, kdo se nadměrným požíváním alkoholických nápojů opětovně přivádí do stavu vzbuzujícího pohoršení na veřejnosti, zejména v pracovním prostředí.

§ 14

(1) Pokus přestupků uvedených v §§ 10 až 13 je trestný.

(2) Byl-li čin uvedený v §§ 10 až 12 spáchán ze zjištěnosti, může soud vedle trestu na svobodě uložit vinníku peněžité trest od 500 Kčs do 25.000 Kčs.

§ 15

Jiná jednání a opomenutí přičítající se ustanovením tohoto zákona, zejména ustanovení § 3, odst. 2, § 5, odst. 1 a 2, §§ 7, 8 nebo § 9, odst. 1 potrestá okresní národní výbor, nejde-li o čin přísněji trestný, jako správní přestupek pokutou do 25.000 Kčs nebo trestem na svobodě do tří měsíců. Zároveň s pokutou se vyměří pro případ nedobytnosti náhradní trest na svobodě podle míry zavinění do tří měsíců.

§ 16

Odsuzuje-li soud nebo okresní národní výbor vinníka pro čin trestný podle tohoto zákona, spáchaný při provozování živnosti, může mu, byl-li již pro čin trestný podle tohoto zákona potrestán, uložit jako vedlejší trest ztrátu živnostenského oprávnění na čas nebo navždy.

§ 17

(1) Pokud ministr (ministerstvo) zdravotnictví všeobecně upraví podle předcházejících ustanovení některou věc, učiní tak pro Slovensko po vyjádření pověřence (pověřenectva) zdravotnictví, který se po případě dohodne se zúčastněnými pověřenci (pověřenectvy).

(2) Ministr (ministerstvo) zdravotnictví vykonává svou působnost podle tohoto zákona na Slovensku zásadně prostřednictvím pověřence (pověřenectva) zdravotnictví, který se při tom řídí směrnicemi a rozhodnutími vydanými ministrem (ministerstvem) zdravotnictví.

(3) Vyhlášky ministra (ministerstva) zdravotnictví v Úředním listě ve věcech upravených tímto zákonem uveřejní pověřenec (pověřenectvo) zdravotnictví též v Úředním věstníku (Úradnom vestníku).

§ 18

Zrušují se zákon ze dne 17. února 1922, č. 86 Sb., kterým se omezuje podávání alkoholních nápojů, a vládní nařízení ze dne 13. června 1922, č. 174 Sb., jímž se uvedený zákon provádí.

Tento zákon nabývá účinnosti patnáctého dne měsíce následujícího po vyhlášení; provede jej ministr zdravotnictví v dohodě s ministry vnitra, spravedlnosti a sociální péče a ostatními zúčastněnými členy vlády.

**Dr. Beneš v. r**

**Gottwald v. r**

**Plojhar v. r.**

---

System ASPI - stav k 1.4.2009 do částky 27/2009 Sb. a 11/2009 Sb.m.s.

Obsah a text 120/1962 Sb. - stav k 30. 6.1989

## **120/1962 Sb.**

### **ZÁKON**

ze dne 19. prosince 1962

#### **o boji proti alkoholismu**

Alkoholismus brzdí upevňování a rozvoj socialistického soužití, působí škody společenské, hospodářské, mravní i zdravotní a může narušovat výstavbu rozvinuté socialistické společnosti.

Aby všechny státní orgány a všechny společenské, hospodářské a jiné organizace vyvinuly jednotné úsilí v boji proti alkoholismu, usneslo se Národní shromáždění Československé socialistické republiky na tomto zákoně:

#### **§ 1**

##### **Úvodní ustanovení**

(1) Boj proti alkoholismu směřuje zejména proti požívání alkoholických nápojů v nadměrném množství, v závadných výrobcích nebo za nevhodných okolností, např. před výkonem zaměstnání nebo jiné činnosti, při tomto výkonu, v nemoci nebo v těhotenství, jakož i proti požívání alkoholických nápojů dětmi a mladistvými.

(2) Alkoholickými nápoji podle tohoto zákona jsou lihoviny, víno a pivo a všechny ostatní nápoje, které obsahují více než 0,75 objemových procent alkoholu.

## § 2

### **Prostředky boje proti alkoholismu**

Boj proti alkoholismu se uskutečňuje zejména

- a) výchovou obyvatelstva ke střídmosti v požívání alkoholických nápojů, výchovou školní mládeže a pracujícího dorostu k abstinenci,
- b) širokým aktivním zapojováním pracujících a jejich společenských organizací do různých forem preventivní protialkoholní činnosti, zejména výchovné a osvětové,
- c) zajišťováním materiálních předpokladů pro zásobování obyvatelstva vhodnými nealkoholickými nápoji a propagací těchto nápojů,
- d) výzkumem příčin a následků alkoholismu a jejich odstraňováním,
- e) zřizováním protialkoholních zařízení a léčením osob, které si způsobily požíváním alkoholických nápojů poruchu na zdraví, jakož i lékařským dozorem na ně,
- f) zákazem nebo omezením podávání alkoholických nápojů a dalšími opatřeními podle ustanovení dále uvedených,
- g) postihem provinilých osob podle příslušných zákonů.

## § 3

### **Ústřední protialkoholní sbor**

(1) Protialkoholní boj je koordinován a metodicky veden Ústředním protialkoholním sborem při ministerstvu zdravotnictví.

(2) Členy tohoto sboru jsou zástupci ministerstev a jiných ústředních orgánů a společenských organizací i jiné osoby. Členy sboru jmenuje a odvolává na návrh příslušných orgánů a organizací ministr zdravotnictví. Ministr zdravotnictví jmenuje též předsedu sboru.

(3) Ústřední protialkoholní sbor podává iniciativní návrhy a náměty na rozvíjení a

prohloubení protialkoholního boje a sleduje, popř. kontroluje všechna protialkoholní opatření.

(4) Statut Ústředního protialkoholního sboru schvaluje vláda.

#### § 4

#### Úkoly národních výborů

(1) V krajích a okresech řídí boj proti alkoholismu národní výbory. Národní výbory přitom zejména

a) zajišťují pomocí kulturních podniků a osvětových zařízení propagaci boje proti alkoholismu všemi dosažitelnými prostředky,

b) propagují a organizují hodnotné využití volného času, zejména u dětí a mládeže, a chrání mládež před vlivem alkoholu, zejména propagací a organizací masové účasti mládeže i dospělých v různých formách tělesné výchovy, zakládáním zájmových zdravotnických kroužků a zdravotnických hlídek mládeže a spoluprací se státními spožitelnami při propagaci spojení a hodnotného využití úspor,

c) organizují populární i odborné přednášky protialkoholního obsahu na školách pro žáky i učitele a v průmyslových a zemědělských závodech pro pracující, zejména pro dlouhodobé brigádníky,

d) zařazují přednášky protialkoholního obsahu do výchovy pracovníků v dopravě a řidičů motorových i jiných dopravních prostředků a seznamují je s protialkoholními předpisy,

e) zajišťují dostatečné a plynulé zásobování měst i vesnic nealkoholickými nápoji a propagují jejich požívání,

f) prosazují, popř. zajišťují dodržování protialkoholních předpisů, zejména v dopravě, na pracovištích, v prodejnách a v zařízeních veřejného i závodního stravování,

g) zajišťují zřizování potřebných protialkoholních zařízení a jejich účelné rozmístění a zajišťují včasné ošetření opilých a podnapilých osob a vhodné léčení alkoholiků,

h) usilují o to aby alkoholismus neohrožoval řádné rodinné vztahy a zdravý vývoj mládeže, a v boji proti alkoholismu plní i ostatní úkoly při zajišťování socialistického pořádku.

(2) Národní výbory plní všechny úkoly v boji proti alkoholismu ve spolupráci s dobrovolnými společenskými organizacemi, zejména s Revolučním odborovým hnutím, s Československým červeným křížem, s Československým svazem tělesné výchovy a s Československým svazem pro spolupráci s armádou, s vedením podniků a závodů, s orgány jednotných zemědělských a jiných lidových družstev, a pokud jde o mládež, též s Československým svazem mládeže, s



rodiči a školou.

## § 5

### **Protialkoholní sbory národních výborů**

(1) Ke koordinaci a k zabezpečení úkolů v boji proti alkoholismu zřizují národní výbory krajské, okresní a popř. místní (městské) protialkoholní sbory.

(2) Předsedou protialkoholního sboru je člen rady národního výboru, zpravidla předseda zdravotnické komise nebo komise školské a kulturní.

(3) Krajské protialkoholní sbory jsou metodicky vedeny Ústředním protialkoholním sborem, okresní protialkoholní sbory krajským protialkoholním sborem, místní (městské) protialkoholní sbory okresním protialkoholním sborem.

(4) Statuty protialkoholních sborů schvalují příslušné národní výbory.

## § 6

### **Práva a povinnosti protialkoholních sborů**

(1) Protialkoholní sbory jsou oprávněny vyžadovat si pro svoji činnost podklady od jiných orgánů. Členové sboru mají povinnost zachovávat mlčenlivost o skutečnostech, o kterých se dozvěděli při své činnosti jakožto členové sboru.

(2) Všechny orgány a organizace jsou povinny v oboru své působnosti odpovědně se zabývat návrhy a doporučeními protialkoholních sborů.

## § 7

### **Povinnosti orgánů a organizací**

Státní orgány a společenské, hospodářské a jiné organizace a zařízení jsou povinny při plnění svých úkolů i spoluprací v propagační činnosti s příslušnými orgány a organizacemi iniciativně napomáhat v boji proti alkoholismu.

## § 8

## Označování alkoholických nápojů

Nejde-li o lihoviny, víno nebo pivo, musí být nápoje obsahující více než 0,75 objemových procent alkoholu výrazně označovány jako alkoholické.

### Ochranná opatření

#### § 9

(1) Nedovoluje se:

a) prodávat nebo podávat alkoholické nápoje, a to ani v uzavřeném balení, osobám mladším 18 roků, osobám, které v pochybnostech nemohou prokázat občanským průkazem, že jsou starší 18 let, osobám, které jsou ošetřovány ve zdravotnických zařízeních, a osobám podnapilým nebo opilým, jakož i nabízet zprostředkovávat nebo jinak umožňovat těmto osobám požívání takových nápojů,

b) podávat alkoholické nápoje nebo umožnit jejich požívání komukoliv při tanečních zábavách, veřejných shromážděních a sportovních a kulturních podnikcích s výjimkou

aa) piva a vína, jde-li o taneční zábavy nebo veřejná shromáždění,

bb) piva nejvýše 10 stupňů, jde-li o sportovní podniky,

c) podávat v závodech a při závodním stravování alkoholické nápoje s výjimkou piva nejvýše 8 stupňů,

d) pálit podomácku líc,

e) osobám mladším 15 let, pokud nejsou v doprovodu zletilých osob, jejichž péči byly svěřeny, vstupovat po 20. hodině do veřejných místností, kde se podávají alkoholické nápoje.

(2) Zákaz prodeje alkoholických nápojů [odstavec 1 písm. a)] se nevztahuje na prodej piva osobám mladším 18 let, pokud je odnášejí mimo provozovnu dospělým osobám.

(3) Národní výbor může omezit nebo zakázat

a) v určitých dnech nebo za určitých okolností v závodech veřejného stravování, v maloobchodních prodejnách nebo na jiných veřejně přístupných místech prodej a podávání alkoholických nápojů,

b) vystavování alkoholických nápojů ve výkladních skříních nebo ve vitrinách uvnitř závodů

nebo na jiných místech veřejně přístupných, jakož i propagaci jejich spotřeby.

#### § 10

(1) Osoby, které vykonávají činnost, s jejímž výkonem bývá spojeno nebezpečí pro život nebo zdraví lidí nebo pro majetek, nesmějí požívat alkoholické nápoje při výkonu této činnosti, bezprostředně před jejím vykonáváním nebo i v jiné době, jestliže by v důsledku toho mohly být ještě při nastoupení této činnosti pod vlivem alkoholu.

(2) Osoby uvedené v odstavci 1 jsou povinny na výzvu orgánů státní zdravotní správy nebo orgánů Veřejné bezpečnosti podrobit se vyšetření, aby mohlo být zjištěno, zda nejsou ovlivněny alkoholem.

#### § 11

(1) Provozovatelé i vedoucí prodejen a závodů veřejného stravování jsou povinni zajistit, aby byl zachováván zákaz prodeje a podávání, popř. požívání alkoholických nápojů podle § 9 a 10 v jejich závodech.

(2) Rodiče (zákonní zástupci) dětí a mladistvých a osoby, jejichž péči a výchově je dítě nebo mladistvý svěřen trvale nebo přechodně, jsou povinni dbát toho, aby byl zachováván zákaz podávání alkoholických nápojů dětem a mladistvým.

#### § 12

Osoba, která se požitím alkoholického nápoje přivedla do stavu vzbuzujícího pohoršení nebo do stavu, v němž ohrožuje sebe, svou rodinu, své okolí nebo majetek, je povinna podrobit se za náhradu nákladů ošetřování až do úplného vystřízlivění v protialkoholním zařízení zřízeném pro tento účel. Protialkoholní zařízení může uložit této osobě povinnost zúčastnit se přednášek konaných v protialkoholním zařízení. Orgány Veřejné bezpečnosti spolupůsobí podle potřeby při dopravě takových osob do zařízení.

#### § 13

(1) Osoba, která se požíváním alkoholických nápojů přivádí opětovně do stavu vzbuzujícího pohoršení nebo majícího nepříznivý vliv na rodinu nebo na pracovní výkon nebo do stavu jinak poškozujícího obecné zájmy, nebo která si tímto požíváním způsobila poruchu na zdraví (dále jen "alkoholik"), je povinna podrobit se podle rozhodnutí zdravotnického zařízení dispenzární péči; zejména je povinna

a) podrobit se vyšetření zdravotního stavu,

b) dát se ambulantně léčit.

O odvolání proti tomuto rozhodnutí, pokud mu v plném rozsahu nevyhoví ředitel ústavu národního zdraví, rozhoduje národní výbor, jemuž, je tento ústav národního zdraví podřízen.

(2) Jestliže se alkoholik řádně neléčí nebo ambulantní léčení nestačí a jestliže alkoholik odmítá podrobit se dobrovolně ústavnímu léčení, může mu povinnost podrobit se ústavnímu léčení uložit okresní národní výbor; dobu povinného ústavního léčení určí okresní národní výbor na návrh zdravotnického zařízení.

§ 14

#### **Výplata mzdy alkoholika**

Jestliže ostatní výchovná opatření byla nedostačující a výplatou mzdy alkoholikovi by byly poškozeny zájmy jeho dětí nebo jiných osob, jimž je alkoholik povinen výživou, může příslušný odborový orgán, u členů výrobních družstev představenstvo družstva, určit v součinnosti s protialkoholním zařízením a po projednání s místním národním výborem příslušným podle místa bydliště alkoholika, komu bude mzda, popř. její část vyplácena; u členů jednotných zemědělských družstev může to určit místní národní výbor v součinnosti s protialkoholním zařízením. Příjemce mzdy nebo její části je povinen použít jí toliko k úhradě životních potřeb alkoholika, jeho dětí a jiných osob, kterým je alkoholik povinen výživou.

#### **Závěrečná ustanovení**

§ 15

Pokud zvláštní předpisy obsahují v zájmu boje proti alkoholismu přísnější ustanovení, je nutno se řídit těmito zvláštními předpisy.

§ 16

Trestní zákon č.140/1961 Sb. se doplňuje tak, že za § 194 se vkládá § 194a, který včetně nadpisu zní:

"§ 194a

#### **Nedovolená výroba lihu**

(1) Kdo bez povolení ve větším množství pálí nebo jinak vyrábí líh nebo kdo líh bez povolení vyrobený ve větším množství přechovává nebo uvádí do oběhu, bude potrestán, nejde-li o čin přísněji trestný, odnětím svobody až na jeden rok nebo nápravným opatřením nebo peněžitým trestem nebo propadnutím věci.

(2) Stejně bude potrestán, kdo neoprávněně zhotoví nebo přechovává zařízení na výrobu lihu."

§ 17

Zrušuje se zákon č. 87/1948 Sb., o potírání alkoholismu.

§ 18

Tento zákon nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Novotný v. r.

Fierlinger v. r

Široký v. r

#### 6.4 Obrazová příloha:



Obrázek 45 – Reklama na nealkoholické nápoje (Zdroj: ČSP, roč. VII, č. 21, rok 1961)



Obrázek 46 - reklama na Kofolu (Zdroj: ČSP, roč. IX, č. 19, rok 1963)



Obrázek 47 - Barmanka v brněnském klubu Bohéma v prostorách divadla (Zdroj: ČSP, roč. XII, č. 2, rok 1966)



Obrázek 48 - Bar na letišti Praha-Ruzyně (Zdroj: ČSP, roč. XV, č. 4, rok 1968)



Obrázek 49 - Reklama na whisky (Zdroj: ČSP, roč. XVI, č. 3, rok 1970)



Obrázek 50 - Bazén Club hotelu Průhonice (Zdroj: ČSP a CR, ročník XXIII, č. 7, rok 1977)

## 6.5 Zdroje

### *Knihy*

CRHA, I. Dědeček na scestí a 300 míchaných nápojů, Merkur, Praha 1968

DAŠEK, F. KULIŠ, J. Cizinec v hotelu & restauraci, Merkur, Praha 1970

DLABAL, J. Zápisník pracovníka v pohostinství. 4. přepracované vydání. Merkur, Praha 1977

FRANC, M. KNAPÍK, J. Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948-1967, dva svazky, Academia, Praha 2011

FRANC, M. KNAPÍK, J. Volný čas v českých zemích 1957-1967, Academia 2013

HŘÍBEK, M. Hostili jsme svět. Merkur, Praha 1978

MIKŠOVIC, A. Bar. Mixologie, historie, management, Consoff, Praha 2009

MIKŠOVIC, A. CHATEAU, L. Barman rytířem čestné legie, Doplněk, Praha 2004

OCHRANA, F. Metodologie vědy. Úvod do problému, Karolinum, Praha 2009

REIMAN, H.B. Ani kapka alkoholu, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha 1961

REIMAN, H. B., RYBA, J. Míchané nápoje, Hospodářská skupina hostinských živností, Praha 1947

SIEGEL, S., GALLAUN, W. Umění obsluhy. Merkur, Praha 1973

ŠANDEROVÁ, J. Jak číst a psát odborný text ve společenských vědách, Sociologické nakladatelství, Praha 2006

VANĚK, M. MÜCKE, P. Třetí strana trojúhelníku, Fakulta humanitních studií Univerzity Karlovy v Praze, Praha 2011

Czechoslovak hotels and travel agencies – guide, Contex, Praha 1991

Usnesení předsednictva ÚV KSČ. Ke Kádrové a personální práci, Nakladatelství Svoboda, Praha 1974

#### *Internetové zdroje*

[www.cbanet.cz/dokumenty/clanky/2011/Poprve-spolu-MUBRcs2.pdf](http://www.cbanet.cz/dokumenty/clanky/2011/Poprve-spolu-MUBRcs2.pdf)

[https://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=O6qUqFy2FEU#!](https://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=O6qUqFy2FEU#!)

<http://www.coi.cz/cz/o-coi/historie-ochrany-prav-kupujicich/>

[http://ostrava.idnes.cz/ostravske-stopy-zpevaka-vaclava-neckare-ffn-/ostrava-zpravy.aspx?c=A121215\\_221043\\_ostrava-zpravy\\_jog](http://ostrava.idnes.cz/ostravske-stopy-zpevaka-vaclava-neckare-ffn-/ostrava-zpravy.aspx?c=A121215_221043_ostrava-zpravy_jog)

#### *Časopisy*

Československé pohostinství, roč. IV, rok 1958, č. 1-26

Československé pohostinství, roč. V, rok 1959, č. 1-26

Československé pohostinství, roč. VI, rok 1960, č. 1-26

Československé pohostinství, roč. VII, rok 1961, č. 1-26



Československé pohostinství, roč. VIII, rok 1962, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. IX, rok 1963, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. X, rok 1964, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. XI, rok 1965, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. XII, rok 1966, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. XIII, rok 1967, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. XIV, rok 1968, č. 1-26  
Československé pohostinství, roč. XV, rok 1969, č. 1-12  
Československé pohostinství, roč. XVI, rok 1970, č. 1-12  
Československé pohostinství, roč. XVII, rok 1971, č. 1-12  
Československé pohostinství, roč. XVIII, rok 1972, č. 1-12  
Československé pohostinství, roč. XIX, rok 1973, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XX, rok 1974, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXI, rok 1975, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXII, rok 1976, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXIII, rok 1977, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXIV, rok 1978, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXV, rok 1979, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXVI, rok 1980, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXVII, rok 1981, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXVIII, rok 1982, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXIX, rok 1983, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXX, rok 1984, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXXI, rok 1985, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXXII, rok 1986, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXXIII, rok 1987, č. 1-12  
Československé pohostinství a cestovní ruch, roč. XXXIV, rok 1988, č. 1-12