

DĚJINY ROZPUSTILÉHO KAVÁRENSTVÍ V OSTRAVĚ

OSTRAVSKÉ KAVÁRNY

PETR LEXA PŘENDÍK

 PRESS

Ostravské kavárny

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Petr Lexa Přendík

Ostravské kavárny – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

DĚJINY ROZPUSTILÉHO
KAVÁRENSTVÍ U OSTRAVĚ

OSTRAVSKÉ KAVÁRNY

PETR LEXA PŘENDÍK

Text © Petr Lexa Přendík, 2026
Photos © Petr Lexa Přendík, 2026;
archiv Zdeněk Wludyka, 2026; Archiv města
Ostravy, 2026; Ostravské muzeum, 2026; Wikimedia Commons
Graphic © Diana Elfmarková, 2026

ISBN tištěné verze 978-80-264-5938-5
ISBN e-knihy 978-80-264-5977-4 (1. zveřejnění, 2026) (epub)
ISBN e-knihy 978-80-264-5978-1 (1. zveřejnění, 2026) (mobi)
ISBN e-knihy 978-80-264-5962-0 (1. zveřejnění, 2026) (ePDF)

DĚJINY ROZPUSTILÉHO
KAJÁRENSTVÍ U OSTRAVĚ

OSTRAVSKÉ KAJÁRNY

PETR LEXA PŘENDÍK

 P R E S S

OBSAH

01 Úvod	6
02 O kávě a kavárnách	12
03 Historie kaváren v Ostravě	26
04 Moravská Ostrava	50
05 Přívoz	174
06 Vítkovice	192

07 Mariánské Hory	210
08 Slezská Ostrava	218
09 Káva na okraji města	228
10 Ostravské kavárny po roce 1945	240
11 Doslov	250





Úvod

Pohled na Moravskou Ostravu a Vítkovice z Polské Ostravy v době rozmachu průmyslové revoluce, snímek okolo 1898

„KAŽDÉ MĚSTO MÁ SVOU DUŠI, A TA NEJČASTĚJI SEDÁVÁ U KAVÁRNĚ.“

Než usednete ke kavárenskému stolu...

Kavárny jsou zvláštním druhem městských organismů. Mění se s dobou, s lidmi, s chutěmi i módou, a přesto v nich přetrvává cosi trvalého – potřeba potkávat se, sdílet prostor, čas a vůni čerstvě mleté kávy. Ostrava, byť po staletí známá spíše svým průmyslovým charakterem, nebyla a není výjimkou. Také zde se káva dávno stala součástí každodennosti, městské kultury i společenského života. Tato kniha je výsledkem dlouholetého úsilí a sběru materiálů autora, který se snaží zachytit svět ostravských kaváren tak, jak se vyvíjel, mizel a znovu objevoval.

Autor se sběru dat a materiálů souvisejících s ostravskými kavárnami věnuje od roku 2015. Během této doby navštívil desítky míst, pročítal stovky dobových pramenů, novinových inzerátů i městských dokumentů a vedl rozhovory s pamětníky, historiky i milovníky kávy. Samotná tvorba

této knihy potom zabrala celý rok intenzivní práce – třídění informací, mapování lokalit, sběr fotografií a pohlednic, pátrání po zapomenutých příbězích a snaha vtisknout množství nasbíraných poznatků do srozumitelného, čtivého a zároveň co nejvíce kompaktní podoby.

Velký dík patří panu Zdeňku Wludykovi, který laskavě poskytl rozsáhlou sadu historických vyobrazení kaváren i míst, kde kdysi stávaly. Bez jeho ochoty sdílet dlouhodobě shromažďovaný archiv by mnohé zaniklé provozovny zůstaly jen jmény v adresářích nebo mlhavými vzpomínkami. Poděkování si zaslouží také *Archiv města Ostravy*, stavební spisovny a *Ostravské muzeum*, které zpřístupnily jak materiály písemné, tak ikonografické povahy a umožnily ověřit mnoho důležitých detailů.

Téma ostravských kaváren doposud zpracovalo jen několik málo autorů, především Šárka Glombíčková, jejíž studie *Zaniklý svět kaváren v Moravské Ostravě* (2005) a *Zaniklý svět ostravských kaváren II* (2007) představují dosud nejucelenější práce věnující se historickému vývoji kavárenské kultury ve městě. Tyto texty byly pro vznik této knihy cenným vodítkem i inspirací. Oživování zájmu o kavárenskou historii města dokládá také i relativně stručná výstava *Ostravská kavárna*, kterou *Ostravské muzeum* uspořádalo v roce 2025. Přesto však zůstává toto téma stále bohaté na neprozkoumaná místa, zapomenuté příběhy i překvapivé souvislosti, a tato kniha se pokouší mnohé z nich doplnit a objasnit. Při tvorbě publikace byla využita také umělá inteligence ChatGPT, která umožnila zpracovat a abstrahovat velké množství dat, z nichž vyplynula řada nových pohledů na vývoj kavárenské kultury v Ostravě.

Co v knize najdete

Struktura knihy je rozdělena do desíti kapitol, které postupují od obecného ke konkrétnímu a od současné reflexe k historické paměti. Po úvodu následuje druhá kapitola, která nabízí obecnější, místy až filozofický pohled na cestu kávy do našich zemí a na kavárenskou kulturu. Věnuje se tomu, co kavárny znamenají pro města i pro lidi, jakou roli sehrávaly v moderní společnosti a proč jsou dodnes považovány za prostory setkávání, tvorby i odpočinku.

Stručný, ale přehledný exkurz do dějin kavárenství v jednotlivých centrálních částech Ostravy pak přináší třetí část publikace. Kapitola zachycuje proměny kavárenské sítě od 19. století až po polovinu 20. století včetně období

největšího rozkvětu i pozvolného úpadku. Autor se zde zaměřuje nejen na vývoj kavárenství v jednotlivých částech dnešní Ostravy, ale také porovnává, čím se proudy kavárenské kultury v těchto částech od sebe lišily.

Detailní pohled na nejbohatší kavárenské prostředí města přináší čtvrtá oddíl zaměřený na kavárny Moravské Ostravy, která je dnes chápána jako městské centrum. Čtenář zde najde portréty slavných i dávno zmizelých podniků, příběhy jejich majitelů, hostů, architektů i každodenního provozu. Nejobsáhlejší kapitola se snaží detailně vykreslit kolorit centrálních ostravských kaváren, jež byly často plné ostrých kontrastů.

Přívoz byl samostatným městem se svébytnou kulturou – a jeho kavárny byly často centry společenského dění. Pátá kapitola mapuje jejich rozmanitost od elegantních podniků až po stinné kouty železniční čtvrti. Naproti tomu Vítkovice jsou spojovány především s hutěmi, přestože měly i vlastní rozvinuté kavárenské zázemí. Šestá kapitola ukazuje soužití těžkého průmyslu s kavárenskou každodenností a připomíná mnoho dnes již zapomenutých míst. Sedmá kapitola je věnovaná čtvrti Mariánské Hory, která v době svého růstu přitahovala dělníky, obchodníky i řemeslníky. Kavárny tady měly specifickou podobu často spojenou s hostinci nebo kulturními spolky. Text zde přináší pohled na snahy o to, aby i město Mariánské Hory mělo svůj vlastní kavárenský svět, který však nakonec nezískalo.

Kavárenským osudům Polské (dnes Slezské) Ostravy se věnuje osmá kapitola. Jedna z vůbec nejstarších částí města nabízí nečekané kavárenské příběhy: od malých rodinných podniků až po místa, která sloužila k setkávání místních komunit.

Přehled míst, kde se nabízela káva v okrajových čtvrtích Ostravy, přináší předposlední kapitola. Soustředí se na často opomíjené, ale neméně zajímavé podniky v periferních částech města. Závěrečná kapitola sleduje poválečný vývoj kaváren od roku 1945 do současnosti: Zestátnění, postupné mizení tradičních podniků, období normalizace, nástup nových gastronomických trendů i renesanci kaváren po roce 1989 až po dnešní dynamickou scénu, kdy v Ostravě vznikají stále nové a nové podniky.

Tato kniha vznikla z přesvědčení, že si svět kaváren v Ostravě zaslouží vlastní, systematické a vizuálně bohaté zpracování. Je věnována všem milovníkům kávy, historie i městských příběhů – těm, kteří v kavárně hledají nejen nápoj, ale i atmosféru, zastavení a kousek městské paměti.

Věřím, že následující stránky nabídnou nejen historická fakta, ale také možnost nahlédnout do dávno zmizelého světa, který navzdory času stále rezonuje v ulicích našeho města. Nechť je tato kniha pouze zastavením se na cestě. Mou zvědavost a lásku k ostravským kavárnám to nijak neukončuje, ba naopak se k nim a k jejich historii budu s radostí vracet, kdykoliv se naskytne příležitost.





370
Lampas
Fabryk w Motkowie
Pasażerów
w Motkowie

Wskazanie
V lewo chodzą

Wskazanie
V prawo chodzą

KAFE
KAVARN

ARMAD



O kávě a kavár- nách

Kavárenská restaurace Moritze Tauba u současného Sýkarova mostu byla jedním z prvních míst, kde si Ostravané mohli pochutnat na kávě

Cesta kávy z Etiopie do Ostravy

Historie kávy je stejně bohatá jako její chuť a vůně. Její příběh začíná v oblastech východní Afriky, zejména v Etiopii, která je všeobecně považována za kolébku kávovníku, jenž byl nakonec v roce 1753 pojmenován švédským vědcem Carlem Linné jako *Coffea arabica*. Jméno rostlina získala odvozením od domnělého místa původu rostliny, za nějž byla označena Šťastná Arábie, tedy dnešní Jemen. *Arabica* byla v té době jediným známým druhem kávovníku. Brzy však budou objeveny další druhy této rostliny, přičemž druhým nejznámějším se stane *Coffea canephora* objevená na konci 19. století u Příkopové propadliny v tropických pralesích západní Afriky. Tento druh běžně označujeme za *Robustu*. Do 20. století bude objeveno okolo sedmdesáti druhů kávovníků, nicméně dva výše popsané zůstávají dodnes nejrozšířenějšími i nejznámějšími.

Maximálně osm metrů vysoký kávovník *Coffea arabica* rostl původně podél řek v oblasti dnešní Etiopie v harmonii s ostatními stromy a dával plody, které chutnaly ptákům i hlodavcům. Bez doteku lidské ruky se rozmnožoval dvacet sedm milionů let...

Z Etiopie k Arabům

Nejznámější pověst o původu znalosti pražení kávy byla roku 1671 zachycena písmem křesťanského kněze Faustusem Naironou (1628–1711). Stalo se tak v době, kdy



Byl Kaldi díky svým kozám první, kdo poznal účinky kávových zrn

se Evropa začala zajímat o kávu jako o nový nápoj. Nairon převyprávěl pověsti, které se ústně tradovaly v arabském světě. Jedna z nich vypráví o habešském pastýři jménem Kaldi, který žil v africké oblasti Kaffa (ha, odtud patrně pochází název nápoje!), jež se nachází mezi šestým a devátým stupněm severní zeměpisné šířky, respektive v oblasti dnešní Etiopie. Podle tradovaného vyprávění si Kaldi jednou všiml, že jeho kozy (někdy se uvádí velbloudi) neobvykle poskakují a odmítají odpočívat poté, co spásly keře s červenými bobulemi. Kaldi zkusil plody ochutnat a zažil podobnou vzpruhu. Přinesl je mnichům do nedalekého kláštera, kteří zpočátku bobule považovali za nečisté a vhodili je do ohně. Pražená vůně je však přiměla zrna vy-



Pražená kávová zrna odrůdy, kterou známe jako arabicu



Plody kávovníku arabica

jmout, rozemlít a smíchat s horkou vodou. Tento příběh – ať už je pravdivý, či nikoliv – krásně ilustruje, jak mohl vzniknout nápoj, který dnes známe jako **kávu**. Jedna z pověstí také vypráví, že jednou zachvátil les na pahorcích Kaffa požár a v nepříjemném zápachu ohně se objevila delikátní vůně. Jeden z mnichů posbíral plody spadlé z ohořelých keříků, semena rozemlel, zalil horkou vodou a takto vznikla první „pražená“ káva. Pražení zrn umožnilo jejich rozemletí na prášek a mnohem lepší chuťový požitek.

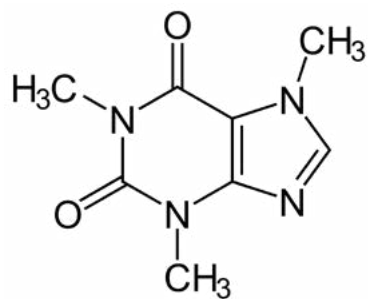
V Etiopii se však káva neobjevila pouze v podobě nápoje, ale také jako potrava. Lidé míchali rozdrcená zrna s živočišným tukem a tvořili z nich energetické kuličky pro dlouhé cesty. Teprve postupem času se kávová zrna začala pražit a louhovat v podobě nápoje, který si získával pozornost díky svým povzbuzujícím účinkům. V této fázi ještě nikdo netušil, že se z kávy stane rostlina s celosvětovým významem, která ovlivní obchod, kulturu i společenský život.

Etiopané dodnes udržují tradiční kávový obřad zvaný *bunna*. Káva se praží na pánvi před hosty, poté se rozemele a vaří v hliněné konvici *džabena*. Podává se ve třech postupných nálevech, každý slabší než předchozí, často s cukrem či solí. Káva zde není jen nápoj – je to rituál, součást pohostinnosti a symbol respektu.



Kofein (v chemickém názvosloví 1,3,7-trimethylxanthin) byl objeven roku 1819 německým chemikem Friedliebem Ferdinandem Rungem. Jedná se o alkaloid, který má v čisté formě podobu bílých krystalků rozpustných ve vodě. Nijak nevoní, zato chutná hořce. V přírodě je zastoupen nejen v kávě, ale také v černém a zeleném čaji, čaji

maté nebo v guaraně. Občas bývá označován jako thein. Na savce i rostliny má psychotropní účinky. Po vypití kávy se projevují účinky kofeinu na lidský organismus od deseti minut do dvou hodin. Kofein podporuje bdělost, trávení, zvyšuje krevní tlak, ulevuje v kombinaci s analgetiky od bolesti, má příznivý vliv na paměť a koncentraci a přispívá k boji proti cévním mozkovým příhodám. V dávce od 500 do 800 mg ale způsobuje úzkost, neklid, nespavost a při předávkování hrozí smrt (smrtelná dávka pro dospělého člověka je 10 gramů kofeinu, tedy sto šálků).



Strukturální vzorec kofeinu

Cesta kávy na Arabský poloostrov

Z Etiopie vedly kroky kávy na Arabský poloostrov, zejména do Jemenu, odkud se káva rozšiřuje do okolních regionů již okolo roku 1200. Kolem 15. století se zde káva začala cíleně pěstovat. Arabští obchodníci měli výhodnou pozici díky přístavu Mokka, odkud vyváželi kávu do celého islámského světa. Mokka si brzy vysloužila slávu srovnatelnou s nejvýznamnějšími přístavy Evropy a dodnes nese její jméno typ kávových zrn i čokoládovo-kávový nápoj. Z přístavu Mokka se kávová zrna vyvážela do osmanské říše, kde spatřily světlo světa také první kávové plantáže a byla zde vynalezena moderní technika pražení kávy. Centrem kávové kultury se brzy stala Konstantinopol, v níž kolem roku 1550 vzniká první kavárna.



Pohled na jemenský přístav Mokka, litografie z roku 1690

V islámském světě se káva stala mimořádně důležitým prvkem náboženského a společenského života. Muslimští mystikové, súfijští mniši, pili kávu během nočních modliteb, aby zůstali bdělí a soustředění. Káva se brzy rozšířila do Mekky, Medíny, Káhiry a Damašku, kde vznikaly první kavárny pod názvem *káveh kané*. Tyto prostory byly centry setkávání, rozhovorů, obchodů a hudby, často navzdory odporu konzervativních náboženských skupin. Dokonce se objevily snahy kavárny zakázat, protože se v nich lidé scházeli k debatám a kritizování politiky.

Arabové dlouho pečlivě střežili monopol na kávová zrna – exportovali pouze praženou kávu, aby nikdo nemohl pěstovat vlastní rostliny. Tento monopol však nakonec prolomili pašeráci, kteří vynesli živá zrna do Indie a jihovýchodní Asie, čímž se káva rozšířila dále do světa.

Arabský způsob přípravy kávy je dodnes pro region charakteristický. Káva se vaří v malé nádobě zvané *dallah* nebo v kovové *džezvě*. Podává se silná, často dochucená kardamomem, tradičně bez mléka. Host dostává malý šálek *finjan*, který se doplňuje několikrát, dokud hostitel nepozná, že si nepřeje více. Káva zde symbolizuje pohostinnost a vzájemnou úctu.

Etymologie slova káva

Slovo káva má dva hlavní etymologické původy: Bud' z arabského *qahwah*, což původně označovalo povzbuzující nápoj (často víno) nebo výraz pro „chuť k jídlu“, nebo slovo vzniklo z názvu etiopského regionu Kaffa, odkud káva pochází a kde se do-

dnes pěstuje. Z arabštiny se přes turecké *kahve* dostalo do Evropy a v češtině bylo prosazeno v podobě *káva* národním obrozením (místo původního *kafé*) jako slovanštější tvar.

Evropa a Amerika na prahu kávové revoluce

Do **Evropy** se káva dostala především přes Benátky, které měly dlouhodobé obchodní vztahy s osmanskou říší jakožto křižovatkou všech euroasijských obchodů. Je nutno zmínit, že se v Evropě během 17. století rozšiřují díky námořním společnostem hned tři populární nápoje: asijské čaje, americká čokoláda a původně africká káva.

Benátští kupci přiváželi v 17. století kávu jako exotickou raritu, která byla zpočátku prodávána výlučně v lékárnách jako lék proti únavě a žaludečním potížím. **Italové** rychle pochopili její potenciál a roku 1645 vznikla v Benátkách první veřejná kavárna – *Caffè Florian*. Kavárny se rychle rozšířily do dalších měst a staly se centry politických debat a umělecké inspirace. Vatikánem byla káva, považovaná za nápoj islamistů, posvěcena teprve po bouřlivých diskusích. Arabský nápoj měl ale úspěch u mnichů – opisovačů, jelikož jim umožnil zůstat vzhůru a pracovat dlouho do noci. Ostatně již v bibli také narážíme na zmínky o kávě, například u Královny ze Sáby, která mezi mnoha jinými dary přivezla králi Šalamounovi rovněž kávu. Ta se ale v biblických příbězích objevuje i ve spojitosti s archandělem Gabrielem. V Itálii dominoval silný tmavý nápoj



Caffè Florian v Benátkách patří mezi nejstarší evropské kavárny

připravovaný filtrací nebo louhováním. Na konci 19. století se zrodilo *espresso*, které později ovládlo svět. Italové tradičně podávali kávu malou, silnou a bez mléka. *Cappuccino* nebo *latte* se pilo hlavně ráno, nikdy však odpoledne!

Rakousko se sblíží s kávou po bitvě u Vídně roku 1683. Podle pověsti zůstalo ve městě po porážce Turků přes pět set pytlů s kávou, které získal Georg Kolschitzky, jenž otevřel roku 1685 první vídeňskou kavárnu *Zur Blauen Flasche* (*U Modré lahve*), v níž připravoval kávu na turecký způsob. Vídeňané však zastávali vůči nápoji úhlavních nepřátel velmi rezervovaný postoj, a tak se první vídeňská kavárna brzy ocitla na pokraji krachu. Kolschitzky brzy změnil strategii. Začal ve svém podniku přijímat hosty v tureckém převleku a zaváděl do nabídky i hudební pořady. Upravil také podávání kávy a začal filtrovat kávovou sedlinu, kterou vybraná klientela neměla ráda. Ke kávě začal nabízet sladké zákusky, nápoj zpestřil smetanou, mlé-



Atmosféra ve vídeňské kavárně *U Modré lahve*

kem, šlehačkou či medem a servíroval jej i se sklenicí vody. Tak vznikla vídeňská kavárenská kultura, jež se brzy stala jedinečným fenoménem – kavárny brzy nabízely noviny, šachy, zákusky i pohodlná křesla, od roku 1849 se v kavárnách objevují také typické Thonetovy židle z ohýbaného dřeva, což vše dohromady přilákalo jak obchodníky, tak spisovatele, malíře a hudebníky. V roce 2011 se vídeňské kavárny staly nehmotným dědictvím UNESCO a byly označeny za místa, kde „se konzumuje čas a prostor a pouze za kávu se platí“. Právě vídeňské předlohy podávání kávy se v 18. století rozšířily i do českých zemí.

Nástup kávy a kaváren ve **Francii** byl jen o něco opožděnější. Zde sehrál zásadní roli turecký vyslanec sultána Sulejmana I., který se jmenoval Soliman Aga Mustafa Raca. Ten v roce 1669 okouznil pařížskou společnost luxusním podáváním kávy při recepcích. Vyslancovým cílem mělo být získání Francie pro spojení s osmanskou říší

proti Rakousku a káva měla být jedním z prostředků přesvědčení krále Ludvíka XIV. Francie ale nakonec odmítla toto spojenectví a zůstala věrná solidaritě křesťanských monarchií. Každopádně brzy po návštěvě vyslance se káva uchytila i ve Francii. Nejdříve v přístavních docích v Marseille a v roce 1670 si několik Arménů otevřelo prodejny s kávou i v Paříži. Název nápoje i jeho věhlas se brzy rozšířil i z Versailles do všech koutů země, ačkoliv do celé Francie se káva dostala až ve 20. století. V roce 1684 vznikla slavná pařížská kavárna *Café Procope* v čtvrti Odéon. Otevřel ji italský obchodník Francesco Procopio Dei Coltelli. Interiér podniku by okázalý: Tapisérie na zdech, broušené lustry, zrcadla, mramorové stolky, zkrátka to byla připomínka interiérů zámku ve Versailles. Již od konce 17. století sem chodili filozofové osvícenství, spisovatelé a později i politici. Káva se brzy stala symbolem francouzského intelektuálního života. Procopio zaměstnal své děti jako obsluhu. Z těch časů pochází také slovo *garçon* (doslova *chlapec, kluk*), kterým se přivolávala v kavárně obsluha. Postupem času se význam slova rozšířil na obecné zavolání číšníka. Během dalších let 18. století začaly kavárny vznikat nejen v centru Francie, ale také v Lyonu, Toulouse, Bordeaux a dalších významných městech. Francouzi při konzumaci kávy preferovali jemnější chuť a větší šálky. Oblíbené bylo *café au lait* – káva s mlékem často podávaná v širokých miskách. Kavárny nabízely i sladší varianty, přičemž káva byla často doplněna *croissantem* či jiným pečivem.

Káva dorazila v polovině 17. století také do Británie a rychle vzbudila ohromný zájem. První britská kavárna byla otevřena v Oxfordu roku 1650. Není divu, že univerzitní myšlenky se filtrovaly nad kávou. Brzy následovala londýnská kavárna založená v roce 1652, kterou provozoval řecký obchodník Pasqua Roseé. I přesto ale britský pa-



Vznik nové filozofie, naší kolébkou byla kavárna, francouzská litografie z roku 1779



Interiér londýnské kavárny, obraz z roku 1668



Olejomalba z roku 1797 zobrazuje v *Tontine's Coffee House* (vlevo) na nároží ulic Wall a Water Street

novník Karel II. v roce 1676 vyhlásil, že pití kávy je urážkou majestátu, ovšem Britové si kávu vzít již nenechali. Už před rokem 1700 bylo v království na dva tisíce kaváren. Tyto podniky se staly prostorem, který zásadně ovlivnil britskou kulturu – říkalo se jim „*penny universities*“, protože vstup stál jednu penny a návštěvníci za něj získali nejen šálek kávy, ale i možnost poslouchat učené debaty, získávat informace nebo diskutovat o politice. V kavárnách vznikaly obchodní společnosti, noviny i vědecké spolky; například *Lloyd's Coffee House*, založený roku 1686 Edwardem Lloydem v Tower Street, je považován za přímého předchůdce dnešní pojišťovny *Lloyd's of London*. Z *Jerusalem's Coffee House* se zase vyvinula *Východoindická společnost*. Na rozdíl od Francie nebo Rakouska se britské kavárny staly především praktickými centry informací a obchodu. Káva se v Británii zprvu podávala převážně černá, bez mléka i cukru, někdy s kořením podobně jako v orientálním stylu. Postupně se však rozšířila sladší varianta, často s mlékem, avšak nikdy nedosáhla popularity britského čaje, který kávu v průběhu 18. století vytlačil z pozice nejoblíbenějšího nápoje.

Rovněž **do Severní Ameriky** dorazila káva již v 17. století, kdy ji do kolonií začali přivážet evropští obchodníci. První kavárny vznikaly především v přístavních městech jako Boston (první kavárna zde vznikla roku 1670) či New York. Kavárny se rychle staly centry obchodu, politiky i žurnalistiky. Hned ve třinácti amerických koloniích se kavárny, po vzoru metropole, staly místy zejména obchodní výměny. Newyorská burza, odkud se dnes také řídí kávové obchody, se zrodila z *Tontine's Coffee House*. Přestože většina Američanů tehdy dávala přednost čaji, situace se zásadně změnila po tzv. Bostonském pití čaje roku 1773 – odpor proti britským daním způsobil, že mno-

ho obyvatel začalo vnímat kávu jako vlastenecký nápoj nezávislý na britském impériu. Během 19. století se káva stala nezbytnou součástí života amerických vojáků i osadníků na západě, kde se často podávala velmi silná, hrubě mletá a improvizovaně vařená nad ohněm. Ve 20. století se USA staly jedním z největších spotřebitelů kávy na světě a americký styl jeho podávání ovlivnil i moderní kávovou kulturu. Typická byla takzvaná *drip coffee*, tedy filtrovaná káva ve velkých hrncích, kterou lidé popíjeli celý den. Později se objevily i velké řetězce a espresso nápoje, díky nimž se americká kávová kultura spojila s rychlostí, dostupností a nekonečným množstvím variant od klasické černé kávy až po sladké ochucené nápoje. Dnes jsou USA nejen největší pražírnu kávy na světě, ale také největším konzumentem kávy.

Káva v českých zemích

Do českých zemí pronikla káva přímými kontakty s Rakouskem. Zpočátku byla určena pouze aristokracii, každopádně první pokusy o založení kavárny v Praze, tedy v přirozeném centru českých zemí, sahají k roku 1714. Kavárenský podnik zde založil arménský obchodník Georgius Deodatus Damascenus. Kavárna se nacházela v Karlově ulici nedaleko Karlova mostu, v domě U Zlatého hada. Deodatus zde podával tureckou kávu tradičním způsobem – silnou, tmavou, často doslazovanou a servírovanou v malých šálcích. Široká veřejnost tehdy ještě neměla o nápoj velký zájem. V průběhu 18. století se však káva začala stávat módním zbožím a kavárny na pražské Malé Straně či Starém Městě začaly prosperovat. Devatenácté století přineslo rozkvět kavárenské kultury – Praha byla plná pod-

niků, kde se scházeli spisovatelé, herci, umělci a novináři. Kavárny jako *Louvre*, *Slavia* nebo *Union* patřily od přelomu 19. a 20. století mezi důležitá kulturní centra Čech.

Na Moravě a ve Slezsku se káva šířila postupně z Vídně a Brna. **Brno** jako „vídeňské předměstí“ disponovalo kavárnou dříve než samotná Praha. První improvizovaná kavárna zde vznikla již roku 1702, ovšem prvním stálým kavárenským podnikem se stala kavárna Turka Achmeta, jemuž kavárenskou koncesi udělila brněnská městská rada, protože se za něj přimluvil sám vídeňský arcibiskup a také proslulý obránce hlavního města monarchie právě před Turky hrabě Kollonitsch. V roce 1717 byly v Brně již tři měšťanské kavárny a za další dva roky jich bylo dokonce šest. Kavárny v **Olomouci**, **Opavě**, **Ostravě** či **Přerově** začaly vznikat zejména v závěru 19. století, kdy se města



Interiér pražské kavárny *Slavia* v sousedství Národního divadla, počátek 20. století

industrializovala a rostl počet úředníků, studentů a obchodníků, kteří oceňovali prostředí kavárny kvůli práci i odpočinku. Češi dlouho preferovali jednoduchý způsob přípravy známý jako „turek“ – mletá káva se zalila horkou vodou a nechala usadit. Tento styl převládal až do konce 20. století. V měšťanských domácnostech se káva často podávala s mlékem nebo smetanou a později ve stylu vídeňské kávy se šlehačkou. V kavárnách se objevovala i filtrovaná káva či moka konvičky, nicméně espresso se v českých zemích výrazně rozšířilo až po roce 1989. Dnes je česká káva pestrá – od tradičního turka až po moderní metody jako aeropress nebo chemex. A jak víme, v poslední dekádě se do mnoha českých domácností dostal také domácí kávovar.



Jediná kubistická kavárna v Evropě: To byla a opět je pražská kavárna *Orient*

Káva je velkým dědictvím

Zázračný, ďábelský, povzbuzující, vítaný i zakazovaný nápoj – tak byla káva v různých dobách nazývána. Během posledních čtyř staletí zaplavila pražená kávová zrna díky cestám po souši i moři celý svět a stala se neoddělitelnou součástí kulturní i společenské historie lidstva.



Káva ovlivnila také užité umění. Díky konzumaci hořkého nápoje začaly již v 19. století vznikat kávové servisy. Na snímku servis z roku 1912 navržený Pavlem Janákem v kubistickém stylu

Do 20. století již káva doslova představovala „drogu aktivního lidstva“ – nápoj, který doprovázel každodenní práci, studium i intelektuální debaty. Patrně neexistuje jiný nápoj, který by naši společnost tolik kultivoval a podpořil tolik forem lidské činnosti. Díky kávě vznikla místa setkávání, kde na sebe narazili spisovatelé, filozofové, obchodníci i politici a kde se rodily myšlenky ovlivňující chod dějin. V moderní době si káva udržuje svou výjimečnou roli: Je všudypřítomná, spojuje lidi bez ohledu na hranice či kulturu a inspiruje technologický i gastronomický pokrok. Z původně nenápadného plodu z etiopských hor se stal celosvětový fenomén, jenž propojuje generace a i dnes zůstává symbolem lidské tvořivosti, společnosti a sdílených okamžiků.

Co je to kavárna?

Kavárna není pouze místem, kde se servíruje káva. Je to fenomén, který spojuje fyzický prostor s duchovní dimenzí lidského života. Již od svého vzniku v 17. století se kavárna stala něčím víc než jen podnikem – byla místem setkání, výměny myšlenek a střetu idejí. Můžeme ji chápat jako mikrokosmos společnosti, zrcadlo kulturních, politických i intelektuálních proudů své doby. Nutno také dodat, že kavárny a ve své době také lázně jsou prvními místy, kde se začínají potkávat různé společenské třídy obyvatelstva.

Filozoficky lze kavárnu vnímat jako prostor mezistupně mezi veřejným a soukromým. Není to anonymní veřejné prostranství jako náměstí, ani intimní soukromí domova. Kavárna nabízí prostor, který je částečně otevřený i čas-



Svět ostravských kaváren byl také světem luxusu – návrh interiéru kavárny Savoy od Karla Kotase, 1928

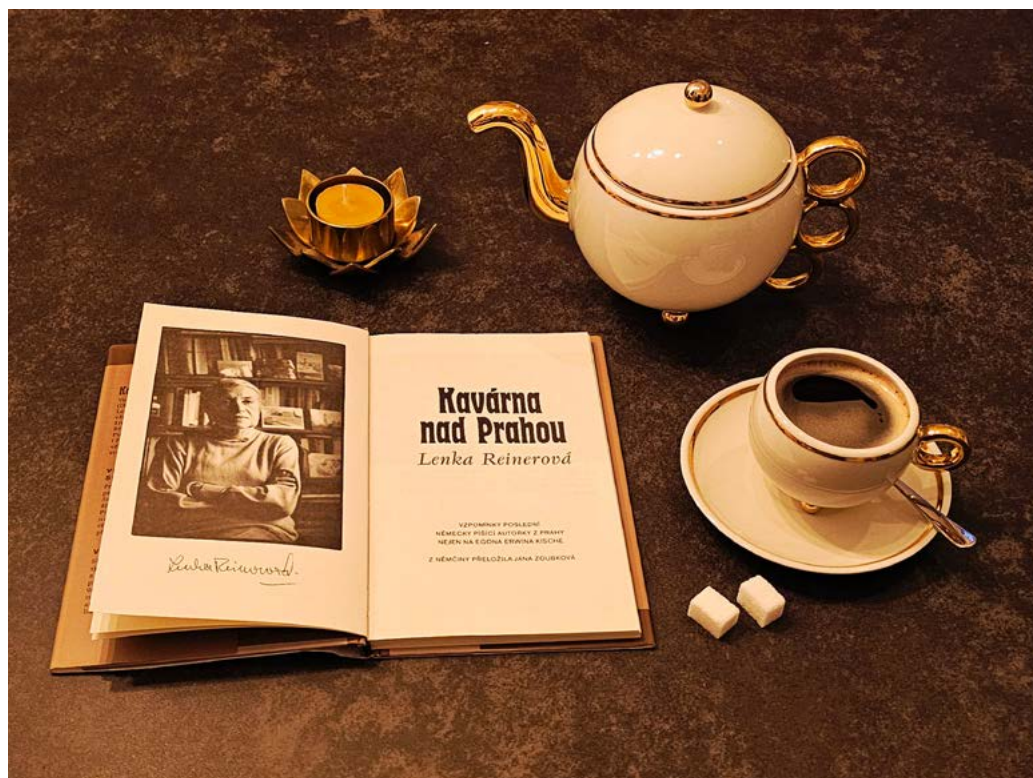
tečně chráněný – poloveřejnou sféru, kde se prolínají odlišné životní světy. Každý, kdo sem vstoupí, přináší svůj příběh, své otázky, své touhy po porozumění.

V kavárně dochází k setkávání nejen lidí, ale i myšlenek. Je to místo, kde se rodí filozofické otázky, kde se ideje zpochybňují a znovu definují. Člověk zde vstupuje do prostoru dialogu: Konfrontuje své názory s názory druhých, zpochybňuje své představy o světě a zároveň se nechává

inspirovat. Káva zde konzumovaná není jen nápojem – je rituálem, symbolem pozastavení se, probuzení smyslu a stimulace myšlení.

Kavárny historicky prošly mnoha proměnami – od literárních salonů, kde se rodily kulturní směry, přes politické kavárny, kde se utvářely revoluční myšlenky, až po moderní kavárny s Wi-Fi, kde se lidé setkávají spíše prostřednictvím obrazovek než osobně. Přesto základní funkce kavárny zůstává: Je to prostor střetu, inspirace a reflexe, prostor, kde se přítomnost prolíná s minulostí i budoucností.

Z filozofického hlediska můžeme kavárnu chápat jako existenciální prostor. Je to místo, kde se člověk může zastavit, zpomalit, přemýšlet o sobě i světě. Připomíná nám, že lidská existence je nejen praktická, ale i intelektuální a duchovní – že hledání porozumění je stejně důležité jako každodenní činnosti. Kavárna je tak symbolickým „prostředníkem“ mezi myšlením a bytím, mezi samotou a společností, mezi přítomností a nekonečnými možnostmi, které přináší dialog. Historik umění a esejista Josef Kroutvor o kavárnách napsal: „Kavárna je součástí každodenního života, nicméně řídí se i vlastními zákony. V kavárně je možné posadit se u šálku kávy a nechat čas běžet kolem. Jsme mimo čas, a přece čas neztrácíme,



Dějiny ostravských kaváren našly inspiraci v publikaci Lenky Reinerové *Kavárna nad Prahou*