

Poslouchat k pivu jazz

9.4.2026 - | Městská část Praha 7

„Prostor si hledá člověka,“ říká Ondra Neděla, majitel a kuchař restaurace U Kohouta v ulici Janovského, nedaleko Výstaviště a Veletržního paláce. Někdy jsou potřeba roky, možná i desítky let, aby vzniklo místo, kde se potkají správní lidé ve správný čas. Podnik, který dnes působí samozřejmě, přitom nevznikal úplně snadno. Je tu navzdory počáteční nedůvěře okolí i zavřeným dveřím během covidu. Ondra Neděla si přesto volí obtížnější cestu - kvalitu před kvantitou a atmosféru před výdělkem. V jeho druhém domově se budete cítit jednoduše dobře, k pivu se zaposloucháte do jazzu a možná zjistíte, že kapustové karbanátky mají víc příznivců, než byste čekali.

Znáte Hobulet?

Znám, ale přiznám se bez mučení, že ho moc nečtu. Dneska ráno jsem tomu dal asi dvacet minut. Říkal jsem si, do jaké rubriky mě asi zařadíte.

Jak dlouho jste na Sedmičce?

Restauraci mám od roku 2018. Takže to bude osm let. V Holešovicích jsem ale byl už dřív - bydlel jsem tu čtyři roky předtím. To je vlastně důvod, proč jsem otevřel podnik právě tady. Líbilo se mi tu a chtěl jsem se vrátit.

Restaurace tu byla už před rokem 2018?

Ten prostor má poměrně pestrou minulost. V 90. letech tu fungoval irský pub O'Brien, jeden z prvních v Praze. Dodnes sem někdo přijde a ptá se, proč už tu není. (úsměv) Před námi tu byla krátce srílanská restaurace, předtím zase česká. Nájemci se tu střídali rychle. Když jsem přišel já, nikdo moc nevěřil, že to může fungovat.

Takže tu byli i Irové?

Irskou hospodu tu spíš provozoval nějaký Čech. Ale jelikož v té době obecně bylo málo irských pubů, lidé si ji oblíbili rychle. Chodilo se sem především na proslulý irský stout (tmavé pivo typu ale vyráběné z praženého sladu z ječmene, charakteristické hustou pěnou a tmavou barvou, pozn. red.). Pak upřímně moc nevím, co se tady dělo. Já jsem místo přebíral po lidech, kteří tu provozovali restauraci se srílanskou kuchyní. Nebyli tu moc dlouho, možná půl roku, možná tři čtvrtě. Asi to jenom zkusili. Vlastnili už jeden podnik na Vinohradech a tohle chtěli jako druhý. Ale asi jim to nevyšlo. Předtím tu byla jiná česká restaurace. Když jsem přišel já, bylo těžké se prosadit - nikdo tomu moc nevěřil, protože se tu před námi vystříдалo hodně nájemců, tři nebo čtyři během dvou nebo tří let. Já jsem chtěl být specificky tady na Sedmičce, protože jsem tou dobou už provozoval jiný podnik v Praze 6 a chtěl jsem ještě jeden. Našel jsem to místo klasicky přes inzerát.

Jak vznikl koncept? Já osobně obdobný podnik neznám, ať už je řeč o atmosféře, jídle nebo hudbě. Řekla bych, že je to vlastně poměrně intelektuální místo, které má své kouzlo...

Určitě to tu má svoje kouzlo. To je ten prostor, který si hledá své lidi. Prostorem to začíná. Tak je to vlastně vždycky. Prostor si našel mě a následně i ty lidi, kteří sem chodí. A myslím si, že atmosféru tvoří i zaměstnanci, zkrátka všichni dohromady. A specifická skupina lidí to určitě je. Neměl jsem žádný byznysový plán. Tohle je odraz mého života. Restaurace je taková, jaký jsem já. Kdybyste přišla ke mně domů, nebude tam bar, ale jinak to bude dost podobné. Lidi kolem mě jsou podobní jako ti, co chodí sem. A to vytváří atmosféru.

Stejně je to s hudbou. Já nejsem muzikant, ale mám rád jazz a obecně mám rád hudbu. Takže i proto

tu pořádáme koncerty nebo se o to zatím spíš snažíme. Já jsem vlastně nic nevymyslel. Něco tu bylo, našlo si mě to a já to pak doplnil tak, abych se tady cítil dobře, protože tady trávím hodně času. Nejsem typ byznysmena, který rozdává úkoly a odejde. Jsem tady od rána do večera. Věci vznikají spontánně, na místě.

Takže už máte jenom tohle místo.

Zatím.

Zatím?

Nejsem člověk, který by dovedl odpočívat nebo zůstat doma. Já si myslím, že zase něco přijde. (smích)

Takže někde vyroste další Kohout...

Nevím, jestli to bude Kohout, ale něco podobného.

Proč zrovna U Kohouta? Všimla jsem si, že na domě už to „logo“ a nápis U Kohouta původně byl...

Ano. Je to jenom z tohoto čistě praktického důvodu.

Byla tu předtím stejnojmenná hospoda?

Právě že ne. Ten dům byl původně postavený jako klasický činžovní dům a tady dole žádná restaurace nebyla. Co já vím, tak tady ve dvoře byla kdysi opravná motorek, ale do těch 90. let tu žádný podnik tohoto typu neexistoval. Název U Kohouta jsem zvolil, protože mi přišlo škoda nevyužít toho nápisu, který na domě už je. A přijde mi, že je to vlastně dobrý název pro restauraci. Zase se to nějak samo sešlo. A řekl jsem si, že to logo na domě je vlastně hezké a zajímavé, tak jsem ho jen nechal překreslit. Předchozí restaurace se jmenovaly různě – irská O'Brien, pak tady byla restaurace, která se jmenovala Leon, to byla ta srílanská. Pak tady byla restaurace Hrnečku, vař nebo třeba Žízňivá velryba.

A diskotéka?

Ta byla dole. To bylo ještě v době, kdy byl prostor dohromady s kavárnou, která je teď vedle nás. Suterén je pod celým domem a tehdy byl vchod jen přes tu dnešní kavárnu dolů do diskotéky. Naše schody dolů tu původně vůbec nebyly, byl to úplně oddělený prostor. Ale to já si nepamatuji, to vím z vyprávění lidí, co sem chodí. Moje paměť sahá nejdál k tomu irskému pubu.

Ten tu zčásti možná tu dobrou atmosféru zanechal. Říká se, že ve zdech zůstane úplně všechno, že se to do nich vsákne.

Souhlasím. Je to tady vlastně docela tajemné, to bude určitě vycházet z té doby.

Sem bych šla klidně sama na pivo s knížkou. To o mnoha podnicích tohoto typu říct nejde...

Z byznysového hlediska asi není úplně dobré, když se tady lidé cítí dobře sami. (smích) Ale tohle je taky tím mým pojetím a nevádí mi to. Nechci, aby se tu na lidi tlačilo. Jasně, musíme vydělat peníze, ale ne za každou cenu. Já to tak nemám. Jsem vlastně rád a dělám to proto, aby se tady lidé cítili dobře, protože já se tady taky chci cítit dobře. Ale je pravda, že v některých restauracích to nevidí úplně rádi, když tam přijde člověk sám, protože s knížkou pochopitelně moc neutratí.

Všimla jsem si, že za barem jsou samé ženy.

Není to záměr, jen mi to tak vyšlo. Když hledám někoho do obsluhy, nehledám servírku. Hledám člověka. Je pro mě důležitější, aby byl příjemný a normální, než aby uměl všechno perfektně. Moje zkušenost je, že když vezmu někoho, kdo dělá dvacet let v gastronomii, často máme úplně jinou představu o tom, co je důležité. Pro mě je to atmosféra. Ne vytrískat z každého hosta co nejvíc.

Takže je lepší zaměstnat člověka, který není z oboru?

Neřekl bych, že je to lepší, ale nemusí být samozřejmostí, že člověk, který tady pracuje, je z oboru. A určitě to má svoje výhody. Já v gastronomii pracuji dlouho, vlastně celý život a většina lidí je zcela totožná, zaměřená jen a pouze na to, aby vydělávali co nejvíc peněz, a v podstatě je jim jedno jak. Taková je moje zkušenost a pracoval jsem v hotelech, na různých místech v republice, na vesnicích, v horách, tady v Praze a v nějakých středně velkých městech. Takže myslím, že jsem toho prošel poměrně hodně.

Skoro všechno.

Dá se to tak říct. A lidé v tomhle oboru jsou si opravdu velmi podobní. Pro mě je naopak důležité, aby dotyčný ty návyky, které zaměstnanci v obsluze běžně mají, naopak neměl, protože já takový nejsem. Já nejsem ten, který se snaží ze všeho vytrískat prachy, ale jde mi spíš o atmosféru, o pohodu. A takové lidi taky sháním. Obecně jich v obsluze moc není. Já jsem takové lidi našel a jsem za to rád. Všichni, kteří tu pracují, jsou skvělí!

Vy jste si restauraci otevřel už velmi mladý.

Po škole jsem krátce pracoval jako kuchař. Ve dvaceti jsem měl první podnik. Ve dvaceti pěti tři najednou. A to jsem, přiznávám, trochu přecenil síly. Pak přišla rodina, patnáct nebo dvacet let jsem pracoval jako zaměstnanec – jako kuchař, F&B manažer (manažer gastronomie, pozn. red.), vedl jsem hotel v Krkonoších. A plán byl jednoduchý: v padesáti si znovu otevřu restauraci. Nakonec jsem ji otevřel o něco dřív. Teď už mám velké děti, které mi dokonce občas pomáhají, a můžu si zase trochu „zlobit“.

Restauraci U Kohouta nejen vlastníte, ale taky tady vaříte. Jste na to sám?

Jsme tu dva a střídáme se klasicky na krátký a dlouhý týden, takže já jsem v kuchyni polovinu měsíce a polovinu měsíce mám volno a můžu dělat i jiné věci a něco zařizovat.

Jde na jídle poznat, kdo z vás vaří?

To musíte říct vy. (smích)

Kapustové karbanátky jsou pokaždé trochu jiné. Mně se to ale líbí, protože jídlo tady působí přirozeně. Jako kdyby se vařilo doma...

A právě to my chceme. Jídlo nemusí být vždycky stejné. Musí být dobré. To je podstatné. Zároveň je dobré občas trochu obměňovat jídelní lístek.

Jak často menu měníte?

Stálé menu měníme třeba jednou za rok. Jinak děláme klasicky nabídky, které jsou někdy týdenní, někdy víkendové – menu s burgery nebo s žebry a podobně. To musíme dělat, protože potřebujeme přilákat nové hosty, případně těm, kteří sem chodí pravidelně, nabídnout možnost vyzkoušet něco nového. Já mám v hlavě spoustu nápadů, ale nevím, jestli je někdy uskutečním. Spolupracujeme s malými pivovary a já bych hrozně rád udělal nabídky, které by se vázaly vždy k tomu kraji, z něhož ten daný pivovar je. Máme tu moravské pivovary, náš hlavní, Zubr, je z Přerova. Máme tady pivo Rampušák z Dobrušky, Zdiby, které jsou zase kousek od Prahy. Takže i ty kuchyně můžou být různé. A to je jeden z projektů, které bych chtěl spustit. Vždycky se chystám, že to udělám na podzim, pak to neudělám. Tak se z toho stane další jaro, pak zase ne. Tak teď to možná už dopadne.

Chtěl jste jít původně víc regionální cestou?

Na samém začátku jsem měl trochu jiné představy. Chtěl jsem dělat čistě regionální kuchyni, využívat regionální suroviny, ale vzhledem k tomu, že jsme měli poměrně těžký začátek, musel jsem z původních nároků slevit a vlastně to celé překopat. První dva roky sem totiž nikdo nechodil. Přišlo třeba dvacet lidí za den. Prostě to nedokázali najít. I přesto, že jsme chodili po ulicích kolem a rozdávali jsme jídelníčky a opravdu jsme pro to dělali poměrně hodně. Vůbec nám nevěřili, že tady ta

restaurace může fungovat.

Nebylo to zároveň v době covidu?

No právě, když to začalo jít, tak nám do toho hodil vidle covid. Další dva ztracené roky, 2020 a 2021. To bylo úplně špatné, zavřeli jsme, zůstali jsme tu dva a prodávali jsme z okýnka.

Velká zatěžkávací zkouška...

Navíc nejsme na hlavní třídě, tudíž kolem neprojde zdaleka tolik lidí. Kdyby mi tehdejší majitel neslevil z nájmu, už tady nejsme. Díky za to.

Ale zase sem zabloudí jen ti správní hosté.

Ideálně by to mělo fungovat právě takhle. Já navíc nedávám moc peněz do reklamy.

Všimla jsem si. V době instagramové a facebookové to může být problém...

Ted' už jsme to trochu začali dělat. Posledního půl roku jsme začali dávat peníze i do reklamy. Já osobně s lidmi, kteří dělají propagaci na sociálních sítích, nemám moc dobré předchozí zkušenosti. Několikrát jsem takové lidi vzal, několikrát jsem jim zaplatil určitý budget za to, že nás budou propagovat, ale měl jsem pocit, že to dělají špatně. Takže jsem se takto rozloučil už se třemi firmami a řekl jsem si, že to vážně nedává smysl. Mně jde o to, aby to bylo autentické, aby to bylo naše. A ne, aby to byly věty, které používají v každé restauraci. Chci, aby sem chodili lidé, kteří sem opravdu chtějí chodit. Ne každý. Z hlediska výdělku by sice bylo hrozně hezké, kdyby sem chodil každý, ale nejde to. Nejde to, protože takový nejsem. Nakonec naše sociální sítě spravuje moje dcera. A tak je to asi nejlepší.

To je právě to kouzlo vaší klientely - že se sem lidé dostanou přes kontakty.

Dostanou se sem takhle a myslím si, že se sem dostanou na doporučení i turisté. Máme docela dobré jméno v okolních hotelech a penzionech. Ty nám sem posílají relativně hodně lidí, kteří jsou nadšení, protože jsme česká restaurace s tou tradiční a správnou atmosférou a zároveň nejsme předražení a nejsme typická turistická past.

Už jsme na to narazili, ale dá se skupina lidí, kteří sem chodí, nějak definovat?

Chodí sem lidé, kteří hledají něco jiného než obyčejnou hospodu. Často říkají, že sem chodí kvůli klidu. Z toho bych neměl mít radost, ale asi mám. (smích) Není to o věku ani o pohlaví. Spíš o nastavení. Chodí sem třeba i lidé s dětmi a chodí sem i ženy, i muži. Chodí sem starší i mladší lidi. Neřekl bych, že jsme úplně restaurace pro nějakou specifickou skupinu, co se týče věku, to určitě ne. Co se týče pohlaví nebo genderu, to taky ne. Možná co se týče intelektu, tak to možná ano. Ale na první pohled to taky nejde tak úplně poznat. (smích)

Dá se taková atmosféra dlouhodobě udržet?

Ted' jsme začali nabízet levné obědové menu, tak uvidíme, jestli se to nějakým způsobem změní a hosté sem začnou chodit jen kvůli tomu. Možné to je, ale spíš bych řekl, že to tak nebude. Někteřím lidem vždycky bude vadit, že je tady trošku rozvrzaný stůl, že to tady není úplně dokonalé. Možná je to taky tím, co nabízíme. Prezентujeme se jako restaurace s regionálními pivovary. Proto sem chodí tací, kteří nechodí do klasických plzeňských, krušovických nebo staropramenských restaurací. Už jen díky tomu sem půjde ten, kdo hledá něco nového, něco netradičního.

Netradiční v rámci tradičního.

Možná hledají něco tradičního a nehledají nic moderního. Nebudou to nejspíš typičtí masožrouti, protože takových restaurací je tady hodně, které vypadají všechny stejně. Což je vlastně taky to, co mě dovedlo sem.

Obyvatelé Sedmičky asi taky hledají něco jiného. Něco zdravějšího. Nechtějí jen koleno a

svíčkovou, ne?

Ale asi chtějí i tohle. Chtějí si trochu zahřešit. Ale koleno ještě není tak strašné, to je pořád jenom maso. Horší jsou právě ty omáčky, ty svíčkové a ty knedlíky. To je problém české kuchyně, který se spousta moderních restaurátérů snaží vyřešit. Nevím, jestli se to úplně daří. (smích) Určitě je to výzva. Dělat českou kuchyni a dělat ji tak, aby ji pozřeli všichni.

A aby obstála v současném století.

Já jsem tady na začátku nechtěl ani těstoviny, jenže ono těch jídel pak moc nezbude. Typicky česká kuchyně jsou brambory, zelí, kapusta, pohanka. To si tady netroufnu vařit.

Já si případně dám...

Na minulém menu bylo pohankové rizoto – výborné, ale neuchytilo se. Svou cílovou skupinu si prostě nenašlo. Ale kapustové karbanátky se drží. Ty jsou na stálém menu od samého začátku. Stejně jako svíčková, což je bestseller, tu si dá každý.

Karbanátky jsou skvělá volba. A byť je to česká kuchyně, jinde je v nabídce nenajdete moc často.

Kuchaři taková jídla obecně moc často nechtějí dělat. Pro mnohé stále platí jednoduchá rovnice, že co je bezmasé, to není jídlo. Ani přílohy nejsou jídlo. Proč bych solil rýži, že? To jsou názory, se kterými se setkáte i dnes. A bohužel i v případě mladých kuchařů. Mění se to, ale některé „trendy“ se drží až překvapivě zarputile.

Vaše nabídka zároveň není zahlcující. Vybere si každý, ale vybere si docela rychle...

Jde i o to, že když je v kuchyni jeden člověk, nemůžeme mít na menu padesát jídel. Protože se může stát, že v jednu chvíli přijde padesát hostů a každý si dá něco jiného. A to se v jednom člověku zvládnout opravdu nedá. Zároveň čím menší je nabídka, tím víc to člověka nutí vymýšlet nové pokrmy. Jakmile si začnu všimnout, že se stálí hosté nad jídelním lístkem trochu ošívají, je mi jasné, že nastal čas na změnu. A pak máme samozřejmě polední menu, které se obměňuje. To taky není něco, co tu bude napořád. Ve světě se málokde vaří speciální jídla na oběd a jiná na večer. A už vůbec není zvykem, aby jídlo v poledne stálo o polovinu méně než večer. Ale tady jsou na to lidé hodně zvyklí a restaurace z těch poledních menu v podstatě žijí.

Takže polední menu je typicky česká věc?

Myslím, že je to hodně česká věc. Minimálně v tom, že se čeká, že bude v poledne výběr třeba z deseti jídel. Jasně, že i jinde ve světě se dělají polední nabídky a obědová menu, ale je to třeba jedno jídlo nebo dvě nebo to bude nabídka, která bude na týden, nebo bude na tři dny. Ale že by se jídlo uvařilo v jedenáct a ve dvě hodiny už nebylo, protože se vyprodá, to skoro nikde běžné není. Když už to uvařím, chci to prodávat celý den, a my to tak děláme. Nezavřeme ve dvě hodiny s tím, že „hotovky už nejsou“. Znáte to. (smích) Když něco z oběda zbude, klidně to prodáme i večer.

K vám hlavně může člověk přijít na oběd až do čtyř, což je v rámci pražských poměrů docela sympatické...

Já doma taky nejím ve dvanáct, takže zase je to kvůli mně.

Je něco, co byste chtěl do budoucna změnit?

Měli jsme tu pár jídel, která jsme vyřadili, ale možná je vrátíme. A já osobně bych si přál, aby bylo víc bezmasých jídel anebo jídla, která budou alternativně bezmasá. Taky by to mělo být v jídelníčku lépe označené. Stále trochu spoléháme na to, že se lidé zeptají. Ale oni se asi moc ptát nechtějí.

Možná se bojí...

Předchozí menu jsem třeba dva měsíce vůbec neměl v angličtině, a to i přesto, že sem turisté chodí. Zaprvé jsem uvažoval tak, že každý má dnes v telefonu překladač. A zadruhé, proč by se nemohli

trochu posnažit, že? Napadlo mě to díky zkušenosti z Dánska, kde jsme byli to léto na dovolené. V Kodani to je samozřejmě jinak, ale když jsme zavítali do vnitrozemí, víc na sever a přespávali jsme tam někde v hotelu uprostřed lesů, tam prostě menu v angličtině neměli. Paní nám řekla, ať použijeme Google Lens nebo že nám vysvětlí, co který pokrm znamená, ale větší starosti si s tím nedělala. A mně se to vlastně líbilo. Jenže pak se tady stalo, že cizinci přišli a zase odešli. Nechtěli si to překládat. A to mě donutilo to menu v angličtině prostě udělat. (smích)

Taky se mi to zamlouvá. Udržíte si tím autentičnost. Když chce turista zažít něco lokálního, má to se vším všudy...

Ano, ale na druhou stranu... žádné fronty tady před naší restaurací nestojí. Takže to nemůžeme dělat jenom podle toho, jak by se to líbilo mně. Musíme to udělat tak, aby to bylo přívětivé.

Ale plno tady bývá často, ne?

No, ne. (smích) Respektive někdy. Myslím ale, že to je ve všech restauracích stejné. Jsou dny, kdy je tady prázdná, a jsou dny, kdy je úplně plná. Bohužel to nedokážeme vůbec odhadnout. To je v dnešní době problém restauratérů obecně. Před dvaceti lety to bylo tak, že každý čtvrtek byla restaurace plná. Všichni věděli, že v pátek bude taky plná, a v pondělí nikdo nechodil. Takže se podle toho všechno přizpůsobilo. Mohla tu být polovina obsluhy, polovina kuchařů, polovina všeho. Nemuselo se svítit, topit, když to přeženu, protože stejně nikdo nepřišel. Jenže v dnešní době je to úplně jinak. Hodně se to změnilo právě po covidu. Lidé obecně mění zvyky a vlastně nevím, podle čeho se rozhodují, kdy kam půjdou. Někdy obcházím okolní ulice a říkám si, jak je to možné: jednu odsud v deset hodin večer kolem tří hospod a všechny jsou prázdné a tady je úplně plno. A další den je to obráceně.

Jaké části roku jsou nejlepší a které jsou naopak nejhorší?

Restaurace mívají nejhorší v roce únor. A špatný je i leden.

A co jsou nejlepší měsíce?

Nejlepší měsíce jsou samozřejmě před Vánocemi. To je sezona – sezona vánoční, sezona večírků a setkávání. Lidé se obecně nejvíc pohybují. Pak jsou taky dobrá jara. A léto už je zase horší. I proto, že my nemáme zahrádku, jen pár stolků tady na ulici.

Ještě bych se zastavila u koncertů, které tu pořádáte. Jaký impulz vás k tomu dovedl?

Koncerty děláme asi rok. Důvod, proč jsme je začali dělat, je samozřejmě ten, že chceme, aby se naplno využil prostor, který dole je. Suterén otevíráme jen tehdy, když jsou nějaké větší akce. A co se týče koncertů... já mám obecně rád hudbu a kulturu. A myslím, že se to sem hodí. Navíc v době, kdy jsme otevírali, tady v Praze 7 neexistoval žádný podobný prostor, kde by se pořádaly jazzové koncerty. Původně jsem spodní část prostoru zamýšlel jako místo pro živou hudbu, jenže místní SVJ mi to zakázalo, což byla jedna z věcí, se kterou jsem vůbec nepočítal. Až když jsme po čtyřech letech prokázali, že tu nebudeme dělat bordel a nebudeme obyvatele místního domu trápit, tak nám to dovolili. A to je důvod, proč jsme začali až teď.

Byla za tím ještě nějaká hlubší motivace?

Měl jsem hned od začátku jistou vizi, protože moje dcera studovala konzervatoř a já jsem chtěl, aby to byl prostor pro začínající hudebníky. Aby sem mohli chodit, mohli si hrát v klidu a nikdo je netlačil do toho, že musí zaplatit nájem. Dcera si to vzala na starost, takže ona si vybírá a zve hudebníky a ona se o ten spodní prostor vlastně tak trochu stará. A zatím to opravdu spíš zkoušíme. Nikdy tady asi nebude vyloženě hudební klub. Ten prostor to nechce. Nechceme obtěžovat obyvatele domu, takže jsou to spíš koncerty s jedním hudebníkem, se dvěma nebo třeba recitály či něco podobného. Neplatí se vstupné, takže hudebníci jsou tu zadarmo a vyberou si něco do klobouku. Zároveň zkoušíme záměrně i neznámé lidi, kteří si třeba potřebují vyzkoušet hraní před publikem. Měli jsme dole i jednu nebo dvě výstavy – to byli umělci ze Sedmičky, kteří si náš prostor sami našli a sami si

tam něco uspořádali. Bylo tu i divadlo a jinak se prostor pronajímá nebo se používá třeba pro večírky.

A pravidelné kvízy.

To je jedna z mála komerčních věcí, které tu děláme.

Ale tohle je zase dobrá komerční věc.

Je to dobrá komerční věc a je fajn, že tam lidé chodí, protože jsou to zase úplně jiné typy. Když jsem zrovna za barem, chodím tam hrozně rád, protože je osvěžující pozorovat lidi, kteří něco vědí.

Okénko do historie

→ Dům Janovského 919/36 (původní adresa U Kapličky 919/10), kde dnes sídlí Restaurace U Kohouta, byl vystavěn na parcele, která vznikla likvidací strojírny Martinka a Co. Povolení ke stavbě bylo vydáno v srpnu 1905, dům byl kolaudován už 7. února 1906. Stavitelem a současně investorem se stal Vavřinec Pospíšil, který s největší pravděpodobností nechal postavit také sousední dům č. 918.

Už v roce 1908 koupil dům v exekuční dražbě za 70 000 rakousko-uherských korun advokát Emil Kersch pro Bertu Flammerscheinovou. Ta jej v listopadu 1910 prodala úspěšnému architektovi Karlu Jandovi za 105 000 rakousko-uherských korun. Rodina Jandových pak dům vlastnila ještě v 50. letech 20. století – konkrétně Karlův syn Egon.

Jak bývalo v té době běžné, v objektech ve dvoře sídlili různí živnostníci a firmy. Ve 20. letech se zde nacházel například sklad žárovek firmy Metax. Do roku 1929 tu působila také firma Štěpař, Hanák a spol., importér motocyklů anglické značky Ariel. V roce 1923 byla ve dvoře vybudována garáž pro 20 motocyklů, kterou později, v 60. letech, využívala místní pobočka Automotoklubu. Roku 1932 získal Jan Smrž povolení vybudovat ve dvoře strojní zámečnictví.

Podle dostupných informací se v domě až do převratu v roce 1989 pravděpodobně nikdy nenacházela hospoda ani restaurace. Tradice podniků tohoto typu zde tedy nejspíš začala až v 90. letech.

připravil Stanislav J. Václavovic

Stylová česká restaurace U Kohouta

→ Podnik v Janovské ulici navazuje na bohatou historii místa – od devadesátkového irského pubu přes diskotéku až po krátké epizody jiných restaurací. Dnes nabízí českou kuchyni s lehce alternativním přístupem, výběr regionálních pivovarů a k poslechu většinou jazzovou hudbu. Atmosféra je klidná, neformální a otevřená – můžete přijít posedět a popít s přáteli či rodinou nebo prostě jen tak sami s knížkou.
www.ukohoutapraha.cz

→ **Ondra Neděla** (*1974) v gastronomii pracuje téměř třicet let. Začínal jako kuchař, už ve dvaceti měl vlastní restauraci. Později působil jako F&B manažer nebo ředitel hotelu v Krkonoších. Po letech zaměstnanecké zkušenosti se vrátil k vlastnímu podnikání. Restauraci U Kohouta otevřel v roce 2018 a sám v ní také vaří. Prostoru vtiskl svou duši a podnik vnímá jako přirozené pokračování svého životního postoje: méně tlaku, více autenticity.

Koncerty a kvízy v suterénu

→ V suterénu pod schody se pravidelně konají komorní koncerty – především jazz, recitály a vystoupení začínajících hudebníků. Nevybírání vstupné a hudebníkům se přispívá „do klobouku“. Oblíbenou stálíci jsou také chytré kvízy, které se zde konají každé úterý od 19 hodin. Prostor snese i výstavy či divadlo a je možné jej pronajmout pro soukromé akce.

<https://www.praha7.cz/poslouchat-k-pivu-jazz>