

Jubilejní výstava gastronomická

21.5.2026 - | Městská část Praha 7

V polovině letošního roku oslaví bubenečské Výstaviště půlkulaté narozeniny. Uplyne totiž 135 let od chvíle, kdy se zde otevřely brány Jubilejní zemské výstavy, a začala tak slavná éra místa, které výrazně promluvilo do dějin (nejen) naší čtvrti. O samotné Jubilejní výstavě a jejím nevšedním úspěchu toho bylo řečeno a napsáno mnoho. Proto se dnes nebudeme věnovat úspěchům české společnosti, jež měla prezentovat, nýbrž záležitostem zcela „přízemním“ - totiž gastronomickým podnikům, které zde byly nachystány pro nadšené návštěvníky.

Ačkoli Jubilejní výstava měla prezentovat zejména pokroky české společnosti v celé řadě oblastí - průmyslu, kultuře, školství atd., organizátorům bylo jasné, že je třeba doplnit náročné expozice nejrůznějšími zábavními podniky a množstvím míst, kde bude možné se občerstvit, aby celá akce byla atraktivní i pro běžné publikum. Situace byla obtížná pro organizátory akce i zájemce o provozování občerstvení. Jubilejní výstava byla první podobnou akcí svého druhu v Čechách, zájem veřejnosti se tedy dal pouze odhadovat. Investice do vlastního pavilonu nebo zaplacení místa pro stánek byly proto do značné míry riskem. Jak se později ukázalo, risk byl tentokrát zisk.

Ačkoli se v rámci více než stovky výstavních objektů, které vyrostly na Výstavišti, objevilo několik specializovaných gastronomických, nejvíc možností k občerstvení skýtaly tzv. ochutnávárny. Šlo o více než šest desítek stánků či kiosků, které přiléhaly k zadní, tedy severní straně Průmyslového paláce. Dohromady poskytly širokou paletu pochutin a nápojů. Své výrobky zde nabízelo například Společenstvo pražských uzenářů, řadu stánků si pronajaly pivovary (akciový pivovar Pardubice, pivovary v Kralupech, Sezemicích, Krásném Březně apod.), nechyběl ani další alkohol - likéry bylo možno ochutnat například ve stáncích Crone a Heofer (Děčín), karlínská továrna M. a J. Soyka zde prodávala svůj „bylinný a žaludeční likér z alpských bylin“. Z Karlína pocházela i firma „nejjemnějších likérových zvláštností“ Josef Klein, v jejímž stánku se nalévala mimo jiné specialita firmy - likér z aromatické byliny mařinky vonné. Nechyběly ani cukrářské výrobky - například své vyhlášené koláčky, velice populární i v Holešovicích, prodával pekař Theodor Zárecký z Bubence. V rámci ochutnáváren také fungovalo několik vinoték. Nejčastěji patřily majitelům panství, kde se víno pěstovalo a vyrábělo, například známé mělnické od majitelů tamějšího panství Lobkowitzů. Z hlediska provozovatele netradiční byla ochutnávárna s názvem Domácnost, která patřila stejnojmennému spolku, jenž v Praze provozoval kuchařskou školu. Jeho nabídka byla zaměřena na typické české pokrmy.

Humři i kakao

Jak už bylo řečeno, na Výstavišti vyrostlo také několik ryze „občerstvovacích“ pavilonů. Pravděpodobně největším restauračním podnikem tu byla restaurace Měšťanského pivovaru v Plzni. Objekt se nacházel na levé straně prostranství před Průmyslovým palácem a je jednou z mála budov vystavěných pro Jubilejní výstavu, které na svém místě stojí až do dnešních dnů. V listopadu 2022 byl pavilon dnes nazývaný Bohemia otevřen po ambiciózní rekonstrukci. Během námi sledované výstavy jej provozoval nestor pražských restaurátérů a také dlouholetý předseda spolku pražských výčepníků Václav Petzold (1827-1903). Budova, jejíž pořízení přišlo na 60 000 zlatých a kterou navrhl architekt František Buldra, měla velký dekorovaný sál a dvě postranní verandy. Bylo také možno postavit při ní stany pro pořádání soukromých akcí. Celková kapacita restaurace činila 1800 míst, o služby pro návštěvníky se staral personál čítající sedm desítek lidí. Petzoldův restaurant pařil v kontextu restaurací a osvěžoven na výstavě mezi luxusnější, a tedy i dražší podniky.

Další velkou restaurací, ovšem spíše lidovějšího charakteru, byla Třeboňská pivnice, která se nacházela vlevo od jedné z největších atrakcí výstavy – Křížkovy světelné fontány. Provozovatelem podniku byl restaurátér z novoměstské restaurace U Pokorných Jan Kýra. Jak už název napovídá, čepovalo se zde pivo z knížecího Schwarzenberského pivovaru v Třeboni. Nabídka pivnice byla zaměřena na českou kuchyni. Pozemkový magnát Jan Adolf ze Schwarzenbergu byl významným vystavovatelem, ve svém pavilonu v dolní části areálu prezentoval výsledky hospodaření na svých jihočeských panstvích. Vedle výstavní budovy stály i ochutnávárny.

Kromě restaurací byly na Výstavišti v provozu také podniky zaměřené více na konzumaci nápojů. Jedním z nich byla Gallyho vinárna (nazývaná též balkánská), kde se již od počátku výstavy konaly pravidelné koncerty. Ve vzpomínkové knize o výstavě se o tomto podniku psalo: „U některých restauračních pavilonů stávaly husté davy lidí i venku, z pouhé zvědavosti, jako například u kavárny p. Gallyho, kdež zvláštní hudební produkce se konaly a kdež zástup švarných dívek v národních oblecích hosty obsluhoval.“ Populární byl i blízký pavilonek firmy Van Houten, ve kterém hrálo prim kakao. I na něj zůstaly pozitivní vzpomínky: „Také elegantní pavilon Van Houtenův byl stále obstupován zástupy lidu, kteréž mohly oči nechat na dvou holandských krasavicích, jež tam, uvnitř, v malebném kroji svojí vlasti hostům podávaly malé čísky po holandsku uvařeného kakaa.“

Další „kulinářský“ pavilon nechal vystavět pražský obchodník s lahůdkami J. F. Krása. Šlo o dřevěnou budovu ve stylu francouzské novogotiky, kterou navrhl architekt Alfons Werthmüller. Samotná Krásova firma byla založena již v roce 1849, sídlila v Jindřišské ulici v domě U Angličana a nabízela prvotřídní lahůdky, které jsou i dnes považovány za luxus – čerstvé ústřice, humry nebo jiné mořské plody. Kromě toho Krása provozoval od roku 1890 ještě vinný sklep U Bílé botky v ulici Na Poříčí. Výstavní pavilon byl de facto restaurací se studenou a teplou kuchyní nabízenou po celý den. V nabídce byla i bzenecká vína a pivo vyrobené v pivovaru ve Starém Plzenci.

Dostaveníčko jemné společnosti

Pro některé podnikatele z oboru byla právě účast na Jubilejní výstavě odrazovým můstkem k dalším úspěchům a popularitě. Jako příklad lze uvést třeba expozici cukráře Erharda Hamzy (1853–1898), který nechal vystavět pavilon ve střední části Výstaviště, jenž „stal se dostaveníčkem jemné společnosti pražské a pověst o výtečných výrobcích dílny jeho šířila se den ode dne“. Hamza pocházel z rodiny cukrářů, po svém otci zdědil malý obchod v Karlově ulici na Starém Městě. Právě v roce 1891 otevřel novou provozovnu na Ferdinandově třídě (dnes Národní). Úspěchy zaznamenal i o tři roky později na Národopisné výstavě. Nakonec se ale Hamza stal obětí vlastního úspěchu. Ve snaze prodávat své výrobky mimo Prahu zřídil velkoobchod, ale špatná platební morálka jeho odběratelů a další obtíže ho na počátku roku 1898 dohnaly k sebevraždě.

Zdaleka ne všechny pavilony, kde se mohli návštěvníci občerstvit, měly charakter klasické restaurace. Například v dolní části Výstaviště nabízel své výrobky velkouzenář z Královských Vinohrad Antonín Chmel. Ve své době vyhlášená firma byla proslulá širokou nabídkou uzenářských výrobků (zejména salámů) všech cenových kategorií. Propagační materiály k výstavě uvádějí, že uzenář Chmel se pouhé dva týdny před zahájením výstavy rozhodl, že kromě masových delikates poskytne návštěvníkům i možnost vidět, jak jeho výrobky vznikají – k pavilonu nechal přistavět dílnu, v níž již třetí den výstavy začal vyrábět jednu ze svých vyhlášených pochutin, totiž uzenky (obdoba dnešních párků či klobás).

Pravá česká zvláštnost

Předešlý výčet gastronomických podniků na Jubilejní výstavě samozřejmě není kompletní. Návštěvníci měl šanci občerstvit se také na celé řadě dalších míst: například v šampaňském pavilonu uherské firmy Littke z Pésci, ve vinárně F. L. Herbsta nebo ochutnat pivo ve stánku firmy Bohemian Breweries, která vlastnila pivovary v Libni, staropražský U Štajgrů a v záběhlických Práčích.

Těžko říct, kolik pokrmů snědlo více než dva a půl milionu návštěvníků akce. Jiná situace je u nápojů – konkrétně alkoholických, ty totiž byly zatíženy zvláštní daní, a tak je i po 135 letech možné rekonstruovat, jak žíznaví byli návštěvníci Jubilejní výstavy. Celkem se za pět měsíců jejího trvání vypily téměř 4 miliony půllitrů piva, 60 tisíc litrů vína plus téměř 5 tisíc litrů šampaňského a 4,5 tisíce litrů tvrdého alkoholu (likérů).

Jubilejní výstava byla skutečnou celonárodní akcí a tomu odpovídala i obrovská propagace, které se jí dostalo. V dobovém tisku lze jen zřídka narazit na zásadní výtky směrem k organizátorům či vystavovatelům, oblast gastronomie nevyjímaje. I když přece jen – v Národních listech se v červnu 1891 objevil článek, ve kterém si autor stěžuje, že ačkoli si návštěvníci z ciziny mohou v některých podnicích pochutnat na české kuchyni, jedna ryzí česká specialita zde zcela chybí. Touto „pravou českou zvláštností“ jsou švestkové knedlíky! Pisatel také uvádí, že švestkové knedlíky své tažení světem už úspěšně započaly, neboť „na jídelních lístcích předních pařížských restaurantů stkví se také na podzim švestkové knedlíky pod názvem Knéles aux prunés en Bohémien“. Českou pochoutku prý do Francie přinesli francouzští kuchaři, kteří působili ve službách českých šlechticů. Ovocné knedlíky byly podle článku známé i ve Španělsku, recept se tam dostal díky královně Kristině (rodačka z moravských Židlochovic a manželka španělského krále Alfonsa XII.), která bývala abatýší v Tereziánském ústavu šlechticů na Pražském hradě. Každopádně, zda bylo přání autora článku vyslyšeno, se autorovi těchto řádků nepodařilo zjistit.

K narozeninám Výstaviště a k Jubilejní výstavě se ještě vrátíme v příštím čísle, kdy se zaměříme na vystavovatele z Prahy 7.

<https://www.praha7.cz/jubilejni-vystava-gastronomicka>