

Valdštejnovo jméno nese mnoho objektů a míst nejen v naší metropoli. Není proto divu, že má slavný vojevůdce v Praze i svou hospodu. Než vás do ní pozvu, zalistujeme společně malinko historií...

Albrecht Václav Eusebius z Valdštejna (1583–1634) patří k nejznámějším osobnostem našich dějin a je také jedním z mála Čechů, kteří získali celoevropskou proslulost. Jako vrchní velitel císařské armády během třicetileté války dosáhl řady úspěchů a na severu Čech vybudoval rozlehlé vlastní vévodství. Na základě dvorských intrik byl v Chebu zavražděn.

Existuje nepřehledné množství literatury a způsobů zpracování jeho života i historického významu, který je v mnoha směrech rozporuplný.

Osobnost Albrechta z Valdštejna je zajímavá právě především po stránce vojenské hrdosti, s níž stál vždy v první řadě svého vojska, bez ohledu na vlastní bezpečnost. Byl účastníkem bezpočtu bitev a mnohokrát dokázal v osobních soubojích svou zdatnost. Málokdo uměl zacházet se zbraní jako on. I když byl několikrát zraněn, zůstal vždy vzorem statečnosti pro své vojáky. Současně byl však mnohými nenáviděn pro svoji přehnanou přísnost. A nelze opomenout ani řadu okolností, které jej sice přivedly na vrchol válečnické slávy, ale v mnoha případech byly spojovány s neskrývanou touhou po moci a majetku. Přenechejme však hodnocení Valdštejnova významu pro české dějiny historikům a pojďme na jedno řezané...

U Tří čápů

Původní Waldštejnská hospoda v domě U Tří čápů zahájila svůj provoz už v roce 1939. Větší podnik po vzoru malostranských hospůdek si tehdy otevřel majitel výletních restaurací Pražské paroplavební společnosti R. S. Zavadil. Nezalekl se finančních nákladů a podle projektu architekta Kněžourka nechal vybudovat rozsáhlý podnik s historickým zařízením i kuchyní. Barevné erby, tepaný lustr, starožitný nábytek a repliky středověkých zbraní doplňovala poctivá staročeská jídla a nejlepší moravská vína. Točil se tu plzeňský Prazdroj a také chlouba tehdejšího Pragovaru - lahodné černé pivo zvané Malvaz. Věhlas podniku přetrval několik generací, ale zahlodal i zub času a bylo to znát.

Dnešní podoba celého domu i restaurace vděčí za svou krásu i kvalitu náročnou rekonstrukci. Provedl ji ateliér AI DESIGN, jehož spolumajitelkou je známá architektka Eva Jiříčná. Její vliv nezapřou ani bývalí žáci a dnes už i spolupracovníci, architekti Petr Vágner a Štěpán Malý. Odvedli skvělou práci přesně podle přání investora. Citlivě zrekonstruovali nádherný starý dům, zachovali všechny cenné prvky, oživilí detaily (například vrátili „W“ do názvu „hospody“) a celý interiér vybavili nejmodernějším komfortem. Dům U Tří čápů na rohu Tomášské ulice a Valdštejnského náměstí slouží ke krátkodobému pobytu a dokáže uspokojit i tu nejnáročnější klientelu. Zdevastovaná hospoda se proměnila v zářivý architektonický skvost a svou nabídkou moderní české gastronomie láká nejen ubytované hosty, ale i každého kolemjdoucího. Nechala jsem se zlákat už třikrát. S vnučkou na oběd, s dámským klubem na večeři a s paní ředitelkou na pracovní schůzku.

Ne že by se v novém podniku s dávnou historií střídaly zájezdy – na to je příliš luxusní a s jeho

úrovní se zákonitě zvedly i ceny. Ale nutno podotknout, že malostranské restaurace a kavárny disponují i mnohem dražším sortimentem. Ostatně, jednou za čas takové posezení nikoho nezruinuje. A pokud se za vydané peníze dostaví i kýžený kulinářský zážitek, příjemná vzpomínka zůstane navždy. Na rozdíl od peněz.

Místní kuchyně je zaměřena jak na tradiční českou kuchyni v moderním provedení, tak i na mezinárodně osvědčené lahůdky. Vyhlášenou specialitou, která údajně nezklame ani ortodoxního snoba, jsou tu pečená kachní jatýrka – foie gras s francouzským toastem a mango chutney. za pouhých 320 Kč. Nejdražším pokrmem na jídelním lístku je degustační beefsteak Chef s variací příloh, který vychází bez desetikoruny na pětistovku. Ale neděste se, já jsem si ho taky nedala. Nadchla mě totiž jemná houbová polévka se zeleným chřestem jen za devadesát korun českých. A taky křehké listové saláty s rybími filátky v mandlové krustě a od vnučky jsem ochutnala i jedno z pěti šnečích tělíček gratinovaných kozím sýrem. Dala mi i kousek ze svého citrónového cheescau, zatímco já jsem na závěr mlsala smaženou zmrzlinu. Inu, musíte počítat, že s kávou, minerálkou a sklenkou vína k jídlu se jen těžko dostanete pod tisícovku na osobu.

Ale proti tomu, jak rozhazoval Albrecht z Valdštejna to není vůbec nic.

Tak toho nelitujte a zůstaňte pro jednou styloví, až půjdete kolem.

Vaše Hanka Švejnová.