

Uničovské

Beránkovy

noviny

Čtvrtletní list vydávaný pro potřeby hostince U Bílého beránka v Uničově

2. číslo

květen 2010

Uničovská pohostinská zařízení v dobách reálného socialismu

Do města Uničova přišla naše rodina v roce 1970 z malé vesničky Štáblovice na dohled od Opavy. Bydleli jsme na Mohelnické ulici v tehdejší areálu sadařství správy silnic. Město tehdy vypadalo úplně jinak. Na místě dnešního sídliště na ulici Generála Svobody se vlnily lány obilí a na místě některých dalších sídlišť stály bývalé zemědělské usedlosti. Cesta z konce Mohelnické ulice na náměstí bývalou Medelskou ulicí (vedla v místě asfaltového chodníku v sídlišti od nového stánku Pastelka k věžáku, kde je řeznictví Brachtl) staveništěm mezi polorozbořenými stodolami byla pro malého kluka docela velkým dobrodružstvím.

S uničovskými pohostinskými zařízeními jsem se začal více seznamovat od počátku osmdesátých let v době svých středoškolských studií na uničovském gymnáziu. Spolu s partou kamarádů jsme se začali toulat po těch několika málo hospůdkách (oproti dnešnímu stavu) a ochutnávat, co dobrého nám mohou nabídnout. Samozřejmě, že nám tehdy nebylo osmnáct let a jak my, tak personál těchto zařízení jsme porušovali platné zákony. Myslím si ale, že jsme tímto protiprávním jednáním nepoškodili nijak výrazně ani sebe, ani nikoho jiného. Nakonec, i když dnes pohostinská zařízení navštěvují zřídka a nemůžu to tedy tvrdit s naprostou jistotou, předpokládám, že situace s podáváním alkoholu mladistvým bude asi stejná.

Než se pustím na cestu po uničovských hospůdkách, kavárnách, vinárnách a dalších nálevnách, upozorňuji čtenáře, že při svých vzpomínkách na jejich personál a štamgasty budu někdy možná příliš otevřený. Určitě mě k tomu nevedou zlé úmysly, ale naopak mi jde o co nejvěrnější zachycení koloritu doby a zachování všech těchto osob v paměti. Na všechny bývalé

servírky, číšníky, vedoucí, kuchaře a štamgasty vzpomínám s nostalgií a láskou.

Začneme tedy naše putování v centru města v tehdejší (a pro mě i současné) královně uničovských hospod, v hanušovické pivnici čtvrté cenové skupiny **U Černého orla**. V té vládli manželé Svobodovi, nejdříve jako národní správci a později jako zaměstnanci pověstného podniku Restaurace a jídelny. Paní Svobodovou jsme přes její uctyhodný věk mohli zastihnout ještě nedávno čilou na náměstí nebo v ulicích. Sám jsem s ní v létě loňského roku strávil pár příjemných chvil u piva a s potěšením jsem poslouchal její vzpomínky na doby dávno minulé.

U Černého orla se scházeli typičtí štamgasti, příznivci fotbalu, chlapi z fabriky a další k nikdy nekončícím hospodským debatám. Nikdo z nich hostinec nenazval nijak jinak než prostě „Orel“. Dobrá hanušovická desítka zde stávala 1,70 Kčs. V místnosti u vchodu do kuchyně visela na zdi nádherná výtvarná díla. Na jedné straně vycpaná volavka s domalovanou krajinkou v rámu a na straně druhé klasický obraz – pán s vizáží Spejbla ležící na zemi, do kterého ryje rypákem dobře vykrmený pašík s krásným hanáckým heslem - Nerépe... Návštěvník z Čech by tomu snad ani nerozuměl a mohl by se domnívat, že je to snad francouzsky. Silný estetický zážitek poskytovaly také záchody - klasický žlábek spolu s přílehlou zdi natřený asfaltem. Jak to vypadalo na dárných, nemohu bohužel sloužit...

V zadní části lokálu u záchodů sedávali u svého stolku šachisté, zadumaní nad svými partii. Živě si mezi nimi vybavuji Vratislava Langmana, již staršího pána, kdysi známého uničovského hudebníka – kontrabastu. Klidnější částí pivnice byla menší místnost směrem do náměs-

tí, kterou jeden z mých kamarádů vtipně nazýval „mocca salónkem“ podle legendárního prvorepublikového filmu Kristián s Oldřichem Novým v hlavní roli.

Za výčepem tehdy úřadovala například Ema (jak se jmenovala příjmením, nevím), Věra Hanáková a později také Laďa Svoboda (dnes provozovatel Kaspecu) nebo Karel Tikal. Ema často mívala problémy se stabilitou, jeden z mých kamarádů o ní složil písničku s přiléhavým názvem Ema Destilovaná, která bývala svého času ve městě a okolí docela populární. Ema na druhé straně byla velmi dobrosrdečná paní, která byla živým inventářem této hospody. Ještě nedávno jsem ji ve městě potkal.

U Černého orla mohl méně náročný konzument i zahnat hlad. Vzpomínám si, že při jedné z návštěv se začal také můj žaludek hlásit o svá práva. Rozhodl jsem se, že si objedná inzerovaný guláš. Právě sloužila Ema, která mě téměř beze slova zvedla ze židle a odvedla mě do kuchyně, kde mi ukázala příslušný hrnec. V něm guláš pod hustým kožichem zelené plísně téměř nebyl vidět. Hlad mě hned přešel, nicméně dodnes si tohoto jejího přátelského gesta velmi vážím.

Když pozoruji, jak dnes pochoduje obsluha poloprázdným lokálem s jedním pivem, nemohu nevzpomenout na tehdejší „šrumeč“. Zvláště U Černého u orla byl stále výčepní pult plný roztočených piv, která sotva stačila „dojít“ a už je obsluha brala po čtyřech do každé ruky a roznášela žíznicům. Živě si vybavuji, že kdysi v létě jsem zde čekal na pivo více než hodinu, přesto, že se personál ani na chvíli nezastavil a dělal, co mohl. Bonusem pro obyvatele města bylo, že v době, kdy byly zavřené obchody s potravinami (a té bylo v té době dost), mohli tady koupit půlku chleba nebo knedlíku.

Další občerstvovací stanicí na náměstí, které tehdy neslo hrdý název 9. května, byl hotel **Národní dům**. Ten málokdo nazval jinak, než prostě „Hotel“. Pouze svého tchána jsem později slyšel tento podnik nazývat „Národ“, jak byl zvyklý z Prostějova, odkud pocházel.

Restaurace patřila do třetí cenové skupiny a celému provozu velel Luboš Šimek. Jednalo se v té době o docela noblesní podnik se slušnou kuchyní. V restaurační místnosti se scházeli lepší pánové ke svým debatám, pamatují například pana Láta. My jsme sem občas chodili z jiných, lacinějších hospod na chvíli v pozdních večerních hodinách na jedno, dvě piva. Bylo zde totiž občas možné dát si Gambrius (v té době neobvyklé), tuším, že stával 3,90 Kč, což tehdy bylo hrůza peněz. Jindy jsme chodili během dne na smažený sýr s opékanými brambory za 7 korun, s tatarou za 7,70 Kč. Závíděli jsme kamarádům, kteří od rodičů občas dostali ušetřené ABO stravenky v hodnotě právě těch potřebných sedmi korun.

Obsluhoval zde Arnošt Lipský, starý pán, který pamatoval lepší časy. Ten, snad i z legrace, neváhal hostům (včetně školní mládeže) oprášit ubrouskem stůl nebo odstavit židli před usednutím. Dokonce se nemůžu zbavit dojmu, že nám pomáhal i z kabátů. Na „place“ mimo něj pracovaly Anička Pečová (Šimková) se svou sestrou, které jsme kvůli barvě vlasů a velkým brýlím přezdívali Miki Volková. Pro mladší ročníky dodávám, že Miki Volek byl legendární zpěvák šedesátých let s podobnou vizáží.

Restaurace měla jedno specifikum. Dalo se z ní totiž odejít bez placení zadním vchodem kolem záchodů. Bez mučení se přiznám, že i já jsem jednou ve finanční tísní tohoto triku využil, ale po zlepšení své finanční situace jsem vzniklý dluh paní Šimkové vyrovnal.

Dalším specifikem podniku byla vlastní výroba příšerně mastných, slaných, a právě proto velmi oblíbených, bramborových lupínek. Tuto specialitu objevil v Ostravě v sedmdesátých letech Vlastík Večeřa z Želechovic, který tuším dokonce pro Luboše Šimka zprostředkoval i dodání stroje na tuto pochutinu. Byl docela kumšt najít odrůdu brambor, která se k tomuto účelu hodila. Pamatuji si, že když jsem později pracoval ve skladu zeleniny, Luboš Šimek bral od každé odrůdy brambor jeden pytel, než našel tu nejvhodnější. Na „Hotelu“ se také daly koupit knedlíky, které se ve zdejší kuchyni vyráběly.

Součástí budovy „Hotelu“ byla i vinárna ve druhém patře. Ta patřila do druhé cenové skupiny. Zde svého času v pátek a sobotu hrávala, z našeho tehdejšího pohledu, pro starší a pokročilé skupina Vega pod taktovkou Tondy Palíka. Kapelník zpíval a hrál na trombón, na varhany hrál Hubert Ratschker z Paseky (před ním můj

táta Josef), na kytaru hrál Jaroslav Kristen, na bicí Jiří Olšina a Luboš Hrouda střídal tenorsaxofon a baskytaru. Čas od času jsem na jejich produkci zabloudiv cestou z vesnické tancovačky s některou ze svých tehdejších lásek na šláflůnk.

Čas od času se zde také konaly diskotéky uničovského Hi-fi klubu, na nichž černé vinyly roztácel Mirek Gabriel. Tehdy býval plný dům a bylo problémem se dostat se dovnitř. Potom nezbyvalo, než zaklepat na Luboše Šimka, který rád pustil pár lidí navíc přes personální vchod. Klukům udělal radost, sobě zlepšil tržbu, takže všichni byli spokojeni. Někteří odvážlivci dokonce šplhali z náměstí po okapové rouře na balkon, aby se dostali dovnitř.

Hotel nabízel i ubytování. Tehdy se hotely neoznačovali hvězdičkami, ale písmeny. Ten uničovský měl tuším kategorii B, ale co konkrétně to představovalo, nevím. Pokud si vzpomínám, do pokojů jsem nikdy nenahlédl.

Další možnost k zahrnutí žízň na náměstí nabízel **bufet v čísle popisném 40**, v místnostech dnešní hospůdky U Bílého beránka. Zde byla vedoucí paní Trpišovská. Dále tu pracovaly paní Látalová a paní Kolomazníková, což bylo pro nás nevýhodné. Všechny tři totiž byly maminky mých spolužáků (v jednom případě spolužáka), takže se zde řešily všechny průšvihy naší party či školní třídy. Mimo nich tady prodávala také paní Heldová. Více méně sem chodili náhodní hosté na drobné nákupy, svačinu, popřípadě jedno či několik piv.

Kousek od náměstí v tehdejší ulici Zdeňka Nejedlého (Panská) se dodnes nachází vinárna **U Krále Jiřího**. Ze vzpomínek starších pamětníků vím, že v dřívějších dobách před rekonstrukcí se jednalo o putyku nejhrubšího zrna, tu už ale osobně nepamatuji.

Za mých časů U Jiřka (jinak podnik nazval málokdo) kraloval můj pozdější výborný kamarád Karel Stejskal, dej mu Pán Bůh věčnou slávu. Když začal Karel divočit, občas to stálo za to. Karlovi občas pomáhal Pavel Dobrovítovský, nikoho víc z personálu si nepamatuju, druhá cenová skupina přece jenom byla na studentskou kapsu dost, chodila sem především o pár let starší klientela.

Muziku obstarával legendární diskžokej Pepa Koutný, kterému za pultem pomáhal Luboš Bareš. Vchod před neodbytnými hosty hlídal Mirek Frébort. Když jednou mého nejmenovaného kamaráda nechtěl pustit dovnitř, rozhodl se mu pomstít. Donesl si z domu zámek na kolo a zamkl jím mříž na dveřích. Aní nevím, jak to tehdy dopadlo. Nejspíš hosté museli domů personálním vchodem přes chodbu domu.

Nedaleko odtud v Olomoucké ulici se nacházela restaurace **Na Hradbách**. Vedoucím tohoto podniku byl Lad'a Svobo-

da, později Věra Fingerová. Přestože jsme sem taky občas zašli, nedokážu si vybavit nikoho z personálu. Asi jsme tady neměli žádné zásadní zážitky.

Chodila sem jiná parta kluků, o pár let starších, někteří z nich v Uničově dodnes bydlí. Vybavují se mi přezdívky některých z nich – Sahara, Čudlajz, Mrkev, Čampal, Drát nebo bratři Ryp a Ap. Třeba se pod nimi poznají. Vyjma štamgastů sem chodili lidé na obědy. Pokud se člověk nenajedl za hodnotu jedné ABO stravenky (7 Kčs), tak za dvě „abošky“ už byl určité oběd i s pivem. Hitem mezi mládeží byl stejně jako na Hotelu smažený sýr (stejná byla i jeho cena). V kuchyni vařila skvělá a populární Jiřka Davidová.

Součástí podniku byl i salonek pro zvláštní příležitosti a vinárna. Ta snad ani neměla oficiální název, ale říkalo se jí prostě „Vagon“. Byla to úzká nudle ve dvorním traktu, kde se čas od času pořádaly diskotéky. Taneční parket byl tak velký, že jsme mu říkali „sprechový kout“.

V jiné části města, na náměstí Družby (Osvození), stával do konce osmdesátých let na místě, kde dnes stojí socha císaře Josefa II., dost obskurní **bufet**. Ten byl členěn na dvě křídla, v pravém byl výčep a v levém jakési „lepší“ posezení, snad by se to dalo nazvat lahůdkářstvím. K vybavení podniku patřil také zmrzlinový stroj. Mám takový dojem, že zde obsluhovaly nějaké snědší dámy. Svého času tady vařival Viťa Kožušník. Nedokážu si vybavit, jestli jsem tady nějaké pivo skutečně vypil, ale budovu a její místnosti vidím jasně před očima.

Kousek odtud se nacházela a dodnes nachází **kavárna Klub**, nazývaná prostě „Klub“. Tento podnik dříve patřil k Spojenému závodnímu klubu Uničovských strojiren. Ale právě někdy na přelomu sedmdesátých a osmdesátých let bylo nějakým předpisem stanoveno, že kulturní zařízení nesmějí provozovat výdělečnou činnost. Proto byl podnik převeden pod Restaurace a jídelny.

Samotný lokál nezaznamenal dodnes podstatnějších změn. Naproti tomu bar a výčep se nacházel v místě dnešní chodby. U baru bylo původně šest míst o která byl velký zájem. Proto byl bar rozšířen do tvaru písmena L, tím pár míst přibýlo. U baru bylo možné občas vidět některé z uničovských lékařů. Já jsem si u baru svých pár piv odpil, když jsem do klubu chodil na pondělní zkoušky cimbálovky, se kterou jsem v té době hrával.

Do kavárny se chodilo na obědy a večere (dříve také v pátek a v sobotu tancovat), jinak se zde scházeli také vedoucí činitelé města a strojiren ke svým dýchánkům. Občas zde bývaly diskotéky, zahradní restaurace bývala v provozu málokdy.

Vedoucím podniku byl pan Salakvarda, později Gusta Bokůvka. Vařil Mirek Klaban. Po „place“ v černých kalhotách

s lampasem, bílých košilích a červených vestách čile pobíhali Lad'a Hofman, Karel Ličman, Karel Tikal (kdysi prý špičkový olomoucký barman) a Pavel Dobrovítovský. V době obědů bylo jejich mistrovským kouskem rozkopnout lítačky mezi kavárnou a barem a s plným podnosem talířů na levé ruce jimi proběhnout. Pochybují, že dnes by to někdo uměl.

V průběhu plesové sezóny nebo při jiných společenských událostech v podniku vypomáhali Zdeněk Ličman, Alena Linhartová nebo Růžena Palíková, kteří brázdili velký sál s vozíky plnými vína, nealkoholických nápojů a pochutin. Vzpomínám si, že v té době se v sálech ještě při všech akcích kouřilo!

Od „Klubu“ je jen kousek do **restaurace Na Střelnici**, které však nikdo nikdy neřekl jinak než „Čtverka“ (prý to mělo znamenat čtvrtá výrobní hala Uničovských strojů). Podniku vládla přísná starší paní, blondýna, na jejíž jméno si nevzpomínám. Ta obývala byt v podkroví budovy. Z personálu si pamatují Majku Svobodovou, která nás bavila erotickými historkami, Milenu Stejskalovou a starou paní – důchodkyni, která občas vypomáhala. Její jméno si taky nevybavuji, ale říkali jsme jí Bába. Také zde bývala pohledná mladší černovlasá servírka. Jméno neznám, ale říkali jsme jí Židovka z Toleda.

Zde se scházela parta uničovských „květinových dětí“. Odehrála se tu spousta soukromých oslav a uzavřených akcí. Vzpomínám si na tancovačky ve stylu padesátých či šedesátých let, oslavy Silvestra a podobně.

Specifikem tohoto podniku byla zahrádka s Kolibou, v té době jediná ve městě. Otvíralo se pravidelně na 1. Máje, kdy už všichni byli na venkovní posezení u piva natěšení. Přesto, že jsem zde svého času býval pravidelným hostem, nedokážu si vybavit, kdo v Kolibě točil pivo. Zařízení zahrádky se skládalo z kovových stolů s červenožlutými latěmi (snad v barvách města?), ve stejné barvě byly skládací židle. S mobiliářem se dalo libovolně manipulovat. Máníčky měly vyhrazený svůj stůl, dlouhou tabuli sestavenou z mnoha jednotlivých stolů, u kterého sedávalo i několik desítek lidí.

Velkou radostí bylo sedět někde poblíž dnes už zesnulého guru Zdeňka Vyhřídala – Džukyho, který dokázal svými ztřeštěnými nápady, slovními hříčkami, narážkami a vtipy všechny spolehlivě rozesmát. Dobrým bavičem, i když více intelektuálního zrna, byl taky Peťa Ohařek zvaný Mozol. Dneska je možné potkat pány v nejlepší věku, kteří tehdy měli přezdívky Džara, Lemí, Wintr, Džeňa, Il, Moustn, Piňos, Ozzy, Kodeš a vybavuje se mi mnoho a mnoho dalších.

Z městského parku se přesuňme k vlakovému nádraží. Zde stála a stojí **restau-**

race U Nádraží. Právě sem jsme nejvíce chodívali s partou kamarádů ze školy. Vedoucím tohoto podniku čtvrté cenové skupiny býval Franta Šimek (dnes v bufetu na Moravském náměstí). Moc často vzpomínám na dvojici servírek, paní Šustrovou a paní Havlíčkovou, tehdy dam ve středním věku. To byly ženské, které si (zvláště paní Šustrová) dokázaly poradit i s notně rozkuráženými chlapy. Jeden čas tu pracoval taky Pavel Dobrovítovský. Paní Havlíčkovou dodnes v Uničově potkávám.

Servírky byly přes svou říznost velice příjemné a dobrosrdečné maminy. Paní Havlíčková, přestože věděla, že chodíme s její dcerou do školy, se mě vždycky ptala, jestli ostatní už mají osmnáct let. Bylo to proto, že jsem vypadal starší než ostatní, kteří většinou ve skutečnosti měli o pár měsíců víc než já. Pamatuji se, že jsme zde také jednou v partě psali humorové básně a potom je „vydali“ v jediném výtisku s názvem „Almanach Nádraží“.

Útrata bývala většinou klasická. Čtyři desítky a „Startky“ (tehdy bez filtru), tedy 10 Kčs i s dvacetihaléřovým tringeltem. Jen občas jsme si to zpestřili tlačenkou s octem a cibulí. Ta byla často na hranici požitelnosti. Nevím, z čeho se to dělalo, ale byly tam vždy kousky, ze kterých trčely nedokonale odstraněné chlupy. Říkali jsme tehdy, že je to z prasečího obočí.

Jen kousek od vlakového nádraží se rozkládá areál kopané. Jeho součástí je dodnes hospůdka, tehdy oficiálně nazývaná **Kavárna Stadion**. Ta patřila tělovýchovné jednotě Uničovských strojů. Scházeli se tady především příznivci uničovského fotbalu. Tady byl nekorunovaným králem Milan Pospíšil, kterému ovšem nikdo neřekl jinak než Šula. Tomu sekundovala Olina Šromová (dnes U Černého orla).

Milan – Šula byl zajímavá figurka. Kulařoučký, růžolící se čile proplétal mezi stoly a roznášel pivo. Domnívám se, že nikomu nepsal čárky na lístek, ale když došlo k placení, vždy přesně věděl, kolik pív bylo a jaká je celková útrata. Jinak to prý byl velký fanda do muziky, stahoval desky na magnetofonové pásky, kterých měl doma údajně spoustu.

Poslední částí města, kde se tehdy nacházely pohostinské podniky, bylo Fučíkovo náměstí (dnes Moravské). Na stejném místě jako dnes se nacházel bufet. Myslím si, že vedoucí tehdy byla paní Kelichová z Oskavy, další personál si už nevybavuji. Chodili sem chlapi na „stojáka“ k bufetovému pultu na „jedno“ nebo na „pár“, na rozdíl ode dneška si tady k pivu málokdo sedl, přesto, že klasické stoly tady taky byly.

Kromě piva nebo něčeho tvrdšího se tady daly nakoupit nějaké potraviny – polotovary, saláty a podobně. Inventářem podniku byl také zmrzlinový stroj, který produkoval skvělou vodovou zmrzlinu v jedova-

tých barvách – kopeček za padesát haléřů.

Dalším podnikem v této lokalitě byl **Denní bar – Kino Družba**. Tento podnik byl do provozu uveden spolu s kinem v květnu roku 1975 k třicátému výročí osvobození města slavnou Rudou armádou, jak o tom vypovídala pamětní deska ve vestibulu kina. Tehdy tady jako vedoucí začínal Luboš Šimek, v osmdesátých letech podnik vedla Věra Fingerová a po ní Růžena Palíková. Občas tu bývala také tehdejší manželka Franty Šimka.

Po otevření se v podniku kouřilo, teprve později byl zaveden nekuřácký provoz. V osmdesátých letech podnik sloužil spíše náhodným návštěvníkům, divákům kina a mladým pářům, než vysloveným štamgastům. Jeho výhodou bylo, že tu byla po celý rok k mání točená zmrzlina (na rozdíl od cukrárny a bufetů, které vyráběly a prodávaly zmrzlinu jen v letním období). Dělala se pouze v jednom barevném a chuťovém provedení, a to vanilková. Malá porce stála, tuším, korunu (nebo korunu padesát?) a velká dvakrát tolik.

Pro úplnost ještě zbývá dodat, že na samém konci osmdesátých let se ve městě objevily dva nové podniky. Jedním z nich byl **bufet Tempo**, tehdejší Gottwaldově ulici (Šumperská) na místě dnešní cyklistické prodejny naproti Tesce. Jako vedoucí tady působila Karolína Kubová a scházeli se zde na svačinky hlavně projíždějící řidiči.

Dalším novým podnikem byl **Grill Bar** v budově dnešní herny Spektra. To byl maličký podnik, zaměřený na podávání drůbežích minutek. Vedoucího dělal Pavel Dobrovítovský. Podnik měl v kuchyni fritovací hrnec a kontaktní gril (v tehdejší době nevidaný komfort). Poslední dva podniky si však nestihly vytvořit nějaký osobitý kolorit a klientelu. V době jejich vzniku už se schylovalo k novým dobám...

Mohlo by se zdát, že jsme ve městě prošli vše, co se v osmdesátých letech dalo. Ovšem omyl! K městu tehdy patřilo také devět integrovaných obcí (dnes místních částí, k městu patřily na rozdíl ode dneška i Želechovice). Ne všechny měly hospůdky a ne všechny z těch existujících jsem v těch letech navštívil. Ty, které byly v provozu, patřily Spotřebnímu družstvu Jednota.

Nejsilnější jsem si odnesl z dnes již neexistující hospody v **Benkově**. Ta se nacházela ve velkém starém domě, snad čtvrtém nebo pátém po pravé straně na příjezdu od Medlova. Už si nevybavuji, proč jsem tam byl a co jsem tam dělal, ale jako dnes před sebou vidím šalandu s kamny a začouzenými stěnami, starým výčepním pultem a historickým nábytkem. Na stěnách si vybavuji vycpaniny dravých ptáků.

Ve **Střelicích** jsem snad v té době v hospodě, která fungovala na stejném místě jako dnes, nikdy nebyl. Alespoň si nedoká-

žu žádný zážitek vybavit. Taky si nejsem jistý, jestli nebyla hospoda v **Renotech** v objektu, kde je dnes obchod, nevím... Stejně tak si nedokážu vybavit žádné podrobnosti o hospodě v **Dolní Sukolomi**.

Každopádně si dobře vzpomínám na hospodu v **Nové Dědině**. V polovině osmdesátých let, když jsem pracoval v „kostárně“ u Šumvaldského rybníka, jsme měli často tak divokou pracovní dobu, že nebylo žádné autobusové spojení. V zimě jsem někdy chodil pěšky z odpolední domů (a byly to více než dvacetistupňové mrazy v tom roce 1985). Abych po cestě neumrzl, tak jsem se tam stavoval na čaj s rumem (a pak U nádraží ještě na jeden).

Budova se dělila na dvě křídla. V levém (na rozdíl ode dneška) byl umístěn výčep, v pravém byl „společenský“ sál.

Hospodu v **Horní Sukolomi** (dnes Diskotéka Metaxa) jsem poznal u jiné příležitosti. Nepamatuji se sice, že bych tam byl někdy cíleně sám nebo s partou na pivě, ale když jsem v té době hrával s kapelou Pepy Müllera, hrál jsem tam párkrát na plese. Sáleček i hospůdka byly příjemné, nebylo tam klasické pódium, ale dva stupínky za sebou, takže část kapely stála výš a část níž, jako v nějakém varieté... Jezdil jsem tam rád, mimo jiné proto, že tam na večeři na plese vždy býval vepřový řízek s bramborovým salátem...

Víc už se mi toho o uničovských hospůdkách, putykách, kavárnách, vinárnách a barech už nevybavuje. Pivo (a vše ostatní) nám většinou chutnalo, každopádně se piva stihlo vytočit více než dnes. Hospůdek bylo tehdy míň, ale na rozdíl od dnešní doby v nich z valné většiny pracovali profesionálně vyučení v oboru. Každopádně hned při vstupu do podniku bylo podle oblečení možné rozeznat, kdo je číšník a kdo host.

Že se na mně a mých kamarádech naše tehdejší hospodské zážitky určitým způsobem podepsaly, možná svědčí i naše pozdější profesní působení. Tři mí kamarádi a spolužáci vystudovali Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze. Jirka Hájek poté býval sládkem v litovelském pivovaru. Pavel Svoboda je dodnes ředitelem Pivovaru Zubr v Přerově. Já jsem víc než dvanáct let provozoval uničovskou palírnu. Mým společníkem byl zpočátku Miloš Kolomazník, tehdy mistr a později náměstek olomouckého Selika. Ten je dnes spolujednatel Hostinského pivovaru Moritz v Olomouci, kde se vaří pivo, které možná právě teď pijete...

Za pomoci Ladi Hofmana vzpomínal **Dalibor Horák**

Přezdívkou restaurace Na Hradbách upřesnil Pavel Janků (Čampal)

EMA DESTILOVANÁ

V bufetě u Trbucha
Postává tam děvucha
Žádná stará panna
Je to Ema Destilovaná
V bufetě u Trbucha
Úsměv z ucha do ucha
Pivo a nějak ta rezná
Příprava na síchtu běžná
V hospodě U orla na náměstí
Devět už otvírají, ještě šťestí
A Ema má třes už od rána
A Ema ho má až do rána
Roznáší tam pivo
A když je tam, je tam živo
Ema Destilovaná má ďábla v těle
Pořád s ní třese a je s ní vesele
A než vám startky donese
Tak je cestou vytřese
A někdy máme strach jak batolata
Že na nás spadnou Emě hrnky z plata
Ale Ema je profesionál
A léty prověřený personál
V hospodě nechala srdce
Ve stoje zemře s tákem v ruce
A někdy taky sprostě nadává
A s tákem v ruce hrozně zamává
A kdo ji nezná ten se urazí
Ale nás její nadávky nemrazí
Ema má mísu, v míse nese pivo
Pivo nám donese a mísu si nechá
Ó my se máme, že máme Emu, že máme Emu
Jó, že jsme měli Emu

Víte, že...

...u Beránka proběhlo 18. března promítání fotografií Vaška Nováka z cest po Indii, Thajsku a Srí Lance?

...v sobotu 1. května byla u Beránka poprvé otevřena zahrádka, která se v letních měsících stane součástí hospůdky?

...má Beránek internetové stránky (<http://www.hospudkabilberanek.cz/>)?

...že si můžete rezervaci zajistit na telefonním čísle 737 719204?

...se chystá u Beránka promítání fotografií a beseda o Islandu.

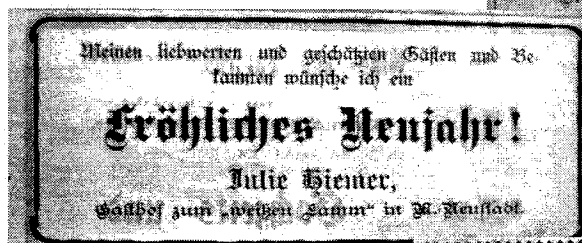
...můžete u Beránka vyzkoušet legendární Kontušovku?

Beránek se připojí ke švejkovskému týdnu

Ani hospůdka U Bílého beránka nezůstane stranou švejkovského týdne, který v Uničově proběhne od 12. do 19. června. V jarmareční sobotu, tedy 12. června, dostane každý, kdo si objedná Palivcovy utopenců, panáčka Kontušovky. O týden později bude na všechny návštěvníky nově otevřené šatlavý čekat u Beránka šlehačková kulička; stačí si objednat kávu nebo čaj a prokázat se platnou vstupenkou z muzea. **12. 6. / C. a k. Uničovský jarmark – Masarykovo nám., 9-22 hodin / 13. 6. / čtení „Švejka“ v knihovně, 10-24 hodin / 14., 15. a 16. 6. / promítání „švejkovských“ filmu na nádvoří úřadu, 21 hodin / 17. 6. / koncert dechovky, 16 hodin / 18. 6. Šlapeto / 19. 6. otevření šatlavý, 14 hodin**

Z Beránkových starých novinových reklam

V hostinci U Bílého beránka probíhaly pravidelné kulturně-společenské akce – jednou z nich byl zahradní koncert pořádaný 10. června 1900, na něj vystoupila hudba ze Šumperka pod vedením pana kapelníka J. Martinka. Vstupné činilo 40 haléřů.



Standardním obchodnickým tahem bylo novoroční přání.

V srpnu 1898 se co nový nájemce hostince a ubytovny U Bílého beránka rekomandoval Franz Hiemer, dlouholetý vedoucí hotelu „Arcivoda Evžen“ ve Starém Městě. Před „znovuotevřením“ proběhla renovace všech prostor i zahrady. **nh**

Reklamy byly otištěny v uničovském týdeníku Nordmährische Rundschau

