

Malostranská kavárna v novém

Jedna z nejslavnějších pražských kaváren – Malostranská – pro levý břeh Vltavy totéž jako pro novoměstský kavárna Slavia, měla po roce 1989 stejně pohnutý a ještě složitější osud. Zatímco její protějšek se přece jenom dočkal rekonstrukce, Malostranská chátřala, protože stejně chátral i dům ve kterém je umístěna. Teprve když se vyjasnily majetkové poměry, vyjasnilo se po 10 letech i nad kdysi slavnou kavárnou. Na vlastní náklady ji rekonstruoval norský podnikatel Nils Jebens. Prožil si při stoleté vodě své, ale kavárna vodu přežila bez újmy a je dnes skutečnou oázou mezi postiženými níže položenými restauracemi. Nils není v Praze žádný nováček. Čerstvý čtyřicátník přišel v roce 1993 do Prahy z Vídně, kde studoval a začal pracovat pro Casino Austria a později jeho pražskou pobočku. Provozoval před rekonstrukcí Slovanský dům, se společníkem založil restaurace Segafredo,



Barock, Pravda, Aqua a Kampa Park, kterou současná povodeň zcela zničila. V roce 2000 otevřel v Bratislavě dnes oblíbený restaurant a bar Le Monde a chystá se na otevření restaurace Cihelna v prostorách bývalé ruiny Hergetovy cihelny na Kampě.

Je perfekcionista, který dohlíží na každý detail. Do historicky cenného prostoru Malostranské kavárny angažoval architektku Báru Škopilovou, která prostor dle vlastních slov pojala v duchu barokního minimalismu. Jde o zajímavé propojení moderních prvků s historickými

prostorami. Kavárna dostala i nový internacionální název Square. Není to první změna názvu. Když byla v Grömlingovském paláci v roce 1874 otevřena první kavárna, jmenovala se Café Radetzky. Teprve v roce 1918 dostala název Malostranská. Chodila sem Emma Destinová, která bydlela naproti, Jan Neruda i Jan Zrzavý. Pamětník, který by očekával kopii dříve oblíbené kavárny, bude možná přestavbou napoprvé zklaman. Mladším návštěvníkům však bude vyhovovat. Nils Jebens dokázal oživit a využít i gotické sklepení, které bylo po celá desetiletí jenom smetištěm. Venku je 80 míst v zahrádce, v jedné části přízemí přibyl dlouhý barový pult, ale charakter kavárny je zachován. Můžete sem přijít už v osm ráno na pěknou snídani.

Pro Nilse Jebense je rozhodující kvalita jídla, nápojů, obsluhy ale i interiéru, prostírání a oblečení personálu. Každý detail musí ladit, host nesmí být rušen žádným disharmonickým tónem. A skutečně při pozorném pohledu



Snímky: HN Ivo Goldbach

Variace teplých a studených tapas