stará



Recepty a příběhy,
které by neměly
zůstat zapomenuty

Jiří Eichner
Jana M. Slabá
Jiří Horák

garda



EUROMEDIA GROUP



**Recepty a příběhy,
které by neměly
zůstat zapomenuty**

stará



Jiří Eichner
Jana M. Slabá
Jiří Horák

garda

Copyright © Jiří Eichner, Jana M. Slabá, 2026
Photos © Marek Bartoš, 2026
All rights reserved
ISBN 978-80-284-1741-3



Běžet štafetu

Stará garda je pro nás profíky vzorem. Tihle kuchaři a kuchařky totiž sami zažili a „navařili“ tradici, ze které my dneska čerpáme. Utvářeli minulost, k níž se obracíme pro inspiraci a zkušenosti, a mně připadá ohromně cenné, že se od nich můžeme učit. Čteme různé historické kuchařky, ale všichni víme, že mnohem víc nám dalo, když jsme v kuchyni koukali pod ruce babičce nebo dědovi. Většina Čechů uznává staré hokejisty, kteří kdysi vyhráli olympijské hry, a zrovna tak bychom si měli vážit Staré gardy. Předává nám pochodeň, motivuje nás běžet štafetu. Kdyby se předchozí generace rozhodly, že zkrátka přestanou vařit všechna ta tradiční jídla, dost možná by do dnešního dne zmizela část naší kultury. Mají proto velkou zásluhu na tom, že známe a můžeme dál schraňovat naše kulinární dědictví. Rád bych tedy vyjádřil díky za to, že Stará garda existuje, a taky za knížku, která je záznamem určité doby a jedné éry v historii naší země. Podle mě je důležité uchovat myšlenky a recepty pana Eichnera a dalších lidí, kteří celý svůj život pracovali na budoucnosti české kuchyně, jako se o to v návaznosti na ně pokoušíme i my. Patří jim respekt!

Oldřich Sahajdák,
šéfkuchař La Degustation Bohême Bourgeoise
a předseda spolku Nová česká

Být prospěšní

Řemeslo se mnohdy může stát i koníčkem. V mém případě dokonce velkým koněm. Vždy jsem byl pyšný na to, že jsem kuchař a nikdy jsem se nepřestal učit něčemu novému. Rád jsem listoval ve starých knihách, které jsou odrazem historie národa, kultury a života obyčejných lidí, a ze kterých se tak dá hodně vyčíst o tom, jaká gastronomie byla, jak se vyvíjela a co znamenala v dané době. Vždy jsem si vážil starších kuchařů, od nichž jsem se toho hodně naučil. Právě touha setkávat se s nimi i v důchodovém věku vedla k znovuzaložení Staré gardy. Naším cílem je ukázat, že i když už nejsme možná aktivní přímo v restauracích, stále máme chuť být prospěšní svému řemeslu a máme co nabídnout. Tato kniha je proto nejen o vzpomínkách Staré gardy, ale přináší i obraz toho, jak jsme vařili, jedli a jakou gastronomii jsme kdysi sami dělali. Následující řádky jsou tak pro mě osobně i pozdravem a poklonou všem, kteří podobu našeho řemesla tvořili. Zároveň je i pozvánkou pro seniory ze všech koutů naší země k tomu, aby se k nám přidali a společně s námi se z řemesla těšili i teď. Třeba už příští první středu v měsíci!

Václav Pacovský napsal ve své kuchařce z roku 1809: „Kdo jednou ochutnal českou kuchyni, ten se k ní už vždy vracel." Přeji české kuchyni, aby byla známá pro své chutě. Přeji jí, aby zůstala česká a uměla být nová česká. Aby se připravovala z českých surovin, a aby česká restaurace byla v každém městě i vesnici a lidi si ji tak vždy mohli dopřát a potěšit se s ní.

Jiří Eichner

Nezapomenout

Gastronomie je obor, který si umí získat srdce svých řemeslníků na celý život. Člověk se ji jako mladý snaží zkoumat a osvojovat, dychtí po nových chutích a technikách a při jejich objevování se mu zrychluje srdeční tep. Po nocích sní o receptech a kombinacích a ráno se budí hladový po dalších lahodných soustech. A takhle je to celý život — i když se člověk přestane gastronomii věnovat na aktivní profesionální úrovni. Hádám, že zřejmě i proto tehdy vznikla první Stará garda, která spojila vysloužilé mistry svého řemesla, aby společně s nadšením nadále objevovali, ochutnávali, ale také s klidem předávali už poznané a podporovali nastupující generaci. S dnešními gardisty vybíráme recepty, na které se zapomnělo, ale jim se přitom při jejich přípravě vždy rozbušilo srdce — v knize jsou řazeny průběžně, od polévek a předkrmů po dezerty. Bylo pro mě velkou ctí ptát se, poslouchat, prožívat a zapisovat. A moc jsem si vždycky přála, abych nebyla jediným publikem. To tahle kniha mění. Dostáváme druhou šanci poznat část našeho kulinárního dědictví. Naším úkolem bude ji znovu nezapomenout.

Jana M. Slabá



Měli již dost odpracováno, a přesto jim to dost nebylo!

„Měli již dost odpracováno, a přesto jim to dost nebylo a rozhodli se pracovat ve prospěch povolání, k němuž s vroucí láskou lnou i ve Staré gardě." Tak vzpomíná na zrození Staré gardy dne 13. 5. 1925 v Hotelu Palace jeden z jejích pozdějších předsedů Václav O. Blažej. Garda se skládala z bývalých členů Svazu československých kuchařů a jeho prvním protektorem se stal hoteliér Emil Oppel a předsedou Antonín Vojáček. Zakladatelé si dali za cíl „pěstovat a obnovovat vzájemné přátelské styky včetně mravní i hmotné podpory i povznesení svérázné české kuchyně na úroveň cizích kuchyní." Zajímala je však i „výchova kuchařského dorostu", pro který založili fond na podporu mladých kuchařů toužících vycestovat na zkušenou do ciziny.

Stará garda se scházela pravidelně každý čtvrtek, pořádala odborné kurzy, vybavovala a udržovala kuchařské školy a učila na nich. Aktuálním a vzdělávacím obsahem plnili sloupek Odborná hlídka v časopisu *Hostimil*, a později dokonce založili své vlastní *Noviny Staré gardy mistrů kuchařů v Praze* a dodnes jsou pyšní na vydávání legendárního díla Čeňka Zíbrta *Staročeské umění kuchařské* a také několik receptových knih. Z vlastních knih a knih z pozůstalostí po členech založili Špicnerovu knihovnu, pojmenovanou po jejím prvním dárci, která uchovává kulinářské dědictví své generace dodnes.

Gardisté zakládali „odbočky" v dalších českých městech a v roce 1929 s unií spolupořádali v Praze mezinárodní výstavu. Sami pak Československo reprezentovali na výstavách a sjezdech v Londýně (1928), Paříži (1928) nebo Vídni (1933). Garda se těšila podpoře celé gastronomické scény — být její součástí se považovalo za velkou čest a mít její členy na akcích za privilegium.

Předsedové původní Staré gardy kuchařů

Emil Oppel
První protektor Staré gardy a uznávaný majitel Hotelu Palace Praha, jehož finanční podpora umožnila nejen založení gardy, ale po mnoho let i její činnost. Tuto svou nezištnou pomoc považoval za samozřejmou.

Antonín Vojáček
Vyučený kuchař i cukrář a učitel tělem i duší, který vychoval mnoho nadstandardně dobrých kuchařů. Působil ve vyhlášených pražských podnicích, brzy se však přesunul do Hotelu Holzer ve Františkových Lázních. Zkušenosti, které následně sbíral v Berlíně a Paříži, pak využil jako šéfkuchař předních podniků U Mariánského obrazu a Národní dům na Vinohradech. V roce 1908 se poprvé osamostatnil a převzal neznámou restauraci U Libuše, ze které vytvořil velmi populární místo své doby. Později převzal také Hotel Meran na Václavském náměstí, aby v roce 1922 přesídlil do vlastního Hotelu Spartan na Letné.

Stal se vůbec prvním předsedou Staré gardy a byl zásadní postavou První mezinárodní kuchařské výstavy, kterou v roce 1929 pořádali. V roce 1932 se dočkal nejvyššího uznání, kdy byl poctěn titulem doživotní protektor Staré gardy.

Václav O. Blažej
Navzdory radám, aby šel studovat, se rozhodl jít cestou kuchaře. Prošel si pozicemi od řadového kuchaře až po šéfkuchaře v několika restauracích — U Piskáčků, v Národním domě na Vinohradech, Zlaté huse nebo Lahůdkářství U Lipperta. Po válce provozoval hostinec v Hotelu Central i restaurace Na Rybářce na Praze 7.

Aktivně působil už ve spolku Otakar i ve Spolku kuchařů a později se stal dlouholetým neúnavným a činorodým gardistou, který svůj otisk zanechal snad na všech aktivitách gardy — psal články, vedl časopis *Noviny Staré gardy mistrů kuchařů v Praze*, učil na odborné škole, zasadil se o uzákonění průkazu způsobilosti pro hostinskou živnost, byl hlavní hybnou silou První mezinárodní kuchařské výstavy v roce 1929. Právě díky jeho spisům a článkům se zaznamenalo spoustu historických gastronomických momentů.

Zásady Staré gardy mistrů kuchařů (1925)

1 Pěstovat vzájemné přátelské styky. Vždyť máme po celé naší milé domovině tolik kolegů kuchařů samostatných hostinských. Jiné starosti nutily je jiným směrem pracovati. Ve Staré gardě přátelské styky jsou obnovovány. Není to jen přátelství. Vytkli jsme si také kolegy mravně i případně hmotně podporovati.

2 Druhý bod našeho programu týká se naší české svérázné kuchyně. Chceme českou kuchyni povznésti, její přednosti náležitě uplatniti, aby postavena byla na roveň kuchyním cizím, kterým věnujeme často pozornost.

3 V bodu třetím máme náš dorost, naší budoucí chloubu. I zde stará se garda, aby byl dorost po stránce mravní k odborné náležitě vychováván.

Svaz česko-slovenských kuchařů

Odborné sdružení vzniklo v roce 1903 jako Spolek kuchařů pro království české v Praze původně hlavně s cílem zlepšit extrémně těžké podmínky profese. I když začátky provázely různé propady nadšení, změny vedení, neshody mezi členy a mocenské boje, nakonec pod vedením předsedy Janka Lederera nabral spolek správný směr a konečně začal vystupovat v zájmu kuchařů jednotně a silně. Toto vrcholné období v letech 1913—1914 přervala 1. světová válka, do které odešlo bojovat mnoho členů i předsedů, z nichž většina se už do svých kuchyní nikdy nevrátila. Ve válečných letech se členové mezi sebou podporovali, a navrátivším z války i finančně přispívali. Po založení Československa v roce 1918 se lidé z oboru sjednotili v Československém svazu kuchařů republiky, jehož pobočky založili i v Paříži, Brně, Praze a Bratislavě. Svaz vydával vlastní časopis *Kuchařský přehled* a v roce 1925 ustavil Starou gardu mistrů kuchařů. V roce 1948 byla organizace zrušená a její roli od té doby zastával Poradní sbor kuchařů. Po revoluci byla založena Asociace kuchařů a cukrářů osobnostmi, které jsou dodnes členy Staré gardy.

První mezinárodní kuchařská výstava v Praze 1929

Už od svého založení v roce 1902 svaz pracoval na tom, aby mohl uspořádat výstavu, jakou jeho členové znali ze zahraničí. Po první světové válce konečně přišel V. O. Blažej s jasnou vizí výstavy, jejíž velikost neměla obdoby ani v cizině. Obavy z toho, jak tak velkou výstavu svaz zaplatí, rozptýlil Blažej tím, že se za ni zaručil nejen organizačně, ale i finančně. Výstava se konala v Průmyslovém paláci v Praze, trvala čtyři dny a pozvání na ni přijali kuchaři z celého světa. Na místě byly k vidění různé mezinárodní kuchyně, uzenářská výroba, přehlídka živé drůbeže a výstava celkem 320 kuchařských mís. Hosté mohli navštívit také různé odborné přednášky, kterých se každý den konalo hned několik. O občerstvení a blaho návštěvníků, jichž bylo během těch tří dní k padesáti tisícům, se staraly dvě restaurace, vinárna, americký bar, ruský bufet, čínská čajovna i hudební pavilon.

Otakar

Ústřední jednota československého číšnictva Otakar byla založená s cílem chránit zájmy svých členů a podporovat jejich vzájemnou pospolitost. V roce 1907 otakaristé navíc poskytli zázemí kuchařům nespokojeným s činností a vedením tehdejšího Spolku kuchařů a založili pro ně odbočku kuchařů. Tato odbočka se na rozdíl od původního spolku měla v čele s předsedou Jankem Ledererem čile k světu a pořádala spoustu různých akcí a přednášek. V odborném časopise číšníků *Hostimil* tehdy vycházela také pravidelná rubrika „Kuchařská hlídka". V roce 1912 se odbočka kuchařů při Otakarovi připojila k původnímu Spolku a její předseda Lederer stanul i v čele sjednoceného Spolku.



Znovuzaložení Staré gardy

Zkušení mistři svého řemesla se pod křídly původní Staré gardy scházeli pravidelně až do roku 1948, kdy byla garda zakázaná a zrušená. Podle pamětníků se prý někteří členové párkrát potkali U Tří bojovníků, duch Gardy ale jinak šedesát let odpočíval, aby mu 1. března 2006 vdechl druhý život kuchařský matador Jiří Eichner. Od té dobry je Garda opět součástí Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a na rozdíl od té původní dnes dává prostor nejen cukrářům a cukrářkám, ale všem, kterým schází jejich milovaná práce a kteří se chtějí gastronomii věnovat i poté, když už v kuchyni nestojí každý den.

Členové pořádají výstavy starých knih a kuchařských předmětů, střeží archiv Staré gardy a přispívají do časopisu asociace *Minutka*. Vedou také mnoho kuchařských a cukrářských kurzů — například v Národním zemědělském muzeu pravidelně vaří na téma zabíjačka, masopust nebo učí děti plést vánočky. Mimo to také vyrážejí pravidelně na exkurze do restaurací a hotelů, pořádají poznávací výlety, vaří na akcích a navštěvují domovy důchodců.

„Hlavní je, že se můžeme potkávat," říká předseda Staré gardy Jiří Eichner. Cílem znovuzaložení bylo právě i vytvoření pravidelné možnosti setkávání — proto schůzují každou první středu v měsíci, aby se společně dál vzdělávali, tvořili, sdíleli radosti a byli si oporou při těžkých životních událostech. V roce 2017 byla garda početně na vrcholu — tehdy ji tvořilo 122 členů ve věku 75—95 let. Své 20. výročí od znovuzaložení oslavili v roce 2026 už jen ve 30 členech.

Kuchařský tým Staré gardy

Kuchařský tým připravuje veškeré akce, kterých se Stará garda účastní. Ať už jde o přípravu jídla, které se prodává ve stánku na festivalu, večeře nebo třeba těsta na kurz vánoček, má to vždy na starost někdo z týmu. Ten se v průběhu let neustále proměňuje. Pan Eichner v této souvislosti vzpomíná hlavně na Gastro Hradec — odbornou výstavu, na kterou dlouhá léta chystali různé obložené mísy a aranžmá. Členové kuchařského týmu gardy se pyšnili tituly „mistr kuchař" a byli také nositeli vyznamenání Magdaleny Dobromily Rettigové. A Eichner to doplňuje: „Především to byla správná parta, která společně pracovala, pomáhala si, v kuchyni se špičkovala jako zamlada a společně prožívala také těžké chvíle. Zůstalo tu po nich prázdné místo, které už nejde zaplnit."

Členy kuchařského týmu byli od začátku Jiří Eichner, Marta Hromádková, Jiří Napravil, Michal Makusi, Petr Vojtěch, Václav Patejdl, Miloš Hanousek a Jiří Mazáč. Dnes Eichnera v týmu doplňují Jiří Janeček, Zdeněk Šula, Rudolf Trsek, Růžena Slavíková, Jiří Laštovka, Věra Rejšková, František Mittsch, Vladimír Švec, Jaroslava Janská, Věra Roubíčková, Eva Šormová, Jana Doksanská, Václav Šmíd a Jana Votíková.



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

AKC je profesní organizace, která sdružuje kuchaře, cukráře, pedagogy gastronomických oborů i další odborníky z oblasti gastronomie. Jejich cílem je rozvoj české gastronomie, podpora odborného vzdělávání, uchovávání kulinárních tradic a zvyšování prestiže gastronomických profesí. AKC spolupracuje se školními jídelnami, organizuje různé kuchařské soutěže, je členem mezinárodních gastronomických organizací a reprezentuje Česko prostřednictvím seniorního a juniorního Národního týmu kuchařů a cukrářů. Součástí AKC je také Stará garda kuchařů a cukrářů, která nejen udržuje paměť gastronomie, ale i předává zkušenosti nové generaci kuchařů a cukrářů. Historickými předsedy AKC byl Josef Vladař a Julius Dubovský, současným předsedou je Miroslav Kubec.

Gastro Hradec

Gastro Hradec je novodobá kuchařská a cukrářská soutěž, jejíž první ročník se konal v roce 1996 jako reakce na zrušenou oblíbenou soutěž Gastroprag. Kuchařům chyběla možnost poměřit síly s kolegy z Čech i zahraničí, proto pánové Milan Burda, Rudolf Přibyl, František Croitor a Jaroslav Runštuk uspořádali akci, která se velmi rychle rozrostla o další kategorie, veletrh, knižní festival, semináře i přehlídku odborných škol. Stará garda se s nostalgií a vzpomínkami na svá působení v Gastroprag pravidelně této hradecké následovnice účastní, vždy připravuje výstavní tabuli, ale i výstavu vybraných starých kuchařských knih a gastronomických předmětů ze svých sbírek.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázku z knihy Stará garda: Recepty a příběhy, které by neměly zůstat zapomenuty**.**
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.