Voda pro pivo

O tom, že je voda nezbytná pro život jak lidí, tak i rostlin, jsme se učili již na základní škole.

Že je při výrobě piva stejně nezbytná jako chmel, slad či kvasinky nebylo až do roku 2018 tak trochu středem zájmu. V pivovarské publicitě až do té doby dominovaly odrůdy chmele a druhy sladu. Voda byla trochu Popelkou.

Téma klimatických změn však nyní nabírá reálný rozměr. Už není jen v teoretické rovině, ale i v případě výroby piva se stává skutečností, která se jí zcela konkrétně dotýká.

Dlouhotrvající sucho, vyschlé potoky, řeky i mnohé studny nám připomněly nezastupitelnou roli, kterou hraje v životě lidí, ale také při výrobě piva. Nezpochybnitelně se potvrzuje, že voda je základ života.

Výrazně nižší hektarové výnosy sladovnického ječmene i chmele byly tím zdviženým prstem podtrhujícím reálný nedostatek dešťových srážek. A nejenom v případě pěstování těchto pivovarsky důležitých plodin.

Již vás někdy napadlo položit si otázku v souvislosti s každoročním navyšováním výstavu piva velkých i malých pivovarů, kde jsou a zda i nadále budou jejich nevyčerpatelné zdroje vody? Vždyť již do řady našich vesnic a obcí se musí voda dovážet v cisternách. Zde studny vyschly. Budou brzy na řadě i pivovarské studny a artéské vrty? Nebo budou pivovary spoléhat na vodu dostupnou z obecního vodovodu? Mít vlastní studnu nebo vrt je bezpochyby velká výhoda.

Uvádí se, že na výrobu 1 litru piva je potřeba 8 litrů vody. Kolik vody potřebuje sladovnický ječmen a chmel pro dosažení optimálního výnosu a nezbytné kvality? Kolik vody je potřeba ve sladovnách pro výrobu sladu, a kolik vody se ztratí při sanitaci v pivovaře a restauraci? Asi bychom se nedopočítali.Nejde zde pouze o vodu na pití, ale také na chlazení, oplachy, mytí sudu i vlastní výrobu piva.

Ne nadarmo se o vodě hovoří jako o životadárné tekutině. Přemýšlejme o tom i při konzumaci piva a snažme se s ní šetřit.

Zda se o totéž a jakým způsobem snaží při použití dostupné vody i pěstitelé chmele a sladovnického ječmene, pivovarníci, sladaři i hostinští, na to se pokouší odpovědět i obsah této publikace.

Michal Vokřál

Obsah

Československá Pivovarsko – sladařská ročenka 2020

Voda pro pivo, slad, v pivovarech a sladovnách
Budiž voda … 6
Vstoupil glyfosát do pivovarů? … 8

Český svaz pivovarů a sladoven
Export českého piva vzrostl za pět let o polovinu … 10
Bezpečnostní kampaň „Řídím, piju nealko pivo“ … 14
„Člověče, nezlob se!“ Jak omezit dostupnost alkoholu mladistvým … 16
Pivo v širších souvislostech … 18
Oslavte Den Země čepovaným pivem … 22
Produkce českého piva se i letos udrží na solidní úrovni … 24
Dny českého piva 2019 … 26

Sdružení přátel piva
Sdružení přátel piva si v roce 2019 oblíbilo minipivovary … 30

Vzdělávaní v pivovarském oboru
Univerzitní pivo … 34
Chmelařství jako volitelný předmět? … 36

Ženy a pivo
Sládková Tamara sní o modrém pivu a vlastním minipivovaru … 38

Pivo v soutěži
Soutěž pivních speciálů ovládla piva Svijany a Primátor … 42
Tři zlaté pečeti pro záhlinického Procházku, další pivo je perlou kraje … 44

Hold legendám
Ing. Jiří Špringl – obhájce klonu 72 Žateckého poloraného červeňáku … 46
Dvojitý Rytíř … 52

Slad
Úspěšné odrůdy se v Hrubčicích šlechtíuž více než 70 let … 54
Šlechtění ječmenů jako celoživotní láska … 58
Ječmen, slad a pivo v souvislostech … 60
Humnová sladovna Pivovaru Ferdinand podporuje regionální pěstitele ječmene … 64
100 let Sladařského ústavu v Brně … 68
Spitfire v Černochově … 70

Pivovary
Hořký ležák z národního pivovaru: Budvar 33 … 74
Dvojí role kácovské vody … 78
V pivnici Ferdinand poznáte skutečné pivo … 80
Nejlepším světlým ležákem je Zubr Gradus … 82
Sedmý schod chmelený sedmi českými odrůdami chmele … 84

O pivu a pivovarnictví
Ecoluxin Radost z čepování piva … 88
Nejlepší černé pivo na světě? Uvařit ho umí v Pivovaru Litovel … 90
Nerez, měď, mosaz … 94
Stopy pivního času … 98
Tradiční partner pivovarníků … 102
První pivo, které dostalo jméno. Šerák slaví 35 let … 104
Oceňované pivo Gustav je silné, ale svižné jako sám Frištenský … 106

Minipivovary
Medvěd, který je i košer … 112
Město Nová Bystřice podporuje pivovar … 116
Městských pivovarů je mnoho. Farmářský pivovar v Nepomuku je jediný … 120
Nopálové pivo má prostějovské kořeny, spojili ho s Amerikou i Postřižinami … 124

Chmel – Chmelařský institut Žatec
Historie pokusného minipivovaru Chmelařského institutu v Žatci … 128
Mezinárodní nápojový veletrh BRAUBEVIALE 2018 v Norimberku … 132
Američané začnou pěstovat chmel i na Floridě … 134

Pěstitelé chmele a chmelnice
BOHEMIA HOP si váží odběratelů chmele … 136
Nižší plocha chmelnic ke sklizni 2019 … 140
Vyznání sládka … 142
Co potřebuje chmel? … 144
Hlávkový (lisovaný) chmel a jeho použití v pivovarnictví … 148

Pivní lázně
V Rožnovských pivních lázních se začíná již tři dny před termínem … 152
Za relaxem do Rožnovských pivních lázní! … 155

Pivo a jídlo
Kombinace piva a jídla … 162
Modré bude dobré? … 165
Snoubení sýrů s pivem … 168

Zajímavosti
Historické pivní lahve jako sběratelský koníček … 172
Historie pivní lahve v Čechách … 175
Smaltované plechové tabule – nostalgie zdobí Bizona … 176

Pivní bary, restaurace
Nejlepší výčepní na Moravě točí ve Šternberku … 180

Voda pro pivo, slad, v pivovarech a sladovnách

Budiž voda

Půda představuje základní, v převážné míře neobnovitelný přírodní zdroj. V současné době je vystavena mnoha hrozbám a procesům degradace (eroze, úbytek organické hmoty, kontaminace, zástavba, zhutnění). K neméně závažným problémům s jejím využitím patří i povodně a sucho, které jsou dvěma stranami téže mince.

Sucho je v České roce v poslední době velice frekventovaným pojmem, kterému je zvláště ze strany Ministerstva zemědělství i Ministerstva životního prostředí věnována velká pozornost. Česká republika se nachází uprostřed Evropy, ve vnitrozemí a mírném pásmu. Tím je dáno, že voda je z ní odváděna velkými toky a žádná k nám nepřitéká. Naše vodní zdroje jsou závislé prakticky výhradně na atmosférických srážkách a jsou proto omezené. I proto je sucho pro Českou republiku zásadní výzvou dneška.Tak jak dokazuje praktický život v řadě jiných případů, zvláště těch legislativních, bývají Češi často „papežtější než papež“. To, co již bylo ověřeno jinde, co již v řadě zemí funguje bez problémů, se snaží upravit k obrazu svému a „skutek utek“. Jakým směrem se vydat, co převzít jako již hotovou věc, čím se inspirovat a co rychle v ČR zavést, o tom je obsah knihy „Budiž voda“ autora Seth M. Siegela. Podtitul knihy hovoří o tom, že vše zde uvedené je izraelskou inspirací pro svět ohrožený nedostatkem vody. Kniha přináší čtenářům vzrušující příběh znovuzrození Státu Izrael a pohled do jeho zákulisí. „Izraelský zázrak“ je do značné míry spjatý právě s životadárným živlem vody, respektive jejím nedostatkem, se kterým se musel vypořádat, aby přeměnil nehostinnou poušť v zelenou zahradu. Přestože šedesát procent izraelského území tvoří poušť, tato země nejenže dokázala vyřešit vlastní problémy s vodou, má jí dokonce nadbytek. Izrael dodává vodu sousedním zemím – každodenně jí zásobuje palestinská území a Jordánsko. Vodohospodářství je jednou z nejatraktivnějších oblastí spolupráce státu Izrael a České republiky, ať již jde o import závlahových technologií nebo výměnu zkušeností. České odborné delegace se každoročně účastní vodohospodářských veletrhů v Izraeli a izraelští odborníci navštěvují semináře v České republice.

Celkem 379 stran textu je členěno do čtyř částí a dvanácti kapitol. Českého čtenáře pracujícího v zemědělství nebo potravinářství mohou zcela jistě zaujmout kapitoly „Revoluce na farmě“ (objev kapkové závlahy), „Proměna splašků ve vodní zdroj“ nebo „Obnova izraelských vodních toků“. Jak izraelští vodohospodáři dobře vědí, obrovský potenciál se skrývá ve znovu využití odpadních vod v zemědělství, průmyslu a jinde. Respekt k vodě se stal součástí izraelské národní kultury. Seznámit se s izraelskými zkušenostmi a poučit se, jak lze překonat náročné výzvy a změnit se z vyprahlé země ve skutečnou velmoc, pokud jde o hospodaření s vodou, může být přínosem i příkladem pro každé město, každý stát – i pro každého jednotlivého čtenáře. Je to čtení poučné, strhující, inspirující i zábavné. Po přečtení knihy si čtenář uvědomí, že pokud chceme omezit důsledky změn klimatu a výskyt sucha, lze mnoho z izraelských zkušeností ověřených v praxi převzít. Je nejvyšší čas jednat.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

Vstoupil glyfosát do pivovarů?

Zdá se, že strašení veřejností s glyfosátem a mykotoxiny pokračuje. Nyní se k němu přidal i časopis dTest. V článku „Díky za sucho?“ a titulkou „Jak si stojí ležáky“ se zaměřil na test piva, konkrétně českých ležáků. Celkem bylo vybráno 26 jedenáctek a dvanáctek.

Výsledky podobného testu alkoholických piv zveřejnil časopis dTest již v roce 2013. Vzhledem k tomu, že tenkrát se jeho zjištění týkala přítomnosti mykotoxinů v některých pivech, což vyvolalo bouři nevole dotčených pivovarů i soudní spory, zajímalo mne, co se od té doby změnilo.

Kritéria hodnocení

Podle vyjádření redakce hlavním cílem testu bylo vědět, jak jsou na tom ležáky s obsahem škodlivých látek. Pojem škodlivé látky je samozřejmě velice široký a lze ho vykládat různě. Podobných testů piv se pořádá na různých úrovních v různých médiích celá řada. Samozřejmě pořadatel takového testu si může zvolit jakákoli kritéria. Světlé ležáky v testu časopisu dTest byly hodnoceny podle:

- extraktu původní mladiny (25 %)
- senzorického hodnocení (40 %)
- obsahu mykotoxinů (10 %)
- obsah glyfosátu (10 %)
- obalu a deklarace (15 %)

Výběr vzorků piv

O tom, že čepované pivo ze sudů a cisteren v hospodách a restauracích poskytuje lepší chuťový zážitek než pivo z lahví a plechovek, není třeba dlouze diskutovat. To, že kvalitu piva v lahvích a plechovkách kromě logistiky ovlivňuje také způsob uskladnění v prodejně, je jasné každému pivaři. Pokud však srovnám jiné podobné testy v jiných médiích, tak jsem se v srpnovém čísle časopisu nic nedozvěděl o tom, kde byla piva nakoupena (podniková prodejna, pivotéka, supermarket), která laboratoř je testovala, kdo byli odborníci hodnotící senzoriku (sládci, výzkumníci, novináři). To jsem nenašel ani na doporučovaných webových stránkách časopisu. Dále se již budu věnovat tomu, co zajímá zemědělce dodávající základní suroviny pro výrobu piva - ječmen jarní a chmel.

Mykotoxiny

O tom, že fuzariózy patří k závažným houbovým onemocněním na celém světě, není třeba přesvědčovat žádného zemědělce, ale ani sladmistra nebo sládka. Ačkoli houby rodu Fusarium mohou napadnout rostlinu ve všech jejich vegetačních fázích, největší význam má výskyt fuzarióz v klasech. Ztrátu pak mohou způsobit jak přímo, snížením výnosu a jeho kvality, tak i nepřímo produkcí mykotoxinů. Na fuzariózách klasů se podílí přibližně 15 druhů rodu Fusarium. Dominantním druhem na území České republiky je ve sladovnickém ječmeni Fusarium graminearum a Fusarium poae. Zdrojem infekce jsou přežívající mycelium, plodnice a spory houby na rostlinných zbytcích v půdě a také osivo. Časné napadení zelených klasů ječmene je příčinou zbarvení jednotlivých klásků. Klásky jsou nahnědlé až lososově červené. Kritickým obdobím pro napadení porostů je doba kvetení ječmene a povětrnostní podmínky v tomto termínu. Pro rozvoj choroby stačí i mlhavé počasí nebo dlouhotrvající rosy. V testu se pozornost soustředila na čtyři mykotoxiny: DON, DON3-glukosid, ochratoxin A a HT-2. To, že se v žádném z testovaných piv nevyskytly mykotoxiny, však časopis připisuje pouze vlivu suchého počasí. O tom, že se na řešení tohoto problému úspěšně spolupodílí kvalitní práce agronoma - ošetření osiva mořidly a aplikace fungicidů do ječmene, v případě, že je to potřeba, zde není ani zmínka. Vždyť se jedná o nenáviděnou „chemii“. Autorům článku bych také doporučil neopomíjet vliv kvalitní práce sladmistrů ve sladovnách.

Glyfosát nezjištěn

Každému, kdo kdy pěstoval ječmen jarní nebo chmel, musí takový článek vyloudit na tváři trpký úsměv. Všichni zemědělci velmi dobře vědí, že účinná látka glyfosát obsažená například v přípravku Roundup (totální herbicid) nemůže být z důvodu selektivity v ječmeni ani chmelu v průběhu vegetace používána. Pomineme-li možnost sabotáže, mohl by agronom, který něco takového zkusil, jít rovnou vrátit diplom do školy. Redakce časopisu však tvrdí: *Samozřejmě jsme nemohli přehlédnout diskusi, která se v poslední době kolem glyfosátu vede. Připomeňme základní body: Glyfosát je podle IARC podezřelý z toho, že má karcinogenní účinky na lidský organismus*. Zde je příklad „objektivity“ redakce časopisu. Již neuvádí, že glyfosát v roce 2017 opětovně hodnotila Evropská agentura pro chemické látky (ECHA) i Evropský úřad pro bezpečnost potravin z pohledu možných rizik. Obě instituce konstatovaly, že glyfosát není kancerogenní, neovlivňuje plodnost a není mutagenní. Podle redakce časopisu dTest má glyfosát teoreticky několik možností, kudy do pivovaru vstoupit. *„Naštěstí ječmen, voda i ostatní suroviny použité při výrobě námi testovaných vzorků byly čisté. Ani v jednom z testovaných piv laboratoř glyfosát nedetekovala“*. K tomu jen zbývá dodat. Glyfosát se v půdě silně váže na minerální složku a organický materiál, mikrobi ho rozkládají. Na základě svých vlastností má velmi malý potenciál uniknout do podzemních vod a zpravidla se do nich nedostává.

Závěr testu

Plísně nás nestraší, prý díky suchu. Testovaná piva neobsahovala ani glyfosát. A tak prý při rozumné konzumaci jednoho půllitru denně se u žádného z testovaných světlých ležáků nemusíte obávat mykotoxinů ani pesticidu glyfosátu. Redakce časopisu dTest zřejmě netuší, že jednou z charakteristických vlastností českého ležáku je jeho pitelnost. Přeloženo, to je vlastnost, která stimuluje člověka k dalšímu napití. Zcela určitě ani potom se vám nic nestane! To je námět na další test! A bez překrucování skutečností!

Ing. Michal Vokřál, CSc.

Export českého piva vzrostl za pět let o polovinu

České pivovary vyvezly loni, v roce 2018, do zahraničí 5,2 milionu hektolitrů piva, což je o 11,8 % více než v roce 2017. Největší objem tvořil export do zemí EU, který meziročně posílil o 10 %, dynamikou růstu ho však převýšil vývoz do třetích zemí. V roce 2018 narostl export do mimounijních států o 20 % a lví podíl na tomto úspěchu nese aktivní proexportní politika státu.

Jak vyplývá z údajů ministerstva zemědělství, na naší planetě snad neexistuje místo, kam by nedolehl věhlas českého piva. Mezi oblastmi, do kterých se v roce 2018 podařilo vyvézt ve významnějším objemu, nechyběla ani Antarktida. Ta navíc patří spolu s Angolou, Bahrajnem, Bermudami, Filipínami, Senegalem a Ekvádorem mezi sedmičku nových exportně zajímavých destinací, české pivo je jednou z našich nejvýznamnějších exportních komodit. Jeho zvučné jméno v zahraničí pomáhá exportu piva jako takového, ale i vývozu pivovarských technologií a surovin potřebných pro jeho výrobu. Proexportní aktivity České republiky pomáhají navazovat přímé kontakty, což je pro naše producenty ekonomicky mnohem zajímavější než prodeje přes nejrůznější prostředníky.

V destinacích s největším potenciálem tak proběhly i letos Dny českého piva, jejichž účelem je představit místním konzumentům českou pivní kulturu. Jejich organizaci zajišťují zemědělští diplomaté, které má ČR v současnosti v šesti zemích světa, nebo tzv. místní síly pro zemědělství. Jde o zástupce vybraných z řad místních občanů, kteří pomáhají českým firmám při pronikání na tamní trh.

Export českého piva posiluje dlouhodobě, nejdynamičtěji v posledních sedmi letech, kdy vzrostl co do objemu o 62 %. To svědčí o jeho obrovské popularitě v zahraničí. Pivní kultura je v různých částech světa dramaticky odlišná, českému pivu se ale daří prosazovat a nacházet své pevné místo. Daří se navíc vyvážet pivo sudové a tankové, což pomáhá šířit ve světě českou pivní kulturu.

Klíčové destinace

Vývoz do zemí EU tvoří stabilně okolo 80 % celkového exportu českého piva. Největší zájem o naše pivo je tradičně na Slovensku a v Německu. Skokanem desetiletí by se pak dalo nazvat Polsko, kam ještě v roce 2010 mířila pouhá 3 % evropského exportu českého piva, zatímco v loňském roce to bylo 12 %. Polsku tak připadá třetí pozice mezi importéry českého piva. V roce 2018 rostl pivní export také do Švédska a Maďarska, posun směrem dolů naopak zažil vývoz do Velké Británie. Export českého piva do zemí EU, zejména pak do sousedního Slovenska, Německa a Polska, pro nás zůstává nadále klíčový. Vítáme však trend stále silnějšího pronikání českého piva i na méně tradiční trhy mimo EU, jako jsou jižní Korea, Vietnam či Srbsko. Potvrzuje to, že české pivo chutná skutečně všude.

Nachází nové trhy

Ve snaze rozšířit export českého piva mimo EU připravilo ministerstvo zemědělství pro české pivovarství sérii doporučení. K nim patří mj. lepší teritoriální cílení proexportní podpory. Na seznamu prioritních je nyní čtyřiadvacítka zemí, na něž se zaměřuje pozornost prostřednictvím zemědělských diplomatů nebo akcí určených jak pro pivovarské podnikatele, tak pro spotřebitele.

V roce 2019 proběhne v rámci PROPED více než 40 akcí. Jsou mezi nimi incomingové i outgoingové mise, podnikatelské cesty vedené ministrem nebo jeho náměstkem či podnikatelská fóra. Českým firmám se dostane podpory na zahraničních veletrzích a výstavách i v rámci nejrůznějších marketingových projektů.

Podpora exportu ze strany ministerstva zemědělství přináší konkrétní výsledky. Od roku 2015 se zvýšila částka na projekty ekonomické diplomacie v oblasti zemědělství z půl milionu na loňských deset milionů Kč. Díky tomu jsme mohli zprostředkovat nové zakázky českým pivovarům, výrobcům pivovarských technologií i zemědělským producentům, zejména ze sektoru chmele.

Jaká je pivní kultura mimo EU?

Pro úspěch je důležité dobře znát spotřebitelské chování a podmínky na místním trhu. Typickým příkladem jsou asijské země – např. vývoz do jižní Koreje se v posledních letech zněkolikanásobil. Exportéři však na tento výsledek museli čekat několik let a po celou dobu investovali vysoké částky do marketingu a propagace. Dynamickým trhem, který v posledních letech meziročně roste o 3,5 %, je Vietnam. Již nyní je jeho pivní trh třetí největší v Asii po Číně a Japonsku. Co se typu piva týče, dominuje mu světlé pivo plzeňského typu, což je pro náš pivní export příznivé.

Velký exportní potenciál má pro české pivo také Srbsko, přestože tradičními alkoholickými nápoji jsou tu vína a ovocné destiláty. Spotřeba piva zde však roste, lidé se ale chodí do pivnic především bavit, nikoli vypít hodně piva. Konzumenti tu upřednostňují dvanáctky, zatímco desítka se tady vůbec nevaří. Vzhledem k tomu, že v Srbsku je u řidičů tolerováno

Pivo v širších souvislostech

Jak je všeobecně známo, chmel a slad jsou základními surovinami pro výrobu piva.
To, že v roce 2018 sucho nesvědčilo chmelu, ani jarnímu ječmeni, bylo předmětem bilanční tiskové konference Českého svazu pivovarů a sladoven.

Co přítomné novináře zaujalo nejvíce nebyla čísla týkající se výstavu piva, jeho exportu a spotřeby v České republice, ale dramatický úbytek orné půdy. Proto hned na úvod je třeba uvést, že otázky, které se tohoto problému týkaly, byly položeny od nezemědělských novinářů. Tím nechci říct, že to bylo špatně. Právě naopak. Vše způsobila informace Ing. Richarda Paulů, člena předsednictva ČSPS a generálního ředitele Sladoven Soufflet o úbytku 260 tisíc. hektarů orné půdy v letech 1991–2018. To je více než současná osevní plocha jarního ječmene! Ta v loňském roce činila 222 tisíc hektarů a byla rekordně nejnižší. V roce 2019 se očekává její další pokles. V důsledku zastavování území se za poslední čtvrtstoletí každoročně ztrácí 10 tisíc hektarů. Je to hořké konstatování, nicméně příklad toho, jak veřejnosti srozumitelně sdělit problém a jak varovat. Ale zpět k pivu a sladu

28 sladoven činných v ČR

také v roce 2018 pocítilo vliv horkého a suchého počasí. Bez ohledu na to, zda se jednalo o sladovny humnové nebo šachtové pneumatické, komerční nebo pivovarské. Jen několik z nich je součástí pivovaru. Nejmenší pivovarská sladovna je v Dobrušce, naopak největší v Nymburce. Slad humnový je vyráběn většinou s vyššími výrobními náklady, nicméně mají o něj největší zájem minipivovary. Je to pro ně vynikající marketingový nástroj. Je však na sládkovi pivovaru, jaké slady zvolí. Někdy mohou

Ing. Richard Paulů

být i z dovozu. Průměrný hektarový výnos jarního ječmene činil 4,93 t/ha a byl o 0,03 t/ha nižší proti roku 2017. K poklesu výnosů došlo i v Německu, Francii a Velké Británii. Dramatický byl v Rakousku (3,43 t/ha) a na Slovensku (3,72 t/ha). Průměrný výnos v EU byl (3,93 t/ha). *„Kvalita ječmene byla poznamenána především vyšším obsahem bílkovin a v některých oblastech i menším zrnem. Na druhou stranu jsme díky nižšímu srážkovému úhrnu zaznamenali menší výskyt plísní,“* uvedl Ing. Richard Paulů.

Český slad se vyváží do 47 zemí

I když se pod výsledky českého sladařství v roce 2018 podepsal horký a suchý rok který přinesl nižší sklizeň sladovnických ječmenů, došlo zákonitě k vyšší poptávce po sladu.

Stejně jako v roce předchozím bylo vyrobeno 547,5 tisíce tun sladu. V jeho exportu do zahraničí došlo k meziročnímu nárůstu o 4,8 %. Bylo vyvezeno 248 tisíc tun, což odpovídá 45 % celkové produkce českého sladu. Roli nejvýznamnějšího obchodního partnera tuzemských sladoven si udrželo Polsko, následováno Německem, Rakouskem, Japonskem. Výraznější pokles vývozu sladu byl zaznamenán do Velké Británie a Maďarska. Rostl naopak do nových destinací – Nigérie, Panamy a Kolumbie. Česká republika je pátým největším výrobcem sladu v Evropské unii.

Ing. František Šámal

6 + 29 + 440

To jsou čísla která představují české pivovarnictví v roce 2018. Pod šestkou velkých pivovarských koncernů (Plzeňský Prazdroj, Pivovary Staropramen, Heineken ČR, Budějovický Budvar, Pivovary Lobkowicz, PMS Přerov) je ukryto celkem 19 pivovarů, které asi není nutné představovat. Společně s 29 samostatnými pivovary a 440 minipivovary uvařily celkem 21,272 milionů hektolitrů piva. To je téměř o jeden milion hektolitrů více než v roce 2017. Stalo se tak historicky

Sládek Ing. Petr Kobzík ukazuje moderní provoz minipivovaru

Univerzitní pivo

Univerzita MENDELU oslavila v roce 2019 významné 100leté výročí. Aby si oslav mohli užít nejen absolventi a pedagogická elita, ale i veřejnost, bylo k této příležitosti podle tradičních starých receptur uvařeno jubilejní pivo „Ležák 1919“ který připomíná odborné a šlechtitelské úspěchy školy.

Stoleté jubileum je mimořádným důvodem udělat produkt, který vznikl na půdě školy. Jeho tvůrci ho nazvali „univerzitní pivo“. Nápad uvařit zvláštní várku piva vznikl na Ústavu technologie potravin, pod vedením doc. Ing. Tomáše Gregora, který byl mentorem a garantem jubilejního ležáku. Univerzita má k dispozici vlastní školní pivovar, ale jeho kapacita dostačuje jen menšímu objemu. Proto byl vybrán jeden z nejstarších minipivovarů na jižní Moravě, který byl schopen kapacitně pokrýt předpokládaný objem pivního speciálu. V Brně – Žebětíně provozuje minipivovar „Richard“ absolvent univerzity, dnes již zkušený sládek Ing. Petr Kobzík.

Jak vznikl nápad na jubilejní pivo?
Projekt nebo nápad na jubilejní pivo vznikl na univerzitě, kde i já jsem absolventem. Spolupracujeme s ústavem pivovarnictví Mendelovy univerzity a byli jsme osloveni, abychom se zapojili do oslav 100 let MU. Tak jsme se sešli a dohodli se, že bychom mohli udělat takovou sérii piv, která by demonstrovala, co se na univerzitě děje a jaké jsou z toho výsledky.

Je pravdou, že škola má také svůj pivovar? Učil jste se tam vařit pivo?
Ano, je to spíš minipivovar, který slouží výuce teprve asi sedm let. Vznikl společně s výstavbou pavilonu moderních technologií, přímo v areálu univerzity v Brně. Za mého studia ještě neexistoval, já jsem už nabral zkušenosti vaření piva hned po maturitě, až pak jsem šel studovat vysokou školu. O pivovarnictví se vyučovalo v rámci technologie rostlinných produktů. Celý obor je zakomponován v technologii potravin. V současné době je kapacitou na univerzitě čerstvý docent Tomáš Gregor, který je iniciátorem nápadu na výroční pivo ke 100 letům založení univerzity a zároveň mentorem i garantem.

Co rozhodlo, že se vyrobí pivo právě v pivovaru Richard? Nemohla se výroby ujmout sama univerzita?
To by byla otázka spíše na vedení školy, my jsme byli osloveni, abychom se tohoto úkolu ujali. Jedním z důvodů, že se nemohlo pivo vyrobit přímo na univerzitě, je příliš malá kapacita školního pivovaru.

Čím má být jubilejní pivo výjimečné? Čím je charakteristické a jaké suroviny jste použili, není-li to tajemství sládka?
Hlavní pivo, které provází celé oslavy, je Ležák 1919, který reflektuje celých sto let, kde je podstatou to, že po první světové válce byl nedostatek surovin, tak se používaly různé náhražky. Abychom se co nejvíce přiblížili k tehdejšímu charakteru piva, použili jsme směs ječných, pšeničných a žitných sladů. Myslím, že se nám to povedlo, určitě druhé takové pivo v České republice není. Pro sládka je to výzva, uvařit pivo při nedostatku surovin, navíc aby bylo kvalitní. Ležák 1919 je pro oslavy stého výročí založení školy reprezentativní. Pokud jde o charakteristiku, tak je v něm zachována střední hořkost, v těle je velmi plné a ostřejší. Ale do oběhu bude uváděno více piv spojených s oslavami, které se budou objevovat postupně v restauracích i obchodech.

Sládek je v pivovaru váženou osobou, jak známo i z literárních předloh a filmů. Záleží jen na něm, jaká bude finální podoba piva?
Povolání sládka je u vaření piva velmi důležité a zároveň velmi odpovědné. Musí hlídat od začátku do konce celý proces. To znamená od výběru surovin, přes celý výrobní proces, až po finále, na jehož konci musí být dobré, kvalitní pivo. Samozřejmě, že se může radit, může si upevnit svůj názor v ochutnávkách s nejbližšími kolegy. Ve výsledku musí být ale on sám přesvědčený o správnosti svého rozhodnutí, věřit svým zkušenostem a odbornosti získané vzděláním i praxí. A nejen to. Jako u mnoha jiných profesí je to i talent, určité nadání a zápal pro věc. Sládek musí mít svou práci rád, to se na pivu vždycky podepíše.

Kterou surovinu považujete při výrobě piva za nejdůležitější?
Důležitá je každá složka, ať je to slad, chmel, kvasinky nebo voda. Podle mě je nejdůležitější kvasinka, která ovlivňuje spodní kvašení piva. V pivovarnictví si kvasinky vyrobit sami nemůžeme, nakupujeme hotové kultury, jejichž kvalitu máme ověřenou. Na kvasinkách je postavena výsledná chuť piva. Stejně tak není vhodná každá voda pro vaření konkrétního piva, i když si to mnozí konzumenti ani neuvědomují.

Jsme národem pivařů. Co jim více podle vás chutná, točené nebo lahvové? A může si jako hobby uvařit pivo kdokoliv doma?
Pivo je velmi chutný a v rozumném poměru i zdravý nápoj. Proč nepřiznat, že se u nás v České republice vypije piva docela dost. Volba, zda lahvové nebo točené je na každém jednotlivci. Za mě ale točené! A hobby? Pokud si na to někdo troufá, tak dnes již existují celé „výrobní“ soupravy se vším, co takový kutil potřebuje, aby si uvařil třeba v kuchyni nebo garáži svoje vlastní pivo.

Text a foto Eva Kloudová

Dva výroční ležáky – univerzitní „Ležák 1919“ a „Igorův ležák“

Sládková Tamara sní o modrém pivu a vlastním minipivovaru

Sládková Tamara Dolníčková vyrůstala ve Velké Bíteši. Dalo by se předpokládat, že již odtud pramení její láska k pivu, zvláště tomu plzeňskému. To jí chutnalo stejně jako tatínkovi, i když na venkovských zábavách bylo dostupnější pivo starobrněnské. I proto začínala ještě doma s vařením piva v kuchyňských hrncích. Navíc tatínek má ve vesnici nedaleko od Velké Bíteše vlastní výčep, kde je Pilsner Urquell na čepu. K problematice potravinářství a nápojářství se částečně dostala během studia oboru technologie potravin na Mendelově univerzitě v Brně.

Čerstvá bakalářka se po absolvování studia ponořila do pivovarské problematiky s cílem vědět co nejvíce. Své znalosti si prakticky ověřila na internetu v testu pivovaru Plzeňský Prazdroj o značce Pilsner Urquell, která jí nadchla. Na základě jeho úspěšného absolvování se stala ambasadorem této značky v roce 2011, již ve věku 18 let. Výrazem obdivu a lásky k plzeňskému pivovaru byla nejen konzumace plzeňského ležáku, ale i tetování jeho loga na vlastní šíji. Zpočátku dokonce chtěla v Plzeňském Prazdroji i pracovat. To však později přehodnotila, neboť se zamilovala do minipivovarů. Ve skutečnosti se však k samostatnému vaření piva dostala poprvé až v tehdy novém minipivovaru Riegrovka v Olomouci. Její zdejší pobyt trval jeden rok. To bylo v roce 2016. Na 4x větší varně, ale se stejnou technologií potom pracovala v minipivovaru v Tišnově. Po jedenapůl roku trvajícím pobytu a hledání pochopení pro svrchně kvašená piva ji to přitáhlo do Prahy s množstvím pivních barů a hlavně zájemců o tento sortiment. V Praze zakotvila v Řeporyjském pivovaru a po dobu dvou měsíců také v Počernickém pivovaru. V Řeporyjském pivovaru, ve kterém vaří pivo pionýr minipivovarů sládek Tomáš Mikulica, patří k základnímu technologickému vybavení 3 otevřené spilky po 20 hl, 4 CK tanky po 10 hl a 13 ležáckých tanků po 20 hl. Varna, kterou dodala firma Nerez Cidlina, je třínádobová. Ležácké tanky a otevřené spilkové bazény dodaly firmy Nerez Blučina a 3K Praha.

Jak jste se objevila v Řeporyjském pivovaru?

Řeporyjský pivovar jsem objevila na internetu při hledání pracovních nabídek, příležitostí a informací o nově otevíraných minipivovarech. Zpočátku nebylo mým prvním cílem jít do Prahy. Oslovila jsem více nabídek. V Řeporyjích se mi však líbilo nejvíce, což trvá dodnes. Sládka Tomáše Mikulicu jsem až do té doby neznala, ale vybrala jsem si tento pivovar. On mne také neznal, a i tak se mnou hned po našem prvním setkání počítal. Důležité pro mé rozhodnutí bylo i to, že zdejší pivovar byl v té době již v provozu a mohla jsem nastoupit do práce ihned. Při výběru jsem se navíc zajímala o restaurační minipivovar. Mám ráda kontakt s konzumenty našeho piva. Pro zákazníky také pořádáme prohlídky pivovaru.

Sládková Tamara Dolníčková ve varně

Etiketa Moravian Praguer 12

Byl některý ze sládků vaším vzorem nebo inspirací?

Délka mojí praxe, respektive vlastního vaření v minipivovarech, je v současné době 3,5 roku. Při pohledu zpět do minulosti byl pro mne prvotní inspirací první sládek plzeňského pivovaru Josef Groll. Samozřejmě nemohu zapomenout ani na emeritního vrchního sládka Plzeňského Prazdroje Václava Berku. Z lidí z oboru, se kterými jsem v Praze v kontaktu, si velice vážím Pavla Palouše, sládka pivovaru Cobolis. S ním často konzultuji odborné problémy, hlavně vaření nových druhů piv.

Proč se vám líbí právě minipivovary?

Na minipivovarech nejvíce oceňuji možnost přítomnosti u výroby piva od samého počátku jeho vzniku až do konce, kdy v sudech opouští pivovar nebo končí na čepu v naší restauraci. Současně preferuji možnost přípravy vlastní receptury a vaření piva podle ní. Radost mám z toho, že nemusím vařit stejné pivo stále dokola. Nyní jsem ve fázi, že kdybych našetřila dostatek peněz, tak bych si pořídila vlastní minipivovar. K tomu mi ještě „pár“ korun chybí (smích).

Jaký je rozdíl mezi prací ve velkém pivovaru a minipivovaru?

V minipivovaru si vše dělám sama, od šrotování sladu, až po stočení piva do sudu. Jsem přítomna každému technologickému kroku výroby piva. Sice nejsem schopna sama zvednout plný pytel sladu, ale s využitím kyblíku o objemu 2,5 kg větší část pytle takto postupně vyprázdním. Zbytek již vysypu z pytle sama. Na rozdíl od minipivovarů v Plzeňském Prazdroji pracuje více sládků a každý z nich má na starosti pouze určitý úsek výroby piva. Svoji od-

Ing. Jiří Špringl ▪ obhájce klonu 72 Žateckého poloraného červeňáku

Již dávno si mohl říci. Mám splněno. Končím. Nebylo by divu. Ještě před tím, než byl v roce 2016 uveden Českým svazem pivovarů a sladoven do Síně slávy jako Rytíř chmele, vytáhl společnost Chmel Polepská Blata s.r.o. se sídlem v Polepech na patřičnou úroveň.

Dnes má tři děti, šest vnoučat, dvě pravnoučata a v jeho profesních stopách kráčí dcera i syn. Zdá se, že i některé z vnoučat zde zůstane a bude se věnovat pěstování chmele. Navzdory tomu všemu dále pracuje ve funkci jednatele společnosti Chmel Polepská Blata s.r.o. a každou chvíli si rád odskočí do chmelnic, sledovat jejich růst a vývoj. A co víc. Velice ho baví historie chmele, obcí Polepy a Okna, stejně jako pátrání v archivech a starých kronikách.

V hlavní roli Žatecký poloraný červeňák

Vzhledem k tomu, že se v rozhovoru s Jiřím Špringlem budou některé pojmy opakovat, je potřeba si je hned v úvodu vyjasnit. Kulturní odrůdy chmele evropského se dělí podle barvy révy do dvou základních skupin, a to na červenky a zeleňáky. Mezi oběma skupinami jsou však různé přechody. Typickým příkladem je Osvaldův klon 126, který má révu zelenou, avšak řapíky révových listů jsou zřetelně antokyanizované. Šlechtitel Karel Osvald také objasnil příčiny nejen odlišného zbarvení, ale také odlišné jakosti hlávek poloraně červenky žateckého typu. Jemné odchylky vůně, ušlechtilosti hlávek a úrodnosti rostlin téže odrůdy jsou způsobené pěstováním v odlišných podmínkách prostředí. První práce založené na studiu genetických a hospodářských znaků započal Karel Osvald v roce 1927. Žatecký poloraný červeňák (ŽPČ) je jemná aromatická odrůda pro druhé a třetí chmelení, případně studené chmelení. ŽPČ byl získán klonovou selekcí v původních porostech v žatecké a úštěcké oblasti. Tato odrůda je pěstována v devíti klonech, které byl registrovány 1952-1993. Pěstitelsky převažují Osvaldovy klony 31, 72 a 114, které se mezi sebou kromě jiných vlastností liší i obsahem alfa hořkých kyselin. Klon lze definovat jako nepohlavním rozmnožováním vzniklé potomstvo jednoho organismu. Klon je stálý, pokud ho rozmnožujeme vegetativně. Jakmile ho začneme rozmnožovat generativně, dochází k normálnímu štěpení. Vlastnosti klonu nejsou úplně konstantní, vlivem podmínek stanoviště a dosud nezjištěných příčin mohou vykazovat určité kolísání.

Ing. Jiří Špringl na kontrole ve chmelnici

Osvaldův klon 72 preferuje Pivovar Svijany

To, že k výrobě kvalitního piva je důležité mít i kvalitní suroviny, ví dobře i každý sládek. To, že je potřeba mít jich dostatek, je již otázka trochu jiná. V řadě případů vstupuje do hry i ekonomika. To vše si již před několika lety uvědomil Pivovar Svijany. Za účelem zajištění dostatku kvalitního chmele vstoupil majetkově v roce 2006 do společnosti Chmel Polepská Blata. I proto byl poprvé použit při vaření výročního ležáku „450“ chmel z vlastních chmelnic. To bylo v roce 2013, a na čepu se objevil ve výročí 450 let existence Pivovaru Svijany na Slavnostech svijanského piva v roce 2014. Důstojného ztvárnění se mu dostalo i vyobrazením chmelové révy s mnoha hlávkami na etiketě „450“. Pivovar Svijany se tak vydal podobným směrem jako největší český výrobce vín a sektů, skupina Bohemia sekt. Nyní má vlastních vinic 550 hektarů. Takovou praxi uplatňuje i česká likérka Rudolf Jelínek. Na jižní Moravě vlastní 160 ha švestkových, meruňkových a třešňových sadů.

Jaká je současná výměra chmelnic?
Současná výměra našich chmelnic je 66 hektarů. Pivovar Svijany vlastní v naší společnosti většinový podíl, ale majetkově je to složitější. Vzniklo to celé tak, že bylo období, kdy jsem musel „leštit kliky“ ve snaze půjčit si peníze. Já pěstuji pouze monokulturu – chmel. Vstupy do této plodiny jsou finančně náročné. S bankami byl problém. Nakonec jsme si padli do noty společně s Pivovarem Svijany. Dnes žijeme ve vzájemně výhodné symbióze. Všechna rozhodnutí, například o rozšíření výměry chmelnic, činíme po projednání a dohodě se spolumajitelem Pivovarem Svijany. Rozhodující je potřeba pivovaru. Bez jeho přání neuvažujeme ani o pěstování nových odrůd chmele.

Vaše dlouholetá práce s Osvaldovým klonem 72 byla v podstatě udržovacím šlechtěním. Pracoval jste v matečných chmelnicích metodou negativních nebo pozitivních hromadných výběrů?
Naučný slovník zemědělský z roku 1972 chrakterizuje Osvaldův klon 72 takto: „ Odrůda raného až poloraného chmele – červenka žateckého typu byla povolena

Letecký pohled na pokusné parcelky

Úspěšné odrůdy se v Hrubčicích šlechtí už více než 70 let

Šlechtitelská stanice v Hrubčicích byla založena v roce 1948. Zpočátku sídlila v místním zámečku. Stanice, zaměřená na šlechtění obilovin, se díky úspěšnosti svých odrůd brzy stala jednou z nejúspěšnějších v republice. Pracoviště v Hrubčicích se rychle rozrůstalo a vznikla potřeba nových prostor.

Nová šlechtitelská stanice byla postavena v sousedství zámečku v roce 1969. Šlechtitelé zde nalezli moderní zázemí pro svou práci včetně laboratoří. Šlechtitelská stanice zde sídlí dodnes. Stanice byla v roce 1993 privatizována a vznikla firma Plant Select s.r.o. Tato společnost se v roce 1999 spojila s významnou holandskou šlechtitelskou firmou CebecoSeeds. V roce 2006 pak obě firmy převzala společnost Limagrain. Díky začlenění do této nadnárodní společnosti se šlechtitelům otevřely nové možnosti. Získali přístup k novým genetickým zdrojům a moderním technologiím, včetně využití vlastní genové laboratoře. Výsledkem tohoto spojení je, že Limagrain Central Europe Cereals s.r.o. v současné době poskytuje zemědělcům nejucelenější portfolio obilovin nejen v ČR, ale má i významné postavení na trhu s osivy na sousedním Slovensku.

Stanice se nachází na Hané, což je již historicky oblast s vysokou koncentrací zemědělské výroby. Díky výhřevným humózním půdám a příznivému klimatu zde byly vždy dosahovány jedny z nejlepších výnosů obilovin i dalších plodin. Už od poloviny 19. století se zde pěstitelé snažili zušlechtit místní krajové odrůdy. Zpočátku byl hlavní metodou šlechtění hromadný výběr. Již v této době byl ječmen z Hané využíván pro vylepšení odrůd nejen v blízkém okolí, ale dokonce i za hranicemi tehdejších zemí Koruny České, a to hlavně v Rakousku a Německu. V 70. letech 19. století pak Emanuel Proskowetz začal na statku v Kvasicích na Kroměřížsku šlechtit sladovnický ječmen metodou individuálního výběru. Tak vznikla v roce 1884 první odrůda v moderním slova smyslu – **Proskowetzův Haná pedigréé**. Tato odrůda se brzy stala jednou z nejpěstovanějších v Rakousko – Uhersku. Do poloviny 20. století existovala spousta malých šlechtitelských pracovišť, většinou u velkých statků, na kterých se zpravidla šlechtily všechny běžné zemědělské plodiny. Po 2. světové válce pak začalo postupně docházet ke specializaci pracovišť na jednotlivé plodiny.

Sladovnické ječmeny prioritní

Cílem práce šlechtitelů je vytvořit novou úspěšnou odrůdu, která splňuje výnosové a kvalitativní požadavky zemědělců a zpracovatelského průmyslu. Těch vznikla v dlouhé historii stanice celá řada. U jarních ječmenů musíme začít Diamantovou řadou. Odrůdu Diamant vyšlechtil Doc. Ing. Josef Bouma, CSc. Tato odrůda způsobila v pěstování sladovnického ječmene doslova revoluci. Podařilo se v ní spojit vynikající sladovnickou kvalitu s výbornými agronomickými vlastnostmi (odolnost k poléhání, vysoká odnoživost, dobrý zdravotní stav). Doc. Bouma s Ing. Minaříkem pokračovali v práci s Diamantem a vznikla tak kolekce velmi úspěšných odrůd, nazývaná podle odrůdy Diamant, jako jednoho ze svých rodičů, „Diamantová řada“. Začala v roce 1972 odrůdami **Ametyst** a **Favorit** a pokračovala odrůdami **Spartan, Korál, Krystal, Rubín, Bonus, Perun** a dalšími. Tyto odrůdy patřily ve své době k nejpěstovanějším v Československu a 20 let významně ovlivňovaly výnos a kvalitu produkce sladovnického ječmene. Vedle vysokého výnosu a velmi

Budova stanice

Humnová sladovna Pivovaru Ferdinand podporuje regionální pěstitele ječmene

Dění v benešovském Pivovaru Ferdinand sleduji celkem pravidelně a hlavně dlouhodobě. K detailní prohlídce jeho humnové sladovny a hlavně k rozhovoru se sladmistrem Davidem Marešem jsem se ale dostal po šesti letech od poslední zdejší návštěvy.

Konstatuji, že se zde mnoho nezměnilo. A co více! I sladmistr David Mareš je stále na svém místě. Ostatně již devatenáct let! V době, kdy se loajalita firmě stala obecně něčím pochybným, je třeba jeho věrnost značce ocenit jako zcela mimořádnou. Někdo by si to v dnešní uspěchané době a permanentního technického pokroku mohl vykládat tak, že zde něco „zamrzlo".

Právě naopak. Čím déle, tím více se potvrzuje, že zákazníci stále více oceňují staré technologie, které není vždy nutné nahrazovat za každou cenu roboty a počítači. V Benešově se jedná o humnovou sladovnu, kterou kdysi míval téměř každý pivovar. Dnes je jich v České republice celkem 15. Na celkové produkci sladu v České republice se podílí 4,8%. Příčinou jejich úbytku jsou nejen nastupující automatizované technologie výroby sladu, ale hlavně vysoký podíl ruční práce. Se sladmistrem Davidem Marešem jsem se setkal v relativně příhodné době. Na konci sladařské kampaně 2018/19 a v očekávání nové 2019/2020. Ječná půda byla jen z menší části zaplněna ječmenem (200 t) ze sklizně 2018 čekajícím na přelom srpna a září, kdy půjde do vody s novou sladovnickou kampaní 2019/20. Také na humnech byla již poslední, tzv. stará hromada připravená na sbírání zeleného sladu na hvozd.

Ječmen uložený na ječné půdě sladovny Ferdinand

Sladová půda – cedule s informacemi

Sladmistr David Mareš

Stále ještě dodáváte slad v pytlích? Je možné u pytlovaného sladu vyloučit ruční práci?

Pytle samozřejmě neplníme lopatou. K dispozici je klasická sklopná váha, pod kterou se zavěsí pytel a ten chytá výsyp.Po naplnění se pytel zašije automatickou šičkou. Za účelem částečné eliminace ruční práce při manipulaci s pytli máme zájem zavést v budoucnu automatickou linku. Podíl pytlovaného sladu v pytlích o hmotnosti 25 a 50 kg činí přibližně 25%. Volně ložený slad nabízíme při odběru velkého množství. Některé středně velké české pivovary, které až dosud odebíraly i velká množství sladu v pytlích, se nám podařilo přesvědčit na odběr ve vacích. Tato obchodní varianta je oboustranně výhodná.

Jaký podíl vaší výroby sladu skončí v domácím Pivovaru Ferdinand?

Pivovar Ferdinand spotřebovává pro výrobu piva přibližně 25 % naší produkce humnového sladu. Pro zajímavost uvádím, že slad určený pro svaření na naší varně se přesunuje ze sladovny pneumatickou dopravou (tlakovým vzduchem) přes dvůr přímo nad varnu. Vyrábíme pouze jeden druh sladu, kterým je klasický humnový slad český - světlý. Někdy je označován jako plzeňský, takto jej ale nerad označuji.

Kolik sladu vyrobíte ročně?

Ročně vyrobíme 2 200 t sladu, což je naše hraniční kapacita. Již minimálně tři roky nepřibíráme nové zákazníky. Ani v případě, když některý z nich vypadne. Momentálně pracujeme „na krev". Práci ve sladovně se každodenně věnuje sedm pracovníků plus já. Nesmím však zapomenout na to, že ráno od 7 do 9.30 hod náš tým posilují dva pracovníci z Pivovaru Ferdinand. Účelem jejich výpomoci je tzv. nástěr, což je sběr zeleného sladu z humen na hvozd. Já sám jsem v častém a intenzivním kontaktu se sladmistry z dalších humnových sladoven. Zcela jistě nejvíce s pány Klusáčkem a Kotýnkem z kounické sladovny, ale také se sladmistry v Náměšti na Hané (Ing. Řehák), Havlíčkově Brodě či v Chodové Plané u Mariánských lázní.

Sladovna a její sladová půda má krásné historické, dřevěné krovy. Jak je zabezpečena proti požáru?

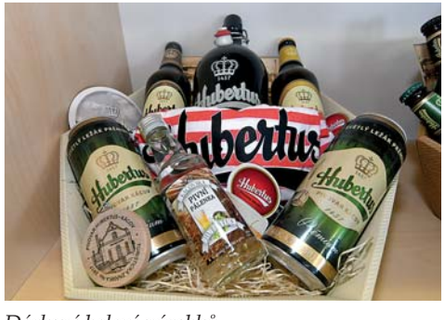
Po celé sladovně je rozveden hydrant, k dispozici jsou také práškové hasicí přístroje. Protipožární čidla zatím nejsou instalována. Protipožární ochraně ale hodně

Dvojí role kácovské vody

Život na Zemi je spjat s vodou víc, než si běžně uvědomujeme. V souvislosti s klimatickými změnami, dlouhotrvajícím suchem v posledních letech si význam jejího dostatku uvědomují i pivovarníci.

Její roli přesně vystihuje staré, ale pravdivé rčení: *Chmele málo, vody mnoho. To je pivo? Hrom do toho!* Voda je po sladu a chmelu třetí důležitou surovinou při výrobě piva. Ale nejen při jeho výrobě. Stejně důležitá je pro růst ječmene a chmele, při výrobě sladu a samozřejmě také při sanitaci a údržbě čistoty v pivovaru. Na význam vody pro výrobu piva v Pivovaru Hubertus, a.s. jsem se zeptal ředitele obchodu se zahraničím pana Aleše Veselého.

Otevřené spilky



Dárkové balení výrobků

V podnikové prodejně

Na výrobu jednoho půllitru českého ležáku je třeba 2-4 litrů vody! Jak se s její spotřebou vyrovnává Pivovar Hubertus?
Voda je v Pivovaru Hubertus v Kácově v jakési dvojroli. V prvním případě je nutná pro výrobu piva, v druhém případě může i škodit. To se díky blízkosti řeky Sázavy stalo již dvakrát. Při povodních v letech 2002 a 2006. Pivovar má dva vlastní vrty. Kapacita vrtů je dostatečná, voda jim nechyběla ani v suchém roce 2018. I když jsou oba nad úrovní silnice, jeden z nich byl při povodních kontaminován vodou z řeky. Pivovar má vlastní čističku, ale vodu ze Sázavy zásadně nepoužívá. V případě povodně ležácké tanky nemají šanci na vystěhování. Vše ostatní, co by případná vyšší hladina blízké řeky Sázavy mohla ohrozit, již bylo přemístěno do vyšších pater pivovaru. Jednalo se hlavně o počítačové servery, chladicí technologie a další zařízení. Z bezpečnostních důvodů

Aleš Veselý v zasedací místnosti Pivovaru Hubertus

Varna Pivovaru Hubertus – pohled od Sázavy

došlo také k rekonstrukci elektroinstalace, která je nyní vodě odolná.

Pro zajímavost k výrobě hamburgeru ze 114 g masa je zapotřebí 220 litrů vody a 3,5 m² plochy. Uvádí se, že na výrobu 1 hektolitru piva se spotřebuje okolo 3–3,5 hektolitrů vody. Jaká je spotřeba vody ve vašem pivovaru na výrobu 1 hektolitru piva?
Na výrobu 1 hektolitru piva v současné době spotřebujeme v průměru 2,5-3 hektolitry vody.

Její spotřebu se nám daří postupně snižovat.

Jakou kvalitu má zdejší voda? Může ovlivnit chuť piva?
Ano, voda může ovlivnit chuť piva, i proto si ji upravujeme. Je to podobné jako u ostatních surovin. Kvalita sladu (hlavně obsah dusíkatých látek) i odrůd chmele (obsah hořkých kyselin) je každý rok jiná. Umění sládka je v tom, jak se s rozdíly v kvalitě vstupních surovin vyrovná tak, aby vařil stále stejné, stejně kvalitní pivo.

Jaká jste přijali opatření pro šetření vodou?
Samozřejmě i Pivovar Hubertus hledá způsoby, jak snížit spotřebu vody při výrobě piva. Hlavním principem je, aby co možná největší množství vody, která je pro výrobu piva potřeba, bylo využito opakovaně. Typickým příkladem je zachytávání horké vody, která vzniká jako vedlejší produkt při vaření piva a její následné využití při výplachu pivních sudů.

Jez na Sázavě v Kácově, v blízkosti Pivovaru Hubertus

V Pivovaru Hubertus se tak stane v nejbližší době instalací nové KEG linky na sudy KEG. Tím dojde nejen k úspoře vody, ale i elektrické energie. Dalším opatřením s přímým vlivem na snížení spotřeby vody je vyloučení fázového stáčení piva. To samo o sobě vyvolávalo opakovanou sanitaci celé technologie a tím také větší spotřebu vody. Odstraněním fázového stáčení piva tak zvyšujeme i vlastní efektivitu jeho výroby.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

Nejlepší černé pivo na světě? Uvařit ho umí v Pivovaru Litovel

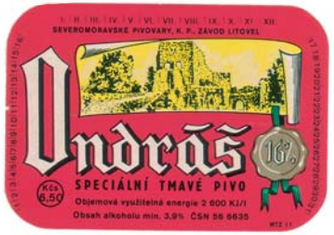
V roce 2019 to bylo přesně deset let, co v Pivovaru Litovel poprvé uvařili tmavý ležák Litovel Premium Dark. Jeho kvalitu dokládá i absolutní vítězství ve své kategorii na světové soutěži World Beer Awards 2019 v Londýně. Pivovar teď chce černého šampiona představit víc i českému zákazníkovi.

Litovel Premium Dark se vaří, jako všechna litovelská piva, tradiční technologií, ve které nechybí pořádná dávka pivovarského srdíčka. *„V roce 2019 má šampion desetileté výročí. Vznikl jako požadavek německých obchodníků, kteří požadovali dobré černé české pivo. Když tehdy obchodníci přijeli, přivezli s sebou vzorky černých piv s představou, jak by černý ležák mohl chutnat. Se sládkem jsme s tím ale nemohli souhlasit. Dovezená piva byla příliš sladká, některá dokonce chutnala po chemii, tak jsme obchodníkům řekli, že jim pivo uvaříme podle sebe. Tak vznikl náš nový černý ležák blížící se ke dvanácti procentům,“* zavzpomínal Miroslav Koutek, emeritní sládek Pivovaru Litovel.

Přes 100 tisíc hektolitrů černého piva

Pivovar Litovel má s vařením černého piva ostatně velkou zkušenost. Černé pivo se tady vařilo už za Rakouska – Uherska a První republiky. Mělo název Černosok a vařilo se jako 12° a také 16°. *„V éře socialismu jsme vařili černou desítku pro celý Severomoravský kraj. Vánočním a Velikonočním speciálem byl černý Ondráš se stupňovitostí 16. Po revoluci se desítka pojmenovala Litovel Dark. Uvařili jsme také Gustava – černou 13%. Zkušenosti a portfolio bylo tedy velmi široké,“* prozradil Miroslav Koutek s tím, že německým obchodníkům ale chtěli uvařit pivo podle nové receptury. Smíchali tak několik druhů sladů, kdy základem je slad český, bavorský, karamelový a také pražený, který pivo barví do černa. *„Smícháním těchto sladů vznikl ležák. Zrál dva měsíce a pak přijeli obchodníci, ochutnali jej a byli nadšení. Takže před deseti lety, v roce 2009, spatřil tento ležák světlo světa. Jmenuje se Litovel Premium Dark a rozběhl se do světa,“* přidal. Ležák se aktuálně vyváží do deseti zemí světa, pivovar by jej ale chtěl nabídnout i českému zákazníkovi. *„Za těch deset let jsme uvařili přes sto tisíc hektolitrů, což je na černé pivo slušná dávka. Tuzemští zákazníci ho aktuálně mohou ochutnat v Restauraci U Labutí, kousek od pražského Arcibiskupského paláce, má velký úspěch,“* uvedl emeritní sládek.

Prvorepubliková reklamní cedule Černosok



Světoví šampioni

Černý ležák v roce 2019 získal světový titul, vyhrál totiž celosvětovou degustaci v Londýně, kde jej odborníci vyhlásili nejlepším černým pivem na světě. *„Není umění jednou vyhrát, ale vítězství obhajovat. Toto pivo, jako i naše další piva, už tento titul získalo i v minulých letech, mezi desítkami a stovkami vzorků z celého světa. Černý ležák je však i pivem, se kterým jsme vyhráli Evropskou pivní hvězdu na celosvětové pivní degustaci v Norimberku. Proto je to šampion, za těch 10 let, co spatřil světlo světa, stál na stupních vítězů již 16x na těch nejprestižnějších domácích i světových anonymních degustacích,“* řekl s hrdostí Miroslav Koutek. To, že v Litovli vaří dobré pivo, dokládá i dvanáct ocenění, které pivovar v roce 2019 získal. *„Byli jsme úspěšní téměř v celém našem portfoliu, tak jako v minulých letech. Je až neuvěřitelné, že od roku 1991 pravidelně stojíme na stupních vítězů, což nás samozřejmě těší a také zavazu-*

Nerez, měď, mosaz

To jsou hlavní materiály se kterými pracuje malá rodinná firma HD Servis v Pacově. Je hlavně zaměřenana výrobu minipivovarů i mikropivovarů a jejich servis. Vznikla v roce 1992.

Jak to vše začalo?

V roce 1992 Milan Doubek a jeho tchán Pavel Hanzal založili rodinnou firmu. Ve skromných podmínkách začínali s opravami a repasemi strojů pro nápojový průmysl, kde měl dlouholeté zkušenosti Pavel Hanzal a ty postupně předal Milanu Doubkovi. Zpracováváme nerez, měď a mosaz. To vše v konečné úpravě, leštění, kartáčování, broušení. I proto je náš výrobní program velice široký. Když to shrnu, Vyrábíme minipivovary, pěstitelské pálenice, interiéry pivnic, barů a restaurací a další zakázkovou výrobu.

Všichni zde dělají všechno potřebné. Slovíčko „všichni“ může vytvářet představu mnoha pracovníků, třeba na výrobní lince. Skutečnost je však mnohem prozaičtější. Manžel s manželkou a jejich syn, příležitostně s výpomocí několika málo pracovníků. To je celá rodinná firma. Ale s jednou velkou předností: otec své celoživotní a bohaté zkušenosti se strojírenskou výrobou průběžně předává synovi. Řemeslo tak zůstává v rodině a my všichni můžeme být jen rádi, že pro výrobu nerezových a měděných výrobků a technologií je zde další a hlavně mladý odborník. Navíc, zákazník komunikuje přímo se skutečným výrobcem! Bez zbytečných agentur, marketingových specialistů a řetězu prodejců. O tom, že Milan Doubek řemeslo opravdu ovládá, svědčí velký počet referencí. A nejen to! Zákazníci se vracejí a to je ještě důležitější než hledání dalších zájemců. Kladnou odezvu měla i internetová inzerce, která přivedla

Ležácký sklep – Pivovar Nová Bystřice

další zákazníky. Jak to všechno v životě řemeslníka chodí, prozradil Milan Doubek. Rozhovor o všem, co rodinná firma HD Servis vyrábí, na co se zaměřuje a jak řeší zakázky, probíhal přímo ve výrobní hale, tak říkajíc „za pochodu“. Pro malého výrobce má čas opravdu cenu zlata, zvlášť když se stále objevují nové zakázky.

Budu-li zájemcem o výrobu minipivovaru. Jak u vás probíhá příjem zakázky, příprava dokumentace a cenové jednání?
První věc, která mne musí zajímat, jsou představy zákazníka o instalované technologii. Musím vědět, v jakých prostorách a jaké má zdroje vody a energie, kolik druhů piv chce vyrábět.Vždy zákazníka upozorňuji, aby počítal s větším prostorem na sklep, protože dle zkušeností se technologie sklepa časem většinou navyšuje. Na základě těchto podkladů vypracuji a zašlu zákazníkovi cenovou nabídku. Když je zákazník s cenou spokojen a vybral si mne jako dodavatele technologií,

Milan Doubek v dílně

jedu si prohlédnout prostory, kde budou minipivovar a celá pivovarnická technologie instalovány. Zákazník vždy ode mne dostane reference, kde se může přesvědčit o naší práci a vlastním provedení. Po dohodě na všem výše uvedeném zašleme návrh smlouvy. Tam je specifikace výrobků, záruk, platebních podmínek a termíny.

Součástí dodávky technologie je veškerá poradenská činnost. To znamená zakreslení technologie, přívody elektrického proudu, vody a kanalizace, montážní otvory. Od podpisu smlouvy a zaplacení první zálohy máme šest měsíců na výrobu. Od šrotovníku, přes varnu, tanky až po myčku sudů, vše na klíč, včetně montáže. Samozřejmě vyhovíme zákazníkovi pokud má zájem o pouze část technologie, nebo naopak její rozšíření.

Zákazník se přirozeně zajímá o co nejnižší cenu. Věří vašemu doporučení?
Ano, ještě před uzavřením smlouvy si zákazníci „mapují“ terén. To znamená, že objíždějí minipivovary a zajímají se o to, kdo to a jak dělá. Myslím, že naše reference nejsou špatné a i proto nemáme problém kamkoli zákazníka poslat pro ověření naší práce. I proto se za účelem příhodného na-

Sváření nerezu

Hotové komponenty před expedicí

Varna – Pivovar Nová Bystřice

směrování zajímám o region konkrétního zákazníka. Bohužel díky legislativě dochází většinou ke skluzu přípravy prostor zákazníkem. A tak já mám technologii vyrobenou a čekám, až budou prostory připraveny. Dochází tak k posunu montáže a celkovému zprovoznění. Po dokončení montáže provedou mí kamarádi sládci (Štěpán Kříž, Milan Maršálek, Honza Wýnsch, Milan Pokorný) dvě zkušební várky a zaškolení. Řada minipivovarů, které začínaly svoji činnost pouze

Pivovar
a restaurace

Medvěd, který je i košer

Pod pojmem medvěd si převážná většina lidí představí lítou, divokou šelmu, které je lépe se v přírodě na hony vyhnout. Řekne-li se ovšem Berounský medvěd, to už ta hrozivá šelma nabývá přívětivější podoby. Zpodobněna Honzou Vyčítalem ve své hnědé variantě, drží nejen řádně napěněný půllitr, ale jede třeba i na kole, na koni, nebo na saních. Rodinný pivovar Berounský medvěd patří mezi nejstarší minipivovary u nás, otevřen byl v červenci 1998. A od roku 2014 jsou zdejší tekutí Medvědi i košer (správně kosher).

Pomohla tomu, jak to tak bývá, náhoda. Při exportu berounského piva do Londýna o pivo projevila zájem tamní židovská komunita, ale měli požadavek košer certifikátu. Získat jej není jednoduché, musí být splněny přísné podmínky rabinátu Židovské obce. Pivovar proto požádal vedení Pražské židovské obce, zda by bylo možné tento certifikát získat a za jakých podmínek.

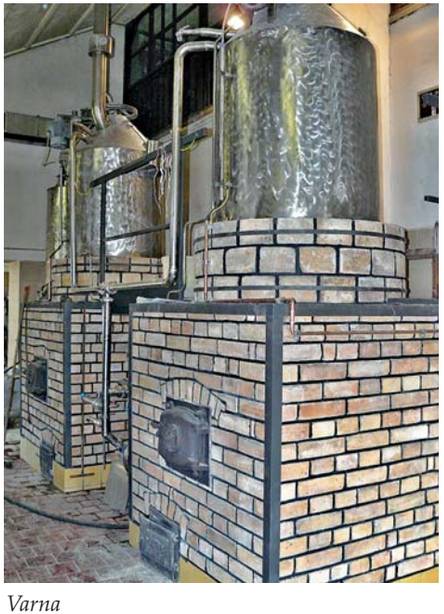
Košer produkty mají na svém obalu uvedenou košer certifikaci. Jde o zvláštní symbol, známý jako hechšer (הכשר), který

Výzdoba restaurace

HonzaVyčítal je autorem všech medvědích etiket

spotřebitele informuje o tom, že produkt byl vyroben a zpracován pod rabínským dohledem, a že tedy splňuje požadavky košrutu (soubor pravidel pro rituální způsobilost). V České republice je jediným oprávněným vydavatelem hechšeru rabinát Židovské obce v Praze. Samotná certifikace probíhá tak, že společnost usilující o získání certifikace navštíví mašgiach (משגיח)- osoba, která kontroluje a dohlíží na přípravu jídla v košer kvalitě, který zkontroluje proces a postupy výroby, samotné zařízení, receptury a vhodná a nevhodná aditiva. Následně rozhodne o udělení košer certifikace. Takže pivovar musel doložit údaje o použitých surovinách – původu a druhu chmele i sladu, o způsobu výroby, jakož i pro které druhy piva má být certifikát udělen. Bylo výhodou, že pivovar má vlastní sladovnu a ječmen pro výrobu sladu získává od místních sedláků. Musela být doložena i doba setí sladovnického ječmene (má být zaset před židovským svátkem jara – Pesachem, neboť ten ohlašuje jaro a je znamením, že po smrti přichází nový život).

Pražská židovská obec poté posoudila zaslané podklady a udala termín návštěvy komise, složené z jejich členů a samozřejmě toho nejdůležitějšího, rabína z Izraele.



Varna

Na místě prošli celý postup vaření piva, navštívili i sladovnu a cca po 3 týdnech přišlo vyrozumění, že Pražská židovská obec v čele s uvedenými rabíny se rozhodla pivovaru Berounský medvěd certifikát udělit. Certifikát platí pro všechna vyráběná piva (s výjimkou piva „zeleného“) a prodlužuje se každým rokem na požádání. Při tom je nutné zejména dokládat čas setí sladovnického ječmene.

Město Nová Bystřice podporuje pivovar

Pivovar v Nové Bystřici existoval do roku 1948. Potom ho potkal stejný osud jako na řadě jiných míst. Skončil výrobu piva a stal se skladištěm. Z historických pramenů je však známo, že se zde pivo nejenže vařilo, ale v okolí se dokonce pěstoval i chmel. Důkazem jsou i náhrobní kameny dvou sládků umístěné v místním kostele, což je rarita. V kostele sv. Petra a Pavla jsou k vidění i vyřezané chmelové hlávky.

Ke zdejší historii se také váží názvy svrchně kvašených piv vařených v pivovaru Nová Bystřice: Slavata, Krajíř, Paulán, Mnich. O historii vzniku i současnosti pivovaru, stejně jako o spolupráci pivovaru s radnicí, jsem si jednoho červnového dne přímo ve varně povídal se sládkem a spolumajitelem Jiřím Vainarem.

Pivní tácek

Vedení města podporuje existenci a činnost pivovaru. Jedná se o městský pivovar?

Nejedná se o městský pivovar. Městu patří pronajaté prostory. Již z nabídky několika objektů k využití na pivovar bylo zřejmé, že radnice má zájem na obnovení a existenci pivovaru ve městě. Pivovar se nachází v areálu Veteran Muzea. Pivovarská technologie je majetkem dvou spolumajitelů Jiřího Vainara a Miloše Vidláře. Minipivovar navazuje na tradici vaření piva v Nové Bystřici. V roce 1482 obdrželi bystřičtí měšťané od své vrchnosti Wolfganga Krajíře z Krajku mílové právo při vaření piva. Pivovar byl založen v roce 2017 a vaření piva bylo obnoveno na jaře 2018. Je umístěn v prostorách bývalé textilky. Díky bývalé profesi skláře a dobrému prostorovému vidění jsem si hned napoprvé uměl v těchto prostorách pivovar i s jeho zázemím představit. Dokonce se mi od samého počátku líbilo doporučení architekty na růžovou podlahu jako vhodného kontrastu stříbrné nerezové technologii. Dodavatelem technologie byla firma HD Servis Milan Doubek z Pacova. V pětihektolitrové dvounádobové varně jsou piva plzeňského typu vařena dvourmutově se spodním kvašením. Speciály, jako jsou například ALE, IPA, atd., jsou kvašena svrchně. Radnice používá naše pivo i jako „dárkovku“ pro své partnery a spolupracovníky zvláště na vánoce. V tom případě se vždy jedná o větší láhve.

Míříte v sortimentu piv také na cykloturisty?

Zcela pochopitelně, rádi bychom vyšli cykloturistům vstříc. V Nové Bystřici se totiž kříží celá řada cyklostezek a míří na všechny světové strany. Kromě toho je zde snaha tuzemské cyklostezky propojit s rakouskými cyklostezkami. Ještě v Jindřichově Hradci, kde jsem také dříve vařil pivo, jsem neměl desítku. V sortimentu byla pouze dvanáctka a čtrnáctka. I proto jsem v roce 2018 chtěl cykloturistům vařit desítku. K mému velkému překvapení to ale dopadlo zcela obráceně. Všichni chtěli pít speciály. Po této zkušenosti letos desítku iiž vařit nebudu. Na léto plánuji IPA a pšenici. V loňském roce při teplotách nad třicet stupňů velice rychle zmizela čtrnáctka!

Sládek Jiří Vainar v ležáckém sklepě s růžovou podlahou

Jak občané přijali a i nadále přijímají zdejší pivovar?

Město Nová Bystřice má i s blízkými okolními vesnicemi přibližně 3 300 obyvatel. Leží na území přírodního parku Česká Kanada u hranice s Rakouskem v nadmořské výšce 590 m. Obnovení činnosti pivovaru bylo občany přijato vysoce pozitivně. Zvláště štamgasti jsou na jeho existenci pyšní a sami pivovar náležitě propagují. Velmi často také se se mnou setkávají přímo ve varně.

O kolik procent se v letní sezoně zvyšuje návštěvnost města?

Nová Bystřice se nachází pouhé dva kilometry od hranice s Rakouskem. Město protíná mnoho značených cyklotras, které lze kombinovat a vytvářet různě náročné okruhy. Novobystřicko nabízí také skvělé podmínky pro pěší turistiku. Značené turistické stezky vedou většinou lesy, loukami a málo frekventovanými cestami. Neméně významným „dodavatelem“ turistů je také úzkokolejná železnice z Jindřichova Hradce, která má v Nové Bystřici konečnou stanici. Zatím tam ještě naše pivo nečepujeme, ale na konečné stanici je umístěn baner a plakát informující o našem umístění. Není divu, že hlavně v létě je zde velké množství turistů ubytováno v řadě penzionů a mnoho z nich také zamíří do pivovaru.

Pořádáte pivní festival?

Uvažujeme o pořádání jednodenního pivního festivalu za účasti přibližně pěti pivovarů. Se spolumajitelem minipivovaru Milošem Vidlářem a paní Kinclovou, ze zdejšího zámku, přemýšlíme o umístění chladicí skříně

Dnes na čepu

Městských pivovarů je mnoho. Farmářský pivovar v Nepomuku je jediný.

V Nepomuku U Zeleného stromu stojí Zlatá kráva.Na vysvětlenou. Název U Zeleného stromu patří hotelu s franšízovou restaurací Švejk. Zlatá kráva je nově otevřený farmářský pivovar. Vše je však v jednom bloku budov u náměstí v Nepomuku.

K obnovení pivovaru na stejném místě došlo po 85 letech. Tím, který se do toho všeho pustil, je majitel obou podniků – farmář Ing. Radovan Sochor. Schůzka předem domluvená na ráno po snídani v hotelu U Zeleného stromu v Nepomuku dostala po telefonátu dramatický spád.

„Nemohu přijet, rodím tele u rizikového porodu. Přijeďte za mnou na farmu Sochorův statek v Železném Újezdě“ rychle ukončil hovor farmář. Díky mimořádné ochotě firemního stavbyvedoucího jsem se na farmu skutečně dostal, několik minut po tom, co nový faremní přírůstek spatřil světlo světa. Po krátkém seznámení se šťastným, ale mírně unaveným farmářem a fotografování telátka jsme se dostali k otázkám a odpovědím na ně.

Farmář Ing. Radovan Sochor

Od farmáře bych spíše očekával stavbu mlékárny nebo sýrárny. Co vás přivedlo k myšlence postavit farmářský pivovar?

To je otázka typu – co bylo dříve, zda slepice nebo vejce. My jsme začali v roce 2002 a sice s restauračním byznysem v podobě projektu českého gastronomického řetězce restaurace Švejk v restauraci U Zeleného stromu. V roce 2006 jsem zde otevřel hotel stejného jména. Již tehdy mne napadlo, že by ve stejném bloku domů opět mohl být někdy pivovar. V zemědělství jsem začínal v roce 1988 jako čerstvý absolvent Vysoké školy zemědělské v Praze jako zootechnik, a později ekonom v Železném Újezdě. V devadesátých letech jsem v nejjižnější části Brdského pohoří koupil pozemky od lidí, kteří mi je nabízeli a založil farmu Sochorův statek. Dnes se postupně stává pokračovatelem veškerých činností souvisejících s provozem farmy starší syn Ing. Radovan Sochor jr.

Otec a dcera – sládkové Petružálkovi

Logo pivovaru ve vlasech sládkové

Bývala v Nepomuku u pivovaru i humnová sladovna? Pěstujete jarní ječmen?

Ano, v Nepomuku bývala součástí pivovaru i tříhvozdová humnová sladovna. Dnes ale pro vlastní potřebu jarní ječmen nepěstujeme, i když v dávné minulosti se zde a v Chocenicích pěstoval. Tam, kde bývala humna, je dnes umístěna stáčírna piva. Humnová sušárna s lískami, respektivě celá věž je zachována a v budoucnosti bych chtěl do ní umístit malé pivovarské muzeum. Tam, kde se dříve topilo, je i dnes kotel na dřevoplyn, spalující vlastní dřevo z farmy nebo lesa. Slad nakupujeme z několika českých humnových sladoven.

Vnímáte pivovarskou konkurenci v blízkém okolí?

Dnes většina lidí ve společnosti pracuje proto, aby si vydělali peníze. Ale stejně jako zemědělství, tak i pivovarnictví je zážitek. Ale hrstka lidí dělá věci proto, že je to baví a je to pro ně zážitek. Je jim celkem jedno, jak to dělají a kolik času tomu věnují. A to je to, co se cení. Něco podobného je parta sládků. Oni vaří pivo pro to, že jsou do toho zapálení. Nelze je proto vnímat jako konkurenty, pokud mám na mysli minipivovary. Všichni jsou vzájemně kamarády. I když minipivovary nemohou konkurovat korporátním pivovarům, je jejich zásluhou to, že rozhýbaly trh jednak z hlediska sortimentu, jednak z hlediska kvality. Dnes to spotřebitelé začínají oceňovat, pokud malý pivovar dokáže udělat dobrý produkt. Podobně je to i s masem a mlékem.

Jak obnovený pivovar přijali obyvatelé Nepomuku?

Myslím, že místní obyvatelé přijali obnovený minipivovar Zlatá kráva velmi dobře. Dokonce mám takový pocit, že slušný nepomucký občan je hrdý na to, že pochází z Nepomuku. Nejen díky svatému Janu Nepomuckému, ale i čemukoliv, co je z Nepomuku. Myslím, že nyní mají Nepomučtí svůj vlastní pivovar Zlatou krávu.

Dnes již tam chodí i lidé, kteří původně patřili k největším kritikům. Do našeho pivovaru nyní chodí úplně jiná skupina lidí, které jsme dříve ani neznali nebo chodili do Švejka. Tam jsme museli změnit cenovou politiku a s cenami jít trochu „výše“.

Nopálové pivo má prostějovské kořeny, spojili ho s Amerikou i Postřižinami

Voda, slad, chmel, pivovarské kvasnice a… nopál. Prostějovská firma s kontakty na Latinskou Ameriku využívá pro vaření piva druh kaktusu rostoucího poblíž sopky Popocatépetl. Pěnivý nápoj díky němu obsahuje až šestkrát více zdraví prospěšné vlákniny než běžná česká piva.

S nopálem (*výraz, který pro kaktus v dávných dobách vymysleli Aztékové – pozn. red.*)zvaným Opuntia ficus indica – copena V (*lesklý kaktus, jediný bez ostnů a jediný vhodný k potravinářskému využití z 256 ve světě známých druhů – pozn. red.*) se Vladimír Komínek z Prostějova rozhodl poprvé experimentovat na přelomu tisíciletí. S odborníky z brněnské Mendelovy univerzity postupně vymysleli receptury na nopálový chleba a jogurt.

Jednou napadlo vedoucího laboratoří Františka Přikryla přidat kaktus rostoucí na lávových polích mexické sopky Popocatépetl také do piva – nejzdravějšího iontového nápoje. Tak vzniklo nejprve nealkoholické pivo, které si kvalitou nezadalo s ostatními.

Pivo z postřižinského pivovaru

Poté uvařili také jedenáctku. S pěnivostí a chutí, jak má být. Následoval důležitý krok – převést zajímavý nápad do sériové výroby. „Hodně nám pomohli dva lidé. Honza Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů, a prostějovský primář Zdeněk Dokládal, který se mnou spolupracoval i na jiných nopálových výrobcích," podotkl Vladimír Komínek, od roku 2007 prezident společnosti Partners Ardanas, která s potravinami s netradiční surovinou obchoduje.

Nopálové pivo se díky dobrým kontaktům jeho známých uchytilo v pivovaru v Nymburku známém z novely Bohumila Hrabala Postřižiny. Odjíždět odsud začala auta se sudy a skleněnými lahvemi naplněnými jedenáctistupňovým nepasterizovaným ležákem. Cesta k němu vede přes dvojité rmutování, svrchní sypání a osm týdnů zrání v ležáckých tancích.

Bohatý zdroj vlákniny

„Pivo obsahuje až šestkrát více vlákniny než například Pilsner Urquell. Pro český a ukrajinský trh ho vaříme hořčejší, pro spotřebitele v Latinské Americe a USA naopak podle jejich potřeb sladší. Uvařit dokážeme ale prakticky jakékoliv, svedli bychom i pivo pro lidi s bezlepkovou dietou," objasnil Komínek a vyzdvihl spolupráci s nymburským pivovarem a jeho ředitelem Pavlem Benákem, sládkem Bohumilem Valentou a obchodním manažerem Ladislavem Češpivou.

Prezident společnosti Partners Ardanas Vladimír Komínek s nopalovým pivem

Dovézt nopál z Mexika do střední Evropy trvá podle jeho slov přibližně dva měsíce. Jedna ze zásilek aktuálně slouží k vaření nové várky piva. Hotová bude koncem září a ochutnat ji budou moci lidé v Česku, na Slovensku a také na Ukrajině.

„Přidáním nopálu dostává pivo velmi příjemné aroma. Lidé mu mnohdy nedůvěřují, ale po ochutnání zjistí, že jejich obavy byly zbytečné. Pivo pak nakupují třeba i po bedýnkách," poukázal Vladimír Komínek, že masově konzumovaný nápoj obohacený o výtažek z kaktusu příjemně překvapí a stojí za to ho minimálně vyzkoušet.

Petr Komárek

O výrobci potravin z nopálu

Česko-španělsko-mexická společnost Partners Ardanas vznikla v Prostějově za účelem zaměstnávání lidí se sníženou pracovní schopností. Navázala na svou předchůdkyni Ardanas s.r.o., která se postarala o vytvoření nezávislé sítě maloobchodních prodejen v České republice a na Slovensku. Vladimír Komínek a jeho kolegové chtěli na trh přinést nové kvalitní potraviny, na vhodného partnera ke spolupráci narazili v Mexiku.

„Mexiko se může pochlubit jedinečnými podmínkami právě pro pěstování nopálu, který má vynikající výživové hodnoty," řekl Komínek, proč vsadili na lesklý kaktus bez ostnů. Ve městě Monterry založili firmu STM Euromex Group Exportacion, jež se zabývá pěstováním a vývozem ryzího bio koncentrátu z nopalu.

Partners Ardanas spolupracuje s Mendelovou univerzitou v Brně. Tamní odborníci pomohli vyvinout receptury na nopálové pečivo, pivo, jogurty, těstoviny a čaje. Zdravé potraviny se především vyváží, velká část odběratelů se nachází na americkém kontinentu. (*kom*)

Nopálové pivo pijí lidé v Česku, na Slovensku, na Ukrajině či ve státech latinské a severní Ameriky.

Obr. 1 – Původní pivovar vyrobený z mědi (60. léta – 1988), nyní Chmelařské muzeum Žatec

Obr. 2 – Vnitřní zařízení scezovací kádě prvního měděného pivovaru

Historie pokusného minipivovaru Chmelařského institutu v Žatci

Pokusný minipivovar neodmyslitelně patří k Chmelařskému institutu již několik desítek let. Protože nosným programem institutu je šlechtění nových odrůd chmele, jeho hlavním účelem je testování nových odrůd chmele v pivovarském procesu, propagace českých odrůd chmele při odborných degustacích pro pivovarské odborníky, slavnostech piva a jiných veřejných akcích.

První varna z 60. let minulého století byla instalována v Žateckém pivovaru v roce 1963. Měděné pivovarské nádoby, které byly dimenzovány pro výrobu 50 litrů piva, vyrobili jako prototyp mistři ZVÚ (*Závody vítězného února*) Hradec Králové.Pro fázi hlavního kvašení a dokvašování se využívaly chlazené prostory průmyslového pivovaru. Varna měla 5 technologických nádob, rmutovací a mladinovou pánev, vystírací, scezovací a chladicí káď. Součástí pivovaru byl i měděný bojler na teplou vodu vyhřívaný plynem a zásobník na sladový šrot. Hlavní kvašení probíhalo v dřevěných sudech

Obr. 3 – Šrotovací mlýn na slad

Obr. 4 – Nerezová vana, Pacovské strojírny (1988-2018)

o objemu 50 litrů, dokvašování v ležáckých tancích o stejném objemu vyrobených z hliníku (***obr. 1,2***). Jediným zařízením, které zůstalo zachováno z původního pivovaru a které slouží bez jediné poruchy dodnes, je šrotovník na slad (***obr. 3***). Obsluha pivovaru vyžadovala hodně manuální práce.Například objemy vody se odměřovaly kalibrovanou dřevěnou tyčí a teploty odečítaly na rtuťovém teploměru. Vařil se výhradně světlý ležák plzeňského typu. V Žateckém pivovaru pivovar sloužil až do roku 1988, tj. i v době, kdy tehdejší Výzkumný ústav chmelařský v roce 1974 přesídlil do nového areálu v Kadaňské ulici v Žatci. Nyní se nachází jako zapůjčený exponát v Chmelařském muzeu v Žatci.

V polovině 80. let jej nahradil nový, nerezový o objemu 65 litrů vyrážené mladiny. Ten již byl instalován v Kadaňské ulici v suterénu hlavní budovy v prostorech k tomuto účelu předem plánovaných. Jeho zprovozňování trvalo mnoho měsíců a do trvalého provozu byl uveden v roce 1988. Zařízení bylo vyrobeno jako prototyp Pacovskými strojírnami (***obr. 4***). Pětinádobová varna se skládala z rmutovacího a mladinového kotle, scezovací, vířivé a chladicí kádě. Hlavní kvašení probíhalo v otevřených kvasných nádobách vyrobených z nerezové oceli,

Obr. 5 – Stáčecí zařízení do lahví (S.A.G. Technic, 2006)

dokvašování v malých nerezových ležáckých tancích. Ležácké tanky byly po letech nahrazeny KEG sudy o objemu 50 litrů. Obsluha byla již poloautomatická, některé operace se ovládaly z řídícího pultu. Po ukončení provozu v roce 2018 byl jako celek prodán do pivovaru Rohozec.

Po roce 2000 byly v minipivovaru provedeny další úpravy a inovace. Byla například provedena tepelná izolace chlazených prostor, spilky a ležáckého sklepa, a postaven

Nižší plocha chmelnic ke sklizni 2019

Tisková zpráva – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský eviduje, po pětiletém nárůstu v řadě, mírné snížení sklizňových ploch chmelnic v rámci České republiky. K datu 20. 8.2019 zaujímá sklizňová plocha 5 003 hektarů, což je oproti loňsku o 17 hektarů méně.

Stop stav sklizňových ploch chmelnic k datu 20.8.2019 ukazuje meziroční snížení o 0,34 procent na současných 5 003 hektarů (v roce 2018 bylo evidováno 5 020 hektarů). Chmel je pěstován ve třech chmelařských oblastech – Žatecko, Úštěcko a Tršicko, u 119 pěstitelů.

V Žatecké oblasti, která je největší, došlo oproti roku 2018 jako v jediné ke zvýšení sklizňové plochy o 13 hektarů na současných 3 869 hektarů, což činí nárůst 0,34 procent. V Úštěcké oblasti došlo ke snížení sklizňové plochy o 22 hektarů, což představuje úbytek 4,11 procent na konečnou plochu 513 hektarů. V Tršické oblasti byl úbytek plochy menší, a to pouze 8 hektarů, které představují 1,27 procent. Sklizňová plocha v Tršické oblasti činí 621 hektarů.

I přes mírné snížení plochy jemného aromatického chmele, kterým je Žatecký poloraný červeňák, o 2,00 procenta (87 hektarů), zaujímá v rámci České republiky stále 85,19 procent s plochou 4 262 hektarů. Ke zvýšení plochy došlo zejména u hybridních odrůd, a to u odrůdy Sládek o 24 hektarů na 344 hektarů a u odrůdy Premiant o 23 hektarů na 193 hektarů. Plocha vysokoobsažné odrůdy Agnus se zvýšila o 16 hektarů na 58 hektarů. Hybridní odrůda Saaz Special byla vysázena na 7 hektarech a její plocha činí 41 hektarů.

Výsazy nových porostů chmele za Českou republiku činily 248 hektarů, což je ze součtu sklizňových ploch chmelnic ČR 4,96 procent. Oproti loňsku se jedná o snížení o 48 hektarů.

ÚKZÚZ

Přehled ploch chmele ČR – podle okresů stav k 20. 8. 2019

Oblast Žatecko

Okres	Plochy v ha				z toho výsaz (ha)
	Pěstitelská	Nevysázená	Bez produkce	Sklizňová	
Chomutov	15	0	0	15	0
Kladno	168	43	37	88	11
Louny	2 682	238	34	2 410	126
Rakovník	1 472	105	11	1 356	61
Celkem	4 337	386	82	3 869	198

Oblast Úštěcko

Okres	Plochy v ha				z toho výsaz (ha)
	Pěstitelská	Nevysázená	Bez produkce	Sklizňová	
Česká Lípa	15	0	0	15	0
Kutná Hora	26	5	0	21	0
Litoměřice	501	78	9	414	16
Mělník	95	32	0	63	3
Celkem	637	115	9	513	19

Oblast Tršicko

Okres	Plochy v ha				z toho výsaz (ha)
	Pěstitelská	Nevysázená	Bez produkce	Sklizňová	
Olomouc	261	29	0	232	8
Přerov	392	3	0	389	23
Celkem	653	32	0	621	31
Celkem ČR	5 627	533	91	5 003	248

Zdroj: ÚKZÚZ

Sklizňová plocha chmele ČR - podle odrůd stav k 20. 8. 2019

Odrůda	Žatecko (ha)	Z toho výsaz	Úštěcko (ha)	Z toho výsaz	Tršicko (ha)	Z toho výsaz	ČR (ha)	Z toho výsaz
Žatecký poloraný červeňák	3 361	123	426	7	475	10	4 262	140
Agnus	48	14	8	5	2	0	58	19
Bohemie	0	0	0	0	1	0	1	0
Cascade	1	0	0	0	0	0	1	0
Harmonie	8	0	0	0	0	0	8	0
Kazbek	24	0	5	0	4	0	33	0
Premiant	111	28	36	4	46	8	193	40
Rubin	2	0	0	0	0	0	2	0
Saazlate	45	0	0	0	2	0	47	0
Saaz Special	41	7	0	0	0	0	41	7
Sládek	215	25	38	3	91	13	344	41
Vital	3	0	0	0	0	0	3	0
Ostatní	10	1	0	0	0	0	10	1
Celkem	3 869	198	513	19	621	31	5 003	248

Zdroj: ÚKZÚZ

Cedule „Chmel je potravina“

- vodních zdrojů pro závlahy,
- kvalitní sadby a vyšlechtění nových odrůd odolnějších nepříznivým podmínkám,
- úlohy a postavení Chmelařského institutu Žatec,
- systému řízení kvality pěstování chmele,
- certifikace chmele, aby nedocházelo k jeho falzifikaci.

Za účelem finančních zdrojů je nutné věnovat péči a pozornost všem dotačním výzvám, ale také snižovat vlastní náklady. Stálá pracovní síla pro zemědělství je nedostatkové zboží. Bohužel mladá krev chybí již ve školství. Výukový předmět „Chmelařství“ se postupně vytrácí z výuky nejen na středních, ale i vysokých školách.

Chmel je potravina

Jak zdůraznil Ing. Luboš Hejda, tabulka s tímto upozorněním, která se v loňském roce objevila na řadě míst u pěstitelů chmele a sklidila u odběratelů uznání a pochvalu, je pouze první část toho, co všechny čeká. Je potřeba připravit celý systém řízení kvality pěstování chmele, právě tak, aby odpovídal tomu, že chmel je potravina. Pro celý chmelařský obor včetně obchodu s chmelem je důležité udržet celý systém certifikace chmele pod státním dozorem, tj. v ÚKZÚZ. Za českým chmelem je spousta práce minulé, současné, ale hlavně i té budoucí. Všichni musíme mít na paměti, že pěstování chmele je zaměstnanost, pestrá krajina, přidaná hodnota a kladné saldo zahraničního obchodu. Je to jedna z mála položek, která pravidelně zmírňuje vysoké záporné saldo agrárního zahraničního obchodu České republiky.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

Šlapání chmele v žoku

Hlávkový (lisovaný) chmel a jeho použití v pivovarnictví

To, že je chmel základní složkou při výrobě piva, zná každý Čech. V dřívějších dobách to byly hlavně klony Žateckého poloraného červenku, v dnešní době zejména minipivovary hledají nové odrůdy chmele, aby ozvláštnily svá piva a tím i přilákaly nové zákazníky.

Nejstarší formou bylo použití chmelových hlávek. A to buď volně sypaných, nebo později slisovaných. Jedná se o formu zpracování, která byla běžná po dlouhou dobu. Vlastně ani nevíme, jak dlouho. Kdy obliba použití hlávkového chmele ve velkých pivovarech skončila (kromě Budvaru Budějovice), víme relativně přesně. Bylo to začátkem 90. let minulého století, kdy naprostá většina našich i světových pivovarů přešla na použití granulovaného chmele. Otázkou je, kdy se vlastně začal chmel v pivovarnictví prokazatelně používat. Dosud se jako první písemná zmínka o použití chmele v pivovarnictví uznával finský epos Kalevala, snad ze 7. století. V poslední době se však badatelé kloní k názoru, že jde o falsum z pozdější doby.

Ať je to tak, nebo ne, faktem zůstává, že použití hlávkového, později lisovaného chmele, bylo dosud historicky nejdelším obdobím jeho použití. Jak jsem uvedl, zprvu to byl chmel volně sypaný, hlávkový, který poddaní sbírali pro svoji vrchnost v okolí řek a doma na půdě sušili. Leckde tato tradice přetrvala relativně dlouho. I do doby, kdy byl již k dostání „kulturně“ vypěstovaný chmel. Např. bílinská větev Lobkoviců jej kupovala od svých poddaných ještě v druhé polovině 17. století. Chmel se pěstoval prakticky všude. Např. město Klatovy mělo již v roce 1522 zřízenu funkci panského chmelíře a v polovině téhož století pak měly svoje vlastní pečetidlo pro chmel.

Použití takto sbíraného chmele bylo sice snažší na „sypání“, ale vůbec se nehodilo pro delší skladování a už vůbec ne pro obchod (dopravu). Proto se začal chmel tzv. šlapat, aby se snížil jeho objem. I když se tento termín používá dodnes, neznám jediný případ, kdy by se chmel klasicky šlapal. Slouží k tomu různé lisy. Ale dříve skutečně člověk vlezl do zavěšeného žoku, a ostatní pracovníci mu přes hlavu sypali chmel (***viz foto***). Jako obalový materiál byl původně používán velký pytel (vžilo se dodnes používané slovo „žok“). Ten byl vyroben z lněného plátna. V té době se prodávaly prakticky jen přebytky, které majitel pivovarů sám nespotřeboval.

S rozvojem obchodu, zejména při formanské dopravě, se přešlo ze lnu na použití juty. Ta lépe chránila přepravovaný chmel při přepravě (cesta formana z Čech do Norimberka trvala cca 1 měsíc). Také juta více nasakovala vzdušnou vlhkost a chránila tak chmel před navlhnutím. Z tohoto nového obalu ale nebyli nadšeni zejména pivovarníci. Chmel se tehdy prodával na žoky včetně obalu. Tím, že jutový obal vážil 7 až 8 kg, dostali pochopitelně o to méně chmele.

Zajímavé je, že se snahou lépe uchovat chmel při skladování nepřišli v našich zemích pěstitelé, nebo obchodníci, ale pivovarští, zejména legendární sládek František Ondřej Poupě. Tak se postupně vytvořila skupina obchodníků či zpracovatelů, kteří se začali zabývat úpravou chmele. V té době šlo o to vyšším tlakem zmenšit maximálně objem chmele. Spolu s obalem se tím omezil přístup vzduchu k zabalenému chmelu a snížily se tak ztráty na kvalitě během skladování. K tomu nemálo přispěly i změny ve způsobu obchodování s chmelem. Dosavadní způsob obchodu, kdy obchodníci (zejména z oblasti Falkenau - Sokolov) objížděli ihned po sklizni „své“ pěstitele a vykupovali od nich nejkvalitnější chmel, s kterým obchodovali. Zřízením železnice v Žatci a zejména přechod obchodu na zvyklosti bavorské obchodní komory tento vžitý způsob zcela změnily. Důležitosti začaly nabývat sice vzdálenější oblasti (Žatec, Úštěk), ale s kvalitnějším chmelem. Ten se začal prodávat na základě smluv, uzavřených již na jaře a obchodovalo se již s chmelem slisovaným. Tím se stalo, že na dřívější obchodníky chmel žádný nezbyl, nebo jen horší kvality. Na tuto situaci reagovala firma z Falkenau, Kaspar Danzer, která si v Žatci u západního nádraží postavila jako jedna z prvních sklad a balírnu chmele. Ostatní rostly jako houby po dešti. Šlo o jednoduché, víceposchoďové stavby, většinou nepodsklepené. Důležitý byl účel a rychlost výstavby. Z dnešního pohledu to připadá jako neskutečné, ale mezi léty 1880 až 1890 bylo v Žatci postaveno 19 takových skladů, zejména na tzv. Pražském předměstí. Další důkaz o rychlosti tehdejší výstavby najdeme u jedné z mála českých firem, František Kellner se těsně před válkou přestěhoval do Loun. Zde si nechal postavit od lounské firmy Hieke moderní balírnu, skladiště a sirnou komoru dle vlastního návrhu. Vše o ploše 2 250 čtverečních metrů bylo postaveno za 4 měsíce.

Žatec ale trpěl tím, že většina obchodníků byla židovského, později německého původu, kteří neměli zájem na přílišnou modernizaci zařízení v Žatci. Nechávali ba-

Dřevěná lázeňská kád

V Rožnovských pivních lázních se začíná již tři dny před termínem

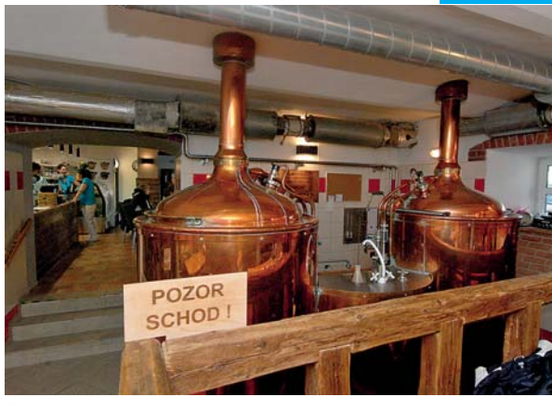
Představa o tom, jak pivní lázně fungují, jak probíhá vlastní procedura a kolik piva během procedury vypijete, může být různá. Pro její korekci je nejlepší lázně navštívit a pivní proceduru absolvovat.

Za účelem nejen prozkoumání, ale i ubytování jsem tak učinil při návštěvě Rožnovských pivních lázní na počátku letošního února. A musím hned na počátku předeslat, že to bylo vysoce pozitivní zjištění. Vše začalo objednávkou a následným mailem. Přišel již tři dny před objednaným termínem a byl plný informací. Vůbec jsem netušil, co vše se v tomto objektu může vyskytovat a aktivně provozovat. To, co jsem hlavně netušil, bylo překvapení, že Rožnovské pivní lázně v převážné většině navštěvují páry. On a ona, staří i mladí. Místní i ti z daleka. Jako jednotlivec jsem zde byl velkou výjimkou.

Pivní lázeň

Můj objednaný čas je na 17.30 hod. Je nutné být na místě – v kavárně, 15 minut předem. Jak vás lázeňská najde? Z recepce, kde jste se přihlásili, máte k dispozici vstupenku – dřevěný kulatý, červeně zbarvený terč a na stole také vizitku se jménem a časem procedury. V kavárně dominují páry, neřeším, zda manželské nebo přátelské. Čas si krátí pitím kávy, pojídáním fantastických dezertů nebo neméně chutné zelňačky či halušek.

Přichází lázeňská. Zjišťuji, že jsem ve skupině dvou manželských párů, starších juniorů. Za doprovodu lázeňské odcházíme do pánské a ženské šatny. Dále již pokračujeme nazí, pouze zahalení ručníkem. Nabídku prvního čepovaného piva přijímají všichni. Po krátké instruktáži vstupujeme do první procedury – místnosti s jemnou bylinnou párou. I s půllitrem piva a drsnou rukavicí pro tělový peeling absolvujeme aromaterapii. V horké páře se vzájemně sobě ztrácíme, i když sedíme malý kousek od sebe. Potvrzuje se, že jsme objednávkou piva dobře zvolili. Je však třeba si pospíšit s jeho vypitím, rychle teplá. Ale to již z reproduktorů zaznívá „jogínská řeč“. Jak správně dýchat, jak se bránit stresu. Návod na to, jak se usmívat v obou otvorech lidského těla budí veselí, i když díky husté páře na sebe vůbec nevidíme. Všichni využíváme drsnou rukavici a snažíme se o peeling. Tělo se prokrvuje a tak se připravuje na vlastní pivní lázeň. Ještě jednou si opakujeme z reproduktoru znějící zásady správného dýchání, stejně jako návod, jak hledat pozitiva v našem životě. Aromaterapie v páře končí, vracíme zdrsněné rukavice i zvlhčené ručníky a nazí konečně míříme do pivní lázně, respektive do koupele v mladině. Dvojice do dřevěné dvouvany, já sám do vany měděné. Vzájemně jsme oddělení látkovými přepážkami, pouze zde šeptáme. Ležíme v tmavé mladině s bohatou pěnou. Rozpálené tělo druhý půllitr vychlazeného piva přijímá s přirozenou žízní a mimořádnou chutí. Je to opět jedenáctka světlý ležák. Po chvíli nás obchází lázeňská a každému nanese na obličej pleťovou pivní masku. Po 30 minutách masku smyjeme mladinou a koupání končí. Přecházíme o patro výše do relaxační místnosti. Začíná relax. Uléhám na břicho a lázeňská mi klade na páteř vyhřáté polštářky. Vedle mne na stoleček klade další plný půllitr. Pití vleže na břiše mi činí potíže. S chutí ale



Lázeňská varna

Časování klientů

Nabídka jedenáctky Radhošť před procedurou

Kombinace piva a jídla

Ladění jídla s vínem je dnes již vcelku běžná záležitost v restauracích se zážitkovou gastronomií, ve specializovaných vinárnách a čas od času i v některých lepších restauracích.

Naproti tomu česká kultura konzumace piva ve spojení s pokrmy se začíná teprve formovat a vyvíjet, přestože máme světové prvenství ve spotřebě piva na hlavu a pivo je náš národní nápoj. Pivo si zatím snaží u nás najít svoji pozici v gastronomii a dosáhnout toho, co se vínu a vinařům podařilo u nás za poslední čtvrtstoletí - vyzvednout pivo jako nápoje do vyšších pater gastronomie tak, jak je to běžné v řadě pivních zemí již po mnoho let. Českého konzumenta bohužel stále moc nezajímá, jaké pivo se hodí k čemu, zatím nevěnuje dostatečnou pozornost kombinování piva s pokrmy. Je to částečně způsobeno nevědomostí konzumentů, kteří se většinou v různých stylech piv neorientují a nebo nemají představu, jak vybrané pivo půjde dohromady chuťově s určitým pokrmem.

Mnohem větší nedostatek je na straně provozovatelů restaurací a gastronomů, kteří by této problematice měli věnovat větší pozornost. Je to cesta, jak povýšit obyčejný lidový nápoj na úroveň vyšší gastronomie a skýtá to i možnost, jak se odlišit od konkurence. O tuto problematiku by se měly zajímat především minipivovary a malé pivovary, které provozují svoji restauraci. Tyto pivovary obvykle nabízejí netradiční a jedinečná piva, která by mohla zatraktivnit téměř každý pokrm. Měli by vytvářet a nabízet pokrmy přímo k pivům, která mají standardně v nabídce na čepu, nebo která vaří ve svém pivovaru, aby zákazník měl skutečný komplexní gastronomický zážitek. Utopence, tlačenku anebo pečené koleno naleznete na jídelním lístku téměř v každém podniku v oddílu něco k pivu, ale je to velice obecné, bez invence a ohledu jaký typ piva nabízejí, většinou to s podávanými pivy moc harmonicky nevyznívá.

Výběr správného piva k danému pokrmu není záležitost jednoduchá, ale také ne složitá. Párování nápoje s pokrmem je považováno za umění. Ne každý jsme obdařen stejnými senzorickými schopnostmi, schopnostmi vnímat a přiřazovat chutě a vůně na základě paměti. Ne každé pivo se hodí ke každému jídlu stejně tak, jako se pro přípravu jakéhokoliv pokrmu nehodí všechna piva. Výběru je nutno věnovat velkou pozornost. Pro uspěšné snoubení je nutné dodržet tři základní principy:

Princip intenzity

vždy volit ke kombinaci pivo i jídlo s přibližně stejnou nebo podobnou intenzitou chutí a vůní. Tedy chuťově jemná či nevýrazná jídla párovat s lehkými pivy. Tak, aby pivo bylo rovnoceným partnerem pokrmu a nikterak jeho chuť a vůni nepřebilo, nebo aby se neztratilo v intenzitě chuti a vůně jídla. Jako příklad může posloužit bílá ryba a lehké svěží pšeničné pivo – podobně jako kombinace ryba a bílé víno. Naproti tomu k výraznému a plnému pivu musíme volit chuťově složitější a bohaté jídlo. Jako nejčastější příklad lze uvést výrazně kořeněný pokrm asijské kuchyně a k němu aromatická IPA.

Princip souladu nebo harmonie

Spočívá ve splynutí pokrmu s pivem s cíleným vytvořením harmonie. Tedy chceme- li klást důraz na soulad, párujeme tak, aby se chutě a vůně piva a jídla spojovaly a doplňovaly. Jednoduše, ke sladkému pokrmu volíme pivo s vyšší sladovitostí, k čokoládovému dortu s jemně pikantním džemem Imperial Russia Stout nebo Porter, k ovocně hořkému pokrmu pivo ovocité a hořké, k listovému salátu s grepem, pomerančem a sýrem s bílou plísní Blond IPA a podobně.

Princip kontrastu

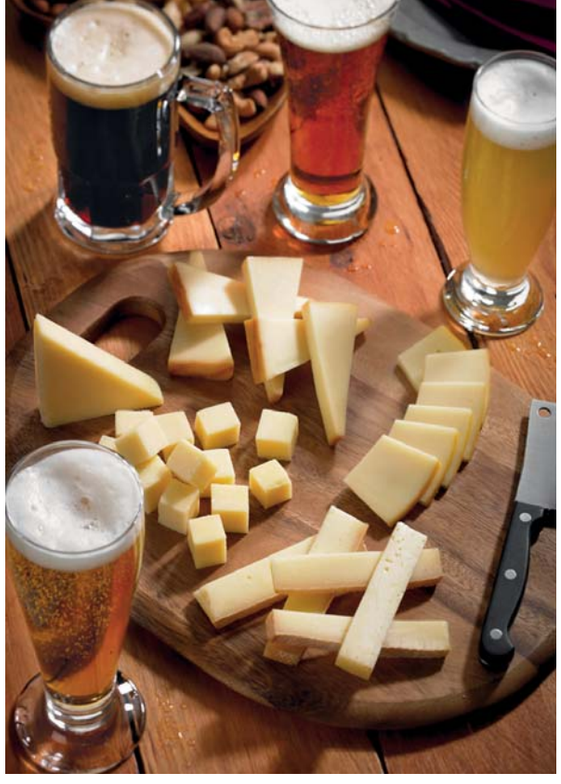
Umožňuje určité experimentování a přináší vzrušení. Pivo s pokrmem jsou v protikladu, kombinujeme pokrm a pivo s odlišnými chutěmi a vůněmi, jako příklad lze uvést kombinace kyselého a sladkého, hořkého a sladkého, chuťově málo výrazný mastný pokrm jako je ovar, bůček, škvarky lze úspěšně kombinovat s hořkým pivem. Pivo v tomto případě doplňuje pokrm jako koření nebo další ingredience. Přestože jsou jídlo a pivo v kontrastu, kombinace vyznívá harmonicky.

S uvedenými principy souvisí **základní pravidla nauky o harmonii v kulinářství**, kterými je nutné se rovněž řídit při výběru kombinace piva a pokrmu.

- Kyselé + kyselé se sčítá. Kyselé jídlo a pivo s vyšší kyselostí se projeví v chuti agresivně, kyselina chutná kovově.
- Kyselina + tuky. Kyselina rozpouští tuky a projev je příznivý.
- Kyselina + alkohol + koření. Kyselina s alkoholem zvyšují ostrost koření.
- Kyselina + sladkost. Snášejí se dobře a zvyšují svěžest pokrmu. Kyselý pokrm a nasládlé pivo
- Sůl + sladké. Vzájemně se nevyrovnávají zcela, ale pocity se zjemňují.
- Třísloviny a sladké. Tříslovité jídlo a sladké pivo se dobře doplňují.
- Hořké + kyselina. Nesnášejí se, zvyšují pocit hořkosti až palčivosti. Hořký, silně chmelený ležák s kyselým pokrmem (tlačenka s octem, kysané zelí, utopenec, sledě…)
- Sladké + sladké. Harmonická kombinace. Pocit sladkosti se nesčítá, ale snižuje.
- Uzené tóny a sladké. Pozitivní kombinace.
- Uzené tóny + kyseliny. Není dobrá kombinace.
- Hořké a sladké. Dobrá kombinace

Snoubení sýrů s pivem

Pivo a sýry – dva výrobky, které se od sebe tolik liší a současně toho mají i hodně společného. Pivo je kvašený alkoholický nápoj hořké chuti, vyráběný v pivovaru z obilného sladu, vody a většinou také přídavku chmele pomocí pivovarských kvasinek, který se těší značné oblibě snad po celém světě. Sýr je mléčný výrobek, vyráběný srážením mléka syřidlem nebo kyselinou mléčnou. Po výrobě, která je většinou zakončena zráním, jsou sýry koncentrátem bílkovin a tuku, ale také dalších složek mléka, zejména minerální látek, např. vápníku.



Ing. Jiří Kopáček, CSc.

Pivo se vaří po staletí a jako pravděpodobná země původu bývá uváděna Mezopotámie v období okolo 7. tisíciletí před naším letopočtem. Tehdy staří Sumerové pivo jako takové ještě nevyráběli, jednalo se spíše o kvas, ale u starých Slovanů bylo pivo již známým nápojem. Ostatně samotné slovo „pivo“ pochází ze staroslověnštiny a znamenalo něco jako „nejobyčejnější“ nápoj.

Také sýry pocházejí přibližně z podobného území a přibližně ze stejné doby, kdy je náhodou „objevili“ kočovníci jižní Asie a Středního východu. Známá je pověst o arabském kupci Kananovi, kterému se ve vaku z oslí kůže mléko srazilo v nakysle lahodnou hmotu, která byla už krůčkem k pozdější výrobě tvarohu a následně i sýra. Možná to byli právě ti samí Sumerové, kteří vařili pivo a připravovali první jednoduché sýry. Takže první podobnost, tedy společný původ, je takto prokázána.

Velký rozvoj vaření piva a výroby sýrů pochází ze středověku, kdy se obě tyto potraviny připravovali zejména v klášterech. Právě z doby středověku se dochovalo mnoho receptů a výrobních postupů pro sýry a piva. Při jejich výrobách využívali mniši své skvělé znalosti a dovednosti. A to, že byli mniši povětšinou břichatí, souvisí právě s jejich dobrým bydlem spojeným s častým hodováním piva a tučných sýrů v klášterech a téměř žádným pohybem.

Oba produkty, pivo i sýry, mají tedy „společné kořeny“, což je pravděpodobně i důvodem, že se k sobě také dobře hodí. Společná konzumace sýrů s pivem může být pro někoho méně obvyklá, pro jiného se naopak jedná o běžnou kombinaci. Mnozí z vás namítnou, že se k sýrům lépe hodí čerstvé mléko, nebo naopak sklenka vína. V minulosti, když v sýrárnách vznikaly první „pivní sýry“ však bylo víno pro sedláky, ale i pro další konzumenty, spíše luxusnějším nápojem, a tak když se k sýru či tvarohu, který ze svého mléka vyrobili, zrovna mléko nehodilo, protože sýry byly hodně přezrálé a pikantní, sáhli raději po pivu. Dnes už víme, že se pivo až překvapivě dobře snoubí se sýry a pro mnohé z nich je dokonce lepší kombinací než víno. Dnešní moderní spotřebitel ale také hledá nové zážitky, ať už v oblasti netradičních chutí, tak v oblasti párování potravin. Jedním z nových trendů je právě spojení piva a sýrů. Pivo není tak kyselé jako víno a dává více vyniknout chuti – kyselosti sýrů. Bohužel pivo je více náročné na teplotu servírování, stabilitu a výdrž pěny. Vzhledem k rozmachu pivní řemeslné výroby je nyní možnost propojení pivní rozmanitosti (dáno především oblastí svrchně kvašených piv) s tradiční rozmanitostí sýrovou. Navíc čerstvost piva, přítomnost oxidu uhličitého a velmi komplexní chuť, činí z jednotlivých typů piv dokonalé „společníky“ pro celou řadu sýrů a sýrových specialit. V pivu jsou skryty často složité chutě a obzvlášť již zmíněný oxid uhličitý. Ten zejména harmonicky sladí sýr, protože kompenzuje těžkost a plnost sýra. Některé druhy piv mají také sladké, lehké karamelové příchutě, které se zase dobře mísí s těžšími, více prozrálými sýry.

Několik pravidel pro kombinování piv se sýry

- Jemnější sýry se dobře snoubí s jemnými pivy. Pivo by nikdy nemělo potlačit chuť sýra, například kvůli vysokému obsahu alkoholu, intenzivní chuti nebo příliš vysokému obsahu chmele.
- Výrazně prozrálé sýry dokáží zvládnout silnější typy piv i s vyšším obsahem alkoholu. Chuťově velmi plný sýr se spojí velmi dobře s těžšími pivy, jako jsou světlé ležáky, tmavá piva (*Brown Ale*) nebo silná černá piva typu Stout. Dokonce lze k některým silně aromatickým sýrům podat tak silné ječné pivo, jako je tzv. *BarleyWine*.
- K modrým plísňovým sýrům se hodí tmavá piva, ale také těžká piva s ovocným podtónem.
- Silně chmelená piva mají tendenci „změkčit“ ostrost modrých sýrů a zdůraznit květinové a kyselé příchutě.
- Piva s ovocným chuťovým podtónem se rovněž dobře hodí k sýrům, např. belgické třešňové pivo (*Kriekbeer*), a podobně.
- Pšeničná piva se dobře snoubí s čerstvými sýry.

Ještě je nutné si uvědomit skutečnost, že většina vyráběných piv je chmelena. Chmel propůjčuje pivu hořké a ovoc-

Historické pivní lahve jako sběratelský koníček

Za bývalého režimu jsme znali pivo pouze ve skleněných lahvích. Mnozí z nás řešili, zda je lepší pivo z lahve zelené nebo hnědé. Vyšlo to nastejno. Co se týká chuti barva lahve tehdejšímu pivu stejně nepomohla. Tehdy neexistovaly petky ani plechovky. Dnes jsou mezi námi sběratelé starých pivních lahví, kteří lahev dlouho točí ve svých dlaních a potom bezchybně určí nejen její stáří, ale i sklárnu, kde byla vyrobena. Říká se jim „flaškologové“. Patří k nim i Ing. Jan Krouský.

Souvisí váš koníček – sběratelství historických pivních lahví – s profesí obchodního ředitele společnosti Selgen, a.s?
Určitá souvislost zde je s ohledem na to, že se díky našim sladovnickým ječmenům pohybuji mezi lidmi z pivovarnické branže.

Dokážete popsat začátky vašeho sběratelství ?
Začínal jsem, asi jako většina dětí, se sbíráním známek, odznaků nebo žvýkačkových etiket. Později jsem přesedlal na pivo a trochu více pronikl do pivních etiket. Rozhodujícím momentem byl nález starých pivních lahví ve staré hospodě v Křesíně. Za dvoudenní výpomoc s výměnou střešních tašek jsem si odnesl domů poklad v podobě 4 lahví, které si dodnes přesně vybavuji.

Kolik lahví máte ve sbírce a kde je máte vystavené?
Ve sbírce mám přibližně 400 historických pivních lahví. Není to množství nikterak závratné, vždyť největší sběratel v České republice vlastní více jak 9 000 exemplářů! V současné době promýšlím expozici v nedávno koupeném domě, kde se s instalací počítá hned ve dvou místnostech. Část sbírky mám ještě v depozitu, menší ale vzácnější část je vystavena i v mé kanceláři.

Zajímáte se i o etikety na lahvích nebo pouze o láhve se skleněným reliéfem?
Na tuto otázku je poměrně snadná odpověď. Na starých lahvích se etikety téměř vůbec nedochovaly.Vesměs se jedná o pouhé fragmenty a navíc ve špatném stavu. Prvoplánově mne zajímají reliéfní, nápisové lahve.

Jste tématicky zaměřen na region, letopočet nebo konkrétní pivovary?
Pro mne je primárním parametrem region. Zaměřuji se na střední Čechy od Prahy na sever. Silná stránka mé sbírky je v regionálních lahvích, pocházejících z malých pivovarských provozů a také

Ing. Jan Krouský a jeho část sbírky v kanceláři

Mezi „flaškolegy“– první zprava

v lahvích využívaných pro stáčení a distribuci piva u samotných hostinských, potravních spolků, restaurací atd. Tyto subjekty totiž disponovaly koncesí na stáčení piva a lahve si proto kvůli návratnosti nechávaly vyrábět na zakázku. No a nesmíme zapomenout na erbovky – tj. lahve nesoucí insignie šlechtických rodů, znaky měst nebo církevních řádů.

Udržujete kontakt s kolegy sběrateli?
Udržuji kontakt s některými sběrateli, respektive s těmi největšími. Často telefonicky řešíme i různé problémy nebo dotazy. Vlastní organizaci „flaškologů“ nemáme, ale scházíme se na burzách při příležitosti konání akcí „Vykulení“ a „Vysmolení“ v Černokosteleckém pivováru.

To je záležitost posledních čtyř let. Jedná se o úspěšnou náhradu klasických burz, které umírají na úbytě. Mladí lidé dnes mají mnoho jiných příležitostí a jiných lákadel k vyžití, proto různé formy sběratelství skomírají na úbytě.

Nicméně komunita „flaškologů“ není jen společenstvím sběratelů historických pivních lahví (případně dalších pivovarských relikvií), ale jsou to také lidé, kteří se o tuto tématiku zajímají z profesních či osobních pohnutek a nezřídka svou dovolenou stráví bádáním v archívu nebo obcházením pamětníků.

Je stále ještě možné objevovat nové nálezy, nebo se již jedná pouze o výměnu či prodej sbírkových exemplářů mezi sběrateli?
Stále se ještě objevují další historické exempláře, i když frekvence objevů není taková jako dříve. Na druhou stranu, byť je zdrojů méně, lahve se vyhazují mnohem méně, než tomu bylo před dvaceti lety. Dnes již lidé většinou mají informace o tom, že narazili na něco, co by mohlo mít hodnotu. Tomu pochopitelně pomáhají zejména internetové aukce, ale také zvýšený zájem starožitníků. Ti udělali z lahve poměrně dobře ceněné zboží.

Kterou lahev z vaší sbírky považujete za nejcennější?
To je poměrně těžká otázka. Slušnou hodnotu mají především lahve z malých středočeských pivovarských provozů, zejmé-

Smaltované plechové tabule – nostalgie zdobí Bizona

Není pochyb o tom, že k napití piva vás často může lákat i prostor a jeho výzdoba, kde se pivo čepuje. Když se k tomu přidá pohled na varnu a vůně právě vařené pochoutky, jedná se o velice příjemný zážitek. Takový nabízí Pivovar Bizon v Čižicích.

„Pilsner Urquell" – staré exempláře

Zde je příjemný zážitek ještě umocněn „obrazárnou" originálních smaltovaných plechových tabulí. Při pohledu na ně vás ovane příjemná nostalgie. O výzdobu hostince, pivovaru i přilehlých prostor se postaral Robert Beneš, majitel pivovaru a sběratel tabulí v jedné osobě.

Tabule nechybí ani ve výčepu

Souvisí váš koníček – sběratelství smaltovaných plechových tabulí – s vaší minulou i současnou profesí ?

Moje sběratelství nemá vůbec žádnou vazbu na můj profesní život. Pro smaltované plechové tabule jsem poprvé zahořel ve třiatřiceti letech, kdy jsem si zlomil nohu. Byla to komplikovaná zlomenina, která mne na delší dobu upoutala na lůžko. Na lůžku jsem zřejmě hledal nějaký „ventil", který by mne odvedl od černých myšlenek. Za první republiky vedle našeho domu v sousedství byla trafika. Majitel domu mi tenkrát přinesl jako dárek tabuli „Prodej kolků a cigaret". Od té doby, kdy jsem si tabuli vedle lůžka vystavil, mi návštěvníci začali nosit různé jiné tabule. Zcela mne to pohltilo. Po částečném uzdravení jsem jel na Šumavu a posléze si přivezl tři tabule, které tehdy patřily k těm nejběžnějším, jako například byla Alpa. Následovaly návštěvy burz v Buštěhradě, nákupy německých nebo francouzských tabulí a také jejich vyměňování. To jsem stále ještě měl nohu osm měsíců v sádře a sběratelský koníček začal sloužit jako relax.

Sběratel Robert Beneš

Jak již dlouho tabule sbíráte? Vždy jste se zajímal pouze o tabule propagující pivo a pivovary?

Tabule sbírám již patnáct let. Líbily se mi všechny. Nepreferoval jsem pouze pivovarské.

Se sběratelstvím jsem začal ještě před existencí mého pivovaru Bizon v Čižicích. Na navštívených burzách jsem zcela přirozeně navazoval kontakty s dalšími sběrateli. Dnes znám prakticky všechny sběratele tabulí v České republice.

Kolik tabulí máte ve sbírce? Všechny zdobí zdejší hospodu a pivovarské prostory?

Přibližně jsem shromáždil osm set tabulí. V hospodě, pivovaru a spojovací chodbě je jich umístěna asi jedna desetina. Zbytek je vystaven v rodinném domě. Stěny obývacího pokoje jsou plně pokryty reklamními tabulemi, hlavně těmi lepšími a vzácnějšími. Další tabule jsou v krabicích na půdě. Velmi často tabule půjčuji na různé tématické výstavy v muzeích. Naposledy se tak stalo v muzeu čokolády Lidka v Kutné Hoře. Pro toto muzeum také vaříme na zakázku čokoládové pivo.

Zajímáte se i o tabule propagující jiné výrobky?

Ano, hlavním předmětem mého zájmu jsou tabule propagující různé firmy, výrobce, dodavatele a jejich výrobky. Patří mezi ně i pivovary a jejich pivo. Bohužel ty z pivovarského oboru jsou příliš drahé a na další nákupy nemám dostatek financí. Pro zajímavost uvádím, že ceny pivovarských tabulí začínají na přibližně 5 000 korunách. Obecně se cena řídí tím, kdo tabuli chce, nebo shání. K velkým sběratelům patří plastický chirurg původem z Brna, ale žijící a pracující ve Vídni. Prý vlastní 4–5 000 tabulí. Každý exemplář má ve dvou nebo

Pestrá výzdoba