



### **Zamrzlé pivo**

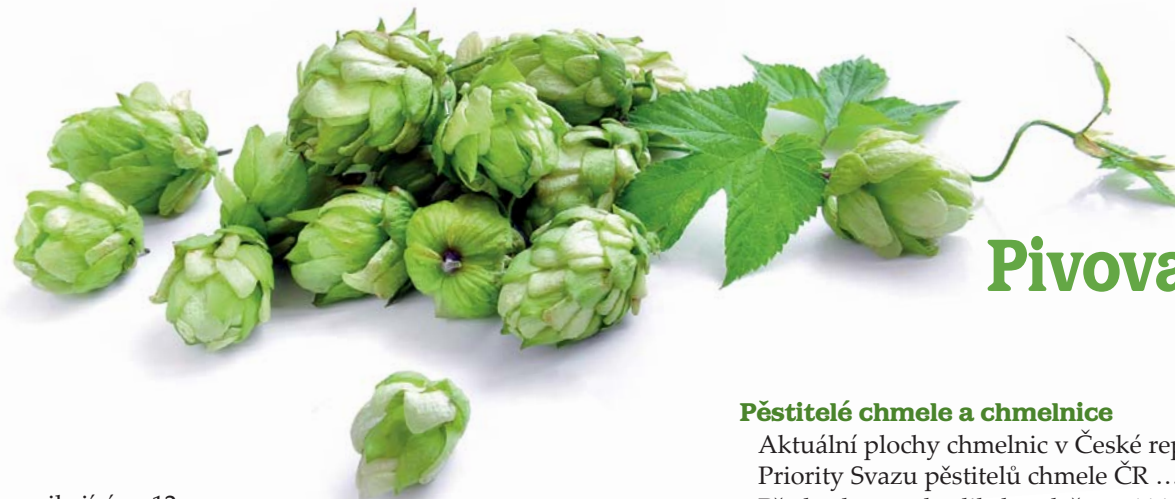
Ne, nebojte se ke skutečnému zamrznutí piva opravdu nedošlo. Teplá zima 2019/20 by ani nic takového nedokázala! Ještě v únoru to ale vypadalo na rozvrat koaliční vlády kvůli výše DPH na čepované pivo a celou řadu cenových variant pro pivo vypité k jídlu nebo mimo restaurace a hospody.

V polovině března bylo všechno jinak. Jako mávnutím kouzelného proutku tyto přestřelky mezi vládou a opozicí (ale i uvnitř koalice) skončily. Vznikl výrazně závažnější problém. Tím se stala ochrana proti koronáči. Zavíraly se hospody, restaurace, hotely, s výrobou končily i automobilky a stále více a více se zpříšňovaly podmínky našeho života.

To nezůstalo bez vlivu na výrobu a výstav piva ve velkých pivovarech i minipivovarech. Pivovary reagovaly různě. Toto období poškodilo snad všechny hospody, restaurace, jídelny i hotely. Je však otázkou, zda ten hospodský či majitel restaurace zůstal ve svém podniku a smutnil, že je poškozen, nebo zda byl pro rozvoj ochoten něco udělat. Svět se po vypuknutí pandemie koronaviru změnil, mění se dál a tak se musí změnit i restaurační byznys. Kdo z restauratérů se nepřizpůsobil, trpí či krachuje. Stále totiž platí, že pokud nebudu nic dělat, peníze za mnou samy nepřijdou. Tvrdá a nepříjemná zkušenost s celým řetězem následků nesmí být zapomenuta. Zcela jistě je rozdíl mezi „dobrovolně“ uzavřenou automobilkou a pivovarem Litovel, kde bylo kvůli nebezpečí dalšího šíření infekce koronáče uzavřeno neprodyšně okolních 21 obcí Olomouckého kraje, nasávacím zaměstnaneckým podhoubím pro pivovar i zdejší zemědělské podniky s rostlinnou i živočišnou výrobou. I proto zde zveřejňujeme informace o tom, jak se s tím nejen jednotlivé pivovary, ale i pěstitelé chmele a ječmene vyrovnaly a vyrovnávají dodnes. Zapomínat rychle se nemá.

*Michal Vokřál*

# Obsah



## Československá Pivovarsko – sladařská ročenka 2021

### Český svaz pivovarů a sladoven

Jdu na jedno! ... 4

### Vzdělávání v pivovarském oboru

Co by si také přál ne jeden pivovar ... 6

Jako v bavlnce ... 8

Spolupráce Střední školy s pivovarem je vynikající ... 12

### Ženy a pivo

Tamařino srdce bije pro KISS a Spartu ... 14

### Slad

Ocenění ... 16

Ječmen a slad 1993–2020 ... 18

Setí jarního sladovnického ječmene na podzim jako nová alternativa pěstování ... 22

LG Ester – nejvýnosnější odrůda na České pivo ... 27

65 let šlechtění obilovin v Hrubčicích ... 30

Skutečné pivo žádá kvalitní slad ... 34

### Pivovary

Pivovar Svijany pomáhá hospodám i „první linii“ ... 38

Bakalář nealko za studena chmelený ... 44

Všichni jsme akcionáři ... 48

Národní pivovar spolupracuje s minipivovary ... 52

MALASTRANA ORIGINAL PILS chutná ... 54

Co s námi udělala pandemie ... 58

V Litovli se vaří pivo již 730 let ... 62

Oceňovaný Zubr i letos slaví další vítězství ... 64

V Jeseníkách roste divoký horský chmel pro jedinečný ležák ... 66

K pivu přivedla sládku exkurze ... 68

### Minipivovary

Místňáci nás berou! ... 70

Poděbradský pivovar Zdroj je u zdroje vody ... 73

Pivovar eMBe si v názvech piv na nic nehraje ... 76

Krise nám pomohla ... 80

Pivovar si ve Stěžerech nedokázali představit ... 84

Pivovar Štajner a Beránek s.r.o. z pohledu sládky Ivana Chramosila ... 88

Hrobník 15° nevykopal pivovaru Bizon hrob, ale naopak, otevřel mu brány obchodu ... 90

Na pivo 27 kilometrů ... 93

Pivo v Pražské tržnici – na festivalu bylo vše nové ... 94

Průběh pivovaru Corvus z Kosic ... 96

Chmel na startu ... 97

Nejlepším českým světlým ležákem 2020 je Holba Premium ... 98

### Chmel – Chmelařský institut Žatec

Čerstvý chmel v pivu ... 101

Historie šlechtění chmele v České republice ... 106

### Pěstitelé chmele a chmelnice

Aktuální plochy chmelnic v České republice ... 110

Priority Svazu pěstitelů chmele ČR ... 112

Předseda povzbudil chmelaře ... 114

Chmel je rostlina, u níž překvapení nikdy nejsou vyloučena ... 116

Zpráva z Kazbek Cup a představení nového produktu Kazbek P45 ... 120

Pozvánka CHI Žatec na chmelovou stezku ... 124

Chmelnice z legendárního filmu stále žije! ... 126

Certifikace chmele pokračuje! ... 128

Vlastenec ... 130

Jak se pěstoval chmel dříve ... 132

Práce skoro vleže ... 135

Chmel na náměstí v Praze ... 138

### Český svaz pivovarů a sladoven

Uzavření hospod a restaurací způsobí pivovarům stamilionové ztráty ... 140

### Zajímavosti

Chmel a menopauza ... 142

Muzeum pivovarnictví Žatecka, aneb Žatecký pivovar zachránil unikátní památku ... 144

Tour de Beer XIV. – Ukrajina – červen 2019 ... 146

Piva džbán bude dán, až bude chmel očesan ... 154

Pivo Ferdinand můžete používat na vlasy i na pokožku ... 156

Železnice v zátopové oblasti? ... 159

Bobr evropský ohrozil chmelnici! ... 160

Kombinace slov „výzkum“ a „pivo“ je lákavá ... 162

Do Síně slávy českého pivovarnictví vstoupil ... 165

### Hold legendám

Starec a Vodochodský ... 165

### Sdružení přátel piva

Sdružení přátel piva zveřejnilo výsledky ankety o Pivo roku 2020 ... 166

### O pivu a pivovarnictví

Ecoluxin – Radost z čepování piva ... 172

Do Tábora pro karamelový a barevné slady ... 174

Za pivem do minulosti ... 176

Chmelovy Dožínky 2020 ... 184

### Pivní bary, restaurace

Pivo jako underground ... 186

Do nové doby s novými nápady! ... 188





## Jdu na jedno!

**To je hláška, kterou v České republice znají snad všichni dospělí.**

Nicméně, aby platila i po koronavirové karanténě bylo pro to třeba něco vykonat. Nepomáhat svojí žízni, ale samotné hospodě. To si dala za úkol akce „Zachraň hospodu“, spuštěná 2. dubna 2020 z iniciativy Českého svazu pivovarů a sladoven za spoluúčasti řady pivovarů. Iniciátoři výzvy spustili webovou stránku [www.zachranhospodu.cz](http://www.zachranhospodu.cz), na které se mohly zapojit hospody a restaurace i jejich zákazníci. Prostřednictvím systému si lidé mohli koupit poukaz, který pak v hospodě nebo restauraci uplatnili poté, co přestaly platit aktuální opatření a hospody znovu otevřely. Po zveřejnění následovala několik dní registrace hospod. Vlastní prodej voucherů byl spuštěn ještě před velikonočními svátky, konkrétně 6. dubna.

Důvod byl jasný. Podle odhadu Asociace hotelů a restaurací klesnou celkově

roční tržby restaurací o 40 procent, pokud se vrátí k běžnému provozu v červnu. Podle výkonné ředitelky svazu Martiny Ferencové již v této době klesly o 40 procent tuzemské tržby také pivovarům. Prodej čepovaného piva se již v březnu prakticky zastavil a to hlavně kvůli zavřeným restauracím, hotelům a hospodám. Další ztráty vznikly i vlivem nižšího exportu sudového piva. Prodej z okének hospod byl minimální a jeho smyslem bylo spíše udržet zaměstnance v činnosti a neztratit je definitivně. Bylo by velkou škodou ztratit v souvislosti s karanténou i fenomén české hospody a setkávání lidí v ní.

„Česká hospoda je součástí naší kultury a také tradičně centrem společenského života. Byla by velká škoda, pokud by hospody a restaurace musely definitivně končit. Věříme, že se do iniciativy zapojí další pivovary, výrobci

nápojů i široká veřejnost“, uvedl předseda svazu František Šámal.

Iniciativu Zachraň hospodu podpořil Český svaz pivovarů a sladoven společně s pivovary Bernard, Budějovický Budvar, Pivovar Antoš ze Slaného, Pivovary Staropramen, Plzeňský Prazdroj, Primátor, Starobrno a Svijany. Dalšími partnery byly Becherovka, Bohemia Hop, Česká spořitelna, Dotykačka, Edenred, Jack Daniels, Kofola, Makro, Mattoni 1873, Stock Plzeň-Božkov, Storyous a Koli.

### Situace před karanténou

V této souvislosti je třeba si připomenout i jeden fakt, který platil před karanténou a který výstižně vyjádřili v facebookovém zamyšlení Dušan Jakubec (dříve například šéfkuchař Flambée) a z internetové stránky Roman Vacha (v minulosti například generální ředitel grandhotelu Pupp). Jak známo, dobré české pivo vyvolává potřebu nejenom dát si ještě další, ale také chuť k jídlu. Dobrá restaurace musí mít obojí. K tomu je potřeba mít personál: kuchaře a číšníky/číšnice.

Jak to vidí Jakubec: „Propouštět? Jasně, že ano! Co je na tom špatného, když bojujeme o přežití? Každý zaměstnavatel byl několik let rukojmím zaměstnanců, jelikož neexistovali, a člověk musel mít silné nervy z nespolehlivosti a chování zájemců o práci. Na pohovory se nechodilo, do práce se nepřišlo, atd.... Lidí teď budou za práci vděční a my budeme vděční za dobré lidi, které si udržíme“.

V podobném duchu je i vyjádření Vachy: „Část lidí stále pracuje na bázi sedé ekonomiky. Nízká mzda a něco do pytlíku od mouky, aby se dalo žít. Obrovské množství převážně mladých lidí pracuje na IČO nebo na dohodu o provedení práce. Ono to vlastně skvěle fungovalo. Pokud teď stát pomůže podnikatelům s udržením zaměstnanosti, tak to bude v rámci pravidel“.

I to je druhá strana mince. A co dodat? Zřejmě ti, co sotva přežívali před pande-



mií, to mohou nejspíš zabalit a nepropadat do nesmyslných dluhů a ztrát, které pak hodí na dodavatele, čímž jim zasadí zbytečnou ránu.

Doufejme, že až se vše vrátí k normálu, v případě personálu hospod a restaurací se již nebude opakovat situace před karanténou. Každá pandemie a omezení jednou skončí. Věřím, že Češi určitě vezmou hospody útokem. Situaci bude totiž nutně potřeba probrat, přičemž počet odborníků bude kopírovat údaj o množství obyvatel země! To prospěje nejen pivu a pivovarům, ale i pěstitelům chmele a sladovnického ječmene!

Ing. Michal Vokřál, CSc.







# Tamařino srdce bije pro KISS a Spartu

Asi bychom v našem teritoriu nenašli jiného sládků, který své fandovství k hokejovému klubu a hudební skupině promítá tak výrazně nejen do vlastní receptury a stylu vařených piv, ale také do jejich názvů.

A aby toho nebylo málo, tak si sládková Tamara Dolníčková také sama navrhuje design etiket. Skicy etiket potom předkládá profesionální grafičce k realizaci. Navržený obrázek vždy doplňuje i vysvětlujícím textem. Ten je pro tvůrce etikety také velmi důležitým vodítkem. Lze tak tvrdit, že ke každému druhu piva se váže samostatný příběh. Něco podobného hledají výrobci nejen piva, ale i jiných druhů potravin. Názna příběhu lze kromě vlastního obrázku na etiketě vysledovat i ve výčtu použitých surovin k vaření piva. Není toho málo, co se již Tamaře podařilo uvařit za dobu jejího dvouletého působení v Pivovaru Řeporyje. Nutno dodat, že i s tolerancí vrchního sládků Tomáše Mikulici. Na rozdíl od Tamary je nejen vyznavačem klasických spodně kvašených ležáků, ale je také fanouškem brněnské Komety. Tamara naopak fandí jejímu odvěkému rivalovi pražské Spartě. Takže někdy to jiskří nejen na ledě mezi oběma hokejovými týmy, ale také v pivovaru mezi oběma sládky. Díky Tamařině kreativě, nápadům a zálibě ve vaření piva, není pro ni tato práce pouze každodenní rutinou, ale i originálním způsobem vzdělávání konzumentů piva. Zde je několik příkladů z Tamařiny tvorby:

**„Starostova sedmnáctka“** - světlé silné pivo, spodně kvašené - obsah alkoholu: 7 % obj.

Složení: pitná voda, ječný slad, upravený chmel

**„Cemetery Flowers 16%“** - Cascadian Dark Ale - tmavé silné pivo, svrchně kvašené - obsah alkoholu: 6,5 % obj.

Složení: pitná voda, ječné slady, upravený chmel

**„Brutal Killer 13%“** - Brut IPA - světlé silné pivo, svrchně kvašené - obsah alkoholu: 6,3 % obj.

Složení: pitná voda, ječný slad, pšeničný slad, rýže, upravený chmel

**„Reason to Live 13%“** - India Pale Lager - světlé silné pivo, spodně kvašené - obsah alkoholu: 5,5 % obj.

Složení: pitná voda, ječný slad, upravený chmel

**„Awake and Alive 14%“** - Rye IPA - světlé silné pivo, svrchně kvašené - obsah alkoholu: 5,9 % obj.

Složení: pitná voda, ječný slad, žitný slad, upravený chmel

**„Your Mirror Image 10%“** - Gose - světlé pšeničné výčepní pivo ochucené - obsah alkoholu: 4,0 % obj.

Složení: pitná voda, pšeničný slad, ječný slad, juice brusinka a ostružina, sůl, koriandr, upravený chmel

**„Vánoční d(á)reck 14%“** - Milkstout - tmavé silné pivo, svrchně kvašené - obsah alkoholu: 5,1 % obj.

Složení: pitná voda, ječný, ovesný a pšeničný slad, fruktóza, upravený

Tamara Dolníčková a část sortimentu



Etiketa Rye IPA Awake and Alive 14



Etiketa Vánoční d(á)reck Milkstout



Etiketa Cemetery Flowers 16

chmel, kokosový a vanilkový extrakt

Toto tmavé, svrchně kvašené, sladší pivo s čokoládovými tóny je vhodné nejen pro zimní období, ale receptura je založená na vztahu Tamary s rodinou, se kterou ráda a tradičně tráví společné vánoční svátky. Díky přidané laktóze, která jako mléčný cukr neprokvašuje, si pivo uchovává více zbytkového cukru, ovesný slad mu dává typický sametový mouthfeel. Navíc je ochuceno kokosem a vanilkou, které se standardně přidávají také do vánočního cukroví. Na názvu piva se podílel i bratranec a je vyjádřením oblíbenosti rodiny v různých typických „hláškách“. Dreck je maminčíným názvoslovím pro potraviny pochybné výživové hodnoty, většinou sladkosti. U vánočního stolu ochutná pivo asi deset rodinných příslušníků včetně babičky a dědy z maminčiny strany. Ti se jmenují Houbovi. I proto se do kompozice etikety dostal les s houbami rostoucími pod stromem, který je ozdoben kokosem a vanilkou. Je to tak trochu



Tamara Dolníčková ve svém království

parafráze na rodinu Tamary, jak společně slaví Vánoce u vánočního stromu. Také mají rádi dárky ruční výroby, proto se právě slovo „dreck“ dalo příhodně zkomolit do d(á)reck.

Ing. Michal Vokřál, CSc.

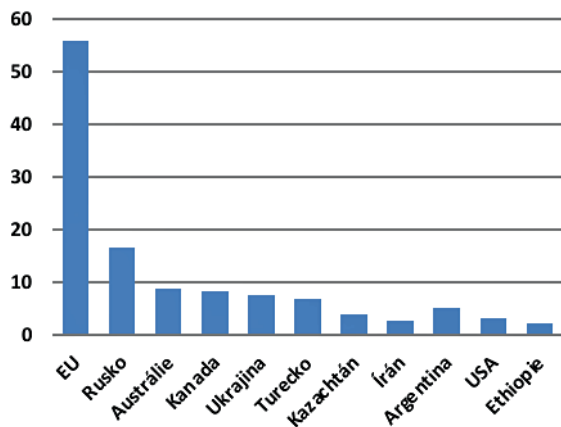




# Ječmen a slad 1993-2020

Roční produkce ječmene se na světě pohybuje kolem 150 milionů tun, z toho kolem 55 milionů tun se vyrobí v Evropské unii (28). V České republice do tohoto množství přispívá 1,8 milionem tun ječmene.

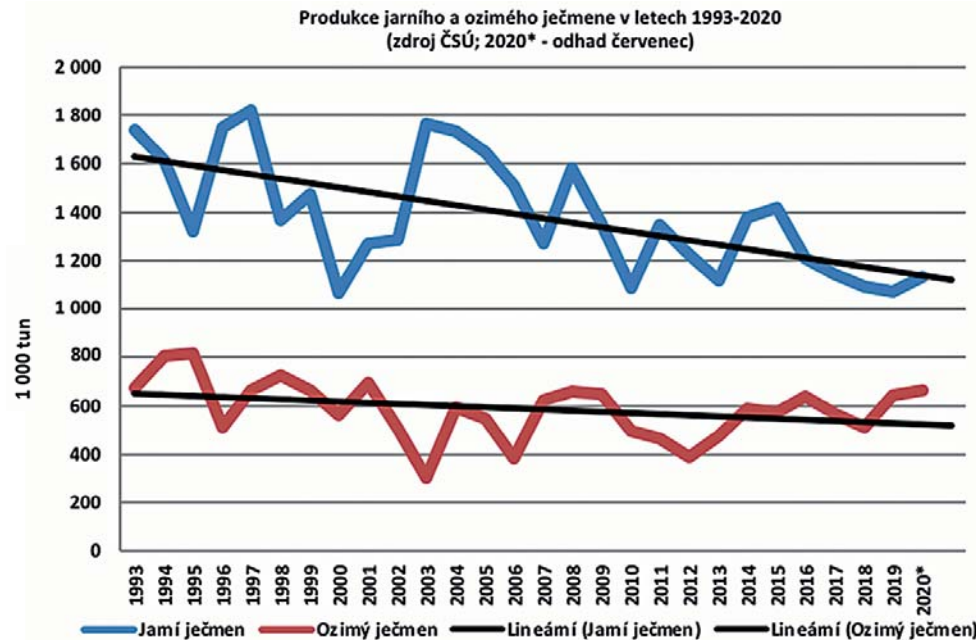
Světová produkce ječmene ve vybraných zemích v letech 2018/19 (v 1 000 000 tun)



## Produkce ječmene

V České republice se slad vyrábí především z jarního ječmene. Chráněné zeměpisné označení „České pivo“ je vázáno pouze na odrůdy jarního ječmene, které splňují požadavky uvedené v žádosti o CHZO „České pivo“. Odrůdy jarního ječmene doporučené pro výrobu piva s CHZO „České pivo“ tvoří cca 40 % ploch osetých jarním ječmenem. Na dalších 40 – 50 % se pěstují ostatní sladovnické odrůdy. Na necelých 10 % ploch se pěstuje jarní nesladovnický ječmen.

Produkce jarního ječmene v České republice poklesla za 25 let o 28 %. V posledních letech (2015-2019) se produk-



ce jarního ječmene pohybovala kolem 1 188 tis. tun.

Požadavky na kvalitu dodávaného ječmene ze strany sladoven a pivovarů velmi strmě stoupají, v souvislosti s požadavky na kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin. Zároveň dochází k velmi silným výkyvům v průběhu počasí, které významně ovlivňují kvalitu sklizeného ječmene (obsah dusíkatých látek v zru, plísně – fusária na zru, porostlé zru, malé zru apod.). Tím se zvyšuje i množství či podíl nevyhovujících partií pro zpracovatele a zároveň zhoršuje finanční efektivitu výrobců ječmene.

V souvislosti s poklesem živočišné výroby se zhoršuje možnost uplatnění nevyhovujících partií ječmene na trhu a jejich zpeněžení výrobcem ječmene. Velkou konkurencí pro ječmen jsou plodiny určené pro výrobu bioetanolu, etanolu a energetické plodiny pro bioplynové stanice.

## Trh s ječmenem v České republice

V rámci osevních ploch je ječmene druhou nejrozšířenější obilovinou v České republice. V roce 2019 byl ječmen jarní vyset na 212 tis. ha, což je 8,8 % z celkové osevní plochy České republiky, ječmen ozimý byl vyset na 108 tis. ha, což je 4,7 % z celkové osevní plochy České republiky.

Z dlouhodobého pohledu sklizňová plocha jarního i ozimého ječmene poklesly. Sklizňová plocha jarního ječmene klesla za 25 let přibližně o 50 %. V letech 1993-1997 bylo ječmenem jarním oseto v průměru 441 tis. hektarů ročně, v letech 2015-2019 již jen 230 tis. ha.

Produkce ječmene (jarního i ozimého dohromady) dosáhla v posledních letech (2015-2019) v průměru 1 775 tis tun ročně.

Na konečnou produkci má velký vliv také výše průměrného hektarového výnosu. Pěstitelům se podařilo zlepšením agrotechniky a použitím moderních odrůd zvýšit výnosy. V 90. letech 20. stole-





První sud narazili na oslavu znovuotevření hospod 24. května v Pivovarské restauraci se Svijanech Roman Havlík a sládek Petr Menšík.



## Pivovar Svijany pomáhá hospodám i „první linii“

**Pivovar Svijany v době koronavirové krize rychle zareagoval na další těžkou ránu, která dopadla na všechny české a moravské hospody a restaurace. V zájmu minimalizace škod během jejich nuceného uzavření jim nabídl například výměnu sudů s proším pivem za čerstvé nebo zprostředkování bezplatného pracovní-právního poradenství v souvislosti s dočasným uzavřením provozoven. „Naším cílem bylo je maximálně v těžké situaci podpořit a pomoci jim ekonomicky tím, že vezmeme část jejich ztrát na sebe,“ řekl k tomu ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík, „České hospody jsou součástí naší kultury, nesmíme dopustit, aby řada z nich zahynula a už nikdy neotevřela.“**

Pivo naražené před rozhodnutím o uzavření restaurací i nenačaté sudy s pivem s končící expirací pivovar hospodám a restauracím kompenzoval v plné výši. Ohrožení hostinští se mohli obracet na obchodní zástupce pivovaru nebo přímo na jeho vedení.

„Celou situaci jsme průběžně pečlivě monitorovali a snažili se zmírňovat možné negativní dopady. Naším cílem bylo podnikům pomoci, aby krizi přežily a abychom jim po odvolání nouzového stavu mohli pomoci se rychle opět postavit na vlastní nohy,“ doplnil Roman Havlík.

### Více baleného piva, e-shop jel naplno, ale prioritou byla záchrana hospod

Pivovar musel během nouzového stavu přijmout řadu nutných sanitárních, hygienických a organizačních opatření, aby dokázal pokrýt zpočátku krize zvýšenou poptávku po lahvovém pivu. Po uzavření hospod se snažil také co nejvíce posílit svůj e-shop a začal v něm nabízet i několik nových služeb. Nyní si v něm zákazníci mohou například objednávat patnáctilitrové sudy, které jim pivovar prostřednictvím externího dopravce dodá na jakoukoliv adresu. Po dobu krize jim k němu navíc zdarma půjčoval i výčepní zařízení.

Přestože mají Svijany na rozdíl od některých jiných pivovarů výhodu, že nejsou závislé výhradně na sudovém pivu, jejich výstav se snížil o zhruba 30 procent. „Pivovaru sice nouzový stav přinesl spoustu komplikací a přišli jsme prakticky o celou čtvrtletní produkci čepovaného piva, ale za nás mohu říci, že jsme situaci ustáli. Daleko hůř jsou na tom hospodští, těm teď jde v řadě případů o holou existenci. Proto bych chtěl všechny poprosit, aby udělali dobrý skutek a zašli si co do hospody nebo restaurace na jídlo a ideálně samozřejmě také na pivo. A čím častěji, tím lépe. My v pivovaru sice děláme, co je v našich silách, ale bez pomoci lidí to nepůjde,“ řekl ředitel.

### Zachraň hospodu

Pivovar se v dubnu připojil i k iniciativě Českého svazu pivovarů a sladoven Zachraň hospodu! a finančně přispěl na vytvoření a provoz webové stránky, díky níž mohli lidé přímo podpořit své oblíbené hospody a restaurace a umožnit jim tak přežít. V katastrofální situaci, kdy většina podniků zavřela, ohlásila propouštění zaměstnanců nebo jim přímo hrozil úplný zánik, pivovar vyzval své fanoušky a veřejnost, aby existenčně ohrožené hospo-



Sváteční ležák se po otevření hospod čepoval ve vybrané síti hospod a restaurací

dy tímto způsobem podpořili. Jeho cílem bylo do projektu zapojit širokou veřejnost a vyvolat vlnu solidarity, aby mohli by provozovatelé získat finanční prostředky na překlenutí mimořádně složité situace.

### Oslava otevření hospod Svátečním ležákem

Na oslavu dlouho očekávaného znovuotevření restaurací 24. května pak pivovar uvažil své v pořadí již sedmácté pivo. Jeho sudový Sváteční ležák při této příležitosti zamířil do vybraných restaurací a hospod.

„Sváteční ležák je kroužkované pivo inspirované starými recepturami, podle nichž se v minulém století vařilo pivo zavážené před zimou na nepřístupné horské chaty. Hotové pivo se po filtraci znovu zakvašuje rozkvašenou mladinou, tzv. kroužky, a po opětovném zakvašení plní do sudů, v nichž dokvaší potřeť. Sváteční ležák proto obsahuje velké množství živých pivovarských kvasinek plných vitamínů skupiny B,“ přiblížil novinku svijanský sládek Petr Menšík.



# Bakalář nealko za studena chmelený

**Stalo se již tradicí v průběhu lednového Kongresu chmelařů konaném v Senohrabech u Prahy degustovat všemi účastníky různá piva přibližně od osmi pivovarů. Letos nejdříve vypitým sudem bylo pivo z Rakovníka. Něco podobného se stalo na oslavě konané ve stejném měsíci v Praze při příležitosti oslavy třiceti let činnosti Sdružení přátel piva. I když na obou shromážděních se nejednalo o nealko pivo, ale piva alkoholická, je zřejmé, že znalci a milovníci piva vědí velmi dobře o kvalitě a chuti rakovnického piva a při volném výběru z bohaté nabídky mu dávají přednost.**



*Bakalář a etiketa vítězného piva*

Co se týká konkurence, neméně obtížné to mají nealko piva, včetně piva rakovnického. Narušit hegemonii nošovicického Birellu se snaží snad každý pivovar. I proto se Tradiční pivovar v Rakovníku rozhodl pro výrobu jediného nealkoholického piva za studena chmeleného. Pivovar je jedním z mála samostatných, nezávislých průmyslových pivovarů v ČR. Vaří piva tradiční technologií, kdy pivo kvasí v otevřených kádích a leží 40-60 dnů v horizontálních ležáčkových tancích. O výrobu

se stará Radek Holopírek, výrobní ředitel a sládek (již ve druhé generaci) společně s celým týmem. Mnohé detaily výroby prozradil v odpovědích na naše otázky.

**Výroba prvního nealko piva s názvem PITO začala na zadání BESIPU v bývalém Československu v roce 1975. Kdy začala v Rakovníku?**

Výroba nealko piva, také značky PITO v licenci Jihočeských pivovarů začala v našem pivovaru v roce 1979. V současné době se nealkoholické pivo, ale již pod značkou Bakalář Nealko za studena chmelený, podílí na celkovém ročním výstavu všech našich piv (150 000 hl) přibližně deseti procenty. Cílem výroby bylo doplnění stávajícího sortimentu piv hlavně pro naše hospody, ale nejen pro ně. Příkladem sortimentu v našich hospodách a restauracích je neďaleká Divadelní restaurace v Rakovníku, jen pár kroků od náměstí. Zde je možné



*Radek Holopírek*

ochutnat náš současný sortiment, který je tvořen nealkoholickým pivem, světlou jedenáctkou, řezanou desítkou, i za studena chmeleným ležákem, speciály z čerstvého chmele, Rakovarem a vídeňským ležákem. Pivovar vyrábí celkem čtyři ležáky, tři světlé a jeden černý. Černovar světlý je ležák primárně určený pro zahraniční trhy. Vlajkovou lodí pivovaru Bakalář je světlý ležák Bakalář za studena chmelený, jehož výrobu jsme zahájili v roce 2012. Podíl lahvového piva na naší výrobě je celkově 40 %. 50 % tvoří sudové pivo a 10 % představují plechovky. Pivo do plechovek stáčíme od roku 2011. Mimochodem, náš pivovar je umístěn v historické zóně uprostřed města Rakovníka, jen pár kroků od náměstí. Má to své výhody, ale bohužel také určité nevýhody. Navzdory zdařilým opravám historických budov a instalaci nejmodernějších technologií můžeme již expandovat pouze „nahoru nebo dolů“. Jsme v sevření okolních budov. Nealko pivo se vyrábí-



dekokčním varným způsobem s přerušovaným kvašením, aby kvasinky nemohly vytvořit alkohol. Receptura výroby tohoto piva je výsledkem týmové práce. Další detaily výrobní technologie nelze prozradit. Objem jeho výroby kontinuálně roste. Jednak dnes každý druhý občan jezdí denně nebo i občas autem, také se stále otepluje. Za volantem, stejně jako za teplého počasí, nelze stále pít pouze kolové nápoje nebo sladké limonády. Zatím převažuje prodej v lahvích nad plechovkami. Nealko pivo vyvážíme přibližně do deseti zemí, včetně exotické Austrálie. Z hlediska jeho označení na etiketě je buď akceptováno české označení „Nealkoholické pivo“ nebo častěji v anglickém jazyce „Non alcoholic beer“.

**Předpokládám, že pro výrobu celého sortimentu používáte chmelodrůdu Žatecký poloraný červeňák. Je jeho pěstitel také z rakovnické oblasti?**

Uvedenou odrůdu nakupujeme od firmy Chmel s.r.o. z nedalekého Pochvalova. Je to náš dlouhodobý partner, s kterým máme opět uzavřenu smlouvu o dodávkách na příštích šest let. Ta je oboustranně výhodná. Pro nás to znamená, že známe pole, kde byl chmel pěstován a tudíž je i ověřen z hlediska technologie výroby piva. Mám rád takový chmel, který roste na podloží z opuky. Zemědělci sami znají výhody opuky zvláště v podmínkách sucha. Ročně spotřebujeme okolo 10 tun odrůdy Žatecký poloraný červeňák, což reprezentuje výměru 10 ha chmelnic. To platí i pro celý náš alkoholický sortiment piv.

**Proč jste se přihlásili do soutěže Regionální potravina Středočeského kraje? S alkoholovou verzí jste získali ocenění Regionální potravina již v roce 2013.**

První ocenění pro alkoholickou verzi z roku 2013 mělo u zákazníků velký úspěch. Rozhodli jsme se tedy dát šanci na cenu i jeho





# Pivovar eMBe si v názvech piv na nic nehraje



Po sjezdu z dálnice D10 projedete Bezděčín a po chvíli již sjíždíte do historického centra města Mladá Boleslav s dominujícím gotickým hradem. Po přejezdu říčky Klenice vám vysoký továrenský komín nedovolí přehlédnout budovu bývalé barokní sladovny v ulici Na Klenici. V jejím přízemí je dnes v citlivě obnoveném prostoru restaurace a pivovar stejného jména „eMBe“.

Byl by v tom čert, aby Luděk Novotný nedokázal svoje bohaté gastro zkušenosti získané v tuzemsku (hotel Alcron Praha a Golem catering) i v zahraničí (světová výstava EXPO v Hannoveru a české výstavy jinde) převtělít do vlastní restaurace. Samozřejmě pokrmy i piva jsou výsledkem práce kolektivu, ale je rozdíl v tom, zda se vedení lidí věnuje člověk celoživotně působící v oboru, nebo investor vykonávající diametrálně zcela něco jiného.

**Je název pivovaru výrazem nostalgie nebo úcty k legendárnímu autu, nazývaného emběčkem?**

Emběčko bylo moje první auto, které jsem si koupil. Ale současně to byl poslední vůz, u kterého jsem si uměl ledacos opravit. Například při nepodařeném nastartování bylo třeba vysušit palec v rozvaděči, jindy použít i kliku k roztočení motoru. To znamená, že já ho považuji za kultovní auto, které má u mne úctu, ale současně vyvolává i jistou nostalgii. I proto celý interiér restaurace má design „škodovky“. Příkladem jsou světlometry auta zakomponované do lustrů. Celý design současně vystihuje a vhodně zapadá do rázu budovy, která je striktně průmyslová.

**Budova bývalé sladovny má svého genia loci. Hledal jste dlouho takový objekt pro pivovar?**

Byla to náhoda, stejně jako v každém jiném, běžném životě. Můj dlouholetý kamarád a vlastník budovy, mne na toto



Budova pivovaru a letní terasa

Sládek  
Jakub  
Dušek



místo přivedl s tím, že jeho záměrem bylo v přízemí zřídit normální restauraci. V té době nebyla o existenci pivovaru ani zmínka. Já se věnuji gastronomii již od patnácti let. Často se mne řada lidí vyptává a chce znát můj názor na otázky související s tímto oborem. Když jsem ale tuto budovu uviděl, okamžitě jsem se do ní zamíloval. Současně jsem si ale představil slavný český film Postřižiny a někde vzadu v mé hlavě začala klíčit myšlenka na malý pivovar a skloubení gastronomie s vařením piva. Zdůrazňuji, že pivo vyrábíme pouze pro potřebu této restaurace.

**Nebyla to letos smrtelná kombinace provozovat pivovar a restauraci?**

Samozřejmě že to byla rána, která postihla celou zemi, celou Evropu i svět. Období koronaviru poznamenalo asi každého z nás v osobním i profesním životě. Bylo třeba se k tomu nějak postavit. Bylo to tak, skoro bych to přirovnal k válečnému stavu. My jsme se snažili chovat se ukázněně a v rámci všech vydaných pravidel. Co nás však poškodilo, bylo vyhlášení 12. března stavu nouze, ale pouze na deset dní. Potom se bohužel prodlužoval. Ti, co měli velkou předvídavost, okamžitě propustili všechny zaměstnance a ukončili provoz. My jsme stále věřili ve zlepšení, udržovali nejen provoz, ale i 14 vlastních zaměstnanců restaurace a pivovaru. Po dvou



Studna na technickou vodu v interiéru restaurace



Lustr s „emběčkovými“ světlometry





Sládek Jaroslav Rous u datovačky

**Jaký je současný sortiment?**

V současné době vaříme přibližně 10 druhů piva. Základní řadu tvoří Chasník 10°, The Tap Tap 11°, Karolína Světlá 13°, Nostalgie 12°, Klíšák 13°, Hrobník 15°, Art Ale Citra 13°, APARát 14°, Freedom IPA 14°, Space Ale 11°, a další. Naše základní řada obsahuje 5 spodně kvašených a 5 svrchně kvašených piv. U ležáků klademe důraz na co nejvyšší pitelnost, u svrchně kvašených piv na vyniknutí aromatických chmelů, které přidáváme ve vysoké míře i na chmelení za studena. Tento sortiment doplňují sezónní speciály. Jejich charakte-



Varna pivovaru Bizon

ristika je uvedena na [www.ubizona.eu](http://www.ubizona.eu). Pro internetový obchod Košík.cz vaříme pivní speciály, které stále obměňujeme. Vlajkovou lodí pivovaru Bizon jsou Karolína Světlá 13° a Nostalgie 12°.

**Nezapomínáte ani na nealko výrobky!**

Myslíme i na řidiče, maminky a děti. V našem pivovaru vyrábíme nealkoholické limonády, které stáčíme do sudů a půllitrových skleněných lahví. Sortiment tvoří nealko limonády Meloun, Citron, Višeň, Borůvka, Jablko Jahoda a Hruška. Některé z nich dodáváme do blízkého dětského kempu.

**V době karantény jste prodávali „z okénka“? Stali se rozhodujícími zákazníci zdejší chataři?**

Zásobu piva v tancích i sudech jsme v této kritické chvíli měli, možná to bylo 8 000 litrů. I proto jsme první dva týdny po zavření pivo navařili a čekali jsme věci příští. Podpořili nás nejen chataři, ale i místní. Bylo to přibližně 50 % : 50 %. Pivo jsme prodávali „z okénka“ jak ve skle, tak i v petkách. Lidé si sami pro pivo k nám přijížděli. Kromě toho jsme sami vozili pivo i zákazníkům v Plzni. Tuto službu zákazníkům jsme často spojovali se závozem piva do plzeňského Makra. Nelze opomenout ani ten fakt, že až do poloviny června byla zima.

**Pomohl prodeji piva více e-shop Košík nebo místní chataři?**

Vlastnímu prodeji piva v době karantény pomohli nejen místní chataři, ale hlavně e-shop Košík, se kterým jsme měli spolupráci již dva roky před koronavirovou pandemií. Jeho odběry se v té době zvýšily třikrát. Do jeho pražského centrálního skladu jezdíme s pivem každý týden. Odebírá všech 10 druhů piva. Kromě toho vaříme pro Košík i jejich značková piva.

Ing. Michal Vokřál, CSc.



Cyklista pan Vladimír Futera s Beránem

# Na pivo 27 kilometrů

**To je délka trasy z obce Skřivany do pivovaru Štajner a Beránek s.r.o. ve Stěžerech u Hradce Králové, kterou urazí na kole pan Vladimír Futera za chutí zdejšího piva. Ale pozor! Stejnou vzdálenost musí urazit i zpět. Nejezdí sem na oběd, ale na pivo.**

Prvním půllitrem byla Ovečka, druhým Beran. Po jeho vychutnání Ovečky mi to nedalo, abych pana Vladimíra Futera v cyklistickém oděvu a hlavou pokrytou hustými, dlouhými, bílými vlasy neoslovil.

**Jezdíte na kole každodenně?**

Není tomu tak, ale snažím se jezdit na kole co nejvíc. Hlavně každý měsíc včetně měsíců zimních, abych doma nezaháel na gauči. Již více než 30 let si zapisuji do deníku počet ujetých kilometrů. Jako důchodce mám víc času na kolo i pivo. Ročně najedu přibližně 3 000 kilometrů. V lednu a únoru jezdím na kole sedmkrát měsíčně.

Navíc jsem trochu „postížen vymetáním“ pivovarů. K tomu ještě sbírám razítka pivovarů, kterých mám 150. Nemůže

mi uniknout žádný nový pivovar nebo minipivovar. To platí pro tuzemské i zahraniční cesty s manželkou. Na trasách vždy hledám pivovary k návštěvě, ochutnání piva a hlavně zisku razítka. Ve Skřivanech bydlím a byl jsem tam 22 let starostou. I díky této zálibě mám přehled o dění v regionu a o rekonstrukci zdejší sýpky na pivovar jsem věděl již poměrně dlouho. Na výborné pivo sem jezdím často a také jsem se již několikrát potkal se sládkem Ivanem Chamosilem. Jinak kromě razítek sbírám vše, co se týká piva. Například skleněných půllitrů mám přibližně 450 kusů. Bohužel včera neprošel Parlamentem návrh na povolení pití piva při jízdě na cyklostezce. Musím si proto dát pozor při návratu domů.

Ing. Michal Vokřál, CSc.





# Aktuální plochy chmelnic v České republice

**Finální sumarizace sklizňových ploch chmelnic v České republice potvrzuje dubnový odhad ploch na hranici 5 000 hektarů. K datu 20. 8. 2020 eviduje Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský sklizňovou plochu 4 966,3 ha, což představuje pokles oproti loňsku o 36,7 ha.**

Každoročně k datu 20. 8. provádí Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) konečný stop stav sklizňových ploch podle odrůd i podle chmelařských oblastí. Tyto podklady pak slouží i pro výpočet průměrné sklizně. V letošním roce evidujeme pokles sklizňové plochy o 0,73 %, na konečných 4 966,3 ha (v roce 2019 bylo 5 003 ha).

Chmel se na našem území pěstuje u 124 pěstitelů ve třech chmelařských oblastech – Žatecko, Ústěcko a Tršicko.

Největší plochu již tradičně zaujímá Žatecká chmelařská oblast, ve které se chmel pěstuje na 3 836,6 ha, což představuje 77,25 % výměry chmelnic v České

republice. Ústěcká chmelařská oblast zaujímá 504,1 ha sklizňové plochy, která činí 10,15 % chmelnic. V Tršické chmelařské oblasti se pěstuje chmel na 625,6 ha, tj. 12,6 % ploch chmelnic v ČR.

Opětovně došlo k nárůstu ploch odrůdy Sládek, o 45 ha na současných 365 ha. Plocha odrůdy Premiant se zvýšila o 2,6 ha na současných 195,6 ha a plocha odrůdy Agnus se snížila o 5,2 ha na aktuálních 52,8 ha. Odrůda Saaz Special se rozšířila pouze o 0,4 ha na současnou plochu 41,4 ha.

V případě jemného aromatického chmele Žateckého poloraného červeňáku, který zaujímá největší plochu v ČR,

došlo ke snížení sklizňové plochy o 45,9 ha. To představuje meziroční úbytek v rámci všech chmelařských oblastí o 1,08 % (v roce 2019 odrůda zaujímala plochu 4 262 ha).

Výsadby nových chmelnic za Českou republiku činí celkem 270,3 ha, což představuje 5,44 % ze součtu sklizňových ploch ČR. Oproti loňskému roku se jedná o zvýšení plochy nových výsadb o 22,3 ha. Z výsadb největší plochu zaujímá Žatecký poloraný červeňák, a to 206,5 ha.

*Ivana Kršková  
tisková mluvčí  
ÚKZÚZ*

*Přehled ploch chmele ČR – podle okresů stav k 20. 8. 2020*

## Oblast Žatecko

Okres	Plochy v ha				z toho vysaz. (ha)
	Pěstitelská	Nevysázená	Bez produkce	Sklizňová	
Chomutov	15,6	0	0	15,6	0
Kladno	161,8	54,6	40,1	67,1	5,3
Louny	2 692,2	260	33	2 399	113,8
Rakovník	1 484,5	118,5	11,3	1 354,6	59
<b>Celkem</b>	<b>4 354,1</b>	<b>433,1</b>	<b>84</b>	<b>3 836,6</b>	<b>178,1</b>

## Oblast Ústěcko

Okres	Plochy v ha				z toho vysaz. (ha)
	Pěstitelská	Nevysázená	Bez produkce	Sklizňová	
Česká Lípa	17,5	0	0	17,5	1,8
Kutná Hora	26,8	3,7	0	23,1	2,1
Litoměřice	493,9	85	6,1	402,8	9,7
Mělník	91,9	29,3	1,9	60,7	0
<b>Celkem</b>	<b>630,1</b>	<b>118</b>	<b>9</b>	<b>513</b>	<b>13,6</b>

## Oblast Tršicko

Okres	Plochy v ha				z toho vysaz. (ha)
	Pěstitelská	Nevysázená	Bez produkce	Sklizňová	
Olomouc	260,7	24,8	0	235,9	6,8
Přerov	390,5	0,8	0	389,7	71,7
<b>Celkem</b>	<b>651,2</b>	<b>25,6</b>	<b>0</b>	<b>625,6</b>	<b>78,6</b>
<b>Celkem ČR</b>	<b>5 635,4</b>	<b>576,7</b>	<b>92,5</b>	<b>4 966,3</b>	<b>270,3</b>

Zdroj: ÚKZÚZ

*Sklizňová plocha chmele ČR – podle odrůd stav k 20. 8. 2020*

Odrůda	Žatecko (ha)	Z toho vysaz. (ha)	Ústěcko (ha)	Z toho vysaz. (ha)	Tršicko (ha)	Z toho vysaz. (ha)	ČR (ha)	Z toho vysaz. (ha)
Žatecký poloraný červeňák	3 320,0	127,6	410,6	8,8	485,5	70,1	4 216,1	206,5
Agnus	43,4	0,0	7,8	0,0	1,5	0,0	52,8	0,0
Blues	0,6	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,6
Bohemie	0,4	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	1,0	0,0
Boomerang	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2
Cascade	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0
Country	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8
Gaia	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0
Hallertauer tradition	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Harmonie	6,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,8	0,0
Hallertauer perle	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Kazbek	17,8	0,0	4,8	0,0	3,9	0,0	26,4	0,0
Premiant	113,0	16,9	36,6	0,0	46,0	5,8	195,6	22,7
Rubin	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0
Saazlate	42,4	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	44,1	0,0
Saaz Special	41,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	41,4	0,0
Sládek	235,2	31,4	43,5	4,0	86,3	2,7	365,0	38,1
Summit	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Vital	3,1	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	3,9	0,8
Ostatní	8,3	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	8,3	0,5
<b>Celkem</b>	<b>3 836,6</b>	<b>178,1</b>	<b>504,1</b>	<b>13,6</b>	<b>625,6</b>	<b>78,6</b>	<b>4 966,3</b>	<b>270,3</b>

Zdroj: ÚKZÚZ





# Chmelnice z legendárního filmu stále žije!

Část „filmové“ chmelnice dne 6. 5. 2020

**Film *Starci na chmelu* je první a zřejmě i vůbec nejznámější český filmový muzikál, natočený režisérem Ladislavem Rychmanem v roce 1964. Stal se legendárním nejen kvůli tomuto prvenství v bývalém Československu, ale snad i proto, že ho dnes znají staří pamětníci povinných chmelových brigád, ale i mladí současníci.**

Znalost legendárního filmu potvrdili i brigádníci zavádějící chmel na stejné „filmové“ chmelnici na počátku května. Bylo jich padesát a přijeli jako agenturní pracovníci z Ostravska. Byli mezi nimi vysokoškolští studenti pedagogiky, ekonomiky, herectví, ale i nezaměstnaní číšníci a kuchaři. Pochopitelně o účinkování polepské chmelnice ve známém filmu nic nevěděli, ani neměli o tom nejmenší tušení. Historii chmelnice a vše, co se v ní odehrávalo a odehrává zná do všech detailů jednatel společnosti Chmel Polepská Blata s.r.o. se sídlem v Polepech Ing. Jiří Špringl.

## Jak obtížné bylo letos získat brigádníky na zavádění chmele?

Každoročně k nám chodili na brigádu na jarní zavádění chmele studenti litoměřických škol. To letos padlo. Nemohly přijet ani slovenské školy. Více než dvacet let nám agentura dodávala lidi ze zahraničí. Bývali zde Ukrajinci, Bulhaři i Rumuni. To také skončilo, byly uzavřené hranice. Jiná česká agentura nám nabízela dočasně nezaměstnané, zvyklé ale na plat kolem 35 000 Kč za měsíc a požadavkem 200 Kč za hodinu. Kromě toho výkony, které by měli odvádět, stejně nedělali. To bylo pro nás nepřijatelné. Nakonec jsme sehnali 50 lidí od jedné agentury, které doplnilo 20 místních lidí, převážně studentů a 15 studentů – dobrovolníků z Litoměřic. Bohužel agentury poznávají najmuté lidi až na místě. Většinou každý z nich přijede autem a my máme problém, kde je všechna zaparkovat! Mnozí vydrží jeden den a potom utečou. Letos pěstujeme chmel na výměře 60 hektarů. Chmel na 10 hekta-

řických škol. To letos padlo. Nemohly přijet ani slovenské školy. Více než dvacet let nám agentura dodávala lidi ze zahraničí. Bývali zde Ukrajinci, Bulhaři i Rumuni. To také skončilo, byly uzavřené hranice. Jiná česká agentura nám nabízela dočasně nezaměstnané, zvyklé ale na plat kolem 35 000 Kč za měsíc a požadavkem 200 Kč za hodinu. Kromě toho výkony, které by měli odvádět, stejně nedělali. To bylo pro nás nepřijatelné. Nakonec jsme sehnali 50 lidí od jedné agentury, které doplnilo 20 místních lidí, převážně studentů a 15 studentů – dobrovolníků z Litoměřic. Bohužel agentury poznávají najmuté lidi až na místě. Většinou každý z nich přijede autem a my máme problém, kde je všechna zaparkovat! Mnozí vydrží jeden den a potom utečou. Letos pěstujeme chmel na výměře 60 hektarů. Chmel na 10 hekta-



Zavádění chmele

rech jsme zvládli zavést vlastními silami. Odrůdu Sládek, která má delší vegetační dobu, jsme zavedli již koncem dubna. Zbýlých 50 hektarů nejsme schopni sami bez pomoci brigádníků zvládnout. Chmelářina je daná. Jak start vegetace nezvládnete během dvou týdnů, tak je s chmelem konec. Měli bychom okopírovat slovenský systém, kdy škola uvolní celou třídu na týden na brigádu. Děti by si to osahaly a vážily by si fyzické práce. V České republice platí bohužel princip dobrovolnosti.

## Proč dal režisér filmu Ladislav Rychman v roce 1964 přednost právě této chmelnici? Líbilo se mu její krajinné pozadí?

Zřejmě ano. Sice původní cesta napříč chmelnicí již neexistuje, nová se stáčí jiným směrem. Pro zdejší krajinný pohled je charakteristický v pozadí se tyčící vrch Sedlo ( 726 m n.m. ), který je součástí Českého středohoří a nachází se nedaleko od Liběšic. Ten byl zřejmě rozhodující pro umístění tří kytaristů v černém, kteří plnili roli symbolických průvodců. Ti se také stali jakýmsi logem i symbolem tohoto snímku.

## Jak stará je současná chmelnicová konstrukce?

Chmelnicová konstrukce byla od doby natáčení filmu vyměněna již dvakrát. Často bývají příčinou výměny i silné větry, které sloupky položí k zemi. Současná konstrukce je stará 40 let a všechny sloupky jsou dřevěné. Musím ale zdůraznit, že se tenkrát konstrukčně jednalo o „bidlovku“.



Starci na chmelu

## Kolikátá generace rostlin se zde od roku 1964 pěstujete?

Od roku 1964 a nové výsadbě v roce 1980 je to teprve druhá generace rostlin. Jedná se o Osvaldův klon 72 odrůdy Žatecký poloraný červeňák. Počátek jeho letošní sklizně odhaduji na termín kolem 20. srpna. Na celé výměře 1,80 ha není zavedena kapková závlaha. Blízký potok je původcem vysoké hladiny vody na chmelnici. Kapková závlaha by zde byla zbytečná. Jedná se o typické nivní půdy, naplaveniny.

## Sklizený chmel je určen pro pivovar Svijany?

Klasická 72 samozřejmě míří do pivovaru Svijany. Není to meristém, ještě se jedná o klasický chmel. Sládek Menšík ho používá pro některé speciální várky. Kromě této chmelnice máme stejně „staré chmele“ ještě na dalších devíti hektarech chmelnic. Nevzoráváme je, naopak je ještě množíme. Samozřejmě mají již menší hektarové výnosy, ale jemnější aroma s většinou menší alfaou proti meristémům. Moje teorie spočívá v tom, že čím větší je alfa, tím je chmel drsnější a jemnost chybí. Samozřejmě nelze přehlédnout, že všechny tyto klony jsou ovlivňovány stanovištěm, kde se pěstují. Vůně tohoto chmele ale má svojí charakteristiku. Obsah silic je pro vůni podstatný. Vysoká alfa přebíjí vliv silic a vůně není tak cítit.

Ing. Michal Vokráal, CSc.

# Tour de Beer XIV.

## ■ Ukrajina ■ červen 2019

Po maturitě na gymnáziu v roce 2006 jsme se rozhodli uspořádat ve třech spanilou týdenní jízdu po tehdy ještě nemnohých minipivovarech v ČR. Model se osvědčil a následovaly další a další ročníky, kdy bývaly pravidelně zařazovány i příhraniční pivovary sousedních zemí či několikadenní výlety do blízkého zahraničí (Bratislava, Vídeň, Lipsko).

Nicméně, když postupem času nadšení z nových pivních stylů a rozmanitosti vystřídal spíše hledání alespoň něčím vybočujícího minipivovaru ze záplavy nově vznikajících, které prakticky vytvářejí nová „minieuropiva“, bylo rozhodnuto, že musíme nalézt novou motivaci někde jinde. Proč jsme se ale rozhodli pro tuto z pivního pohledu tajemstvím zahalenou zemi? Pragmatickým důvodem byla nesrovnatelně nižší cenová úroveň proti třeba Beneluxu či britským ostrovům. Svou roli jistě sehrála i pozitivní nedávná zkušenost G s výletem na Koločavu, jazyková blízkost, dobrá dopravní dostupnost a možnost zařadit i jiné než čistě pivní zážitky.

Cíleně jsme si vybrali model, kdy se uprostřed výletu zařadí turistická vložka, která umožní našim alkoholem znaveným tělům nabrat druhý dech. Týdenní model je prověřený, a tak padlo rozhodnutí vyrazit. Nejprve jsme dost zvažovali možnosti cesty letadlem, bezpečnostní hledisko (po anexi Krymu Ruskem a nepokojích v Kyjevě), trasu samotnou a další. Nakonec vykristalizovala cesta převážně vlakem po trase Katowice – Lvov – Ivano-

-Frankovsk – Poloniny – Zakarpatí a přes Humenné zpět. V některých oblastech však nezbylo než využít maršutky nebo taxíky, v případě nouze ochotné „civilisty“.

Prvním problémem při přípravách cesty se ukázalo to, že málokdo na Ukrajině pěstuje stránky v jiném jazyce a je jen malé množství aktuálních informací z podobných cest. Telefonické či e-mailové ověření také příliš nepadlo na úrodnou půdu, a tak jsme i přes nezměrnou snahu nás všech (a především V – dopravního inženýra a experta) v některých ohledech před cestou neměli příliš jasno. V praxi se nakonec až na jednu výjimku velmi osvědčilo řešení rezervací předem přes booking.com, ideálně bez nutnosti platit předem, protože se nám moc nechtělo předem riskovat garanci toho, kdy a kde máme být. Nicméně veškeré ubytování bylo nad očekávání dobré a ceny veskrze přijatelné. Při studiu nás nikdo neseznámil ani se základy ruské azbuky, a to se ta ukrajinská od ní krom existence „h“ i v několika písmenech liší. Nicméně pár týdnů pročítání ukrajinských webů a pár dní v praxi nám stačilo, abychom v druhé půlce výle-



Lvov prohlídka

tu již četli zcela v pohodě, když jsme tedy nenarazili zrovna na jídelní lístek v azbuce psací nebo nedej bože ozdobné.

Nyní krátce k jednotlivým zastávkám. S ohledem na rozsah článku je to opravdu letem světem. Podrobnější ohodnocení, fotogalerii a obsáhlejší článek bude možné nalézt na facebookové stránce Degustační triptych při Tour de Beer.

**Katowická pivnice Biała malpa** má na čepu 21 piv z celého Polska, a to včetně nejpodivnějších pivních stylů. Zajímavá nabídka kousek od hranic pro ty, kteří by chtěli ochutnat na jednom místě průřez polskými minipivovary. Ceny mají srovnatelné snad s Prahou, ale ve výsledku vlastně ani jedno zde čepované pivo z šesti ochutnaných (ani **křenový Końska Dawka Saison z Piwoteky Lodz** či **Rauchbier od Harpaganu Poznań**) nedostalo přes 12 bodů z 30 možných. Někdy je prostě méně více. Nad ránem jsme v Przemysli taktak doběhli vlak do Lvova a dobrodružství mohlo začít.

Lvovská **Korolivska Pivovarnya** zaujala luxusním prostředím a krásným servisem lokálních specialit. Místní světlé, pšeničné, double bock a IPA se všechny pohybovaly na nadprůměrném hodnocení, a Ukrajina



Lvov divadlo



Spilka

nás tak přivítala vskutku královsky. To pivnice pivovaru **Kumpel** nezaujala v žádném směru a místní jedenáctka, bronze ale ani nakuřované nestály za řeč. Následující zastávka v obří pivnici bavorského typu pivovaru **Stargorod**, který dle webu má snad mít českého sládku, nelze nazvat jinak než bizárem na druhou. U vstupu vás za bílého dne prošacují gorily a nedovolí vám vzít si dovnitř PETku s vodou, plaz-



# Pivo Ferdinand můžete používat na vlasy i na pokožku

pivní řada kosmetiky Manufaktura

260 hektolitrů. Právě tolik piva už od nás odebrala česká kosmetická značka Manufaktura. Z naší jedenáctky MAX od roku 2017 vyrábí svou jedinečnou pivní řadu, která patří už od roku 2007 mezi bestsellery. Proč má pivo blahodárné účinky a proč byly právě benešovské ležáky tou správnou volbou? Povídali jsme si s RNDr. Josefem Novákem, bývalým výrobním ředitelem a vedoucím vývoje Manufaktury.

## Role piva se historicky měnila. Byl to vždy oblíbený nápoj?

Na začátku se pivo nejspíš používalo zejména jako tekutý chléb. Kvůli zdlouhavému mletí mouky bylo totiž snadnější na výrobu než obilné placky. Klíčení a následné kvašení bylo jednodušší. V babylonském Chammurapiho zákoníku bylo dokonce dané, kdo má nárok na kolik piva. Nejhuř na tom byli námezdní dělníci, nejlépe naopak vysoce postavení duchovní a správci. Pivo mělo tehdy velmi krátkou trvanlivost, ale šlo o cenný předmět směnného obchodu. Téměř každá kultura měla dokonce svého boha piva nebo boha, který vařil pivo pro ostatní bohy. Věřilo se, že pivo dodává sílu a bohům případně i nesmrtelnost. Z těchto dob však ještě nemáme důkazy, že by se pivo používalo i jako kosmetika.

## Kdy se tedy o pivu začalo uvažovat jako o účinném kosmetickém přípravku?

Nejspíš někdy ve středověku. Tehdy se začaly objevovat pivní koupele, které zaručovaly hedvábnou pokožku a zklidnění pleti. Pivo se postupně začalo používat také jako kondicionér. Dnes už víme, že je bohatým zdrojem vitamínů skupiny B, stopových prvků a minerálů. Obsahuje také antioxidační flavonoidy, fytoestrogeny a řadu dalších užitečných látek. Fytoestrogeny mimo jiné zvyšují elasticitu pokožky a zpomalují její stárnutí. Již významný renesanční učenec Petr Ondřej Mattioli doporučoval odvar z chmelových šištic pro čištění pleti. Pro regeneraci pleti a zpomalení jejího stárnutí se doporučovala koupel s přísadou pivovarských kalů. U nás začala pivní kosmetika ve velkém poprvé vyrábět právě Manufaktura.

## Jak dlouhá cesta vede od naražení sudu k finálnímu produktu?

Jakmile nám Pivovar Ferdinand doveze své pivo, uděláme si rozборы a ověříme, jestli sedí všechny mikrobiologické fakto-



Pivní kosmetika

ry. Pak už se držíme stanovené receptury. Nejprve přijde do směsi voda, pivo a konzervační látky, které jsou z 90 % přírodní. I když má pivo tolik užitečných látek a tvoří víc než 10 % obsahu, je nutné přidat řadu dalších surovin, aby pivní kosmetika splňovala vše, co od ní zákazník očekává. Tedy kvalitní umytí a kondicionaci vlasů nebo pokožky, hydrataci, výživu a tak dále.

## Kolik piva potřebujete na šarži?

Jedna šarže je skoro 500 litrů a vystačí na ni přesně jeden soudek. Receptury jsme vymysleli tak, abychom tento soudek vždy spotřebovali a nevytvářeli zbytečný odpad.

## ČICH JAKO HAD

### Pivní řada je jak pro muže, tak pro ženy. Bylo těžké najít unisexovou vůni?

Pivo jako takové mnoha lidem moc nevoní, takže jsme museli najít cestu, jak ho skloubit s parfémem. Dlouho jsme parfém testovali. Vůně jsou pro nás velkým tématem. Zákazník totiž produkt často soudí právě podle ní. Čichová centra patří k nejstarším částem mozku a přinášejí nám silné a trva-

lé vjemy. Je běžné, že už si nevybavíme, jak přesně vypadal třeba náš prastrýc či dědeček a jaký měl hlas, ale umíme si vybavit třeba vůni jeho dílny či vody po holení. Obzvláště, když ucítíme něco, co nám ji připomene.

Když jsme kdysi hledali ideální složení šampónů, testovali jsme vzorky u padesáti lidí. Vlastně skoro náhodou jsme přišli se zajímavým experimentem. Dali jsme jim otestovat dva jinak stejné vzorky; jeden voněl krásně a druhý nic moc. Zajímavé bylo, že šampón, který voněl lépe, měl daleko lepší hodnocení. Lidé tvrdili, že šampón lépe myje a více pění, vlasy se lépe rozčesávají a jsou lesklejší a bohatší. Vůně ovlivnila věci, na které ve skutečnosti nemá žádný dopad.

### Pivovarů je v České republice nespočet. Proč jste se rozhodli právě pro benešovský ležák?

Dlouho jsme používali pivo z velkého pivovaru, ale v poslední době se snažíme brát co nejvíc surovin od lokálních dodavatelů, například víno nebo med. Květy sedmikrásek si zase trháme sami. A tak došlo i na změnu dodavatele piva. Ne-



# Sdružení přátel piva zveřejnilo výsledky ankety o Pivo roku 2020

**Poprvé v celé historii soutěže SPP - o nejlepší piva, pivovary a pivovarské osobnosti roku – nebylo možné ceny veřejně vyhlásit a předat, z důvodů více než zřejmých. Výsledky soutěže v den původního termínu vyhlášení prezentujeme pouze tiskovou zprávou vydanou elektronickou formou.**



Soutěž SPP je jediná spotřebitelská celorepubliková anketa a jde zároveň o nejstarší „novodobou“ pivovarskou soutěž v ČR vůbec. Unikátní je i systém hodnocení, který kombinuje anketní i degustační část, kdy piva s nejvyšším počtem získaných hlasů v rámci ankety postupují do anonymní degustace, z které vyjde konečné pořadí na prvních místech. A přestože soutěž SPP za celou dobu prošla celou řadou změn (změny kategorií, počet vyhlašovaných umístění – v devadesátých letech byla vyhlašována pouze vítězná piva) – zůstává stálíci mezi ostatními pivovarskými soutěžemi a stejně je to i s celkovým počtem soutěžních kategorií.

Anonymní degustace – pod vedením profesora Ing. Tomáše Maiera, proběhla v letošním roce tak jako v minulých letech v neveřejných prostorách břevnovského klášterního pivovaru sv.Vojtěcha, dne 30.9.2020.

Výsledky v letošním roce lehce kopírují rok minulý, mnohá piva a oceněné subjekty se na prvních místech objevovaly

i v minulém ročníku. Nově se ale výrazně prosadila piva z nového jabloneckého pivovaru Volt, či z prostějovského pivovaru Axiom Brewery – byť skončila těsně pod stupni vítězů.

Poměr získaných ocenění mezi minipivovary a průmyslovými pivovary zůstal i v letošním roce poměrně vyrovnaný (což svědčí o letité pravdě – „pivo je buď dobré či špatné a na velikosti varny nezáleží“).

**Absolutní vítězové** napříč kategoriemi po skončení úvodní anketní části:

1. Primátor Weizen (kategorie pšeničných piv) 382 hlasů (nejvíc hlasů v historii SPP pro jednu konkrétní značku!!!)
2. Bernard černý ležák (kategorie tmavých (polotmavých) piv 280 hlasů
3. Únětické pivo 10° (kategorie výčepních piv) 193 hlasů

V anketní části hlasovalo 756 členů SPP z 1 498 a to pro různých 338 značek piva!

**Skokan roku:** Budvar 33 ležák. Zcela nové pivo, představené teprve na začátku tohoto roku, dokázalo hned zvítězit v prestižní kategorii světlý ležák.

## Kompletní výsledky

### Světlé výčepní pivo

Kategorií výčepních piv, lidově řečeno desítek, lze považovat co do střídání oceněných za zcela nejstabilnější, pouze pět značek se za poslední dekádu opakuje na místech nejvyšších. Letošní vítězné pivo na stupních vítězů nechybělo v naší anketě od roku 2012 a dokonce již popáté tuto kategorii vyhrálo. Vítězem se stává poctivá Únětická desítka.

1. Únětické pivo 10° (Únětický pivovar)
2. Hubertus, světlé pivo výčepní (Pivovar Hubertus Kácov)
3. Bernard, Kvasnicová desítka (Rodinný pivovar Bernard)

### Světlý ležák

V nejprestižnější kategorii (a tou bezesporu světlý ležák v českých zemích je) vyhrála novinka, které je stejně unikátní, jako vítězné hořké pivo, které dle svých jednotek hořkosti dostalo i svůj název. Světlý ležák Budvar 33 se tak řadí mezi poměrně hořké ležáky u nás a jeho okamžitý strmý prodej naznačuje, že se v pivovaru trefili do vkusu českých konzumentů nad očekávání.

1. Budvar 33 ležák (Národní pivovar Budějovický Budvar)
2. Rohozec Skalák Jedenáctka (Pivovar Rohozec)
3. Harrach Original (Pivovar Jelínkova vila)



### Silné pivo (13% EPM a výše)

Pozn. Dříve (speciální piva), než byla novou nápojovou vyhláškou přejmenována.

Letošní vítězné pivo je vařeno v menším průmyslovém pivovaru v Náchodě, který si plným právem říká specialista na speciály, a kdy jeho současný sortiment zahrnuje hned 16 pivních druhů, i svrchně kvašených. Letošním vítězem se po několika letech stává pivo Primátor 16 Exkluziv, ověčené mnoha cenami, nejen z tuzemska.





# Za pivem do minulosti

**Jsem vášnivou fanynkou piva, a to hlavně kvalitního piva. Vážím si všech, kdo v tomto oboru potravinářství začali (nebo nepřestali) podnikat tradičním způsobem za používání základních surovin a nepodlehli dnešní urychlené době a nezačali nahrazovat pivovarské mláto surogáty či chmel chmelovými extrakty. Řemeslných nezávislých pivovarů, minipivovarů, mikropivovarů ba i domovnářů, kteří se vracejí zpět k tradičnímu pivovarnictví, je našťastí čím dál víc a to je dobrá zpráva, neboť po kvalitním pivu vzrůstá i poptávka. Špatnou zprávou je bohužel aktuální situace koronavirové pandemie, která podle odhadu prezidenta Českomoravského svazu minipivovarů může způsobit zánik až 40 % pivovarů. Přijměte pozvání do historie pivovarnictví.**

## Do Mezopotámie a ještě dál

Zkvašený obilný nápoj podobajícího se pivu (spíše se ale jednalo o řídkou kašičku) se objevil již v době kamenné v neolitu. Takovýto nápoj pravděpodobně vznikl proniknutím dešťové vody do nádoby se zrní divokého obilí, které zřejmě patřilo mezi pokrmy pravěkých obyvatel. Na nádobu lidé zapomně-



li, a když ji později náhodou našli, byla v ní zkvašená tekutina s omamnou chutí a neznámým aromatem. A z této skutečnosti také pochází výrok, že pivo bylo vynalezeno dřív než chleba.

Různé prameny a zprávy o pivu z dávných dob se shodují v tom, že ho připravovaly ženy. Tato tradice zahrnující vaření i čepování piva vytrvala až do konce středověku. S rozvojem techniky pivovarů a v okamžiku, kdy se pivo stalo plnohodnotným obchodním artiklem, se této práci ujali převážně muži.

Za kolébku piva se považuje Mezopotámie, kde se již v desátém až sedmém tisíciletí před naším letopočtem pěstovalo obilí. Sumerové, následně Akkadové, Babyloňané a Asyřané tu pěstovali ječmen či pšenici a rovněž znali obilné kvašené nápoje. Přibližně 3 000 až 2 800 let před naším letopočtem vařili Sumerové obilný kvašený nápoj zvaný kaš a později podobný nápoj

s názvem *šikarum* připravovali Babyloňané. Tenkrát tvořil základ piva chléb, který se rozlámal na malé kousky, zalil vodou a nechal zkvasit.

Babylonský král Chammurapi (18. stol. př. n. l.), který sjednotil území mezi Eufraatem a Tigridem, pozvedl zemědělství, funkci státu a sociální poměry. Ve svých zákonech stanovil mimo jiné za falšování piva trest smrti. Chammurapiho zákony dokazují, že nejvyšší panovníci měli již v těchto dobách pivo nejen rádi, ale využívali ekonomických přínosů z jeho výroby a prodeje k rozvoji vlastních statků a svých zemí. Přidělovali výsady a oprávnění k jeho přípravě a prodeji. Pivo po dlouhé doby našeho lidstva zasahovalo do hospodářského, sociálního a politického života mnoha národů a států, samozřejmě včetně toho našeho.

Pivo, chléb, a česnek tvořily základ stravy starověkých Egypťanů, podle kterých pivo vynalezli bohové. Zasluky byly přičítány nejvyššímu vládci, bohu slunce a stvořiteli bohů i lidí, nazývanému Ra. Později byla zásluha za vynalezení piva přisuzována bohu Osirisovi a dále bohyním Menket a Tenemit. První a druhá dynastie se zasloužila o rozvoj pěstování různých obilovin, z nichž se vyráběly kvašené nápoje. Za třetí a čtvrté dynastie převládala výroba piva z ječmene. Nejrozšířenějším nápojem všech vrstev obyvatelstva bylo pivo v období 19. a 20. dynastie (1319 až 1085 př. n. l.). Za vlády Ptolemaiovců, která je považována za zlatý věk egyptského pivovarnictví (332 až 30 př. n. l.), se stal monopolním producentem piva stát, do jehož pokladny proudily významné zisky z jeho daně. Ve starověké Palestině se pivo připravovalo z praženého obilí. Řekové ho zpracovávali především z praženého obilí a kořenili různými bylinkami, které můžeme v podstatě považovat za předchůdce chmele.

Starí Římané údajně dávali přednost vínu a pivo neměli nijak zvlášť v oblibě. Přesto ho



Mezi čtyři základní suroviny pro výrobu piva patří kvalitní voda, slad (nejčastěji z ječmene), chmel a kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*).

Gaius Julius Caesar nazval váženým a mocným nápojem.

Indoevropské kmeny (Bójové, Helvétové, Keltové atd.) používaly k výrobě piva ječmen, pšenici, oves, proso, ba i čočku a ochucovaly svá piva různými bylinami, například šalvějí, pelyňkem, mátou pepřnou, skořicí, anýzem, jalovcem, puškvorcem, pepřem, zázvorem, bobkovým listem, ale i jehličím smrků, dubovou kůrou, listím z olší, medem, semeny červené řepy apod.

Starí Germáni patřili údajně k nejvášnivějším konzumentům piva, které konzumovali při veškerých příležitostech. Původ moku připisovali nejvyššímu bohu nordické mytologie Odínovi. Římský historik Tacitus ve své knize *Germania* uvedl, že se Germáni spokojovali s nuznou, zvláštní, vínu podobnou tekutinou, kterou připravovali z ječmene nebo pšenice. K prapůvodní evropské historii pivovarnictví zmíním například ještě oblast Finska. Známa národní hrdinská epopěj Kalevala sestavená z karelských run (veršů) básníkem Lönnrottem ve dvou stech verších popisuje stvoření světa, ale čtyři sta veršů věnuje vzniku piva

Kvašené nápoje z obilí také patřily od pradávna do jídelniček asijských národů a kmenů, které je připravovaly z ječmene, rýže, výhonků bambusu nebo prosa, ochu-

# Do nové doby s novými nápady!

Otázkou je, co považovat za novou dobu? Je to právě ta po skončené koronavirové karanténě? Asi ano. Ledacos se mění a bude muset změnit. To si velmi dobře uvědomil i provozní tradiční staropražské restaurace a pivovaru „U Dvou koček“ na Uhelném trhu v Praze 1 Roman Pohanka. Restauraci je loajální již patnáct let, proto není divu, že zná všechna úskalí provozu i historii podniku.

## Jak jste se připravovali na znovuotevření restaurace 11. května 2020?

Vlastní příprava znovuotevření restaurace byla rozdělena do několika etap. První, s čím jsme začali, byla změna jídelního lístku. Vycházeli jsme z toho, že nám byl povolen prodej jídla s sebou. To byla pro nás změna, protože do této doby jsme jídlo s sebou moc neprodávali. Kvůli tomu jsme koupili „zátavovačku“ pro zátavování jídla s sebou do přenosných plastových obalů. Nebyla nejlacinější. Na druhé straně výhledově s tím chceme pracovat dále, neboť se domníváme, že trendem bude spěch určitého procenta zákazníků, kteří se nechtějí zdržovat obědem v restauraci. Budou preferovat konzumaci jídla doma nebo v kanceláři. Navíc nebude třeba okamžitě nakoupené jídlo konzumovat, ale ohřát si ho v mikrovlnce i později. Na to navazovalo další povolení, které se týkalo využití minizahrádky včetně obsluhy na místě. Ve spolupráci s grafikem a managerem restaurace proběhla kompletní příprava propagace otevření restaurace. Ta zahrnovala nejen sociální sítě, ale také tisk informačních letáků a plakátů. Plakáty jsme umístili do restaurační výlohy i blízkého okolí. Menší letáky byly distribu-

vány do poštovních schránek lidí žijících v blízkém okolí, ale také do úřadů, institucí, bank a firem. Týden před otevřením jsme celou restauraci včetně podloubí vymalovali, opravili fasádu podloubí a vše uklidili. Čas jsme využili i k různým drobným opravám přístrojů a pivovarské technologie restaurace a minipivovaru.

## Očekávali jste nával štamgastů?

Bohužel vlastnímu otevření restaurace nepřálo venkovní počasí. Navzdory tomu, že až do té doby zde panovalo letní počasí, došlo odpoledne k prudkému poklesu teplot a také dešti. Očekávali jsme, a to se také potvrdilo, že nás přišli podpořit štamgasti. Někteří přišli se slovy „My vás tak litujeme, když na otevření máte nepříznivé počasí“. To jsou lidé, kteří si rádi dopřejí dobré pivo a dobré jídlo a navíc přejí a fandí naší existenci. Někteří se dokonce přišli i zeptat na další novinky z našeho života a perspektivy provozu. I při deštivém počasí jsme vydali 30 pokrmů a následující den to již bylo 50 pokrmů. K tomu bylo samozřejmě servírováno i pivo. Podporou zákazníků jsme byli příjemně překvapeni a vnitřně jsme se utvrdili v tom, že se celá



Provozní Roman Pohanka a nové Denní menu

důkladná příprava znovuotevření vyplatila.

## Nestartovali jste v typické restaurační minizahrádce na chodníku, ale v historickém podloubí. Jak dlouho trvalo získat souhlas úřadů

Zdejší minizahrádka nebyla vynucena okolnostmi. Každoročně jí zde obnovujeme, což jsme v předstihu oznámili jak magistrátu hlavního města Praha, tak i úřadu Praha 1 – odboru dopravy, kde jsme žádali o zábor části chodníku. I proto jsme neměli problém ani s památkáři, kteří se k minizahrádce vyjadřovali naposledy v roce 2018. Od zákazu kouření v restauracích je minizahrádka v našem pojetí „pro lidi, včetně kuřáků a bez obsluhy“. Takových deset pivařů v minizahrádce je současně „živou reklamou“ celého podniku a láká zákazníky k návštěvě restaurace. Mimochodem, zde se před léty natáčely některé scény z legendárního filmu „Vrchní, prchni“. Minizahrádka je v provozu od května do konce září.

## Připravili jste nový jídelníček?

Ano. Vycházíme z toho, že mnoho věcí je již nyní jinak a v blízké budoucnosti také bude jinak. Chceme zachovat původní vizi, kte-



Leták



Minizahrádka restaurace „U Dvou koček“ v provozu

rou představuje polední menu za rozumnou cenou a k tomu stálý, široký „večerní“ jídelní lístek. Ten letos představuje akci „Léto u Koček“ a bude trvat přibližně do konce září. Od června plánujeme „tématické“ akce. Například „řízkový“, „uzenářský“ nebo „klobáskový týden“. Vždy však půjde o nabídku například tří řízků nebo čtyř klobásek, aby zákazník měl možnost poznat různé výrobky a různé výrobce. Vždy však půjde o propagaci českých výrobků, českých dodavatelů a výrobců. Například preferujeme dodavatele, který nám vozí brambory českých pěstitelů z Vysočiny. České potraviny se tak uplatní ve staročeské hospodě s dlouholetou tradicí. Řadu vý-