



Události

Ty pocity nikomu nepřeji. Mnozí je znají. Když z vašeho života definitivně odešel rodinný příslušník nebo spolužák, spolupracovník, někdo vám blízký. Bohužel v červnu nás náhle opustil Ing. Petr Baštan vydavatel této publikace. Nemá význam to dále rozvádět. Musím všem čtenářům ale sdělit, že jeho velkým přáním a mně zdůrazňovaným bylo, abych zajistil vydání „Československé pivovarsko - sladařské ročenky 2024“. To jsem mu slíbil a i proto děkuji všem, kteří mi v tom pomohli ať již autorskými články, inzercí nebo radami a náměty. Ještě na počátku roku 2023 jsem se domníval, že hlavními událostmi roku 2023 bude konec EET a také po 40 leté pauze vydání nové publikace o chmelu s názvem „Chmelářství“. I když obě mají přesah i do roku 2024 a na léta příští, mé očekávání se splnilo jen částečně. V průběhu roku 2023 přišla celá smršť událostí s ještě větším vlivem nejen na rok 2024, nejen na pivo, hospody a restaurace, ale i na život nás všech a hlavně s časově dlouhou účinností. Všichni o nich víme: lidé šetří, nakupovat jezdí do Polska, pijí pivo doma místo v hospodě, stojí fronty u nejlevnější pumpy a nadávají na všechny ty smažáky za dvě stě korun bez přílohy v hospodách. Aby toho nebylo málo, tak se přidávají další události jako ceny energií, fotovoltaika, důchody, změny DPH, požáry ze sucha, dotace, elektromobilita, válka na Ukrajině, ekonomická stagnace, nedostatek pracovních sil atd.

„Ročenka 2024“ uvádí dva příklady toho, co se děje s hospodami. V jednom případě jde o přesun konzumace piva do vesnické hasičárny, v opačném případě o provozování vesnické hospody již ve čtvrté generaci jedné rodiny. Která verze života hospod převáží v roce 2024 a letech příštích, ukáže až samotný život. Zatím je jisté, že zavírání úřadoven České pošty, likvidace obchodů a zavřené hospody umrtvují život na českých vesnicích. Tradiční česká hospoda se sousedskou komunikací se dostala do kategorie ohroženého druhu. Oproti době před pěti lety z mapy Česka zmizelo pět procent hospod a restaurací z celkového počtu zhruba 40 tisíc. Nejčastěji šlo o restaurace s tradiční českou kuchyní a čepovaným pivem. Drahé energie i potraviny, úbytek personálu provoz hospody nezaplatí. Nejde totiž jenom o tuto koncovku v podobě piva. Bude také záležet na udržení plochy chmelnic i polí s jarním ječmenem. Také v zemědělství to není jednoduché. A tak v této složité době musím ocenit iniciativu ČSPS s nastartováním projektu „Jdeme na jedno“, s cílem dostat českou pivní kulturu na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO.

Michal Vokrál

Obsah



Československá Pivovarsko – sladařská ročenka 2024

Vzdělávání v pivovarském oboru

- Jaká profese je pro výrobu piva zapotřebí? ... 4
- Oliver složil závěrečnou zkoušku v Safari pivovaru ... 8
- Vousáče již máme ... 12
- Pivovary Českého ráje ... 14
- Systém vzdělávání chmelařů je v ČR ojedinělý ... 16
- Užitečná knižní novinka ... 18
- Ročenka 2023 v Norsku ... 20

Slad/sladovnícké ječmeny

- LG Rhapsody ... 21
- Nová odrůda pro České pivo s kvalitou typu Malz ... 24
- Spitfire opět míří do Velké Británie ... 28
- Bez kvalitního sladu žádný sládek dobré pivo nevyrobí ... 30
- Letošní úroda ječmene? Dělíme ji na předdešťovou a podešťovou, říká sladmistr Sladovny Ferdinand ... 34
- Co bylo velké je malé a opačně ... 38
- Sladovna Zábřeh – partner vítězů ... 41

Pivovary

- První sládek Elleder a jehonásledovníci ve 130leté historii pivovaru Litovel ... 42
- Pivovar Svijany si posvětil na úspory energie ... 46
- Pivovary na druhou ... 48
- Pivovar Svijany pojal ekologii komplexně ... 52
- Měšťanský pivovar Havlíčkův Brod a.s. slaví 190 let existence ... 54

Hold legendám

- Nejvýraznější pivovarské osobnosti ve výloze ... 58
- S každou várkou piva se modlíte, aby vyšla ... 60
- Následováníhodná tradice ... 62
- Pavel Čejka a Pavel Kutmon vstoupili do Síně slávy českého pivovarství a sladařství ... 64

Pivní bary, restaurace

- Venkovská hospůdka žije aneb jak to chodí na vesnici ... 66
- Ecoluxin – Radost z čepování piva ... 69
- Když litovelské pivo čepuje žena ... 70
- Hospody ubývají, kavárny přibývají ... 74

Minipivovary

- Sládkové a sládková v Druztové ... 78
- Z velkého do malého ... 81
- Beranův pivovar v časech císaře pána ... 84
- Pestrost limonád se pivovaru Bizon vyplácí ... 88
- Pivovar ROTOR nabízí i vlastní ubytování ... 90
- Pivovar Malý Janek uvařil pivo bez chmelu ... 94

Zajímavosti

- WINEGAS umí zachytit a opět použít CO₂ vzniklý při procesu výroby vína a piva ... 98
- Ochrana fauny – limitovaná edice pivovaru Regent ... 100
- Jarní zelené s Třeboňskou Chlorellou ... 102
- Pivní a vepřové hody v pivovaru Stráž ... 104
- V exportu do zahraničí potřebuje podporu státu i české pivo ... 109
- Nakuřovaný speciál nakouřený vlastní rašelinou ... 112
- Uměním je vařit stále stejné pivo ... 118
- The Times: Jak vznikl ležák? Díky bezdětnému baronovi a nepořádku v pivovaru ... 120
- U nového svijanského piva je vše nové ... 122
- Cecilia potěší celiaky ... 124
- Na burze nebylo nic nového ... 127
- Vykulení v novém kabátě ... 128
- Nomad Beer Festival potřeť ... 130

Chmel

- Václav Hanzal investuje do chmele ... 134
- Udělejte všechno pro chmel a vydržte! ... 137
- Časy se mění ... 140
- Akce, která se dlouho nekonala ... 142
- Skupina TOP HOP se představuje ... 145
- Impregnace je nejdůležitější ... 148
- Závlaha chmele je alfou a omegou úspěchu ... 152
- Chmel, který stavěl domy ... 156

Chmel – Chmelařský institut žatec

- SaazShine – vhodná odrůda chmele do suchých podmínek ... 160
- Chmelové β-kyseliny a bakterie Staphylococcus aureus ... 164

Pěstitelé chmele a chmelnice

- Chmel dostal vodu ... 166
- Aktuální plochy chmelnic v České republice ... 168
- Vytrvalost se vyplatila ... 170
- I pro chmel jsou drony nadstavbou ... 174

Český svaz pivovarů a sladoven

- Do Prahy přijeli pivovarníci z celého světa ... 178
- Spotřeba čepovaného piva je na historickém minimu ... 180
- Otázky pro Ing. Romana Havlíka, nového předsedu ČSPAS ... 182
- Vyšší DPH na pivo přinese odliv hostů i konec některých hospod ... 184
- Otázky pro Ing. Michala Voldřicha, prezidenta ČMSMP ... 186
- EP Beer Club ... 188

Lihovary

- Lihovar Mareček ve Skanzenu ... 190

Sdružení přátel piva

- Nemůže chybět ... 194



Oliver složil závěrečnou zkoušku v Safari pivovaru

Samozřejmě jsem mohl použít jiný titulek. Ovšem jméno Oliver mi připadá stejně tak zvláštní jako existence Safari pivovaru v zoo ve Dvoře Králové nad Labem.

Tato zoo je proslulá svým africkým safari, podle něhož získala i jméno Safari Park. Jedná se o jednu z největších chovatelských stanic afrických zvířat v Evropě a patří mezi nejlepší chovatele nosorožců na světě. A co víc! Můžete se zde nejen ubytovat v kempu nebo hotelu Safari, který se nachází přímo v areálu zoo, ale je zde také Safari pivovar! Člověk by mohl skoro závidět Oliverovi Kratochvíli, studentovi SŠGS Nová Paka, že zde mohl strávit praktický pobyt úspěšně zakončený závěrečnou zkouškou. Je třeba také dodat, že Oliver se mohl, kromě vaření piva také seznámit s další zvláštností tohoto pivovaru, kte-



Podtácek:
„Na nosorožce“ – lícová a rubová strana

rou je nadační činnost. Nadační fond prostřednictvím množství prodaného piva podporuje chov nosorožců. Další zajímavosti v návaznosti na činnost Safari pivovaru a hlavně pracovní pobyty studentů studentů SŠGS Nová Paka ve zdejší pivovaru, restauraci a kuchyni nám sdělil Igor Mašín, jednatel firem Safari pivovar s.r.o, a Safari Gastro s.r.o.

Jak dlouho již trvá spolupráce Safari pivovaru a SŠGS Nová Paka?

Spolupráce s novopackou školou je dlouhodobá. Co se týká Safari pivovaru, ten vznikl v roce 2018. Studijní obor pivovarník – sladovník založila škola před čtyřmi roky. To znamená, že hned od samého počátku zavedení oboru jsme zde měli již první žáky na praxi. Každoročně u nás



Pivovarská varna



Oliver Kratochvíl a zkušební tým

praktikuje 6 – 8 studentů, někteří z nich v restauraci i kuchyni. V průběhu roku se jejich počet může měnit. Některé studenty tento studijní obor i praxe vůbec nebaví. Bohužel, taková je doba. V případě studentů pivovarnictví se snažíme mít zde dva k dispozici pro „protisměnu“ s tím, že se po týdnu vzájemně střídají. V jejich studiu se po týdnu střídá školní teorie s praxí u nás. Letos se střídá Oliver se Sárrou.

Praktikuje u vás více studentů nebo studentek?

Kupodivu poměr chlapců a děvčat je letos vyrovnaný 50 : 50%. Letos se praktické výuky účastní Oliver a Sára. V roce 2022 byla převaha chlapců. Jako vždy a všude je to stejné. Jsou studenti horší i lepší. My se maximálně snažíme „vykřesat“ v nich jiskřičku zájmu.



Etikety African Queen Beer 11, Safari Beer 11, Kili Beer 16

Letošní úroda ječmene? Dělíme ji na předdešťovou a podešťovou, říká sladmistr Sladovny Ferdinand

**Žádné uspěchané pivo,
jen ruční výroba.
Benešovský Pivovar
Ferdinand si zakládá
na tradičních postupech
při vaření piva.
Za jeden rok vyveze
ke svým zákazníkům
28 000 hektolitřů**



**spodně kvašených ležáků. Navíc stále provozuje vlastní
sladovnu, která ročně vyrobí na 2 200 tun humnového
sladu. Jaká byla letošní úroda ječmene? Zjistěte, jak vše
vidí David Mareš, sladmistr Sladovny Ferdinand.**

Letošní sklizeň zásadně ovlivnilo počasí. Sladaři úrodu ječmene dělí na takzvanou dobu „předdešťovou“, tedy do 5. srpna 2023, a „podešťovou“ – po 12. srpnu. Ječmen sklizený v prvním období se opravdu vydařil. Kvalitu poznáte na první pohled a potvrzují ji také výsledky analytických rozborů. Druhá sklizeň je oproti tomu značně poškozená, především kvůli vydatným deštům. Skrytá porostlost, zašedlá zrna, biologické poškození – to jsou vlastnosti ječmene z konce léta. Tato zrna při skladování ztrácí klíčivost – pro sladaře obrovský problém.

Jak špatná kvalita ječmene z druhé půlky srpna ovlivní benešovské pivo?

Naši výrobu nepřízeň počasí výrazněji neohrozila. Zasmulvněno máme 60 % sklizně z „předdešťové“ doby. Zbývající část doplňujeme z druhé sklizně, která se vydařila jen napůl, ale věřím, že se nám ve finále povede udělat kvalitní slad se všemi odpovídajícími parametry.

Jak hlídáte kvalitu sladu?

V našem pivovaru máme vlastní laboratoř, která jak u ječmene, tak u sladu sleduje všech devět parametrů jako jsou dusíkaté látky, biologické poškození,



Sladovna Pivovaru Ferdinand

klíčivost, porostlost a další. Máme vytipované zemědělce, kteří nám pravidelně nabízejí svůj ječmen. Průběžně celý proces kontrolujeme.

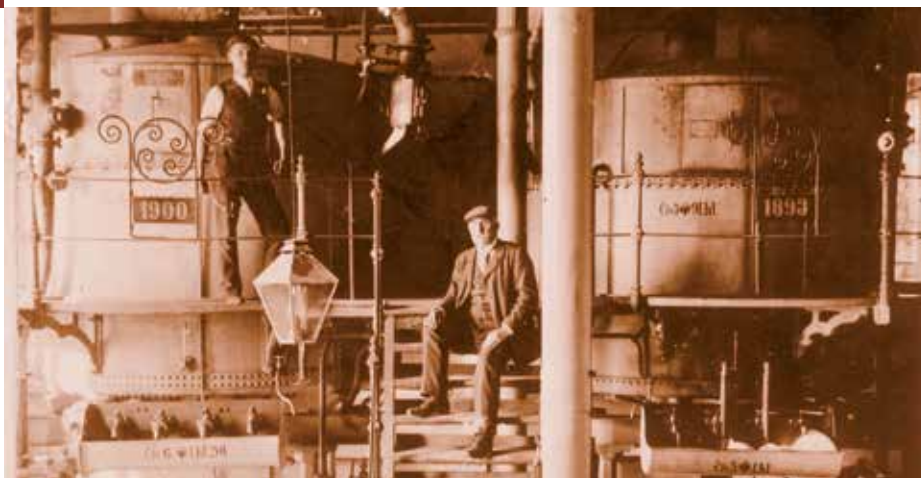
Jak se daří sladovněm v Česku?

Najdete u nás kolem 13 sladoven našeho typu, tedy klasické humnové sladovny. Část z nich si ale vyrábí slad jen pro svou potřebu. Nenabízí ho jiným pivovarům, jako to děláme my. Na Slovensku je humnová sladovna dokonce již jen jedna, stejně jako ve většině evropských států. Pak se na našem území nachází ještě asi 6–10 velkokapacitních, průmyslových

skříňových sladoven. Když se podíváme na čísla: z humnového sladu se v České republice ročně uvaří asi jen 5 % celkové produkce piva, ve světě pak pouze opravdu nějaké procento, spíše méně.

Pivovar dlouhodobě spolupracuje s německou sladovnou Weyermann. Do světa skrze ni nabízíte i košer slad.

Ano, tato spolupráce je stále perfektní. Sladovna Weyermann je pro nás klíčovým zákazníkem a vzájemně si vycházíme maximálně vstřícně. Humnovému sladu ve světě udělala skvělé jméno. I díky tomu jsme ve sladovně měli několik návštěv



První sládek Elleder a jeho následovníci ve 130 leté historii pivovaru Litovel

Před 130 lety, 22. července 1892, byl položen základní kámen Rolnického akciového pivovaru se sladovnou v Litovli. Byl ozdoben přívlastky – ryze český, vlastenecký. Za celé stotřicetileté období se v pivovaru vystřídal pouze devět sládků. Za každého z nich došlo k větší nebo menší významné změně, která měla vliv na rozvoj pivovaru. Jejich činnost také určovala doba, ve které jako sládci působili.

Poznejte našich devět sládků

Josef Elleder (1892–1922) byl tím prvním a stál také u položení základního kamene. Zasloužil se o zbudování pivovaru po stránce odborné a plně se mu věnoval celých třicet let. Pivo, které se za jeho sládkování vařilo, uspělo v konkurenci okolních německých pivovarů a na domácích i zahraničních vý-

stavách získalo řadu ocenění. Josef Elleder odborně provedl pivovar obdobím Rakouska-Uherska, přes 1. světovou válku až do období první republiky. V době jeho sládkování se průběžně přistavovala oddělení spilek a ležáckých sklepů, varna se rozšířila o další varní soupravu a bylo instalováno umělé chlazení a vaření parou. Zemřel jako nejstarší sládek v 73 letech 25. listopadu 1922.



Druhý sládek Bohuslav Francel (1923–1946)



Varna litovelského pivovaru postavená v roce 1938

Na jeho práci navázal od roku 1923 v pořadí druhý sládek **Bohumil Francel (1923–1946)**. Za jeho působení byla uvedena do provozu dodnes funkční nádherná varna. To se psal přelom roku 1938/39. Částečně se modernizovala take spilka. Litovelské pivo v této době získávalo další medaile. Funkci sládka vykonávali přes složité období 2. světové války, dokonce byl v té době vyšetřován gestapem. V roce 1943 stál u založení první pivovarnické učňovské školy v ČR. Své sládkování v našem pivovaru ukončil po 23 letech v roce 1946.

V nelehkém poválečném období plném organizačních změn, nedostatku surovin, odborníků a finančních prostředků byl sládkem **Jaromír Hořčík (1947–1953)**. V roce 1954 jej vystřídal **František Červený (1954–1970)**.

Za jeho éry počalo zatankování ležáckého sklepa, zbudování semispilky a části kvasných kádí. Definitivně tak byla ukončena éra kvasných kádí dřevěných. Svou činnost v pivovaru ukončil v roce 1970 po šestnácti letech.

Krátkou dobu sládkovali **Vladimír Vítkovský (1971–1972)** a **Jiří Opichal (1973–1974)**. To bylo období zavedení hliníkových transportních soudků a take doba, kdy byly dřevěné přepravky na lahve nahrazeny plastovými.

Josef Příhoda (1975–1981) byl sládkem sedmým a za jeho působení se uvedla

do provozu vířivá kád', přetlačné tanky a take část ležáckých tanků, včetně přemístění sudové stáčírny a filtrace.

V roce 1982 přebírá štafetu sládka osmý v pořadí **Miroslav Koutek (1982–1994)**, který se tím stal nejmladším sládkem v republice i nejmladším sládkem v historii našeho pivovaru. Kladl důraz na odstranění technických a technologických nedostatků, dokončil zatankování sklepů, čímž byla ukončena éra dřevěných ležáckých sudů. Do pivovaru přináší prvky estetického vzhledu středisek. Ve svém



Miroslav Koutek – nyní emeritní sládek



Hospody ubývají, kavárny přibývají

Marná sláva. Je tomu tak a nejen v Praze a velkých městech. Kavárny vznikají i na vesnicích. Pavučinu kamenných kaváren zahušťují ještě pražírny kávy a také mobilní, pojízdné kavárny nebo kavárny na kole (Coffee Bike).

Zájem o kávu

Nabídka espressa, americana a dalších druhů kávy nechybí na žádném farmářském trhu ani pivním festivalu. Dobře fungují i jednorázové stánky, které se často objevují v obchodních domech nebo na parkovištích. Kam ale zmizelo pivo? Zajímal jsem se o to v jednom minipivovaru v ještě menší jihočeské vesničce. Na moji otázku, kam míří jejich pivní produkce, jsem dostal překvapivou odpověď. Pivo z tohoto minipivovaru míří do kaváren a luxusních restaurací. Zdůvodnění? Kavárníci a majitelé restaurací jsou prý fajnšmekři. Nechtějí nabízet běžné, všude prodávané značky pív, požadují speciality – zvláštnosti, jejichž nabídkou na nápo-



Petr Špringl

jovém lístku mohou překvapit zákazníka. I proto je požadováno pivo ve skle o objemu 0,4 litru. V takovém případě mohou baristé a barmani nabízet pivo i kávu již od rána a skutečně se tak děje. Pokud zákazník tráví v kavárně více času, ocení kromě kávy i nabídku piva, popřípadě malé občerstvení. Kavárny jsou ekonomicky únosnější než restaurace a hospody, nabízejí jídla za nižší ceny, jsou malometrážní a nízkonákladové. Některé z nich fungují i jako „take away“ – objed-



Ruční sběr bobů

návka s sebou. Kromě toho se zdá, že lidé nejsou na ceny v kavárnách příliš citliví. I když sektor gastro stále ještě zažívá těžké časy, o kavárnách se to říci nedá.

Kavárny a pražírny kávy

Konkurence mezi kavárnami je velká. I proto je snaha se nějakým způsobem odlišit. Jedním ze způsobů je volba své vlastní kávy, a tím i její pražení jen po sebe. Host čím dál častěji vyhledává kvalitní výběrovou kávu. A tak se zdá, že se v tomto případě na trhu, nasyceném kavárnami a pražírnami, setkává koncept chuťově odlišného piva s kávou. Absolutně odlišný je však přístup pěstitele chmele k nabídce kávy.

Káva od pěstitele chmele

Významnými pěstiteli chmele, žádané odrůdy Žatecký poloraný červeňák, Osvaldův klon 72 jsou sourozenci Lenka Harantová a Petr Špringl na výměře 66 hektarů ve společnosti Chmel Polepská Blata s.r.o. Kromě chmele se tady začal Petr Špringl věnovat i kávě.

Co vás jako významného pěstitele chmele přivedlo k zájmu o kávu? Byla to láska ke kávě jako nápoji, nebo zájem o nadační projekt?

Hlavně je nutno říci, že kávou jsem se nezačal zabývat z obavy o vytlačení hospod

kavárnami. Pravdou však zůstává, že trend naší společenské kultury se částečně proměňuje z pivní na kavárenskou.

Káva mě začala zajímat i jinak než jako nápoj, na kterém jsem závislý, když jsem se dozvěděl o dobročinné činnosti, která byla s kávou spojená.

Celý projekt vznikl tak, že kamarád Luboš Fronk se po návštěvě Ugandy rozhodl podpořit křesťanské komunitní společenství, žijící ve vesničce Kiyebi, a dát mu smysluplnou práci. Viděl chudobu, ve které tamní lidé žijí, a hledal způsob, jak jim pomoci. Nechtěl to ale dělat tak, že by jim dával peníze. To by zcela jistě kýžený efekt nepřineslo, rychle by se poztrácelo. Byl to spontánní, ale zároveň pečlivě promyšlený nápad, jak pomoci chudým lidem. Spolu s tamním knězem Johnem založili komunitní společnost a v roce 2019 koupili pětihektarový pozemek v nadmořské výšce 1 800 metrů s vulkanickou půdou, ideální pro pěstování kvalitní arabiky. Vybrali vhodného kandidáta Papiuse, který je šéfem plantáže, a poslali ho na kurz do Ugandské



Sušení bobů



Káva Agapé



Beranův pivovar v časech císaře pána

Jan Havelka u dobové cedule na roubence

Ten, kdo utíká z města a touží po klidu, by si měl udělat výlet do osady Trávníček, součásti obce Hradčany u Českého Dubu. Osada je sídlem hostince Pod lípami Antonína Berana a také létajícího Beranova pivovaru, které nám představil provozní ředitel pivovaru Jan Havelka.

(Létající je pivovar, který nevlastní svoji technologii, ale najímá si ji ve spřítelejších pivovarech.)

Roubenka hostince v Trávníčku je více pivovarským muzeem nebo hostincem?

V našem podání se jedná o muzeum s výčepem. Funguje od května do října. Chceme, aby návštěvníci zažili atmosféru bývalého Rakouska – Uherska, ve které je náš roubený hostinec zachovalý. Výčep ale

zatím není funkční a je nahrazen výčepem venkovním v malé maringotce. Od roku 2015 postupně hostinec opravujeme. Během náročné památkářské rekonstrukce, prováděné výhradně dobovými řemeslnými postupy, jsme zjistili, že za Rakouska – Uherska býval ve světnici šenk, který provozovalo několik generací rodiny Beranů. Návštěvníci by si měli všimnout výmalby světnice, černé kuchyně, zachovalých trubek ve výčepu s jeho mosaznou výčepní hlavou a litinového výčepního kola pro vyvinutí potřebného tlaku k čepování piva.



Roubenka Beranova hostince

Kde sháníte dobové artefakty?

Spolupracujeme s různými sběrateli starožitností. Jiná skupina sběratelů, která je zaměřena na úplně jiný segment zájmu, nám dává tipy. V našem případě nejde o klasické pivovarské muzeum, ale jenom o hostinské předměty, např. lahve, sklo, püllitry, špuntovačky, věšák na püllitry apod. Vždy však jde o věci z našeho regionu, tedy regionální historii a folklor. Dvakrát ročně u nás také vystupuje regionální, folklorní soubor Horačky. Ze stěny na nás na obrázku shlíží sám císař František Josef I. Politickou korektnost jistí pod ním umístěná fotografie, pořízená v listopadu 1918 na památku vyhlášení samostatné Republiky v blízkém Českém Dubu.

Jste v kategorii létajících pivovarů. V kolika pivovarech jste již pivo vařili?

Aktuálně vaříme pivo v pivovarech Lomnice nad Popelkou (polotmavou dvanáctku) a pražském Hostivaru HI, což znamená, že naše auta jsou dopraveně plně vytížená. Pivo vozíme do Prahy a zpět je auto opět vytížené pivem uvařeným v pražském Hostivaru HI. Kromě toho jsme vystřídali přibližně 10 dalších pivovarů, například ve Frýdlantu, Hořicích, Lobči, Olešnici, Muflonu. Pivo vaří sládková Alenka Dančová.



Dobová cedule na roubence



Plně funkční rozvozný autoveterán

Platíte za poskytnutý pronájem?

Samozřejmě za pronájem každého pivovaru platíme nájem, který je naceněn cenou jednoho litru piva. V tomto poplatku je zahrnuta i spotřební daň a zvlášť jsou spotřebované suroviny. Nejde pouze o výrobu sudového piva. Pivovary nám také pivo lahvu do skleněných lahví i petek. Postavit kamenný pivovar je drahá věc, proto je pro nás zatím výhodnější „létání“. Bohužel za námi nestojí žádná

Nakuřovaný speciál nakouřený vlastní rašelinou

Mám rád skotskou nakuřovanou single malt whisky Laphroaig z lihovaru na ostrově Islay nejen proto, že jsem zdejší lihovar kdysi navštívil, viděl její výrobu včetně těžby rašeliny, ale také poznal její specifickou vůni a chuť. Výrazně se totiž liší od stovky dalších whisky vyráběných ve Skotsku.

Byl jsem proto zvědavý na pivo Nakuřovaný speciál, oceněné v soutěži Regionální potravina 2022 Jihočeského kraje, k jehož výrobě použil sládek Rosta Novák také nakuřovaný slad. Není divu. Firma Rašelina, a.s. má vlastní zdroj rašeliny nedaleko od Soběslavi. Mimochodem, sládek je vystudovaný zemědělec, dlouho také pracoval jako profesionální hasič. Dlouholetou vlastní pílí, domovařením piva i samostudiem se vypracoval na povolání sládky pivovaru!

O Soběslavském pivovaru

Dělení českých pivovarů na velkopivovary, řemeslné minipivovary i létající

pivovary je zvláště mezi milovníky piva známé. Méně viditelná je ale kategorie pivovarů obnovených.

I ta by se ještě mohla rozdělit podle místa obnovení na původním místě zániku nebo na obnovení v původním městě, obci či vesnici. Název Soběslavský pivovar – areál Rašelina a.s. se váže na historii pivovarnictví v Soběslavi. Historie původního pivovaru spadá do roku 1628, kdy byl v Soběslavi založen pivovar měšťanský, který sídlil v budově radnice na náměstí. V něm se vařilo pivo jak pro okolní obce, tak i podle přesně daného pořádku pro jednotlivce. Po různých historických událostech vařil pivo do roku 1951.

Pivovarský novovek

S myšlenkou na obnovení tradice vaření piva v Soběslavi přišel předseda představenstva společnosti Rašelina a.s. Ing. Rostislav Staněk. Novodobý Soběslavský pivovar se otevřel 26.června 2021. Nachází se v sídle společnosti Rašelina a.s., která je jeho vlastníkem. V současné době tady vaří šest druhů piv: Světlý ležák, Polotmavý ležák, IPA, Garden Ale, Pšeničný speciál a Nakuřovaný speciál. Všechny receptury vycházejí z tradičních plzeňských receptur. Všechna piva jsou typická svou vyšší



Sládek Rosta Novák



V pivovaru

hořkostí. Kapacita varny je 10 hl, ležáckého sklepa 80 hl. Kapacita pivovaru je projektována na roční výstav 1 700 hl. Při stavbě pivovaru firma Rašelina a.s. nečerpala žádné dotace. Dodavatelem pivovarské technologie byla česká firma Joes Garage Brewery. To se pozná velmi dobře i podle jí dodaných a zde vyvěšených schémat druhů piv a výrobního procesu piva. Na další otázky odpovídal Rosta Novák.

Jakou technologii vaření používáte?

V dvounádobové varně vaříme pivo klasickou plzeňskou technologií. Otevřenou spilkou zde nahrazují CK tanky s celkovým objemem 50 hl. Pivovar odebírá vodu z městského řádu, bez úprav. Samozřejmě zkusím různé změny chmelení, nebo i různé odrůdy chmele a kvasinek.

Naše výroba je rukodělná, klasickou technologií, v malém množství, i proto se nemůžeme nikdy dostat na cenu piva jako

z velkých průmyslových pivovarů. Pracujeme i s drahým dovozovým chmelem. Potom je rozdíl, zda použijí 4 – 5 gramů novozélandského chmele na sypání nebo pouze 0,5 gramu. Jezdí k nám i skupiny chlapů, kteří rádi poznávají nové pivovary a jejich piva. Ti se domluví a přijdou jedním nebo dvěma auty a jsou s našimi pivy nadmíru spokojeni.

Tito fandové dobrého piva jezdí k nám z celé České republiky a pobyt zde si skutečně užijí. Dobré pivo také dokáží ocenit a co víc, oni za pivem jezdí do pivovarů po celém světě. Mají hodně „nachutnáno“ a já od nich čerpám informace. Sám tvrdím, že si dám raději tři dobrá piva než deset špatných, chuťově nezajímavých.

Jak lze charakterizovat vítězné pivo?

Nakuřovaný speciál je kraftové pivo vyráběné tradičním postupem za použití kvalitních surovin. Pivo není filtrováno, ani



Vytrvalost se vyplatila

Až do roku 2022, kdy mne Ing. Michal Kovařík, tajemník Svazu pěstitelů chmele České republiky a jeden z početného týmu spolupracovníků obdaroval knihou s titulem „Žatec a krajina žateckého chmele na cestě ke světovému dědictví“, jsem neměl ani tušení, co všechno proniknutí na seznam světového dědictví UNESCO obnáší.

Již jenom to, že Žatec o zápis na prestižní seznam usiloval od roku 2007 a historie tohoto úsilí vydala na knihu o 260 stranách, svědčí o tom, že všichni ti, kteří o to usilovali a na podkladech se podíleli, odvedli ohromné penzum práce. Zápis se podařil 18. září 2023. Stalo se na zasedání mezivládního Výboru pro světové dědictví v Rijádu, avšak až po té, co se na doporučení tohoto orgánu v roce 2019 původní

nominace přepracovala a rozšířila o chmelářskou krajinu. Žatec o zápis usiloval šestnáct let. Jeho výjimečná světová hodnota spočívá v následujících kritériích:

- tradice pěstování, zpracování, šlechtění a obchodu s chmelem
- chmelnice, sušárny, sklady a balírny jako specifický projev chmelářského dědictví
- po staletí utvářená chmelářská krajina

Představení statku

Severozápadně od hlavního města Prahy, při středním toku řeky Ohře, se nachází zcela jedinečné území, ve kterém se po staletí daří chmelové révě, specifické rostlině, jejíž plodenství – chmelové hlávky – jsou základem jemné chmelové chuti a hořkosti mnoha světově známých značek piva. Málokdo však zná složitost procesu, který je spojen s pěstováním, zpracováním, certifikací a úpravou usušeného žateckého chmele před tím, než doputuje do pivovaru k vaření piva. Unikátní tradice pěstování a zpracování chmele na Žatecku, stovky let usilovné práce a vynalézavosti se otiskly do tváře krajiny v okolí města Žatce.

Dvě části zápisu

Nově zapsaná památka se skládá ze dvou částí, vzájemně se doplňujících a dokládajících vliv chmele na v historických, tech-

nologických a vědeckých souvislostech. Obě části se nacházejí v geografické blízkosti a náleží ke správnímu území města Žatec. Žatec coby centrum chmelářské oblasti představuje množství staveb zaměřených na zpracování chmele. O tom například svědčí velké množství komínů z bývalých sušáren chmele. Dnes zde působí i instituce související nejen s výzkumem, ale také se zpracováním a obchodováním s chmelem. Jak je vidět, cca 40 hodnotitelům - odborníkům nevadilo ani to, že v historické části města je nový, Chmelový maják, který je moderní dominantou. Do města zapadá a může i přitáhnout zájemce o město a jeho památky.

Druhou částí je Žatecká chmelářská krajina, kterou tvoří chmelnice podél řeky Ohře a okolo vesnic Trnovany a Stekník se stejnojmenným zámekem. Ten si ostatně v červenci 2022 mohli prohlédnout i všichni účastníci „58. Mezinárodního kongresu



Stekník z dronu
foto: Josef Bláha

Otázky pro Ing. Romana Havlíka, nového předsedu ČSPAS



S jakými představami jste funkci předsedy ČSPAS přijal? Na co se chcete zaměřit, co bude vaší prioritou?

Do funkce předsedy ČSPAS jsem nastoupil v době, která není pro pivovary jednoduchá. Po dvou letech covidu se potýkáme s inflací a rostoucími náklady. V letošním roce nás čekají velké legislativní změny. Zajištění stabilního daňového rámce celého oboru a usnadňování podnikatelské činnosti pro pivovary a sladovny i jejich zákazníky tak bude velkou prioritou. Mezi další hlavní úkoly, které přede mnou aktuálně stojí a které budu akcentovat, se řadí iniciativy na zpomalení přesunu konzumace piva z restaurací do privátní sféry a na zachování české pivní kultury a její zapsání na seznam UNESCO. Významné téma pro mě představuje rovněž udržitelnost v pivovarnictví a osvěta na téma cirkulární ekonomiky a udržitelného zemědělství. Pokud jde o vztahy s veřejností, hodlám dále rozvíjet úspěšné projekty Kde se pivo vaří, Řídím, piju nealko a Nezlob se, prokaž se, jehož cílem je zamezovat konzumaci alkoholu mladistvými. Tímto bych chtěl poděkovat partnerům projektů tj. Policii ČR, Besipu, Svazu obchodu a cestovního ruchu a Asociaci českého tradičního obchodu. Pokud někomu ještě mám poděkovat, je to můj předchůdce František Šámal, který mi post předsedy předával ve skvělém stavu. To pro mě osobně představuje velkou výzvu a zároveň velký závazek nejen vůči



Fotoportrét Ing. Romana Havlíka

členům svazu, ale i nastaveným projektům a agendám.

Svaz má ve svých řadách řadu špičkových odborníků. Počítáte s jejich větším využitím a podporou?

Pivovarnictví je velmi komplexní obor, ve svazu se musíme zabývat nejen ekonomickými a technickými otázkami, ale environmentálními, společenskými nebo legislativními záležitostmi. Erudice expertů



svazu a pracovních týmů složených z odborníků na danou problematiku je proto pro naši činnost zcela nepostradatelná. Jsem velmi rád, že se na ně mohu spoléhat při každodenním i dlouhodobém řešení naší činnosti a projektů. Názory a rady jednotlivých odborníků i aktivních pracovních skupin jsou pro mě velice důležité a hodlám se jimi samozřejmě řídit i do budoucna. Všechny budu v jejich aktivitách maximálně podporovat. Rád bych ovšem vyzdvihl i úspěšnou spolupráci se špičkovými externími českými odborníky, s nimiž pokrýváme například témata adiktologie a společenských věd nebo statistiku. Pro tyto spolupráce hodlám rovněž dále vytvářet co nejlepší podmínky. A věřím, že úspěšná zůstane i v budoucnu naše spolupráce se zahraničními svazy pivovarů, s nimiž si vyměňujeme cenné zkušenosti a data a diskutujeme o dopadech implementací právních rámců a obecně o situaci v pivovarnictví a sladovnictví v jednotlivých státech.

Jak si představujete spolupráci s Českomoravským svazem minipivovarů?

Českomoravský svaz minipivovarů je kolektivním členem ČSPAS. Naše cíle jsou v mnoha bodech stejné nebo podobné

jako u dynamicky se rozvíjejícího sektoru minipivovarů. Mnoha minipivovarů si vážíme za jejich úsilí o zvyšování české pivní kultury. Na některé věci můžeme mít jistě různé názory, ale obecně nám jde o totéž, proto je v zájmu obou svazů prohlubovat vzájemnou spolupráci a výměnu informací. Společnou řeč nacházíme ve snaze o zápis české pivní kultury na seznam UNESCO. Jde o to, aby česká pivní kultura byla dostatečně doceněna, a aby se ve světě vědělo, že česká pivní kultura je skutečně jedinečná, a aby se pomalu nevytrácel fenomén české hospody.

Momentálně sedíte na dvou židlích. Daří se vám sladit požadavky obou funkcí?

Každý ředitel pivovaru ví, že i tato jediná funkce dá člověku pořádně zabrat. Teď tedy bojuji s časem ještě více než předtím, ale naštěstí se můžu jak ve svazu, tak ve Svijanech spolehnout na fundované a zapálené lidi na svých místech. Pokud jde o svaz, je to jeho výkonná ředitelka Martina Ferencová a vedoucí sekretariátu Radka Černá, ve Svijanech zase sládek Petr Menšík. Jen díky nim se mi daří ani z jedné židle nespadnout.

Ing. Martina Ferencová + Ing. Michal Vokrál, CSc.



Lihovar Mareček ve Skanzenu

Není to skanzen, ani muzeum. Snad o tom čtenáře přesvědčí i taková drobnost jako je velké písmeno „S“ v názvu Skanzenu. Lihovar Mareček je součástí rozlehlého areálu Skanzen Modrá – Centrum historie a tradic.



Výzdoba lihovaru – socha „Strom života“

Pouze na vysvětlenou. Dechberoucí lokalita Modrá na jednom místě nabízí stovky kulturních i sportovních možností. Na své si zde přijde každý, mladí, senioři, rodiny s dětmi i firemní klientela.

Lokalita Modrá se nachází mezi Uherským Hradištěm a Velehradem. Za hlavními atrakcemi, kterými jsou Archeoskazen, Živá voda (tunel ve sladké vodě s rybami), Terárium Skanzen, Pratuři, Hotel Skanzen a Centrum slováckých tradic ročně přijíždí přibližně 300 000 návštěvníků! Kapacita parkovišť již nestačí.

Příběh destilátéra Jiřího Marečka

Nemůže být nic lepšího, než v rodině navázat na rodinnou tradici. Tak tomu bylo i u Marečků. Sám destilátér k tomu říká: „Můj praděd za první republiky provozoval malý lihovar, kde vyráběl ovocné pálenky. Matka příroda je mocná čarodějka a nějaký ten lihový gen se tak nejspíš zatoulal i ke mně a výroba poctivých pálenek se stala mou vášní. Tomuto krásnému řemeslu jsem zcela propadl. Bávím mě úplně všechno, co se výroby pálenek týče. Jsem povahou perfekcionista, takže se neustále snažím vše zdokonalovat. Od pečlivého výběru surovin přes destilační vybavení a samotnou destilaci, až po skladování v sudech, design lahví a etiket a vymýšlení různých novinek. Doslova



Jiří Mareček

tím žiju. Stále s něčím experimentuju, ochutnávám a vylepšuji. Začalo to tak, že na začátku byla myšlenka o obnově pěstitelského pálení v obci Modrá u Velehradu. Ta byla „zhmotněna“ v roce 2015 stavbou lihovaru na „zelené louce“. Lihovar začínal s pěstitelským pálením. V roce 2017 rozjel vlastní výrobu ovocných destilátů po značce Skanzen. To má své opodstatnění. Lihovar Mareček je neoddelitelně spjat s historií Slovácka.“

Vyrábíte ovocné destiláty. Máte vlastní sady a vinice?

V Buchlovicích máme vlastní vinici s tisícičkou hlav. Nevyplatí se nám vlastnictví ovocných sadů. Vykupuji ovoce pouze za sady, které jsou schváleny v Systému integrované produkce ovoce (SISPO). Patří k nim například ZD Dolní Němčí s dodávkami švestek. V Agro Okluky, a.s. nakupuji třešně a višně. Pěstitelem višní je i společnost Lukrom. Dodavatelem hrušek je společnost Unisad Plus s.r.o.

Medlov - Králová. U merunek ještě stále hledám dodavatele, s kterým bych mohl být spokojen.

Kdo byl dodavatelem destilační technologie?

Destilační kolonu i klasický dvoukotlový systém dodal renomovaný český výrobce z naší blízkosti firma Kovoděl Janča z Uherského Brodu. Provoz lihovaru hlídají dvě kamery. Jedna sleduje výrobu, která celníky nezajímá. Pro ně je důležitá druhá kamera, sledující značení lihu, hlavně kolkování v daňovém skladu.

Provozujete i pěstitelské pálení. Jaký je jeho podíl na celkové roční výrobě destilátů?

Povolení pro lihovar je vydáno na roční produkci 3 000 l absolutního alkoholu. Pěstitelské pálení představuje 50%, ale ve finančním vyjádření se jedná o poměr 90% : 10%. Pěstitelské pálení je spíše v rovině služby lidem. Na tom ani nelze