

2. 2024

Řemeslo s pěnou



Vážení čtenáři našeho časopisu,

právě jste si otevřeli naše druhé letošní číslo časopisu Řemeslo s pěnou a ráda bych Vás hned v úvodu seznámila s novinkami, které pro Vás v pivovaru chystáme. Právě teď, na přelomu května a června, instalujeme novou stáčecí linku na plechovkové pivo. Dosud jsme plechovky stáčeli v treboňském pivovaru a jelikož se prodej tohoto sortimentu rozrůstá, kapacita treboňského pivovaru pro stáčení našich plechovek už nebyla dostačující. Z toho důvodu jsme se již na podzim loňského roku rozhodli investovat do nové stáčírny plechovkového piva. Přínosem je nejen skutečnost, že již nebudeme závislí na jiném pivovaru, ale také to, že můžeme náš sortiment plechovkového piva libovolně rozšiřovat. Postupně bychom rádi zapojili do prodeje také značku Dudák Premium a Dudák 11 nebo Krále Šumavy. Máme v plánu Vám dokonce nabídnout limitované edice plechovkového piva s vaší vlastní grafikou. Vaše firma, spolek nebo Vy osobně můžete mít tak své vlastní plechovky piva.

Další novinkou pro naše zákazníky je nealkoholický míchaný nápoj Radler citron. Už první zkušební várka, kterou jsme společně s našimi odběrateli ochutnali v březnu tohoto roku, nám potvrdila, že o tento nápoj bude velký zájem. Radler citron jsme začali prodávat od dubna v sudech a od května jsme prodej doplnili o plechovky. Jsme velice rádi, že jste si tento osvěžující nápoj oblíbili a doufáme, že Vám bude chutnat i nadále.

Na stránkách tohoto vydání Vás také seznámíme s dalším výjimečným řemeslníkem, kterého jsme v rámci projektu Řemeslo se zlatým dnem i obsahem odměnili za jeho přínosnou řemeslnou práci. Tentokrát jsme ocenili knihaře, Bedřicha Zákosteleckého, který otevřel pro veřejnost svou Knihodělnu na strakonickém hradě a umožnil tak všem, kteří toto řemeslo obdivují, aby si jej měli možnost i sami vyzkoušet.

V neposlední řadě bych Vás chtěla pozvat na Pivovarskou pouť, která se koná v sobotu 22. 6. 2024. Na pouti budou, stejně jako loni, dvě pódia. To první bude na parkovišti před pivovarem a hudební program bude zaměřen především na fanoušky rockové a pop-rockové hudby. Druhé pódium bude v Panské zahradě a potěší fanoušky dechové hudby a country. Hudební program začne ve 14:00 a bude pro Vás opět zdarma. Můžete se těšit také na doprovodný program, na Neckýádu,



Den otevřených dveří a výstavu historických aut a motorek. Vstupenky na Den otevřených dveří si můžete letos rezervovat v předstihu v Pivovarské prodejně. Podrobnější informace najdete uvnitř časopisu.

Přeji Vám krásné léto

Jitka Hanzlovská

REKLAMNÍ SPOT V RÁDIU

„S dlouholetou řemeslnou péčí jsme pro Vaši žízeň připravili tekuté romány Karla Klostermanna, orosené noty prácheňských Dudáků i pěnivé příběhy Krále Šumavy. Pivovar Strakonice 1649 – řemeslo s pěnou.“

Neslyšeli jste ještě náš reklamní spot? Nevadí. Přes QR kód můžete načíst do svého mobilního telefonu odkaz a už Vám nic nebude bránit si ho poslechnout v jeho originální podobě. Cílem bylo propojit každou z našich řemeslně vyráběných značek typickým zvukovým doprovodem. Tento spot již běží na rádiu KISS a bude se zde pravidelně vysílat až do konce roku.



Řemeslo s pěnou 2/2024

Redakční rada: Jitka Hanzlovská, Martin Man, Vlastimil Matej, Adéla Matejová, Pavel Pechoušek

Náklad: 10 600

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČRE 19331

LETNÍ SPECIÁL POPÁTÉ

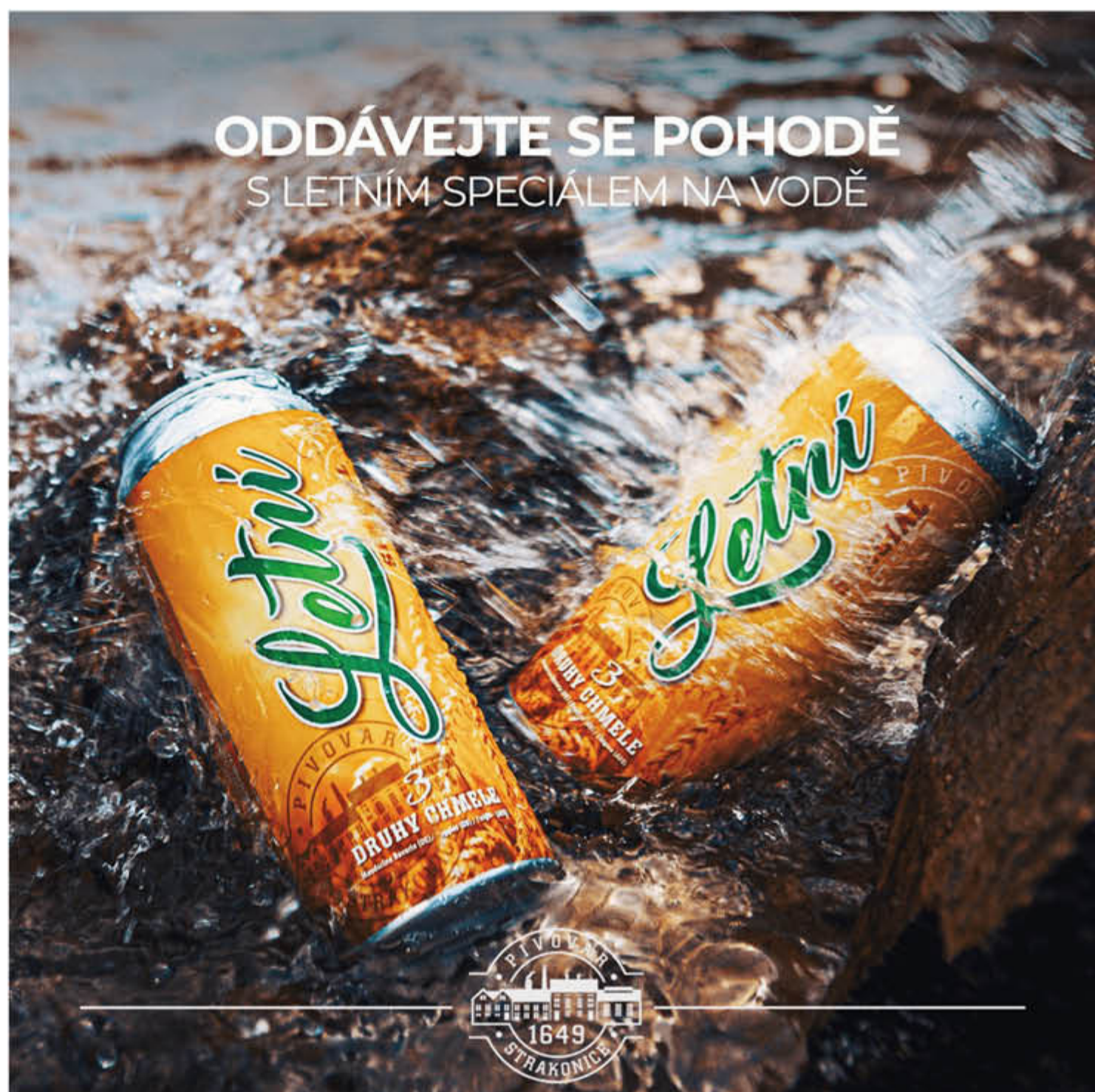


Letní speciál pro Vás vaříme letos již popáté. V letošním roce tradiční sestavu anglického chmele Fuggles, australské Enigmy a německé Mandarinyny Bavarie

doplnila americká odrůda Amarillo. Hořkost je díky ní ještě o trochu citrusovější, ale stále na osvědčené úrovni 37 IBU. I nadále však chuťově dominantní zůstává osvědčená chmelová odrůda Mandarina Bavaria, kterou přidáváme také do studeného chmelení.

Ochutnat ho můžete ve stále více oblíbených plechovkách a klasických půllitrových zálohovaných lahvích. V nefiltrované podobě je k dostání v sudech a 1l pet lahvích. Výhodou tohoto piva je kromě výrazné hořkosti a plné chuti to, že má pouhých 3,0 % obj. alkoholu, což v letních měsících ocení nejen turisté či sportovci, ale každý, kdo si rád vychutná pivo během horkých dnů. Velké oblibě se i proto těší nejen na Šumavě.

Vlastimil Matej, sládek



ODDÁVEJTE SE POHODĚ
S LETNÍM SPECIÁLEM NA VODĚ

LETNÍ SOUTĚŽ S LETNÍM SPECIÁLEM

Pozor! Pozor! Startujeme letní soutěž, ve které máte možnost vyhrát 2 balení (24 ks) půllitrových plechovek našeho Letního speciálu. Stačí jen poslat jakoukoliv originální fotografii, kde bude v hlavní roli náš Letní speciál. Fotografie vítězů zveřejníme v našem Řemesle s pěnou, v jeho zářijovém vydání. Těšíme se na Vaše fotografie a přejeme super zážitky na Vašich cestách i s naším Letním speciálem.

Fotografie zasílejte na e-mail j.hanzlovska@pivovar-strakonice.cz. Následně vybereme tři výherce a předáme ceny.

SVATOVÁCLAVSKÝ SPECIÁL

Na konci července pro Vás budeme vařit další várku našeho Svatováclavského speciálu. I tentokrát pro jeho uvaření použijeme novou českou odrůdu chmele, kterou zároveň v čerstvě sklizené „zelené“ podobě přidáme při dokvácení do ležáckého tanku proto, aby vyniklo výrazné chmelové aroma. Těšit se na něj můžete od poloviny září.



NAŠE PIVO V PLECHOVKÁCH

Na přelomu května a června bude v našem pivovaru nainstalována plechovková stáčírna od české společnosti Raveco. Dosud jsme plechovky stáčeli díky výpomoci treboňského pivovaru, za kterou jim jsme velice vděční. Naše zfiltrované pivo jsme stočili do 2 transportních 10hl tanků, kterými běžně vozíme naše pivo do restaurací Jiskra a Zavadilka. V Třeboni jsme pak hadicí propojili jejich plnicí linku a naše tanky a díky tomu nám během cca 1,5 hodiny nastáčili 4 000 plechovek, které jsme si po následném nalepení etiket odváželi k nám do pivovaru.

Velikou zásluhu na tom mají naši kolegové Martin Štěpánek se svým tátou Jirkou (také naším celoživotním kolegou), kteří vyráželi s tanky plnými piva do Třeboně několikrát měsíčně. Tímto bychom jim rádi poděkovali.

Vzhledem k tomu, že zájem o naše plechovkové pivo začal převyšovat možnosti této spolupráce, rozhodli jsme se na podzim loňského roku zainvestovat do vlastní plechovkové stáčírny. O ní a o tom, která další piva pro vás začneme stáčet do plechovek, Vám rádi napíšeme v dalším vydání Řemesla s pěnou.

Značky piva, které aktuálně nabízíme v plechovkách.



Značky piva, které k prodeji v plechovkách připravujeme.



RADLER NEALKO LETNÍ OSVĚŽENÍ

Prodeje našeho ochuceného nealkoholického piva Radler Nealko Citron překonaly naše očekávání a potvrzují tak, že obliba této „polopivní“ kategorie v České republice neustále roste. S jeho prodejem jsme začali na začátku dubna letošního roku a během prvních týdnů ho měli možnost ochutnat zákazníci v několika desítkách restaurací, kde sklízí takřka bez výjimky pozitivní ohlasy. Od začátku května je pak k dostání i v plechovkách, jejichž prodeje nás také velice mile překvapily.

Jedná se o čistě přírodní citronovou šťávu doslaženou cukrem, která v kombinaci s nealkoholickým pivem tvoří příjemně hořké osvěžení.

Pozn.: Podle pivovarské statistiky Českého svazu pivovarů a sladoven vzrostl zájem o nealkoholická piva a míchané nápoje na bázi piva za posledních 5 let o 35 %. Za rok 2023 je to o 9,3 %.



CHCETE BÝT VÝJIMEČNÍ, ORIGINÁLNÍ?

VYUŽIJTE NAŠÍ NABÍDKY LIMITOVANÉ EDICE PLECHOVEK
S VAŠÍ INDIVIDUÁLNÍ GRAFIKOU



Nabídka je určena pro všechny skupiny odběratelů, jak pro jednotlivce, tak firmy, kteří chtějí mít vlastní plechovku s vlastním designem.

Jak na to? Je to jednoduché, zašlete Váš požadavek na emailovou adresu j.vondracek@pivovar-strakonice.cz nebo volejte přímo 724 697 761 a my Vám sdělíme veškeré informace, jak Vaši plechovku zrealizovat a být originální.

Co můžeme říci už teď? Minimální množství je 480 ks (40 balení po 12 ks), cena od 32 Kč s DPH za ks za předpokladu, že grafiku si dodá zájemce sám. Na nás potom bude domluvit s Vámi vše ostatní, od druhu piva, objednávky etiket, stočení, zabalení až po expedici.

Věříme, že být originální je pro Vás to správné a my Vám s tím pomůžeme.

DUDÁK PREMIUM STŘÍBRNÝ NA PIVNÍ PEČETI



Naše pivo Dudák Premium slavilo úspěch na největší české degustační soutěži Zlatá pivní pečeť. Letos se konal její již 34. ročník. Ocenění za pivovar převzal na slavnostním vyhlášení v Litoměřicích náš sládek Vlastimil Matej. Ze 39 vzorků se v prestižní kategorii Světly ležák Premium umístilo na skvělém 2. místě. Doplnilo tak diplomová umístění našich piv Dudák Výčepní, Dudák 11, Otavský zlatý nebo polotmavý Klostermann v posledních pěti letech. Radost nám udělala i účast našich piv Dudák 11 a Král Šumavy ve finálových kolech svých kategorií. Jsme rádi, že naše piva chutnají nejen Vám, našim zákazníkům, ale i odborným porotám na českých degustačních soutěžích.



Dudák Premium je uvařený na 2 rmuty výhradně z českého sladu a z českého chmele. Vyváženou hořkost 26 IBU mu dodávají 2 aromatické odrůdy českého chmele Sládek a Žatecký poloraný červeňák. Kvasí stejně jako všechna naše piva v otevřených kádích na spilce a dokvácí minimálně 50 dnů v ležáckých tancích a stejně jako všechna naše piva je nepasterovaný.

Zajímavostí je, že ho jako jediné naše pivo můžete ochutnat v tankové podobě ve strakonické restauraci Jiskra nebo v občerstvení Zavádilka na nedalekém Podskalí.



U BOROVÝCH LAD MŮŽETE KEMPOVAT S KLOSTERMANNEM

Chcete se vrátit do dob, kdy lidi spíš než vybavenost kempu a animační program přitahovala atmosféra místa a skvostná příroda kolem? O jednom místě na Šumavě, kde také točí naše pivo, bychom věděli – je to veřejné tábořiště Zahrádky nedaleko Borových Lad. Tento přírodní kemp sídlí v místech zaniklé osady Zahrádky na hranici mezi Národním parkem a CHKO Šumava a táborníci se zde umývají v řece, toalety jsou suché a pitná voda teče ze studny. K táborovému ohni vám natočí světlého a polotmavého Klostermann Radek Venta, jehož Osvěžovna u Radka vítá návštěvníky kempu a potulné cyklisty a turisty již 15. sezonu

„Nápis mi vyrobil minulý rok jeden ze štampagstů. Jen tak, zničehonic ho sem zavezl a vymyslel mi i název kiosku,“ směje se Radek Venta a ukazuje na nápis osvěžovny umně vyvedený na dřevěné prkno. Pokud jedete z Borových Lad směrem na Polku, celkem nenápadná odbočka vpravo vás zavede na plochu pro stany, obytné vozy a karavany o rozloze asi 4–5 fotbalových hřišť. Kouzlo toho, že zde můžete stanovat obklopeni krásnou šumavskou přírodou, umocňuje ještě řeka Teplá Vltava, která kempem protéká. Doplnuje ji vodní elektrárna stojící na místě původního náhonu na pilu. Jen to zde připomíná, že Zahrádky patří k zaniklým šumavským vesnicím, kde ještě v roce 1921 žilo v 18 domech 118 obyvatel.

V minulosti tábořiště chvíli spravoval jeho děda, a tak zde Radek Venta zažil stanování už jako malý kluk. Borovoladský rodák a vyučený číšník se ale posléze vydal „do světa,“ aby se po pracovních zkušenostech v Praze, Pasově či Vídni vrátil do rodných krajín. Vedle osvěžovny v tábořišti Zahrádky také provozuje ubytování v jednom z borovoladských penzionů.



14 hodin a náleží mu i vstřícná zahrádka s grilem, na kterém si může kdokoli z návštěvníků kempu cokoli opéct. Přes léto si na své přijdou taky milovníci houbaření. Mezi velké výhody patří také to, že si každý může rozdělat oheň u stanu a točené pivo si vychutnat i v soukromí.

Svůj „plac“ tu má zhruba dvacítku starousedlíků, přičemž mnozí se zde ubytovávají od května do září už více jak 30 let. Zahrádky mají ale v hledáčku i rodiny s dětmi, cyklisté a všichni ostatní, kteří hledají Šumavu v celé její skromné a drsné kráse, netouží po přeplněných kempech a užijí si místní klid. „Z rezervací si děláme legraci. Lidé si tu mohou vybrat jakékoli místo a vždy je tu volno,“ reaguje na otázku, zdali zájemce o ubytování zde potřebuje rezervace. „Časté jsou tu jednodenní, či dvoudenní pobyty, kdy člověk střídá více kempů. Většinou zde uvidíte dodávky, obytnáky či karavany. Od klasických stanů už se dle Venty dost upouští. Lidé zde také často vyrážejí dále na šumavská nouzová nocoviště. Z přespolních se tu lze přes léto setkat s Němci, Dány, Nory, Francouzi, či Nizozemci. Pěkných teplých dní si tu člověk na stanování váží, v září tu již večerní teplota rychle klesá k nule a kempu končí sezona.

Až pojedete kolem, přepetejte se určitě na unikátní kroniku tábořiště, která se vede od 80. let a přibližuje svými zápisy a fotografiemi unikátní atmosféru místa i ducha lidí, kteří sem jezdí. „Kdo se zajímá o kemp, těm ji ukážu a můžou zde zaznamenat svůj zážitek,“ uzavírá Venta vyprávění o tomto (ne)obyčejném šumavském kempu.



Osvěžovnu otvírá dle počasí o květnových víkendech a poté funguje od června do září. Při ceně 50 Kč za dospělého na noc se zdejší ubytování řadí mezi raritně levné záležitosti. „Když to srovnáme s ostatními kempy, je to zlomková cena, co zde lidé zaplatí. To samé se snažím držet i v osvěžovně,“ zdůrazňuje Venta. V osvěžovně je možné si zakoupit občerstvení v podobě párků v rohlíku či klobás vždy od

ŘEMESLO SE ZLATÝM DNEM I OBSAHEM

Každé poctivé řemeslo by mělo mít podle známého přísloví zlaté dno. Zlatá je rovněž i barva piva, které v našem pivovaru vaříme stále stejným řemeslným způsobem již 375 let. Řemeslo je to, co nás spojuje, a proto se v rámci projektu „Řemeslo se zlatým dnem i obsahem“ snažíme na kvalitní a jedinečné řemeslníky z nejrůznějších oborů upozornit a odměnit je. Vážíme si především jejich mistrovských dovedností, ale také jejich zásluhy na tom, že umění řemeslné zručnosti, které nám předaly generace před námi, stále žije.

NA STRAKONICKÉM HRADĚ SE OTEVŘELA KNIHODĚLNA



Svůj život rozdělil mezi své dvě lásky – klarinet, který ale nakonec opustil ze zdravotních důvodů, a rukodělnou vazbu knih. Dvaosmdesátiletý Bedřich Zákostelecký, jenž ve Strakonici strávil podstatnou část života, otevřel 31. května na zdejší hradě svou Knihodělnu. V unikátní dílně, která u nás nemá obdoby, se budou vázat knihy, pořádat různé workshopy a v plánu je další kulturní program.

„Máme tu kompletní knihařské stroje a náčiní: různé sady písem, achátové leštiče, řezačky, několik lisů, například i zlatíci, stovky mosazných tlačítek na ruční zlacení. Jsou zde velice zajímavé a funkční stroje. Všechno, co knihaři používají za tisíciletou existenci svého řemesla,“ uvádí Bedřich Zákostelecký, kterému se vznikem Knihodělny pomáhali jeho syn Jan, známý strakonický architekt, a také vnučka Marie, která se stará o marketing. „Určitě tu nevidíte počítač,“ doplňuje Bedřich s úsměvem.

U nás je samozřejmě více podobných dílen, jako je ta Bedřicha Zákosteleckého, ale nikde nemají tolik unikátních strojů, které jsou navíc v noblesním, ukázkovém stavu. V nově otevřené Knihodělně jsou artefakty, které Zákostelecký, jenž knihvazačství učil, a dokonce měl i svůj ateliér na Západočeské univerzitě v Plzni, za svůj život posháněl a nashromáždil. Knihodělna sídlí

na třetím nádvoří strakonického hradu a jejím provozovatelem je Šmidingerova knihovna. „Jsem rád, že se mému synovi podařilo najít dostatek nadšenců, kteří s otevřením pomohli. Velké díky patří místostarostovi Rudolfu Oberfalterovi a ředitelce Šmidingerovy knihovny Andree Karlovcové,“ uvádí.

Bedřich Zákostelecký je ve světě muzikantů známý jako učitel hry na klarinet. Je dokonce autorem několika učebnic hry na tento nástroj, podle kterých se děti učí hrát od roku 1974 dodnes. Od všemožných šumavských muzikantů sbíral pro tyto učebnice notový materiál. Papíry s notovým záznamem byly volné a většinou potrhané. „Muzikanti, kteří mi noty dali, předtím učili hrát děti, kterým ty noty půjčovali. Podle toho také vše vypadalo,“ popisuje. Noty mu nejprve vázal pan Kahovec, knihař z Volyně. Když byl pak nemocný, tak Bedřicha vyzval, aby si vše svázal sám. „Vždyť jste tady proseděl takovou dobu. Vy už si to můžete svázat i na kuchyňské lince,“ řekl mu tehdy Kahovec.

Tenkrát začala jeho láska k rukodělné knižní vazbě. Po čase se seznámil s dalším knihařským mistrem Ladislavem Hodným z Týna nad Vltavou, který už dělal umělecké knižní vazby. Tomu slíbil, že se bude tomuto oboru věnovat, sežene si stroje a bude se „knihařinou“ živit. Pro zajímavost stalo se to 7. 7. 1977.



Knihařské stroje sháněl na inzeráty, v bazarech, na bleších trzích a všude, kde se dalo, a skupoval všechno, co mělo něco společného s vazbou knih. Nejprve měl všechny stroje vměstnané v jednom pokoji ve svém bytě na strakonickém sídlišti, kde žil se svou manželkou a dvěma syny. Jeden kamarád si ho tehdy dobíral, že by jeho dílna měla být zapsaná do Guinnessovy knihy rekordů.

Bedřich Zákostelecký se v 80. letech přestěhoval do Plzně, kde pracoval jako učitel a následně zástupce ředitele na tamní konzervatoři, k tomu měl svou dílnu v ulici Kardinála Berana. Tehdejší doba knihařině přála, a tak se postupně věnoval už jen tomu a ocitl se na volné noze, což si celý život přál. Následně se nechal v roce 1993 zlákat na Západočeskou univerzitu a pomáhal zde zřídit ateliér knižní vazby, který pod jeho vedením fungoval 10 let. Poté se i s celou dílnou přestěhoval do Přeštic na jižním Plzeňsku a nyní se celé jeho království přesunulo na strakonický hrad, kde si ho budou moc užívat všichni. „Byl to celý můj život. Já jsem mezi těmi stroji bydlel, spal jsem vedle řezačky. Byla to moje láska. Teď mi samozřejmě schází, ale jsem rád, že jsme Knihodělnu společně vytvořili,“ uzavírá.

V rámci projektu Řemeslo se zlatým dnem i obsahem jsme se rozhodli ocenit tohoto výjimečného „řemeslníka, knihaře“, který je symbolem udržování tradic, a předali jsme mu 2l džbánek s naším pivem a originální etiketou, certifikát ambasadora a poukaz na 365 piv zdarma.

V Knihodělně je připraveno pro návštěvníky mnoho neznámého i nečekaného, ale vždy zajímavého a krásného.



PŘÍBĚH KNIHODĚLNY

V roce 1977 je Bedřichu Zákosteleckému 35 let a náhodně navštívuje výstavu uměleckých vazeb Ladislava Hodného v Českých Budějovicích. Láska na první pohled!

Od téhle chvíle věnuje Bedřich – stále učitel hudby (LŠU Strakonice, státní konzervatoř Plzeň) – veškerý volný čas základům knihařského řemesla, přivydělává si na nákupy potřebného vybavení hraním s tanečním orchestrem a i prázdninový čas tráví návštěvami starých mistrů knihařů po celém Československu.

Tenhle proces se děje až do roku 1991, kdy Bedřich hudební školství opouští a buduje knihařský ateliér na Západočeské univerzitě v Plzni, kde učí základy knihvazačství do roku 2001. K definitivnímu opuštění školství a věnování se plně umělecké knihařině v ateliéru v Přešticích dochází v roce 2004.

V jeho dílně je seskupeno množství všech potřebných strojů, nástrojů, pomůcek, materiálů a různých nezbytných udělátek. Za 45 let dal dohromady zcela unikátní a ucelenou dílnu uměleckého knihaře. Kdo neviděl, neuvěří! Celé vybavení bylo nakupováno na inzeráty a z dědictví z nejrůznějších koutů republiky.

<https://knihodelna.cz>

V PŘEDKLÁŠTEŘÍ SE DUDÁKOVI A KLOSTERMANNNOVI DAŘÍ

Víte, že v Předklášteří, malebné obci v okrese Brno-venkov, existuje jediný fungující cisterciácký ženský klášter v Čechách? Příjemnou procházku kolem něj a na přilehlých stezkách a cyklostezkách můžete zakončit s naším pivem. Vyučený řezník Josef Valtera a jeho přítelkyně Vladimíra Žižková, číšnice s dlouholetými zkušenostmi z gastronomie zde pátým rokem provozují restauraci Předklášteří, kde je na čepu ve stálé nabídce Dudák desítka s jedenáctkou a Klostermann polotmavý. Velké oblibě se tradičně těší i náš Sváteční speciál. Na malou vesničku je zde obdivuhodná výtoč.



V sezóně je tu ale boj o každou židli. Místní z Tišnova a okolí, kteří si zdejší hostinec oblíbili, se zde v létě potkávají s cyklisty, kteří tu zakončují své výlety z nedaleké cyklostezky. Kromě toho v obci vzniká nové zázemí pro přilehlý tenisový kurt a kurt na plážový a klasický volejbal. „Máme tady také spoustu akcí, narozeniny, kterým tu slouží veliký sál,“ popisuje restauraci Josef. Kapacita restaurace je 30 osob a sál pojme okolo 100 osob, přičemž restaurace disponuje i útulnou venkovní zahrádkou. Na pálení čarodějnic či podobné akce se tu dokáže sejít i 200 hostů. To vše Josef obsluhuje sám se svou přítelkyní a pomáhá jim dlouholetá brigádnice. „Tady jsou fajn lidi a to hodně dělá,“ uzavírá naši moravskou rozpravu.

Vzájemné náklonnosti strakonického pivovaru a štamgastů z Předklášteří napomohla i velice vydařená návštěva 40 z nich ve strakonickém pivovaru. „Byla to jedna z nejpříjemnějších exkurzí, které jsem zažil. Toho, že k nám dorazili z takové dálky a v takovém počtu, si velice vážím,“ říká sládek pivovaru Vlastimil Matej, který předklášterskou hospůdku letos na jaře navštívil a byl z její atmosféry nadšený.



„Myslím si, že strakonické pivo je výborné,“ chválí si pivo Josef. Ten má s restauračním provozem 12leté zkušenosti. Naši značku mu doporučila jeho známá z vesnice, která leží nedaleko skladu našeho pivovaru v Holasicích. Osvědčilo se a Josef si drží Dudáka na čepu, počítáme-li jeho předchozí restauraci, již sedm let. A pivo tady chutná. Důkazem může být i místní akce, kam přišlo přes 1 000 lidí a vytočilo se rekordních 50 sudů piva.

Mimo sezonu od pátku do neděle a přes sezonu tu také celý týden vaří. „Připravuji to, co lidi chtějí. Když vám řeknu, že tady dělám třeba i krupicovou kaši, nebudete mi věřit. A co se jí tady prodá,“ dodává se smíchem. Pokud si hosté objednájí i jiná jídla, třeba ta masová, mají tu jistotu, že suroviny pochází přímo „od zdroje,“ řeznictví, které rovněž Josef provozuje. „Fakt se ale snažíme přizpůsobovat se lidem, jsme tu pro ně, a ne oni pro nás,“ zdůrazňuje s tím, že je klasicky otevřeno od 16 hodin, ale není problém otevřít dle zájmu i dříve.

NA DUDÁKA DO VINOTÉKY? TO V TŘEBÍČI RÁDI

Vysočina je pro náš pivovar zatím dosti neprobádaným územím s jednou ze sympatických výjimek. Dudáka 11 totiž čepuje ve své vinotéce Osiris v Třebíči sympatický a nadšený majitel Vladimír Podsedník. V roce 2010 se tento třebíčský rodák rozhodl zrušit svoji garáž a postupně ji přestavěl na útulnou vinotéku s posezením. Od roku tam 2021 nabízí i Dudáka 11, kterého si z mnoha vzorků pív zvolili sami štamgasti.

Jednu dobu to vypadalo, že z původního skladu dřeva bude videopůjčovna. Poté ale pan Podsedník začal dělat číšníka v jednom hotelu u Třebíče, takzvaně si, jak on sám zmiňuje, „příčuchl“ k vínu a bylo jasno: „Bude to vinotéka!“ Od začátku se zformovala jasná vize, jak by měl výsledný prostor vypadat. Zároveň si chtěl vytvořit vše sám bez dozoru a práce stavebních firem. „Chtěl jsem mít každou cihlu v ruce a skládat si to podle sebe,“ vzpomíná Podsedník. Podařilo se mu tak vytvořit komorní prostor v působivé kombinaci dřeva a kamene a v roce 2018 se v ulici Budíkovická v blízkosti třebíčských rybníků a okolního velkého volnočasového okruhu otevřela vinotéka.



„Dva sudy na čarodějnice? Ano, mám je tady, není problém,“ zazní příhodně v telefonátu zákazníkovi při rozhovoru pro Řemeslo s pěnou. Ve vinotéce je možné si zakoupit 10l, 20l a 30l sudy a zároveň i zapůjčit nové výčepní zařízení. Současně je možné si vychutnat pivo načepované. „Funguje to,“ pochvaluje si Podsedník doplnění vinotéky pivem ze Strakonice. V posledních letech Podsedník se štamgasty ochutnávali různé druhy pív. Naše pivo u jejich chuťových pohárků zvítězilo.

„Strakonické pivo chutnalo všem 16 lidem, což se nám u testování předchozích pív nestalo,“ přibližuje Podsedník veskrze demokratické zvolení strakonického piva vítězem, který patří na pult vinotéky. Lidí je i díky

pracovní náplň. Zavírací doba vinotéky je však takzvaně pružná a závisí na tom, jak přijdou návštěvníci. Občas se pan Podsedník střídá s kamarádem, bývalým majitelem velké restaurace, kterého práce ve vinotéce



příznivé poloze poblíž cyklostezek a stezek na in-line brusle v okolí vinotéky dost. „V létě u nás zakončují svůj sportovní výkon cyklisté, i díky nim jsem loni v létě již umístil ven stoly a to se i v případě vašeho piva osvědčilo,“ pochvaluje si širokou zákaznickou skupinu Podsedník. S naším pivem rád vyráží i za brány své vinotéky.

V civilním povolání se v Zemědělském družstvu Hrotovice zabývá chovem toho, co s vínem mnozí rádi konzumují, a to ryb, konkrétně sumečka afrického. Zde má na starosti celý proces od krmení dvoucentimetrové ryby po čištění kádí, lovení, porážku, filetování, rozvoz po provozovnách „Ráno jsem tam od 6 do 14 hodin a poté mám hodinu na to vinotéku připravit a od 16 hodin ji otevírám,“ popisuje s elánem sobě vlastním svoji akční

rovněž velice baví. „Snažím se to dělat tak, jak si myslím, že by se to mělo dělat – poctivě a s ochotou,“ dodává. S tím souzníme. Jsme rádi, že si třebíčští oblíbili naše pivo, a doufáme, že poměr piva a vína se bude jen a jen vyrovnávat, a těšíme se na jejich plánovanou podzimní návštěvu našeho pivovaru.



PIVOVARSKÁ POUŤ

Léto je před námi a hned na jeho začátku, který odstartuje 20. 6. ve 22:50 letní slunovrat, se můžete těšit společně s námi na již tradiční Pivovarskou pouť. Tento rok se Pivovarská pouť koná první letní víkend, v sobotu 22. 6.

Máme pro Vás opět připravené dvě hudební scény. Začínáme v 14:00 hodin a předpokládaný konec je naplánován na přelom půlnoci. Opět se budou čepovat naše skvělá piva do vratných kelímků, změnou bude platba v hotovosti, tedy ústup od žetonů, což někteří z vás možná uvítají. Hlavní scéna i s nejdelším programem bude na parkovišti před pivovarem. Zde vystoupí mimo jiné i slovenská hudební skupina INE KAFE a jako hlavní kapelu přivítáme ve 20.30 skupinu PROTHEUS. Druhou scénou s o trochu klidnější atmosférou zaměřenou spíše na starší generaci je Panská zahrada. Zde uvidíte vystoupení kapel NEKTARKA a PAUZA. Přesný program, včetně kapel a časů jejich vystoupení, je uveden na plakátech a novinky můžete sledovat také na našem facebookovém profilu.

Již v ranních hodinách se otevrou brány pivovaru pro zájemce na exkurze technologických prostor, a to od 8.00 do 14.00. Vstup na Den otevřených dveří a celou Pivovarskou pouť je zdarma.

Přijďte si to užít s námi, naším pivem, hudbou, dobrým jídlem, nebo čímkoliv, co je pro vás zajímavé, a strávíme tak tuto první letní sobotu společně.



NECKYÁDA

Opět po roce vás zdravím vodáckým „Ahoj!“ a všechny Vás srdečně zvou na letošní ročník Neckyády, která se uskuteční v sobotu 22. června v den konání Pivovarské pouti. V tento den řeka Otava opět poskytne své

vody, aby na poklidné hladině nesla plavidla a účastníky netradičních plavidel.

Je to tak trochu sportovní a hlavně kumštýřský a divadelní výkon všech účastníků, kteří udělají mnoho pro pobavení, dobrou náladu a skvělou atmosféru sobotního dne. Největší odměnou členů posádek, kterou získají za desítky hodin strávených v potu tváře namáhavou přípravou provozuschopných plavidel a výrobou nevšedních kostýmů, je spokojený úsměv na tvářích přihlížejících diváků a rozzářené oči dětí.

Když jsem onehdy z jara potkal vodníka Vlastu a ptal jsem se ho: „Vodníku, co je u tebe nového,“ tak bez rozpaků okamžitě odpovídá: „Mám nový vor, protože ten starý už dosloužil. Pod jezem se chudák rozpadl a už nebyl k ničemu. No a na tom krásném novém voru se pokouším naučit žabu čepovat pivo. A kdyby to klaplo, tak by se z Vodníka mohl stát Pivník. Teda pokud by žába točila Otavského zlatého nebo světlého Klostemana.“ A já mu na to hned kontruji: „Uvidíme, Vlasto, držím ti palce, ať to dobře dopadne, rád se přijdu osobně na tu vycvičenou žabu podívat.“

Tak jako já se o tom stejně dobře může přesvědčit každý, kdo se přijde podívat v sobotu na Neckyádu a na vlastní oči tak uvidí, jak se to vodníkovi Vlastovi podařilo.

Program má již svou téměř ustálenou podobu. Startujeme na Ostrovci v Katovicích ve 12:00, pomyslnou cílovou rovinkou je lávka na Ostrově na Podskalí, kde se účastníci lehce občerství, a pak následuje spanilá jízda Podskalím kolem pivovaru klávce u špejcharu (14:30–15:00) a vítězná plavidla vyhlásíme na pódiu Pivovarské pouti pod pivovarem v 15:30.

Ctibor Hanzlovský, Vlasta Černík, Tomáš Böhm



Stavitelé a posádky se mohou registrovat na tel. 607 159 064 nebo na emailu: neckyada.st@seznam.cz.

Na vaši účast se těší všichni účastníci, pořadatelé a sponzoři. Těší se zvláště Borek, Iveta, Tomáš, Jarka a Kuzma.

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

Již tradiční součástí Pivovarské poutě je i dopolední Den otevřených dveří. Mezi 8. a 14. hodinou se budou konat komentované prohlídky pivovaru, které budou zajišťovat naši zkušení kolegové. V rámci prohlídky navštívíte prostor naší varny, spilky i ležáckého sklepa, kde se jednak dozvíte, jak se pivo vaří, ale i co je v našem pivovaru nového. Nedílnou a velice oblíbenou součástí je i ochutnávka našich piv přímo z ležáckého tanku. Kapacita je omezena na 20 návštěvníků na 1 skupinu. Vstupenky na konkrétní čas si můžete vyvézt od 10. června na naší Pivovarské prodejně.



Od 10 do 13 hodin proběhne na pivovarském dvoře také výstava historických aut a motorek, kterou organizuje Veteran car club Strakonice. Těšíme se na viděnou.

PIVNÍ OLYMPIÁDA

Milovníci našeho piva pozor! Už teď za organizátory hlásíme, že právě pro Vás je připraveno zábavné odpoledne plné zábavy a piva.

Pokud se chcete pobavit, osvěžit a hlavně zasmát, tak neváhejte a navštívte druhý ročník „Pivní olympiády v Habeši“. Ta opět přinese několik zajímavých soutěží, ve kterých bude hlavní roli hrát strakonické pivo. Jízda na kole, které jezdí opačně, než byste právě chtěli, stavění deseti beden na čas, jízda na kole přes vodu, nošení piva na tácu a samozřejmě pití piva na ex, to je jen výběr toho, co Vás může čekat. Každý, kdo se bude chtít zúčastnit, může sledovat naše stránky a Instagram (odkaz se skrývá pod QR kódem na plakátu), kde budeme průběžně podhalovat všechny důležité informace nebo přijít v onen den mezi prvními a zaregistrovat se osobně. Pak se stanete naším „olympionikem“ a soutěž pro Vás začíná. Disciplíny na sebe volně navazují, a to úderem 13. hodiny, kdy to všechno vypukne.

Po každé disciplíně se prvním 10 soutěžícím ohodnotí body, které sbírají až v 15 disciplínách. Olympionik s největším počtem bodů vyhrává hodnotné ceny od Pivovaru Strakonice 1649. Připraveny jsou i mimosoutěžní disciplíny, jako je pivní štafeta apod., kterých se mohou zúčastnit i týmy.

Registrace závodníků ve 12:00, startovné činí 200 Kč. Každý účastník pivní olympiády musí být starší 18 let.

Vaše dobrá kondice, smysl pro humor a pivní splávek Vám mohou přinést vítězství!

PIVNÍ



Remeslo s pivem

OLYMPIÁDA



21.7.

2024

HOSPODA HABEŠ



PIVNÍOLYMPIÁDA

foto: Václav Petřík

UNIKÁTNÍ KNIHA POPIŠUJE STRAKONICKÝ SPORTOVNÍ VITAMÍN



Roman Turek, lední hokej.



Vít Krejčí, basketbal.

Jindřich Staněk, Saša Salák, Vít Krejčí, Roman Turek, Miroslav Vondříčka nebo Martin Faměra. To jsou jména sportovců, kteří svěřili své osudy výjimečné knize Sport u Otavy. Autorem je jihočeský novinář a publicista Pavel Pechoušek.

Unikátní knížka bude sloužit jako památka nesmrtelných výkonů zdejších borců, kteří se nesmazatelně zapsali do dějin nejen českého, respektive československého sportu.

„Podle mě vzniklo něco, co tu chybělo. Veliké příběhy, osobní zpovědi, zajímavosti, o kterých se ani nevědělo, to vše doplněno o nádherné fotografie. Skvělá publikace, která by měla být součástí knihovny každého sportovního fandy na Strakonicku,“ uvádí Jan Petráš, zkušený sportovní novinář portálu Jcted.cz.

Kniha je koncipovaná tak, že ji tvoří zpovědi 14 borců, kteří ve své disciplíně dosáhli nejen celorepublikového významu, ale nesmazatelně se zapsali i do evropské, respektive světové sportovní historie.

„Ze Strakonice pochází řada sportovců, kteří svými výkony překonali nejen hranice kraje, ale celé České republiky či Československa.

To je jeden z našich strakonických unikátů. Zdá se, že tu máme jakýsi sportovní vitamín,“ uvádí strakonický publicista a historik Jan Malířský.

„Výborná práce, kniha zasahuje do mnoha sportovních disciplín. Nenásilně a čtivě popisuje historii sportu u nás. Krásné jsou i fotografie. Jen je škoda, že se do knihy nevešlo více. Věřím, že autora čeká ještě minimálně jeden poločas,“ usmívá se Stanislav Kašpar ze strakonické České unie sportu.

„Pavlovi se ta knížka moc povedla, přál bych podobnou každému městu v mém senátním obvodu,“ uvádí tamní senátor Tomáš Fiala.

Součástí knihy je bohatá fotografická galerie, která dokumentuje kariéru jednotlivých sportovců od dětství po dobu vrcholné slávy. Většinu také nafotil Václav Pancer, vynikající fotograf České tiskové kanceláře.

Křest knihy se bude konat na Pivovarské pouti v sobotu 22. 6. v 18:15 na hlavním pódiu. Pokud máte o knihu zájem, napište na e-mail: pavel.pechousek@email.cz, případně zavolejte na 733 671 784.



Jindřich Staněk, fotbal.



Tereza Vanišová, lední hokej.

NAŠE PIVO CHUTNÁ VŠUDE



Robert Kříž, 68 let
Židlochovice, důchodce

Pro pivo z pivovaru Strakonice si jezdím už léta do skladu u nás na jižní Moravě do Holasic. Takovou stálíci je podle mého názoru Otavský zlatý, který nesmí chybět u mne doma v lednici. Otavu prokládám speciály, které mne vždy překvapí. Naposledy to byl Sváteční speciál, plné pivo s úžasnou chutí. Mám rád piva dobře nachmelená, a tak není divu, že už s netrpělivostí čekám, až dorazí první zásilka Letního speciálu – ideální pivo do horkých dnů, které jsou už pomalu tady. Někdo by řekl, že lehké pivo bude prázdné, ale u Letňáku je to naopak. Díky třem druhům chmele chutná skvěle.

Na rodinné oslavy není problém se domluvit na zapůjčení chladicího zařízení a pak si vezmu rovnou soudek piva. V tom případě preferuji nefiltrovaného světlého Klostermanna. Věřím, že si pivovar udrží svou kvalitu a tradiční technologii výroby piva i v době, kdy jiné pivovary změnily produkci na nepitelná euro piva.

Petr Zetka, 55 let
Chrlice, recepční

Ač z Brna, strakonické pivo dobře znám a chodím na něj minimálně od roku 2008, byť to obnášelo výpravu přes celé město. V současnosti hojně jak doma, tak i na chalupě využívám samovýčep, takže je pro mě vítaným zdrojem piva sklad v nedalekých Holasicích. Co se týče velkoobchodu nápojů, jsme na tom pivaři v Brně velice dobře. Ovšem holasický sklad strakonického pivovaru je přece jenom výjimečný. Možnost kdykoliv zakoupit si jakékoliv pivo z jejich produkce v libovolně velkém sudu bez nutnosti předchozí objednávky je zde, stejně jako přátelská obsluha, příjemnou samozřejmostí.

Sklad je pravidelně každou středu zavážen čerstvým sortimentem a udržován při teplotě 4° C. Pecka! Nemůže se tedy stát, jako v jiných případech, kdy vyprahlí a žádostiví, zmítaní globálním parnem, nedočkavě narazíte sud a na místo osvěžující dobroty vám v ústech ulpí kazící se zlotřilost.

Právě při podvečerním vychutnávání strakonického piva zrodil se ten požehnaný nápad uspořádat v Jackově (Moravské Budějovice), kde mám to potěšení býti chalupářem, Octobeerfest. I loňský 3. ročník této spontánní sousedské akce se vydařil. Vedle živé hudby a pečeného praseta se nám podařilo roztočit 11 píp zajímavých piv, mezi nimiž pochopitelně nemohlo chybět ani to strakonické.

Tak na zdraví ...



Vladimír Rybák (vlevo), 65 let
Želešice, geolog

Žijeme v malé obci u Brna a pravidelně se s kamarády scházíme na pokec v dílně, kde nerušeně a v soukromí můžeme probrat všechny „důležité“ záležitosti tohoto světa. No, a aby to nebylo na sucho, tak si k povídání rádi dopřáváme dobré pivko.

Dudáka jsme si vybrali již před 4 roky a chutná nám pro svou vyváženou chuť a oceňujeme i jeho dlouhodobou stabilní kvalitu. A co je rovněž důležité, je v dnešní době příznivá cena, která i přes veškerá postupná zdražení podtrhuje naši správnou volbu a věrnost pivu ze Strakonice. Takže mu zůstáváme věrní a věříme, že to tak bude i nadále.



22|06|24

PIVOVARSKÁ POUŤ

I. STAGE - PARKOVIŠTĚ U PIVOVARU

14:30 NARTTU

16:30 INEKAFE

18:30 PAVEL ČADEK

20:30 PROTHEUS

22:30 PARKÁN

II. STAGE - PANSKÁ ZAHRA DA

14:00 NEKTARKA

17:30 PAUZA

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ 8:00 - 14:00

EXKURZE DO PIVOVARU ZDARMA

NECKYÁDA 12:00 - 14:00

KATOVICE - STRAKONICE

15:30 **VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ - I. STAGE**

18:15 **KŘEST KNIHY PAVLA PECHOUŠKA
SPORT U OTAVY - I. STAGE**



VSTUP ZDARMA



Řemeslo s pívou