



3. 2024

Řemeslo s pěnou

SVATOVÁCLAVSKÝ SPECIÁL
za studena chmelený

Vážení čtenáři našeho časopisu,

v České republice se vaří pivo ve zhruba 40 pivovarech, které lze označit za průmyslové. Ještě před třemi lety jich bylo o 5 více, ale jejich zahraniční vlastníci se je rozhodli po více než století provozu uzavřít (Žatec – Dánové, Pardubice – Američané, Uherský Brod, Klášter a Vysoký Chlumeč – Číňané). Spolu s dalšími 50 kolegy a kolegyněmi mám to štěstí, že můžeme tradici vaření piva ve Strakonici i nadále rozvíjet. Letošní rok je pro nás ve znamení dvou poměrně revolučních kroků. Prvním je pořízení stáček linky na plechovky, o které se dočtete na stranách 4 a 5. Druhou výraznou změnou je pak výroba míchaného nápoje z nealkoholického piva, což je správný legislativní název ochuceného nealkoholického piva Radler Nealko Citron. Díky těmto dvěma navzájem propojeným novinkám se nám letos pravděpodobně podaří navýšit výstav nad hranici 50 000 hl.

Jako tradici lze už označit i naši klasickou sestavu speciálních piv. O Svatováclavském speciálu, který jsme vařili v červenci a do začátku září dozrával v našem ležáckém sklepě, se dočtete ve sládkově okénku na straně 2. Je možné, že díky této straně dostanete chuť i na



naš Sváteční speciál, který se právě v těchto zářijových dnech vaří.

Tradici je také představení našich dlouholetých zaměstnanců. V tomto čísle vám představíme Martina Štěpánka, který nava-

zuje na tradici svého rodu - na svého tátu, dědu i pradědu, kteří strávili ve strakonickém pivovaru velkou část svého života.

Mou osobní tradicí je pak společné rodinné cestování za krásami přírody, v jejich blízkosti se zpravidla ne náhodou nachází nějaký zajímavý pivovar či minipivovar anebo restaurace, kde mají naše pivo na čepu. O tom, jaké je to vyrazit v 11:30 z našeho pivovaru a v 17:00 toho samého dne už ochutnávat naše pivo v rakouské restauraci Emsbach nedaleko Bodamského jezera, se dočtete na stranách 8 a 9.

Za poslední rok mohu doporučit návštěvu pivovarů například v Regensburgu, Bambergu, Weiheru, Domažlicích, Dalešicích, Olešnici, Žumberku Hlinsku, Trnavě či Chotěboři. A právě posledně jmenovaný pivovar má z českých průmyslových pivovarů tradici nejkratší, protože byl založen až v roce 2008, ale stejně jako ve všech ostatních jsem se i tam setkal s tradičně velmi vřelým přijetím, výborným pivem a láskou k řemeslu.

Přeji příjemné chvíle s našimi pivy nablízku.

Vlastimil Matej, sládek

SLUNCE NÁM POMÁHÁ



Fotovoltaická elektrárna byla zprovozněna do zkušebního provozu na začátku srpna 2024. Investice byla ve výši necelých 2 milionů Kč. Celkový výkon představuje přibližně 100 kWh / hodinu, za ideálních povětrnostních podmínek. Celkový roční výkon by tak mohl být kolem 100 MWh, což představuje asi 15 % naší celkové spotřeby.

Největším odběratelem elektrické energie je úsek čpavkového chlazení, který zaznamenává nejvyšší spotřebu v letních měsících. Zároveň má FVE v tomto období nejvyšší výkon své výroby. To představuje téměř ideální stav, kdy při maximální výrobě dochází zároveň i k maximální spotřebě elektrické energie.

Řemeslo s pěnou 3/2024

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

Náklad: 10 600

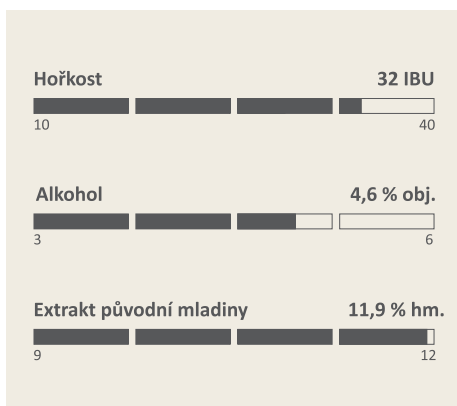
Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČR E 19331



SLÁDKOVO OKÉNKO

SVATOVÁCLAVSKÝ SPECIÁL



Již posedmé jsme pro vás uvařili náš Svatováclavský speciál za studena chmelený zeleným čerstvě sklizeným hlávkovým chmelem. Po odrůdách Kazbek, Harmonie, Gaia, Saturn, Uran a Ceres letos přišla řada na další z nově vyšlechtěných odrůd českého chmele. Jedná se o odrůdu Juno s výraznou ovocnou vůní a chutí. Tu jsme opět použili v čerstvě sklizené podobě na studené chmelení, ale i v klasické podobě pro vaření várky samotné.

Od poloviny září bude možné ho ochutnat v nefiltrované podobě v lahvích s patentním uzávěrem, pet lahvích a samozřejmě i ve vybraných restauracích čepujících naše tradiční speciální piva. Po loňském pozitivním ohlasu ho můžete opět ochutnat i ve filtrované podobě v klasických půllitrových lahvích.

Za své jméno vděčí tento speciál svatému Václavu, patronu české země i českého piva. I proto si ho určitě nenechte ujít na tradiční strakonické svatováclavské pouti.

Vlastimil Matej, sládek



Juno je název planety objevené v roce 1804 v prostoru mezi Marsem a Jupiterem. Pojmenovaná je podle římské bohyně Juno, manželky Jupitera a ochránkyně žen a později celého Říma. Je zajímavá svým neurčitým tvarem připomínajícím trojosý elipsoid.

Foto: www.svoboda-frankova.cz

SVÁTEČNÍ SPECIÁL

Na začátku prosince bude možné ochutnat náš letošní Sváteční speciál. Opět se bude jednat o „třináctku“ a tradičně bude v prodeji nejen v lahvích a sudech, ale i dárkových krabičkách a 2l džbancích. Pokud byste ho chtěli ochutnat dříve a přímo z ležáckého tanku, tak přijďte během října či listopadu na exkurzi do našeho pivovaru.



NAŠE PIVA I V PLECHOVKÁCH

Za posledních 10 let narostl podíl piva vypitého v České republice z plechovek z necelých 5 % na více než 20 %. Tento vývoj v okolních státech pokračuje i po zavedení zálohového systému na plechovky. Navíc je tento obal velice populární mezi mladou generací pivařů. Tyto trendy v minulém roce již nešlo přehlížet, a proto jsme se domluvili na spolupráci při stáčení plechovek s třeboňským pivovarem Regent. Z původně odhadovaných několika stáček během letních měsíců se stala poměrně intenzivní spolupráce i v podzimních měsících. Tehdy jsme definitivně dospěli k rozhodnutí o investici v hodnotě 9 milionů. Díky tomuto rozhodnutí jsme nyní schopni stáčet až 3 000 plechovek za hodinu, které navíc dovedeme případným zájemcům o dlouhou trvanlivost i pasterovat. Nutnou součástí investice se stal i stroj na balení plechovek do sportřebitelsky oblíbených balení tzv. trayů, v našem případě po 12 plechovkách.



Z výběrového řízení byla vybrána chotěbořská společnost Raveco, v jejíž prospěch mluvily především velice spokojené ohlasy z jiných českých středních pivovarů. Jako vhodné místo se ukázala součást stáčírny sudů využívaná jako dodatečný sklad a původně vyhloubená do skály jako montážní otvor pro instalaci sudové stáčecí linky v roce 2014. Stáčírna plechovek, sudů i lahví tak tvoří kompaktní celek.

Instalace plechovkárny proběhla na začátku letošního června, což se ukázalo jako poslední možný termín pro uspokojení výrazně vyšší poptávky po plechovkách v letních měsících. Zároveň se nám podařilo zachytit neustále rostoucí vlnu zájmu o naše ochucené nealkoholické pivo Radler Nealko Citron, které tvoří velkou část prodeje našeho plechovkového piva.

Historicky úplně prvním pivem stočeným do plechovek v našem pivovaru se však stal Letní speciál, na který se již řada našich zákazníků vzhledem k rostoucím teplotám intenzivně těšila. Obliba postupně narůstá i u loňským rokem plechovkami prověřených ležáků Klostermann polotmavý a Klostermann 11. Během července jsme pak poprvé nastáčili do plechovek Krále Šumavy i Dudáka 11. Dlouhodobě pak pokračuje spolupráce s eshopem Spartani.cz, kteří si nechávají stáčet naše pivo do plechovek s motivy svého

oblíbeného klubu. Novinkou se během léta stala i možnost limitovaných edicí plechovek. Jako první jsme nastáčili plechovky pro Krčmu Vagon v Novém údolí s jimi dodanou velice pohlednou etiketou s dominantním Novoúdolským vlkem. Další v řadě jsou pak zájemci z řad restaurací či fanklubů.

V porovnání s největšími pivovary, jejichž automatizované plechovkové stáčírny zaujímají prostor celé haly a obnášejí investice v řádech desítek milionů korun, je naše plechovkárna dost náročná na manuální práci.

Plechovky, které nakupujeme přímo od výrobce – společnosti Canpack ve Stříbře, musíme nejdříve dostat ke stáčírně. Tento zdánlivě jednoduchý úkol komplikuje výška palety blížící se třem metrům. Paletu s prázdnými plechovkami je tedy nejprve nutné „rozpůlit“, což není vzhledem ke křehlosti plechovek vůbec tak jednoduché, jak by se mohlo zdát.



LIMITOVANÉ EDICE PLECHOVEK S VAŠÍ GRAFIKOU

Nabídka je určena pro všechny skupiny odběratelů, jak pro jednotlivce, tak firmy.

Minimální množství je 480 ks, cena od 32 Kč s DPH za ks za předpokladu, že grafiku si dodá zájemce.

Kontaktní osoba: Ing. Jan Vondráček, tel. č.: +420 724 697 761, email: j.vondracek@pivovar-strakonice.cz



Plechovky pak musí dva lidé nandávat průběžně na pás. Následuje označení dna plechovek datem trvanlivosti a polepení etiketou. Dále desinfekce plechovek a jejich otočení o 360 stupňů pomocí jednoduché, ale důmyslné obrabečky.

Poté se plechovky dostanou do samotného stroje, který tvoří dva „kolotoče.“ Ten první tvoří 12 plnicích hlav, ke kterým se plechovka přizvedne, utěsní a během otočky trvající několik sekund se plechov-

ka naplní pivem. Pomocí protitlaku pak můžeme regulovat správné vypěnění tak, aby bylo víčko následně posazeno do pěny a mírně ji vytlačilo. Díky tomu se minimalizuje množství kyslíku, které se do tohoto balení dostane.

Druhý kolotoč pak zajistí zalisování víčka do plechovky. Následuje ostriek vodou, ofuk vzduchem a cesta na rozšířenou část pásu, odkud plechovky sundáváme na palety. V případě klasického piva pak plechovky převe-

zeme k balicímu stroji, který z nich vytvoří kompaktní balíky po 12 plechovkách.

V případě Radlera je to trochu složitější, protože vzhledem k povaze tohoto nealkoholického piva a požadavku na trvanlivost v řádech měsíců je nutná jeho pasterizace. Proto v tomto případě dáváme plechovky na speciálně upravených paletách po 1 200 kusích do skříňového pastéru, kde dojde k jejich zahřátí na 62 °C. Po následném zchladnutí je pak stejně jako ostatní piva balíme do trayů.



MARTIN, TŘETÍ Z RODU ŠTĚPÁNKŮ

Martin Štěpánek se narodil v Tažovicích a v pivovaru pracuje již 24 let. Je třetí z rodu Štěpánků, který pracuje v našem pivovaru. Pracoval tady už jeho děda, jako bednář, poté i jeho táta Jiří Štěpánek, na různých pozicích, a teď tu pracuje i on. Dalo by se s nadsázkou říct, že rodina Štěpánků má pivovar v genech. Za svou rodnou hroudu považuje obec Tažovice, kde prožil své dětství a mládí, i když už 19 let bydlí ve Strakonici.

Martin vystudoval střední průmyslovou školu ve Strakonici, obor obalová technika. V roce 1999 se poprvé objevil v pivovaru jako brigádník. Následně v roce 2000, při jeho druhé brigádě v pivovaru, za ním přišel tehdejší ředitel Jindřich Vondříčka a řekl mu: „Nechceš už tady zůstat?“ Geny se pravděpodobně ozvaly a Martin na nabídku kývl. Začal tedy v pivovaru jako zaměstnanec pracovat od října 2000 a nastoupil zde do oddělení filtrace k Mirovi Bálkovi.

V oddělení filtrace působil přibližně 1,5 roku, kde se dotknul přímo výroby piva a hlavně jeho filtrace. Po 1,5 roce za ním přišel znovu ředitel pivovaru Vondříčka, zda nechce dělat sanitačního technika.



„V té době začínaly být problémy s pravidelnými sanitacemi na jednotlivých provozovnách a pivovar chtěl mít tyto věci pod kontrolou. Dodnes si pamatuji na tu barvu a konzistenci kapaliny vycházející z trubek, jakmile jsem poprvé zapojil okruh a spustil sanitaci,“ říká Martin o první zkušenosti v nové roli a dodává, že do světa sanitací ho zavedl se vši pečlivostí jeho otec Jiří Štěpánek. Dle jeho slov se tedy potvrdila správná cesta mít sanitace ze strany pivovaru v této době pod kontrolou.



„Jak se už tímto asi stává tradicí, přišel za mnou po dvou letech opět ředitel Vondříčka, zda bych nechtěl jít na odbyt jako referent odbytu. V průběhu tří let, kdy jsem působil v oddělení odbytu, se postupně vyměnily tři skladové programy, až zůstal poslední, dodnes používaný Milsoft. „Byl to křest ohněm,“ říká s úsměvem Martin.

Po třech a půl letech se opět vrátil k práci sanitačního technika, kterou vykonával až do roku 2020, kdy sanitační technici, jako zaměstnanci u pivovaru skončili a převzala tuto činnost externí firma. Přijal tedy nabídku na pozici vedoucího technického servisu v pivovaru, kde symbolicky vystřídal svého tátu Jirku Štěpánka, který odešel do důchodu.

Martin má vícero koníčků. Málokdo z jeho známých by řekl, že jeho hlavní záliby jsou vlastně dvě – dřevo a hudba. Jak sám říká, baví ho skládat aparaturu pro ozvučení různých akcí, pro kterou, znalí jistě vědí, je zařazen označení PA systémy. K tomuto koníčku ho přivedl jeho kamarád Petr Chum. Z hudby to není vše. Když mi Martin při našem rozhovoru řekl, že hraje na piano, je v tomto směru samouk a jednotlivé skladby, které hraje, má odposlouchané a zároveň mu noty vlastně nic neříkají, chtěl jsem zatleskat. Doma má tři piana a je natolik zapálený do tohoto nástroje, že ho už i sám repasoval. Martinova druhá záliba, dřevo, se mu stala osudným, když jeho tatínek vzal do rukou starou fošnu, projel ji na hoblovce, on ji následně rukou, jak se říká, pohladil a láska ke dřevu byla na světě.

Dnes má v Tažovicích malou truhlářskou dílnu a tam relaxuje. A jaký má sen či co by ještě rád uskutečnil? Chtěl by procestovat Moravu křížem krážem se svou rodinou.

Za nás chceme Martinovi poděkovat za 24 let v naší společnosti, ať ho baví jeho koníčky a splní se mu jeho sny.

Děkujeme.

HISTORIE NAŠICH ETIKET

První zmínka o získání práva várečného ve Strakonících se datuje 8. prosince 1367, kdy výroba piva probíhala v domech měšťanů. V roce 1649, po ukončení třicetileté války, byl založen Měšťanský pivovar ve Strakonících, v dome č.p. 47. V 19. století se výroba začala rozrůstat a právovárečníci se rozhodli postavit nový moderní parostrojní pivovar na břehu řeky Otavy. Provoz v novém pivovaru na Podskalí byl zahájen v roce 1874. V letošním roce tedy slavíme 375 let od založení pivovaru ve Strakonících a 150 let od vybudování parostrojního pivovaru, kde pivovar provozuje svou činnost dodnes. V každém čísle našeho časopisu Vám přinášíme střípek z naší historie. Nyní jsme vybrali několik lahvových etiket, které se používaly od 20. let 20. století.

Papírové etikety se začaly používat od 1. prosince 1921, kdy československá vláda vydala nařízení, v němž bylo mj. zavedeno povinné označování sudového i lahvého piva. Toto nařízení s sebou přineslo rozšířené používání etiket pro různé obaly. V tomto období se v našem pivovaru vařila tato piva: 10° výčepní pivo, tmavý 10° Primátor, světlý 12° ležák Nektar a 14° černý Strakonický Dudák. Některá tato piva měla na etiketách přidáno i výraz Exportní. Od roku 1939 zahájil pivovar výrobu limonád s ovocnou, malinovou, citronovou a kysomléčnou příchutí. Tyto nápoje se stáčely do láhví a byly rovněž opatřeny etiketami.

Další historickou perličkou je, že v roce 1921 byl zakoupen první automobil k rozvozu piva, což umožnilo bez problémů zásobování vzdálenějších obdytí.



DUDÁK A KLOSTERMANN CHUTNAJÍ I POD RAKOUSKÝMI ALPAMI



Letní turistika v Hohenems, rakouském městečku na pomezí švýcarských a rakouských hranic, to je hlavně koupání v jiskřivě tyrkysové vodě Bodamského jezera, hudba a hudební festivaly a cyklistika ve stínu alpských horských velikánů. Leckterý sportovní nadšenec si vybaví nedaleké městečko Götzis, kde Roman Šebrle v roce 2011 překonal na tamějším slavném desetibojařském meetingu poprvé v historii bájnou hranici 9 000 bodů. Jsme rádi, že další českou stopu v regionu zde zapsal právě náš pivovar. V Hohenems se totiž otevřela zbrusu nová restaurace Emsbach, kde mají na čepu Dudáka Premium a Klostermanna.

V městě Hohenems těžko najdete přívětivější místo, kde v létě strávit parné letní odpoledne, než na náměstí. Působivé množství stromů nabízí chladivý stín a řeka Emsbach, která jím protéká, ještě chladivější osvěžení. Její široké a mělké koryto zrovna hojně využívají malé děti, které se jím brodí, aby nasbírali co nejvíce kamenů. O kus dále si svlažují nohy cyklisté a několik náhodných kolemjdoucích. Přimo u řeky stojí výrazná zbrusu nová třípatrová budova, kde sídlí restaurace Emsbach Bierwelt. V ní nás vítá osoba, která je se strakonickým pivovarem velmi dobře propojena už 12 let. Zoltán Kiss-Bakos totiž provozuje v Maďarsku tři úspěšné restaurace Jaromír68 s naším pivem. Když narazil na příležitost pronajmout si novou budovu v atraktivní lokalitě, rozhodl se vybudovat společně se svou dcerou Dori restauraci i v Rakousku. Ta totiž bydlí se svým rakouským manželem a dvěma dětmi v nedaleké vsi.

„Jak už to tak bývá, nikdy jsem neplánovala dělat v gastronomii,“ směje se Dori, která se při svých studiích věnovala enviromentálním tématům. K německy mluvícímu prostředí má ale blízko, část léta vždy trávila u příbuzných v Německu. Německý jazyk využívala intenzivně při práci v Rakousku a v rodinném prostředí, a tak se svojí plynulou němčinou zvládá chod restaurace i rakouskou klientelu a její potřeby bez problémů.

Nejen ji ale zaujal moderní vzhled nově postavené budovy, která má v druhém patře kuchyni a v třetím konferenční místnost, a výhodná poloha restaurace v centru města, ze které se díváte přímo na horu Schlossberg s ruinami hradu Alt-Ems tyčící se nad náměstím i na

renesanční městský palác šlechtické rodiny z Hohenems. „Když zde zdejší hrabě ženil své dcery, byla to velká událost, kam se sjelo i spousta evropské šlechty a členů královských rodin,“ popisuje Dori. Sám hrabě si rád popovídá s místními a sám také již pivo v Emsbachu ochutnal.

„Otevřeli jsme v březnu a zatím si opravdu nemůžeme stěžovat. Návštěvníky zaujal hned na začátku váš Velikonoční zelený speciál, který jsme od vás měli na čepu jako první. I díky němu jsme se odlišili od zdejší konkurence, a lidé si tak rychle mezi sebou řekli, že tady máme výborné pivo,“ vrací se k začátkům Zoltán.



Je pravdou, že v půl šesté odpoledne je restaurace již z poloviny slušně zaplněna. Hosté si mohou vybrat mezi vnitřním prostorem s kapacitou až 60 lidí a ze dvou venkovních teras, kam si může sednout 80 lidí. Jedna z nich navíc působivě sídlí přímo nad řekou. Spolu se šuměním řeky a večerním osvětlením v podobě decentních lampiček je tak o rakouskou romantiku postaráno. „Na večeri je vždy potřeba rezervaci. Rakušané mají zvyk večeřet kolem šesté hodiny a hojně to dodržují,“ směje se Micha, rakouský partner Dori.



Právě zdejší gastronomie je dalším pádným důvodem, proč se zastavit v Emsbachu. Zdejší pestrý národnostní koktejl provozovatelů se promítl i do jídelníčku, kde tak dostala prostor maďarská, rakouská a česká kuchyně. Menu se každý měsíc obměňuje, ale lze v něm najít utopence či kulajdu, ale i poctivý maďarský guláš, žebírka na pivo či typický rakouský Kaiser Schnitzel, kde překladu není třeba. Převážně maďarský personál restaurace se zde moc nezastaví, přesto si o jídlech rád ochotně popovídá. Kromě poctivých českých ležáků je možné si u jídla zaexperimentovat a objednat si třeba pivo s čerstvými jahodami či pivní aperol.

Restaurace se slušně zaplňuje a v tento letní páteční večer tomu není těžké odolat. První tu ale seděli početní štamgasté, kteří jsou nyní v družné debatě o našem pivu se sládkem Vlastimilem Matejem. Shodou okolností za našeho pobytu v restauraci postupně potkáváme i tři Čechy, kteří sem z různých důvodů zašli na návštěvu a nadše-

ně se s námi dávají do řeči. Kromě nich si cestu do Emsbachu v Hohenems najdou v létě i turisté z řad Poláků, Slováků či Maďarů. Ti si mohou naše pivo nejen vychutnat v zázemí uživatelsky velice příjemné restaurace, ale



Turistika v Hohenems

K vyhledávaným kulturním pamětihodnostem v Hohenemsu patří historické městské části Židovská a Křesťanská čtvrť, Židovský hřbitov a Židovské muzeum, ale také ‚Stoffels Säge-Mühle‘, v Evropě ojedinělé muzeum mlýnů dokumentující 2000 let techniky mlýnů. Hohenems je díky své centrální poloze v údolí Rýna frekventovaným výchozím bodem pro turistiku a horská kola. K oblíbeným výletním cílům patří hora Schlossberg s ruinami hradu Alt-Ems. Ve vápencové skalní skupině Löwenzähne nad Emsreute se nacházejí trasy pro skalní lezení s různými stupni obtížnosti s výškami stěn až 150 metrů. Na základě vlastní zkušenosti můžeme doporučit nenáročný okruh přes několik 2000m vrcholků v čele se Süntzer Spitze s výchozím bodem nedaleko sedla Furkajoch.

i odnést. V restauraci totiž vyhradili i prostor pro lahvové pivo, které si přímo v restauraci lze zakoupit a prodloužit si tak dojem z vynikajícího piva i po příchodu domů nebo někomu darovat ryze český dárek.

„Máme otevřeno od 11 do 23 hodin každý den, což také není typické pro zdejší restaurace. A když má nějaký host na naše pivo chuť i po zavírací době, natočíme mu pivo s sebou, beer-to-go, se kterým se může projít po zdejším městečku a vychutnat si tak zdejší příjemnou atmosféru bez ohledu na čas,“ doplňuje Micha. My tak činíme také a mýjíme cestou nespočet muzeí a upravené uličky se zázemím pro odpočinek a pro děti. Pokud se budete nacházet u Bodamského jezera, tohle místo s kouskem pivní domoviny vám utkví v paměti.

Jaromir68

Na počest Jaromíra Jágra pojmenovala Zoltán Kiss-Bakos síť svých restaurací společně Jaromir68. Spolupráce s naším pivovarem trvá v Maďarsku již jedenáctým rokem a stále se rozšiřuje. V letošním roce díky Zoltanově dceři Dori došlo k otevření rakouské pobočky taktéž zastřešené logem Jaromir68 ve městě Hohenems.

TĚSNĚ VEDLE A TU-PÍ

Brno je moravská metropole, kterou na první pohled dělí od Strakonice stovky kilometrů. Vzdálenostně to možná pravda je, co se týká ale pивní kultury, Brno je pro strakonické pivo zemí zaslíbenou. Máme totiž vlastní sklad v Holasících u Brna, ze kterého se v letní sezoně prodá a rozveze kamion piva týdně. Mezi nejvýznamnější odbytiště patří Pizza bar Těsně vedle a Hospůdka Tu-Pí, které provozuje Ladislav Soural. S naším pivovarem spolupracuje již obdivuhodných 20 let.



„Moje maminka byla vyučená kuchařka a pracovala také celý život v gastronomii, takže se pohybuji v tomto oboru prakticky od dětství,“ popisuje svoje začátky Soural. Po absolvování „Charbulky,“ střední školy v Brně, obor číšník, mimojiné stejně jako jeho starší bratr, nastoupil již v 17 letech poprvé do jedné brněnské restaurace a poté jich ještě několik vyzkoušel. „Za sebe můžu jmenovat například Padowetz, obrovský objekt v zóně u hlavního nádraží, dvě, tři patra, sklepení, mezi nimi restaurace a bufet. Na to rád vzpomínám,“ popisuje své profesní začátky.



Na základě dřívějších zkušeností se poté v roce 2003 rozhodl si otevřít internetovou kavárnu v širším centru Brna. „Bohužel jsme vychytali tu přelomovou dobu, když už se začínalo vyplácet díky zlevňování mít internet doma a internet v kavárnách začal být poté na ústupu,“ bilancuje tehdejší začátky svého podnikání. Poté kavárnu a bar přebudoval na pizzerii díky štědrému zázemí, které poskytovalo místo pro kuchyň. „Vzpomněl jsem si na své známé, kteří dělali pizzu přes léto na Šiklově mlýně (zábavní westernové městečko na Vysočině, pozn. red.) a společně jsem to v roce 2014 rozjeli.“ Nyní vede komornější podnik se 4 zaměstnanci sám. Jídelní lístek obsahuje příjemnou klasiku se zmiňovanou pizzou a těstovinami za doprovodu našeho piva Dudák Premium. „Těstoviny si ale děláme sami vlastním strojkem, na to jsme pyšní. Za mě je lepší i v menším podniku nabídnout kvalitu než to řešit kvantitou,“ popisuje.

Od jara letošního roku zároveň se společníkem provozuje i hospůdka s názvem Tu-Pí v brněnských Židenicích, kde nabízí rovněž piva z našeho pivovaru, a to nefiltrovanou 11, Sklepáka a Dudáka Premium. K nim můžete ochutnat třeba tvarůžkové chlebičky nebo klasického utopence či nakládaný hermelín. Na své si přijdou i šipkaři či milovníci předzahrádek. Přijďte, otevřeno je celý týden odpoledne.

NAŠE HOSPODY

PO SAUNĚ NEBO TENISE NA DUDÁKA

Ve známém brněnském parku Lužánky provozuje u místních tenisových kurtů Milan Mareš útulné vnitřní i venkovní posezení se strakonickým pivem. Za letních dní v příjemném stínu zeleně si tak můžou místní i přespolní vychutnat Dudáka 10, Dudáka 11 či polotmavého Klos-termanna. Bistro společně s obsluhou místních kurtů provozuje Milan Mareš s rodinnou již 20 let, z toho více jak 10 let točí naše pivo.



„Už se stává, že lidé přicházejí přímo na Vaše pivo. Dudáčka si dáme, říkají,“ popisuje příznivě oblibu strakonického piva mezi Brňany.

Když začne být opravdové letní parno, jede Dudák 10, ten prý funguje v parku výborně. „Večer je tady krásně. Pod stromy je zde v létě přírodní chlad. Lidé tu sedí do 10, 11 večer a nikoho tady neruší, i když jsou v centru, což je fajn,“ popisuje výhodnou polohu parku Mareš.

K pivu poskytuje bistro tradiční fastfood v podobě hamburgerů a pizz. „Máme tu pídikuchyňku, na větší akce tu není prostor, ale nám i lidem to takto vyhovuje. Zároveň se mi líbí tradice pivniček, ve kterých nabízejí k pivu chleba s tvarůžky či bučkem, tak uvidíme, co do budoucna ještě vymyslíme,“ zakončuje Mareš.



„Tak jsme se tady zabydleli, že se domů chodím často jen vyspat. Nebydlím daleko,“ popisuje Mareš své působení v rodinném bistro. Kromě majitele se totiž do jeho chodu kromě brigádníků na letní sezónu zapojuje tchyně, matka i manželka.

Ale vraťme se na začátek – před 25 lety si jeho rodiče pronajali místní kurty, a tak to celé začalo. „Já jsem hrál tenis závodně, poté jsem trénoval,“ vzpomíná Mareš. Dostat se sem v létě v odpoledních hodinách na kurty je bez rezervace téměř nemožné. Funguje tu i tenisová škola. Rodina Marešových zajišťuje tak kompletní servis od údržby tenisových kurtů, tenisovou školu až po následné občerstvení v bistro.

Po náročném tenisovém zápase je tak možné svlažit se některým ze strakonických piv. Nejvíce se v podniku otočí z našeho piva Dudák 11.



V DUBU U PRACHATIC CHODÍ NEJEN FOTBALISTÉ NA „JEDNO“ STRAKONICKÉ



Městys Dub najdete v okrese Prachatic, něco přes 5 kilometrů od Bavorova a necelých 11 km od Prachatic. Tamější dominantou je Zámek Dub obývaný a spravovaný šlechtickou rodinou Battagliů, kde se konají celoročně výstavy, koncerty či svatby. Když si kolem něj protáhnete procházku až k fotbalovému hřišti, narazíte na další z lokalit, které stojí za to v Dubu navštívit – hospodu Na Hřišti, kde točí naše pivo.

K fotbalovému hřišti hospoda prostě patří. Desátým rokem pečuje o tu dubskou pan Milan Pavlovský. „Hospodu jsme společně s kamarádem otevřeli v červnu 2014,“ popisuje. Jejich pracovní cesty se ale po chvíli rozdělili, když si jeho společník našel zaměstnání, které se neslučovalo s prací v hospůdce. Původní profesí učitel výpočetní techniky a technických předmětů na střední škole tak zajišťoval chod hospody dlouhou dobu sám i při svém původním zaměstnání. Nyní již druhým rokem v důchodu se může plně soustředit pouze na ni a jak on sám říká, je to jeho koníček.

„Ráno sem přijdu, uklidím si, jak potřebuji, a tak mi to vyhovuje,“ popisuje Pavlovský, který si najímá brigádníky jen na akce. Otevřeno je ve středu a ve čtvrtek od 17 hodin, pátek od 16:30 a o víkendech od 16 hodin. Prostor u fotbalového hřiště a nedaleko dětského hřiště láká pestrou klientelu, kterou tvoří od odpoledních hodin rodiny s dětmi a ve večerních hodinách sportovci, hasiči, štamgasti a další hosté.

„Zachází sem pravidelně i zákazníci či chalupáři z nedalekých Tvrzic či Javornice,“ popisuje Pavlovský. Ti si mohou vybrat z pestré nabídky Dudáka 11, Otavského zlatého, Klostermanna, Radlera v plechovce a lahvového nealkoholického Dudáka.

Útulný prostor, který dříve sloužil jako sportovní kabiny či provozovna drobného hospodářství, hojně zdobí fotbalová a hasičská tematika a (možná to není náhodou) šmrncovní červená výmalba. Šatny pro fotbalový tým nezmizely, jen se nacházejí ve druhém patře. „Funguje to tady dobře i díky šikovnému a schopnému starostovi,“ pochvaluje si spolupráci s vedením městyse. „Když jsem potřeboval rekonstruovat toalety po havárii vody, zajistil mi výborného malíře. Pozitivně se staví také k dalším změnám v interiéru,“ doplňuje. Hodně úprav, třeba rozsáhlé úložné prostory, obklady či podlaha vznikly také pod rukama pana Pavlovského. Dále se částečně z rozpočtu hospody a i díky občanské sbírce povedlo sehnat finance i na příjemné a odolné venkovní posezení, na které si přijdou nejen příznivci fotbalových klánů.

Význam venkovské hospody v Dubu potvrzují i četné společenské akce, ať už se jedná o každoroční pouť 15. července věnovanou svátku Rozeslání Apoštolů, kterému je zasvěcen místní kostel, či putovní Pohár starosty městyse Dub. V roce 2024 městys ožil také oslavami 750 let od svého založení. „Návštěvnost a výtoč předčila u většiny akcí moje očekávání a piva se vypilo dvakrát tolik, co normálně,“ pochvaluje si oblibu strakonického piva Pavlovský.



PIVOVARSKÁ POUŤ A NECKYÁDA

PIVOVARSKÁ POUŤ

Letošní Pivovarská pouť se konala předposlední červnovou sobotu. Stejně jako v loňském roce se uskutečnila na dvou pódíích, a to v Panské zahradě a na parkovišti před pivovarem, kde byl také hlavní program.

Na hlavním pódii před pivovarem jsme přivítali dvě hlavní kapely, a to Iné Kafe a Protheus. Dalšími kapelami byly Narttu, hudební virtuós na violoncello Pavel Čadek a na závěr již tradičně vystoupila kapela Parkán.

Pro ty, kteří hledali spíše klidné prostředí a mají rádi country muziku společně s dechovou hudbou, byl určen program v Panské zahradě. Zde vystoupila kapela Pauza a dechová kapela Nektarka. Na čepu byly všechna naše nepasterovaná piva a k tomu stánky s občerstvením, takže si každý našel to svoje. Věříme, že i vzhledem k návštěvnosti, která nás příjemně překvapila, jste si odnesli skvělý hudební zážitek a zároveň to byl pro vás příjemně strávený den.

Už teď se můžete těšit na další ročník Pivovarské pouti 2025.



Součástí Pivovarské pouti je i Den otevřených dveří, tedy exkurze do pivovaru. Během 6 hodin jsme provedli pivovarem více než 400 návštěvníků. Ti měli možnost nahlédnout pod pokličku výroby piva tradičním postupem a zároveň, jak se říká, ochutnat pivo přímo u zdroje, a to z ležáckých tanků.

Celý program, jak hudební, tak formou exkurzí byl pro návštěvníky pouti zdarma.

Martin Man

NECKYÁDA

Další nedílnou součástí poutě je Neckyáda a i v té letošní pivovar podpořil borce a borkyně na netradičních plavidlech, kteří se neohroženě vrhali vstříc novým dobrodružstvím číhajícími všude kolem na několikakilometrové plavbě po řece Otavě s jasným cílem doplnout do cíle, užít si plavbu na řece a pobavit diváky na březích.

Konvoj plavidel odstartoval v pravé poledne z katovického kempu Otavský Ráj a vydal se na jeden a půl hodiny dlouhou pouť do cíle, který byl pod lávkou na strakonickém Podskalí. Dolů po proudu Otavy se vydalo osm netradičních plavidel s celkem téměř padesáti odvážlivci.



Vrcholem akce byla spanilá jízda Podskalím s asistencí našich profesionálních hasičů s motorovým člunem a s vyložením před velkým jezem u strakonického hradu.

Na závěr na pódii před pivovarem proběhlo vyhodnocení letošního 22. ročníku Neckyády moderované Janou Křížovou a ceny vítězům

předal zástupce pivovaru, obchodní ředitel Martin Man.

K vidění byla letos tato netradiční plavidla: Karel Šavrdla na start přivezl plavidlo Cestáři Řepice, čtyři pohledné domorodé děvy ze Strakonice a okolí se předvedly jako Hulla-Hulla Karmina, Pavel Koubek stvořil večerníčkové postavičky na plavidle Večerníček Habeš, Baruška Štěchová se postarala o další dva Mumínky, veterán Jarda Krpál postavil legendární Traktor DT 54, Iveta Štěchová z Technických služeb Strakonice zaranžovala plavidlo Poslušná Kůzlátka, Vlasta Černík vystoupil jako Vodník Pivník a Pavel Jirsa a Petr Kůrka nám předvedli Závod Katamarán.

Rád bych za všechny účastníky a organizátory poděkoval strakonickému pivovaru za pomoc, podporu a sponzorství této akce, dále městu Strakonice a městysu Katovice za přízeň a podporu a všem účastníkům Neckyády za zprostředkování nevšedního zážitku.

Ctibor Hanzlovský

VODA, POT A PIVO ANEB II. ROČNÍK PIVNÍ OLYMPIÁDY



Sobotní odpoledne v polovině prázdnin patřilo i letos pивní olympiádě, konané opět v Habeši u nádrže. Konal se druhý ročník a ten přilákal jak spousty diváků, tak i samotných soutěžících, kteří hledali osvěžení jak pivem, tak sportem a zábavou pro sebe i ostatní.

Myšlenka se od minulého pilotního ročníku prakticky nezměnila. Spojení zábavy a piva se v hlavách organizátorů nosila již dlouho, spolupráce s naším pivovarem tomu dala ten správný směr. A když k tomu připočteme krásné zázemí u habešské nádrže, byla věc v podobě druhého ročníku pивní olympiády na světě.

Letos, snad i úplnou náhodou probíhala naše pивní olympiáda shodně s tou sportovní, ale to je ale asi tak vše, co tyto akce spojovalo. Samozřejmě nám šlo o co nejlepší výsledky našich soutěžících. U nás byl povolen i doping, samozřejmě v podobě piva. Akce započala lehce po obědě registrací účastníků. Počasí nám opravdu přálo, a tak se konání soutěží trochu posunulo. Na tom sluníčku to opravdu nešlo. Tropické teploty nutily návštěvníky,

ale i účastníky uchýlit se do stínu pod připravené pivovarské stany, kde si všichni mohli v klidu vychutnat naše perfektně vychlazené pivo. Se soutěžení se začalo okolo druhé hodiny, a to pitím piva na ex.

Letošní časy byly opravdu zajímavé i přesto, že pro spoustu olympioniků to nebylo to první žízňivé pivo dne. Následovaly technické disciplíny – jízda na tříkolce, nošení piva na tácu a také silové disciplíny jako např. hod sudem. Z 20 registrovaných soutěžících byl průměr v hodu sudem okolo 4 metrů. Nejlepší však odhodil sud přes 8 metrů, a to je s těmi pivy pod kůží myslím dobrý výsledek. Pití piva přes dlouhé brčko (chladicí hadičku) se

pohybovalo okolo 10 vteřin. Házely se opět i kruhy na sud a také se běhalo se sudem přes lávku. Ta doznala oproti loňskému roku největší změny. Byla širší a bezpečnější. Byla přes celou šířku nádrže, přesně 33 m, a to je pěkná porce adrenalinu, když se nechcete dobrovolně ochladit v horkém letním dni.

Slunce, horko a pivo si postupně začaly vybírat svoji daň i na samotných soutěžících, a tak z 20členného startovního týmu závod úspěšně dokončila polovina z nich. Ostatní



buď vzdali únavou nebo vyčerpáním, naštěstí ne žízni. O to se skvěle starala dvojice pohledných slečen a spolu s perfektně připraveným vybavením z našeho pivovaru to byl hotový koncert. Stejně jako v minulém ročníku si za každou disciplínu mohlo prvních 10 závodníků odnést patřičný počet bodů. Ty se postupně sčítaly a na konci bylo jasno.

Vítězem pивní olympiády byl Kamil Švihovec s celkovým počtem 160 bodů, druhým byl loňský vítěz Martin Klas a třetí Libor Švehla. Výkony všech po celé odpoledne dobře bavily přes stovku návštěvníků. Ono vypít minimálně deset soutěžních piv a pak i ty jen na chuť chce opravdu trénink a vytrvalost. Olympiádu jsme ukončili vyhlášením výsledků, kde první tři olympionici dostali hodnotné ceny. Po zasloužených oslavách byl připraven program na sále habešské hospůdky, kde nám zahrály dvě strakonické kapely a zábava pokračovala až do ranních hodin.

Pro letošní rok je tedy dobojováno a už teď se můžeme těšit na další ročník, který opět proběhne v létě 2025.

Pavel Koubek a Patrik Dub



NA PIVO DO BOSNY

Mezi květnovým auditem Státní zemědělské a potravinářské inspekce a instalací plechovkové stáčírny se naskytl jeden květnový týden jako stvořený pro rodinnou dovolenou. Těžko říci co mě lákalo jako první - navštívit Bosnu nebo navštívit pivovar v Banja Luce založený v roce 1873 (tedy ve stejném roce kdy začala stavba budov našeho pivovaru) a navíc vařícího značku piva Nektar, s níž je část naší historie v dobrém i ve zlém spjatá. A kdy jindy se tam vydat než v roce, kdy náš pivovar slaví dvojité výročí 375 let od založení a 150 let od přestěhování do současných budov.

Kromě nádherné a víceméně opuštěné přírody není návštěva Bosny marná ani s ohledem na ochutnání místního piva. Pro nás Čechy zvyklé na vyšší plnost a především hořkost může produkce pivovarů z jihovýchodu Evropy působit poněkud nevýrazně, ale v případě produktů bosenských pivovarů Banjalučka a Sarajevsko se našly velice příjemné a pitelné výjimky. Takový překvapivě příjemně hořký lahvo-vý ležák Sarajevsko Premium vypitý v bivaku v bosenských horách nedaleko Sarajeva při sledování blížící se bouřky a prozpěvování si Nohavicova hitu obsahujícího text ...támhle za kopcem je Sarajevo..., je přesně ten typ zážitku z kategorie nezapomenutelných.



Ale zpět k pivovaru vařícímu značku Nektar. Mailová komunikace s velice ochotnou Larou Simovic pracující v marketingovém oddělení bohužel narazila na zádrhel v podobě její nepřítomnosti v jediné možné době mé přítomnosti. Důvod mě poněkud překvapil, ale zároveň připravil na to, že tento pivovar nebude z kategorie malých. Značka Nektar totiž byla oficiálním partnerem koncertu skupiny Rammstein v Bělehradu, a její účast tamtéž tedy byla nezbytná. Exkurze se tedy ujala neméně ochotná pracovnice HR oddělení Milka. Na první dojem působil areál pivovaru jako lesopark, v němž se ovšem rozkládá pivovar s roční produkcí více jak 10x větší než v případě našeho pivovaru. Ochutnávka piva kvasícího i dozrávajícího v CK tancích byla lahodná a následný průchod přes velice moderní stáčírnu lahví a plechovek doplnila informace o tom, že v plechovkách se v Bosně vypije daleko více piva než v Čechách a že v Banjaluckém pivovaru do nich stáčí pivo už přes 20 let.



Návštěva pivovaru Sarajevsko se vzhledem k věkovému průměru našich potomků omezila pouze na jedno rychlé v přenáděrné a monumentální pivovarské pivnici zařízené ve stylu Rakouska-Uherska. Následná návštěva skromné pivovarské prodejny mě utvrdila v tom, co jsem za pár dnů v Bosně již vypožoroval - záloha na lahve v Čechách branná jako samozřejmost je pro ně už spíše výstřední. Pro sběratele pivních lahví je pak návštěva jinak velice moderních bosenských supermarketů utrpení. Drtivá většina piva je totiž prodávána v plechovkách nebo v případě exportovaných piv typu Karlovačko v nezálohovaných třetinkách. Pivo v pet lahvích lze spatřit pouze výjimečně a stejně tak i právě pivo v klasických zálohovaných půllitrových lahvích. Průměr vypitých piv na osobu je v Bosně zhruba poloviční oproti našemu 128 litrům na osobu ročně. Bosnu mohu nejen kvůli krásné a liduprázdné přírodě, ale i zajímavému pivu doporučit.

Vlastimil Matej, sládek



SOUTĚŽ S LETNÍM SPECIÁLEM

Gratulujeme vítězům!

Během své letní dovolené procestovali manželé Chudobovi Rakousko, Chorvatsko, Itálii a Slovinsko, kde pořídili krásné fotografie s naším Letním speciálem.

O fotografie ze svých cest se podělili i s námi a stali se vítězi letní soutěže s Letním speciálem. Vítězům přejeme další krásné zážitky na jejich cestách a věříme, že i nadále zůstanou věrni našemu pivu v plechovkách.

Svoji výhru, 24 ks plechovkového piva, si mohou vyzvednout v Pivovarské prodejně ve Strakonicih do konce října 2024.

