

4. 2024

Řemeslo & pěnou



Vážení čtenáři časopisu „ŘEMESLO S PĚNOU“,

asi mi mnozí z Vás dají za pravdu, že toho ještě spoustu nestihli a rok 2024 se už blíží ke svému konci. Zase to uteklo neskutečně rychle. Lidstvo vymýšlí letní a zimní čas, kolik existuje pohlaví. Škoda, že zatím nikdo nevymyslel, jak zpomalit čas.

Obor pivovarnictví se poslední dobou vyvíjí velmi dynamicky. Spotřeba piva klesá poměrně rychle, na trhu se začínají prosazovat méně alkoholická a nealkoholická piva. Kdo by si ještě před pár lety pomyslel, že to nabere takové obrátky.

Pivovar Strakonice 1649, a.s. je firma jako každá jiná. Snažíme se, aby naše ekonomická situace byla taková, která umožňuje investovat do dalšího rozvoje a prodeje strakonického piva. Pokud mám vyjmenovat nejdůležitější investice, které jsme provedli v roce 2024, jsou to jednoznačně investice do linky na stáčení plechovek a zprovoznění FVE s celkovým výkonem cca 100 kWh / hod. Zároveň očekáváme výrazně lepší výsledek hospodaření, než tomu bylo v roce 2023. To jsou všechno skutečnosti, které nás nesmírně těší.

Zvládli jsme výrobu ochuceného nealkoholického piva s příchutí citronu, které stáčíme do sudů a plechovek. Očekávali jsme, že by se to mohlo dobře prodávat, proto jsme do toho šli. Realita ještě předčila naše představy. Prodeje zejména v létě trhaly rekordy. To jenom potvrzuje určitou změnu spotřebitelského chování na českém pivním trhu. Zároveň jsme moc rádi, že tento produkt našim zákazníkům chutná, protože konkurence je veliká. V tuto chvíli se zabýváme myšlenkou, zda tento nápoj nevyrábět ještě s jinou příchutí.

Dosáhli jsme dalších úspěchů na pivních degustačních soutěžích a to je vždy věc, kdy si uvědomíte, že to všechno dává smysl. Za to patří velké poděkování všem našim zaměstnancům! Receptury můžete vymyslet jakékoliv, výrobní postupy také, ale někdo to pak musí zrealizovat.

Pivovar Strakonice se pyšní nepřetržitou výrobou piva již od roku 1649. Všichni věříme, že minimálně stejné období je ještě před námi...



Vám, našim skvělým zákazníkům, děkují za přízeň!
Hezké prožití Vánoc a jenom to dobré v roce 2025!

Dušan Krankus

NOVÁ MIKROFILTRACE

Po lednové investici do mikrofiltrace sudového piva jsme v září zainvestovali i do mikrofiltrace lahvové. Soustavu dvou filtrů nám dodala společnost Filtration Group sídlící ve Strakonici. Filtr obsahuje 24 tzv. svíček o porozitě 0,45 mikrometrů, přes které protéká pivo těsně před stáčením do lahví.

Navazuje tak na prvotní křemelinovou filtraci, při níž se nerezové svíčky naplavují jednorázově křemelinou, která slouží jako filtrační vrstva. Díky této dvojité filtraci nemusíme naše pivo pasterovat, a přesto má trvanlivost v řádech měsíců.



Řemeslo s pěnou 4/2024

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

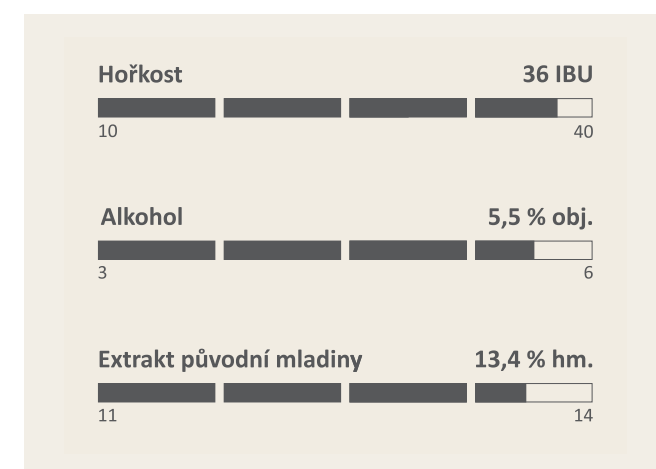
Náklad: 10 000

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele.

Časopis je dostupný i na webových stránkách pivovaru www.pivovar-strakonice.cz v on-line verzi.

MK ČR E 19331

SVÁTEČNÍ SPECIÁL



Letošní Sváteční speciál je uvařený ze 3 typů sladu a 3 chmelových odrůd. Díky kombinaci klasického humnového sladu plzeňského typu z moravských Záhlinic, sladu typu Abbey z německé sladovny Weyermann v Bambergu a sladu Special Belgium z belgické sladovny Castle Malting má tento pivní speciál krásnou sytou barvu na pomezí světlého a polotmavého piva.

Slad typu Abbey pivu dodává chuť sušenek, medu, ořechů a čokolády. Slad Castle Malting tyto náznaky chutí pak doplňuje rozinkami, ořechy a švestkami.



Výraznou, ale lahodnou hořkost tomuto speciálu dodává především nově vyšlechtěná česká odrůda chmele Venus se svými ovocnými a citrusovými tóny. Doplnují ji klasické české chmelové odrůdy Bohemie a Premiant. Další již tradiční zajímavostí našich Svátečních speciálů je použití kvasnic typických pro silná piva německého typu Bock, s nimiž je spojené dlouhé dokvácení od září.

Speciál bude v prodeji od 2. prosince na tradičních místech - strakonické Pivovarské prodejně, distribučním centru v Holasicích u Brna, vybraných pražských pivotkách, strakonickém Ternu a ve vybraných obchodech sítě Jednota. I balení zůstává tradiční - nefiltrovaná verze piva v sudech, 2litrových džbáncích, zálohovaných litrových lahvích s patentním uzávěrem a filtrovaná verze v půllitrových lahvích, které lze zároveň zakoupit i v dárkových krabičkách po třech.

Ať Vám náš Sváteční speciál zpríjemní nejen společné chvíle.

Vlastimil Matej, sládek

LETOŠNÍ OCENĚNÍ NA DEGUSTAČNÍCH SOUTĚŽÍCH

Pro každý pivovar je skvělou zprávou, pokud jeho pivo chutná nejen zákazníkům, ale třeba i degustátorům na degustačních soutěžích. Mezi ty největší a nejprestižnější patří v České republice Zlatá pivní pečť, České pivo a Dočesná. Všechny těchto tří se náš pivovar pravidelně zúčastňuje a často si odváží medailová umístění. Pravidelným účastníkem degustací je již 12 let náš sládek Vlastimil Matej, kterého případně zastupuje kolegyně z laboratoře Romana Kučerová.

„Účast na degustacích je pro mě jednak příležitostí, jak ochutnat zajímavá piva v různých kategoriích, a zároveň je to vítaná příležitost,

jak s kolegy pivovárníky podiskutovat o různých pivních i nepivních tématech. Degustace probíhají tak, že vám přinesou zpravidla 3-6 vzorků piva, která musíte seřadit dle celkového dojmu zahrnujícího chuť i vůni. Přestože se piva hodnotí anonymně, lze svá hodnocení zpětně dohledat, což občas vede k zajímavým překvapením.“

„Velkou radost nám dělá každé ocenění, ale především si s kolegy vážíme faktu, že každé z našich piv se v posledních 5 letech dostalo do finále na některé z výše uvedených degustačních soutěží. Nejdůležitější metou je ale především vyrovnaná kvalita a chuť našich piv“, doplňuje Vlastimil Matej.

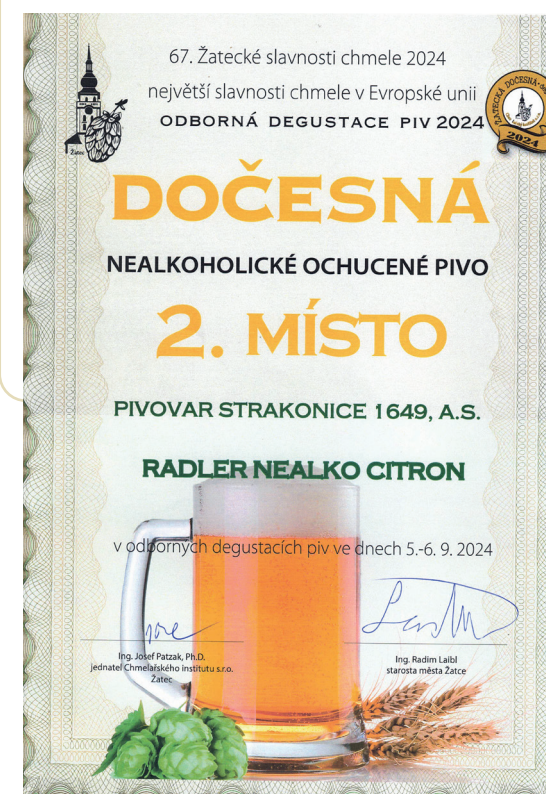


Zlatá pivní pečť se koná v rámci věhlasného Mezinárodního pivního festivalu. Ten se z původní lokace v táborském Hotelu Palcát přesunul přes českobudějovické Výstaviště do současných Litoměřic. V roce 2024 soutěžilo v 37 kategoriích 215 pivovarů a 1135 vzorků. Ty hodnotí několik desítek odborných degustátorů, mezi nimiž převažují sládci z českých pivovarů a minipivovarů. Našemu pivovaru se v letošním roce podařilo umístit v prestižní kategorii světlý ležák Premium v konkurenci takřka 30 vzorků na skvělém 2. místě s Dudákem Premium.

České pivo je degustační soutěž pořádaná Českým svazem pivovarů a sladoven ve spolupráci s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským. V letošním roce jsme se umístili těsně pod pódiovými umístěními s naším nealkoholickým Radlerem Citron a světlým ležákem Otavský zlatý.



Žatecká Dočesná je také spojena s velkým pivním festivalem. Degustace pořádá Chmelařský institut a mezi ostatními soutěžemi vede v počtu degustátorů. Dvoudenní degustace se každý den účastní zhruba 120 degustátorů z řad pivovarníků, pěstitelů chmele či laické veřejnosti. V letošním roce se nám povedlo získat medailová umístění dokonce s 2 našimi pivy – Klostermann byl 3. v kategorii polotmavých piva a nealko Radler Citron dokonce druhý v kategorii ochucených nealkoholických piv. Náš sládek Vlastimil Matej vynechal tuto tradiční degustaci v posledních 12 letech pouze jednou a kromě případných ocenění si v posledních letech pravidelně z Žatce přiváží i čerstvě sklizený zelený chmel pro studené chmelení Svatováclavského speciálu.



V letošním roce jsme se podruhé zúčastnili i degustační soutěže Česká pivní víze hodnotící především speciální piva a nově i Golden Bohemia Beer, na jejichž výsledky zatím čekáme.



Franta Modrý

Po dlouhé nemoci nás v říjnu letošního roku bohužel opustil náš dlouholetý kolega a kamarád Franta Modrý.

Na jeho údržbářský um a upřímnou povahu budeme vždy rádi vzpomínat.



DĚKUJEME, LIŠÁKU



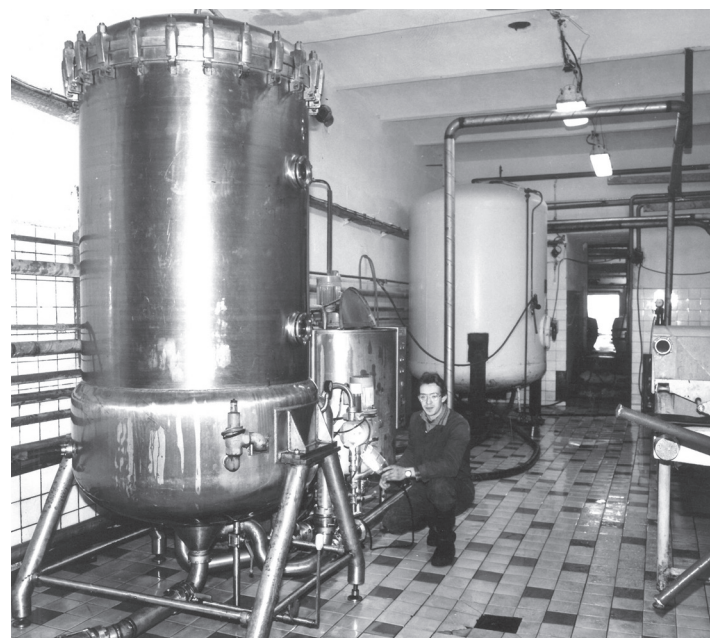
Po téměř 44 letech odchází do důchodu legenda našeho pivovaru Míra Bálek. Tomu u nás v pivovaru nikdo neřekne jinak než Lišák. Za svou přezdívku vděčí liškám, které v mládí choval. V našem pivovaru se dlouhá léta věnoval zásadnímu procesu pro kvalitu piva – filtraci.

Po absolvování plzeňského pivovarského učiliště, oboru sladovník, nastoupil v roce 1981 k nám do pivovaru. Začal pracovat nejprve na spilce a poté ve sklepě. Následně přešel přes nějaký čas na varně právě až na filtraci. „Na filtraci se mi nejdříve nechťelo, ale jsem za to moc rád. Měl jsem za úkol zfiltrovat nefiltrované pivo z ležáckých tanků, pak použít zfiltrované pivo z přetlačných tanků na stáčírny lahví nebo sudů a k tomu jsem musel zajistit pořádné vysanitování těchto tanků a pivních cest. V posledních letech pak přibýlo i stáčení pet lahví, pětilitrových soudků, lahví s patentním uzávěrem či dárkových dvoulitrových džbánek. Těch jsem nastáčet stovky tisíc. Na sousedních stáčírnách pak byla vždy dobrá parta lidí, tak bylo navíc s kým po práci pohovořit,“ usmívá se Míra, který nám často ochotně pomáhal dalece nad rámec pracovní doby.

„Mírovi za jeho věčně dobrou náladu, maximální pečlivost a nasazení po celou pracovní kariéru děkujeme a přejeme, ať si spokojeně a především ve zdraví užívá zaslouženého důchodu. Bylo mi ctí a radostí s ním dlouhá léta spolupracovat. Je to opravdový srdcař, který nás nikdy nenechal ve štichu a moc rádi ho vždy v pivovaru uvidíme,“ říká sládek pivovaru Vlastimil Matej.

Právě zdraví Mírův odchod do důchodu uspišilo. Zhoršující problémy s oční sítnicí byly pro Míru varováním, aby své síly začal trochu šetřit. „Starám se o malé hospodářství, které jsem podědil po tátovi, pole už jsem sice pronajal, ale i tak mi zůstalo malé stádo ovcí, slepice a 2 psy a navíc dvouhektarový les, na který při práci v pivovaru moc nezbyval čas,“ vyjmenovává Míra.

„A pokud budou v pivovaru chtít, rád jim přijdu pomoci. Jsem rád mezi lidmi,“ doplňuje. O to, aby se Míra nenudil, se postarají i 2 vnoučata. Rád by také našel více času než dříve na cestování se svou manželkou. „Rád se konečně vydám i někam dál, ale i tak jen po Čechách, vždyť je tu hezky, máme tu hezké ženy a výborné pivo,“ uzavírá své plány Lišák s úsměvem.



NA PIVĚ V DRACHKOVĚ

Když pojedete za strakonické letiště a projedete krásnými smíšenými lesy ukrývajících malé rybníky, za chvíli dojedete do kopce obklopené vesnice Drachkov. Už devatenáctým rokem se tu o hospodu se sálem stará naše kolegyně Ivana Domorázková.

U nás v pivovaru pečuje o Pivovarskou prodejnu a kromě ní se stará i o drachkovskou prodejnu potravin. S obojím se může spolehnout na pomoc synů Františka a Jana a také vnuka Šimona.

Právě syn František ve spolupráci s místním starostou a místostarostou a dalšími štamgasty hospodu víceméně vlastními silami zrekonstruovali do moderní a zároveň útulné podoby. Interiéru vědoví stylizovaná historická fotografie našeho pivovaru, na kterou navazují další fotky spojené s naším pivovarem z dob minulých. Příjemný pocit domova pak přináší především v té chladnější části roku krbová kamna.

„Na pivo k nám chodí už několik generací. Mám radost z toho, že zajdou i vnuci původních štamgastů,“ říká spokojeně Ivana.

V létě je místní hospoda častým cílem turistů a výletníků směřujících nejen z nedalekých Strakonice. Od podzimu do jara pak často probíhají nejen v hospodě, ale i na přilehlém sále kulturní akce. „Plesy tu mívají tradičně myslivci nebo hasiči. Pořádají se zde i různé oslavy, divadelní představení nebo besedy,“ popisuje Ivana.

Kromě tradičního Dudáka 11 si pak při větších akcích mohou návštěvníci pochutnat i na Otavském zlatém nebo světlém Klostermannovi 11. Strakonické pivo tu má tradici, kromě místních si ho chválí i chalupáři.



„Ráda bych touto cestou poděkovala všem, kteří pomáhali při rekonstrukci hospody, hlavně místnímu hasičskému sboru. Ráda bych vás také pozvala do naší hospody na Hasičský ples 31. ledna 2025,“ uzavírá Ivana. Po návštěvě této hospody nepochybujeme, že i díky zrekonstruovanému interiéru a dobrému pivu bude v Drachkově hostů stále dost.



RESTAURACE U PAPEŽE



Máme velkou radost, že si ve Strakonických můžete vychutnat točené pivo z naší produkce v další restauraci a navíc jen pár desítek metrů od našeho pivovaru. Restauraci a pizzerii U Papeže na Velkém náměstí po několika letech znovuotevřel Aleš Kübelbek, který má s provozem restaurace bohaté zkušenosti. Jeho první úspěšně provozovanou restauraci je totiž oblíbená strakonická Sokolovna.

„Zhruba před dvěma lety mě oslovil bývalý majitel objektu restaurace U Papeže s tím, že měl povědomí o tom, jak Sokolovnu vedu, a zaujalo ho to,“ vrací se Kübelbek zpět k momentu, který měl zásadní vliv na jeho budoucí plány. Slovo dalo slovo a přibližně po roce už se mohl vžívat do nové role – majitele Restaurace a Pizzerie U Papeže. Prostory ale byly přeci jen po čtyři roky zcela uzavřeny, tudíž bylo potřeba před jejím znovuotevřením provést nutné úpravy. „Dělala se nová podlaha, instalovalo se nové topení a zateplení několika místností,“ uvádí Kübelbek. Dovybavila se také kuchyně a další úpravy, které by za plného provozu již nebyly možné. „Mohli jsme otevřít již v létě, ale nechtěl jsem nic uspěchat. Bylo to koneckonců pár let zavřené, proto jsme provoz restaurace zahájili až v říjnu, kdy už bylo vše připravené,“ popisuje přípravné fáze.

O to, že by si se svou druhou Restaurací Sokolovna příliš konkurovali, se nebojí. „Jedná se o odlišný koncept a částečně i odlišnou gastronomii“. Výhodu pak naopak spatřuje v tom, že obě restaurace jsou umístěné v centru města nedaleko od sebe. „Když se něco stane a musím to řešit, mám nyní obě restaurace přes ulici,“ dodává spokojeně.

Restaurace U Papeže se nachází v těsné blízkosti pivovaru, který je, stejně jako hrad, řeka a odpočinková zóna na Podskalí, nadohled. „Komunikace s pivovarem je skvělá a s pivem jsem velmi spokojen. Navíc rád podporuji místní produkci, jsme z jednoho města,“ popisuje Kübelbek příznivou spoluprací, která se osvědčila již u Sokolovny. Na čepu vás u Papeže čeká světlý Dudák Premium, světlý a polotmavý Klostermann a nealko Radler Citron.



Láska ke strakonickému pivu se zde nevyznává jen ve sklenici. V dolním patře je součástí dekorace restaurace několik historických fotografií z prostředí pivovaru.

Přes polední menu restaurace nabízí 7 hotových jídel a 10 druhů pizz. „Zkoušíme, co se u hostů osvědčí. Příkladem může být mexické jídlo, které jsme do jídelníčku několikrát zařadili. Jsou ale lidé, kteří si stejně vždy přijdou na kvalitní řízek,“ přibližuje Kübelbek místní jídelníček.

Přinesou vám jej číšníci a číšnice, kteří si před plným provozem v Restauraci U Papeže prošli zaškolovací fází v Sokolovně. „Lidem jsem dal práci přes léto a tím byli již na fungování U Papeže stoprocentně připraveni,“ popisuje tým spolupracovníků.

V restauraci najdeme několik elegantních prostor s útulnými klenbami. Je poznat, že restaurace sousedí s Papežovými domy, chráněnou památkou s dochovanými interiéry s renesančními a gotickými prvky. „V určitém stylu jsem již objekt koupil a dozařídili jsem zbytek tak, aby to na něj navazovalo,“ dodává k interiéru laděného do minimalismu, který si původní ráz udržel. „Chtěl jsem tady vyzkoušet trochu jiný koncept než u Sokolovny a nabídnout zase něco jiného,“ popisuje Kübelbek koncept restaurace. Její zázemí s decentními dekoracemi vyhovuje lidem, kteří hledají úkryt před každodenním shonem a chtějí si pokrm v soukromí a v klidu vychutnat.

Zatímco vnitřní prostory pojmu 60 hostů, na venkovní terasu s luxusním výhledem nejen na strakonický hrad se vejde až 150 lidí. Ve všední dny je otevřeno od 10:00 do 22:00, o víkendu od 11:00 do 24:00. První týdny provozu restaurace hodnotí Kübelbek pozitivně.



„Stále věci zkoušíme a testujeme, je to přeci jen krátká doba. S návštěvností jsme ale zatím moc spokojeni,“ dodává. A my jsme rádi, že je tato restaurace v dobrých rukách a že opět můžeme návštěvníkům našeho pivovaru doporučit návštěvu restaurace U Papeže s výborným jídlem, útulným interiérem, krásnou terasou a hlavně naším pivem, a to jen kousek od brány našeho pivovaru.

Papežovy domy

Domy patřily strakonickému staviteli Ing. Gustavu Papežovi, který je kromě mnoha pražských vil shodou okolností i autorem návrhu strakonické Sokolovny. Uspořádání staveb kolmo k náměstí bylo typické pro renesanční a gotickou zástavbu. Výzdoba štítů se spirálovými volutami připomíná stavby jihočeské lidové architektury, selské baroko. V dalším sousedním domě č. 47 pak sídlil od roku 1649 do roku 1874 náš pivovar.

U PIEŠŤAN SI DÁTE RAKOUSKÉ SPECIALITY A ČESKÉ PIVO

Jen pár kilometrů od slovenského lázeňského města Piešťany naleznete vesnici Ostrov s 1200 obyvateli. V budově, kde sídlí výrobce kol značky Kellys, se nachází i Restaurant 70. Ten si před 15 lety otevřel s manželkou Zoltán Bako, rodák z Tater, který strávil většinu svého kuchařského a šéfkuchařského kariéry v rakouských Alpách. Po určité době pocítil ale touhu vrátit se na rodné Slovensko. Gastronomie této restaurace patří ke gurmánským zážitkům a my si velice ceníme toho, že se zde točí náš Dudák Premium, Král Šumavy a Klostermann 11.

„Do Rakouska jsem odešel v 90. letech, poznal jsem tam i svoji ženu a také se nám tam narodil syn. Chtěli jsme se ale vrátit zpět. Nápad rozjet vlastní restauraci byl vždy můj sen,“ popisuje svoji životní a profesní dráhu Zoltan Bako. Ani celosvětová obchodní krize a ani epidemie koronaviru tento záměr nepřekazila. „Jen tedy doufám, že nic horšího už nepřijde,“ směje se Bako. S majitelem budovy už byli při stavbě domluveni, že zde bude restaurace, tak vznikl Restaurant 70. „Chtěli jsme to zařídit v jednoduchém, minimalistickém stylu a myslím, že se nám to povedlo,“ dodává k interiéru restaurace, která kapacitně pojme 55 míst a na terase dalších 25 míst. Jednoduše výborné jsou i zdejší pokrmy, kterými si Bako vzal kousek Rakouska i další mezinárodní příchutě zpět do rodné vlasti. „Velice oblíbená jsou naše hovězí líčka, přičemž se snažíme vařit co nejvíce dle sezóny,“ popisuje jídelníček. V pestřém menu dále naleznete třeba vídeňský telecí řízek, vídeňskou cibulovou roštěnkou či pečená kachní prsa.

Dobré jméno našich piv na Slovensku pomáhá šířit velkosklad nápojů Hurban, o kterém již byla zmínka v jednom z minulých čísel Remesla s pěnou. A zde jej rovněž Zoltan Bako objevil. „Chtěl jsem, aby to nebylo



fádní pivo, i proto jsem jej nejdříve ochutnával. Dal jsem i na názory mých přátel, které pivo zaujalo, a vyplatilo se,“ pozitivně hodnotí tuto novou česko-slovenskou spolupráci. Naše pivo si zde našlo svůj další domov od jara 2024, ale za tu krátkou chvíli si tu Dudáka Premium místní obyvatelé

oblíbili a prodej piva se i díky tomu zvýšil. Nejenže si návštěvníci dopřávají dobré pivo a kvalitní gastronomii, ale rádi si ho odnášejí i v lahvích do svých domovů. To platí i o našem nealkoholickém Radleru Citrón, který rovněž zajistil zvýšený odbyt nealko piva přes léto.

Restaurant 70 si našel svoji klientelu nejen v obyvatelích Ostrova. Nejen v létě sem nejvíce zavítají i další pivaři, kteří si přišli vychutnat studený mok ve stylové restauraci či na její přívětivé terase a pohodlným parkováním. Rovněž z Piešťan vede blízká cyklostezka, která tak navede k osvěžení i hodně cyklistů. „Jsme hrdí na to, že umíme podat dlouhodobou kvalitu po celých 13 let a dáváme si na tom záležet,“ hodnotí Bako práci a výkony celého týmu, který po celou dobu úspěšně vzdoruje výraznějším personálním změnám. To potvrzuje obliba restaurace u řady slovenských osobností i mnoho gastronomických ocenění, které Zoltan Bako se svým týmem získal.



TROCHA IRSKA V SENICKÉM ÚČKO PUBU



V západoslovenském okresním městě Senica najdete naše pivo v útulném Účko pubu. Účko, protože zdejší paneláky na sídlišti Sotina jsou do tvaru písmene U. Historické fotografie této části města zdobí i současný interiér. V objektu se na pivo dalo zajít i v minulých desetiletích, ale v současné době je na něj určitě větší chuť. Interiér působí jako kombinace útulného irského pubu s tanečním klubem, právě na ten se pravidelně o víkendových večerech pub proměňuje.

Stará se o to od března Heňo Blažo se svou dcerou a svou manželkou. Sám říká, že v pubu působí jako zásobovač, ale za hlavního hybatele a duši celého pubu považuje svoji dceru Viky. „Veliké oblibě se těší pravidelné akce – taneční večery, oldies party, promítání sportovních utkání a zápasů,“ vyjmenovává Henrich Blažo oblíbené akce, které zpravidla spolehlivě zaplní celý pub.

Pan Blažo se dlouhé roky pohyboval v technologické sféře, ale letos začal konečně realizovat svůj sen – vytvořit něco svého. Přes vlastní podnikatelský záměr s rozvozem potravin se dostal k nedaleké pekárně, která byla toho času na prodej. Tu provozuje spolu se 6 zaměstnanci.

K pivu si tak v pubu můžete dát například i škvarkové pagáče z Blažovy nedaleké pekárny. „V kombinaci s rozjezdem pubu je to dost časově náročné, ale neměnil bych,“ říká nadšeně Heňo Blažo.

Na čepu je Král Šumavy a Dudák 11, které občasné doplňuje nefiltrovaný Sklepák nebo některý z našich speciálů. Naše pivo mu zachutnalo díky doporučení velkoobchodu Hurban a nedá na něj dopustit: „Hodně lidí chodí vyložené na Krále Šumavy, který je svou chutí na Slovensko opravdu unikátní“ říká Blažo.

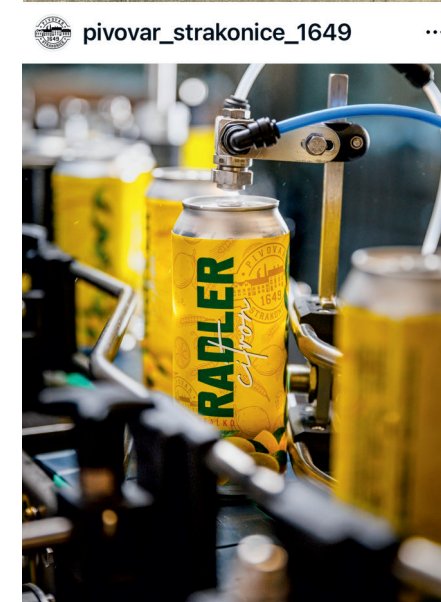
Panu Blažovi i jeho dceři Viky přejeme ať jim jejich nadšení a nápaditost vydrží a především, ať se mají i nadále lidé chuť bavit a setkávat, nejlépe u dobrého piva.



TIPY NA DÁRKY Z PIVOVARSKÉ PRODEJNY



DÁRKOVÁ BALENÍ SVÁTEČNÍHO
SPECIÁLU A DALŠÍCH NAŠICH PIV,
KNIHY
KARLA KLOSTERMANN,
DÁRKOVÉ POUKAZY NA PIVO
NEBO NA EXKURZI DO PIVOVARU
BEZ NEBO S POSEZENÍM V
DEGUSTOVNĚ,
TRIČKA A DALŠÍ



XX. PIVOVARSKÝ PLES

Srdečně Vás zveme na Pivovarský ples, který se bude konat na Valentýna 14. února 2025 ve společenském sále Sokolovna Strakonice. Začátek plesu je ve 20:00. K tanci a poslechu zahraje skupina Scéna. Zvláštním hostem večera je violoncellista Pavel Čadek se svým triem a předtančení obstará taneční skupina mladých stepařek Rozálie ze Strakonice. Těšit se můžete i na bohatou tombolu, fotokoutek a skvělou atmosféru pivovarského plesu. Přijďte si užít večer plný hudby, tance a dobré nálady. Těšíme se na Vás.

Prodej lístků: Kamila Soldánová, tel.: 383 312 410, mail: k.soldanova@pivovar-strakonice.cz nebo Zuzana Veselková, tel.: 383 312 430

Pivovarský ples

Kapela: **SCÉNA**

Předtančení: **ROZÁLIE Strakonice**

BRNĚNSKÝ PÍSNIČKÁŘ

PAVEL ČADEK

hraje na violoncello a nazývá se samozvaným zakladatelem nového hudebního žánru "cellofolk"

Moderátorka: **JANA FIŠEROVÁ**

14. února 2025 Sokolovna Strakonice **20:00**

ZANIKLÁ PIVOVARSKÁ ŘEMESLA

Poslední zastavení o historii našeho pivovaru bude u těch, bez kterých by se žádný řemeslný pivovar neobešel, tedy u zaměstnanců.

Práce pivovarského dělníka a vše, co ji provázelo, byla často velmi těžká. Mezi nejtěžší patřilo ledování. Ledovalo se na řece Otavě v nejkřutějších zimních měsících a práce trvaly, dokud nebyly naplněny lednice v pivovaru. Tuto těžkou práci vykonávalo až 300 sezonních dělníků, vybavených jednoduchými nástroji a odvoz ledu probíhal koňskými povozy. Vytěžený led se rozřezal motorovou pilou a dopravil do lednic v prostorách pivovaru. Zároveň se led dodával do hospod, kde se takto přírodním ledem chladilo pivo. I když bylo v roce 1929 v našem pivovaru uvedeno do provozu první strojní chlazení, tato namáhavá práce zde byla v menší míře vykonávána až do konce 60. let.

Další prací, která je dnes již v pivovarech minulostí, je pražení sladu pro černá piva. Ve Strakonici býval na nádvoří dřevěný přístřešek a v něm buben, do kterého se vkládal světlý slad a určený „nešťastník“ s ním pak točil tak, aby ho správně upražil, ale nepřepražil nebo nespálil. Pokud se tak stalo, býval mu odňat na určitou dobu deputát piva.

Jen pro doplnění, náš pivovar měl vlastní sladovnu do 70. let minulého století a byla umístěna v původní budově pivovaru, v domě č. 47.

Mezi ne příliš oblíbené činnosti patřilo mytí sudů. Pokud šlo o ležácké sudy, musel se nějaký štíhlý pracovník vsoukat malým otvorem dovnitř a tam za svitu svíčky provést vyčištění vnitřku sudu. To vše za sklepních teplot těsně nad bodem mrazu.

Sudy, ve kterých se dopravovalo pivo do hospod, se k mytí přikulovaly ručně. Odstranila se zátka ze zátkovnice, pak se vnitřek sudu čistil výstřiky horké a studené vody, při kterých se sudem otáčelo tak, aby se umyl celý vnitřní povrch.



Poslední neméně důležitou činností, bez které se neobešel žádný tehdejší pivovar bývalo vysmolování neboli požahování sudů, jak transportních, tak i ležáckých. Bývaly vyrobeny z dubových dužin navzájem stažených ocelovými obručemi. Objem býval až 100 hl. Tato činnost probíhala na dvoře pivovaru a přinášela s sebou nadměrné množství černého kouře. Sud se ze sklepa vykulil (vysklepil) na dvůr, což byla namáhavá a riskantní práce při které docházelo často k úrazům nebo i k úmrtím. Na dvoře se stará smola teplem roztavila, odstranila a dovnitř se vstříkla nová. Sudy se pak otáčely a koulely tak, aby byl povlak smoly uvnitř rovnoměrný.

Nevýhodou těchto nádob byla velká pracnost při výrobě, při čištění a hlavně požahování a každý větší pivovar mával na to své bednáře. Proto se ležácké sudy začaly od počátku 20. století postupně nahrazovat ležáckými tanky z oceli nebo železobetonu. V našem pivovaru se ležácké sudy používaly do šedesátých let 20. století.

Jak je zřejmé, práce v pivovaru nebyla nikterak lehká a pracovní podmínky dělníků byly těžké. Pracovní doba bývala dvanácti-hodinová, šest dnů v týdnu. Ve Strakonici se pracovalo od 6.45, ale již v 6.30 kontroloval sládek přítomnost na pracovišti. Zahájení pracovní doby se oznamovalo pivovarskou sirénou. Kdo chtěl v pivovaru pracovat, musel na zkoušku 14 dní pracovat zdarma, pouze za deputátní pivo. Pokud se osvědčil, byl do práce přijat.

Zdroj: Petr Franěk

PF 2025



Přejeme Vám krásný rok 2025