



1. 2025

# Řemeslo & pěnou





## Zdravím naše čtenáře a zároveň milovníky našich piv a nejenom ty,

jako každý rok mi náleží vás pozdravit v prvním čísle našeho časopisu a seznámit s novinkami, co vás čekají, nebo s tím, co nového se od začátku roku událo.

Určitě stojí za zmínku, že rok 2024 jsme uzavřeli s nárůstem výstavu + 2 %, v hektolitrech je to zhruba 1 000 hl, což pokládáme za dobrý výsledek i vzhledem ke klesajícímu trhu s pivem. Tak, jak jsme na trh přišli v loňském roce v dubnu s našim nealkoholickým pivem Radler citron, který byl z našeho pohledu, ale i na základě vašich reakcí, velmi úspěšný, se aktuálně v tom samém období můžete těšit na přírůstek do této rodiny ochucených piv. Stane se jím Radler grep, který přijde na trh na přelomu dubna a května, a to ve variantě keg a plechovka. Už teď podle našich reakcí při degustacích se máte na co těšit. A abychom vám dokázali, že s Radler značkou to myslíme vážně, představíme vám v dalším vydání našeho časopisu i nové sklo na tuto značku.

O Velikonocích, které už klepou na dveře, vám opět nabídneme náš Velikonoční speciál, a tak nejenom na Zelený čtvrtek si budete moci během těchto svátků vychutnat tento zelený speciál. S dalším listováním vás pozveme na Pivovarskou pouť, seznámíme s dalšími našimi zákazníky, kteří jsou hrdi právě na to, že čepují naše piva. Nezapomínáme ani na naše zaměstnance a ambasadory, bez nichž by naše piva nebyla tím, čím jsou.

Zároveň vám chci poděkovat za přízeň, za vaši podporu a věrnost naší značce, bez které by to nešlo. Přeji tedy krásné jaro a slunné léto nejen s našimi speciály, ale celkově s naším pivovarem.

Hezké Velikonoce a celý rok 2025.

*Martin Man*



## PIVOVARSKÁ POUŤ

Už teď se můžete těšit na naši Pivovarskou pouť 2025. Do kalendáře si červeně запиšte datum 21. 6. 2025 a začněte se připravovat, bude to jízda. Na hlavním pódiu u pivovaru vše odstartujeme vystoupením skupiny Curlies, následovat budou kapely Totální nasazení, Parkán, Cocotte Minute a na závěr Morčata na útěku.

Na druhém pódiu v Panské zahradě jsme pamatovali i na naše starší návštěvníky, kde vystoupí dechová kapela Nektarka a po ní to rozjede populární strakonická kapela Scéna.

Samozřejmě neumřete hladu ani žízní. Naše piva potečou proudem a k zakousnutí bude spousta lákadel, hlavně v masové formě. Už teď se těšíme a věříme, že si to společně užijeme.

*Za pivovar pořadatelé*

### Řemeslo s pěnou 1/2025

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

**Náklad:** 9 500

**Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele.**

**Časopis je dostupný i na webových stránkách pivovaru [www.pivovar-strakonice.cz](http://www.pivovar-strakonice.cz) v on-line verzi.**

**Foto na titulní straně:** Miroslav Chum

**MK ČR E 19331**

# VELIKONOČNÍ ZELENÝ SPECIÁL UŽ POJEDENÁCTÉ

Už jedenáctým rokem pro vás připravujeme Velikonoční zelený speciál. Tradičně použitý kopřivový extrakt letos nově doplňuje výtažek ze spiruliny, která je vyhledávaným doplňkem stravy už od dob Aztéků. Tradičně pak také i nadále platí, že tento speciál je hlavně oblíben pro svoji barvu, která neodmyslitelně patří k Velikonočním svátkům a zároveň použitý ekstrakt nikterak zásadně nemění chuť piva, což určitě ocení všichni zákazníci.

Nejvíce Velikonočního speciálu se prodá v sudech, i díky tomu, že do hospod a restaurací často přiláká hosty, kteří nepatří mezi pravidelné návštěvníky. Deseti až padesáti litrové sudy pak doplňují stále více oblíbené lahve a dárkové krabičky se třemi lahvemi našeho speciálu.

Zakoupit ho můžete od 7. dubna na naší Pivovarské prodejně, v našem distribučním centru v Holasicích u Brna a vybraných prodejnách sítě Jednota u nás na jihozápadě. Pro usnadnění cesty k našemu čepovanému speciálu přikládáme i seznam vybraných restaurací, kde ho lze ochutnat.

*Vlastimil Matej, sládek*



## SEZNAM VYBRANÝCH PROVOZOVEN, KDE ČEPUJÍ NÁŠ VELIKONOČNÍ SPECIÁL

U Papeže, Strakonice  
Restaurace Sokolovna, Strakonice  
U Tomáše, Strakonice  
Družstevní Dům, České Budějovice  
Restaurace Ostrov, Písek  
Hospoda Na Křenovce, Radomyšl  
Hospůdka Na Hřišti, Ledenice  
Radhostická Hospůdka, Radhostice  
Rožmberk Inn, Rožmberk  
Hospůdka Na Skalce, Pamětice  
Restaurace Pod Věží, Kašperské Hory  
Restaurace Salvatore, Sušice  
Ranč Esadera, Nepodřice  
Hotel Zlatý Jelen, Horažďovice  
U Bílé Růže, Horažďovice  
Hotel Prácheň, Horažďovice

Rozhledna, Svatobor  
Konibar, Střelské Hoštice  
Hostinec, Novosedly  
Hospoda, Čestice  
U Maxů, Soumarský most  
Pizzerie, Prachatice  
Hospoda, Drahonice  
Hospoda, Lažiště  
Penzion Šumavous, Vimperk  
Hospoda Šumavská, Hoštice  
Restaurace Hamburg, Praha  
Restaurace Na Staré, Rudná u Prahy  
Kavárna Na Šumavě, Praha  
Pizzerie Piranha, Mělník  
U Soukalů, Kobylí  
Stadión, Moravský Písek

Těsně Vedle, Brno  
Tenisové kurty Lužánky, Brno  
Tu-pí bar, Brno  
Vinotéka Osiris, Třebíč







ŘEMESLO S PĚNOU

NOVINKY NA LÉTO

# RADLER NEALKO GREP OSVĚŽENÍ NEJEN NA LÉTO



Když jsme přesně před rokem začínali s naším citronovým Radlerem Nealko, doufali jsme, že vám, naším zákazníkům, zachutná, ale výsledné prodeje za loňský rok nejen v sudech, ale i plechovkách výrazně předčily naše očekávání. Proto na letošní sezónu přicházíme s novinkou – grepovou verzí Radlera Nealko.

Ochutnat ho budete moci hned po Velikonocích, kdy začne jeho prodej v sudech i plechovkách. „Zákazníci oceňují na našem citronovém Radleru, že je ochucený pouze přírodní cestou a také, že není příliš sladký. Ale najdou se i zákazníci, kteří by uvítali ještě hořčí verzi, a pro ně by tak mohl být správnou volbou Radler nealko grep,“ přibližuje chuť nového Radlera sládek pivovaru Vlastimil Matej.

„Prodeje ochuceného nealkoholického piva rostou každoročně o zhruba 10 % a do budoucna budou určitě hrát ještě významnější roli, proto jsme se rozhodli na letní sezónu rozšířit naši nabídku o další příchuť. O tom, zda bude v nabídce nastálo, rozhodnete zájem vás, našich zákazníků,“ doplňuje obchodní ředitel Martin Man.

## LETNÍ SPECIÁL UŽ ZRAJE

V polovině března jsme pro vás uvařili prvním letošní várku našeho Letního speciálu. Letos ho vaříme už po šesté. Tradiční odrůdy chmele Mandarina Bavaria, Fuggles a Enigma od loňského roku doplňuje americká odrůda Amarillo, která tak ještě zintenzivnila citrusové aroma. K zakoupení bude od druhé poloviny května.





# BUĎTE ORIGINÁLNÍ S VLASTNÍ PLECHOVKOU!

Představte si limitovanou edici plechovek s vlastním designem, která dokonale odráží Váš styl, značku nebo jedinečný nápad. Teď máte možnost proměnit tuto představu ve skutečnost! Pivovar Strakonice 1649 loni přišel s nabídkou personalizovaných plechovek, které si můžete přizpůsobit podle svých představ. Ať už jste firma, která chce originální reklamní předmět, nebo jednotlivec hledající speciální dárek, naše limitovaná edice plechovek je přesně to, co potřebujete.

## Proč si nechat vyrobit vlastní plechovku?

- ✓ Unikátní design – Vy rozhodujete, jak bude plechovka vypadat. Může nést vaše logo, grafiku, slogan nebo třeba kresbu na míru.
- ✓ Perfektní marketingový nástroj – Firemní plechovky mohou být skvělým dárkem pro zákazníky, zaměstnance nebo obchodní partnery.
- ✓ Ideální na oslavy a speciální události – Svatby, výročí, festivaly, sportovní akce nebo narozeniny – všude tam se hodí plechovky s originální grafikou.
- ✓ Skvělý dárek – Co takhle věnovat přátelům nebo blízkým pivo ve speciální edici s osobním vzkazem?



*V roce 2024 jsme vyrobili téměř 60 000 ks plechovek v limitovaných edicích.*

## Jak na to? Je to snadné!

1. Kontaktujte nás – Napište nám na e-mail [j.vondracek@pivovar-strakonice.cz](mailto:j.vondracek@pivovar-strakonice.cz)
2. Pošlete nám svůj design – Vlastní grafiku vložíte do námi připravené šablony.
3. Domluvíme detaily – Vybereme druh piva, naplánujeme výrobu etiket, stočení, zabalení i expedici.
4. Užijte si svou originální edici - Hotové plechovky si vyzvednete u nás v pivovaru, případně zajistíme dopravu.

## Kolik to stojí a kolik jich musíte objednat?

- Minimální množství: 480 kusů (40 balení po 12 ks).
- Cena: 32 Kč s DPH za kus, pokud dodáte vlastní grafiku.

## Získejte plechovky, které nikdo jiný nemá!

Být originální nebylo nikdy jednodušší. Využijte tuto jedinečnou příležitost a vytvořte si plechovky, které budou přesně podle vašich představ. Ať už je chcete pro firmu, na oslavu nebo jen pro radost, my vám s tím rádi pomůžeme! Neváhejte a ozvěte se nám ještě dnes.



# ZUZKA, SRDCEM I DUŠÍ 20 LET V PIVOVARU



***Zuzka, celým jménem Zuzana Veselková, rozená Koubová, žije ve Strakonících a v pivovaru pracuje již 20 let.***

Vystudovala střední odbornou školu v Blatné, obor ekonomie, a následně se věnovala studiu angličtiny na Euroškole ve Strakonících. Po ukončení studia v roce 2000 se rozhodovala, jakou cestou se vydá. V hlavě měla spoustu plánů, ale nakonec dostala nápad, že chce ještě více zdokonalit cizí jazyk a, jak se říká, poznat jiný svět. Odjela tedy do Holandska poznat svět jako au-pair.

Proč zrovna Holandsko? „Byla jsem čerstvě po škole, Holandsko mi přišlo jako velmi atraktivní destinace pro mladé, takže země tulipánů byla jasnou volbou,“ říká Zuzka. V Holandsku zůstala něco přes rok „na poznávačku dobrý,“ jak říká a vrátila se zpátky domů.

Nezakotvila však úplně ve Strakonících, ale přes týden pracovala v Praze, v dnešní agentuře Czech Tourism v ekonomickém oddělení. Bydlela se svojí kamarádkou ze střední a pro změnu si užívala Prahu. O víkendu se vracela do rodných Strakoníc.

Během těchto střídavých pobytů a o jednom z mnoha akčních víkendů potkala svého budoucího manžela Pavla.

Jak šel čas, společně zjistili, že chtějí být spolu celý týden. „Z tohoto důvodu jsem se vrátila domů do Strakonice a začala jsem shánět práci. „Byla to shoda náhod a možná i štěstí,“ říká Zuzka.

V té době přecházel pivovar ze státního podniku Jihočeské pivovary České Budějovice do vlastnictví města Strakonice a firma, která měla mít nově na starosti účetnictví pivovaru, obsazovala pozici finanční účetní.

„Náhoda tomu chtěla a v pivovaru jsem se setkala s panem Sekničkou, tehdejším ředitelem a on mi nabídl práci finanční účetní přímo pod pivovarem.“ Zuzka nabídku přijala a stala se součástí nové éry pivovaru. Pro ni osudové datum je 26. 1. 2005, od té doby u nás pracuje.

V roce 2008 se jim s manželem narodilo první dítě, dcera Lucka, a po dvou letech syn Kuba. Po mateřské dovolené, která trvala necelých 6 let, se vrátila v roce 2013 zpět do pivovaru, ale již na pozici mzdové účetní. Aktuálně vede i personální agendu.

Zuzka i nadále ráda cestuje, společně s rodinou i kamarády poznávají krásy Evropy. Ráda kempuje, jezdí na letní dovolenou pod stan, dnes i s jejich čtyřnohým kamarádem Border kolii Koudym.



*Zuzka s přáteli v Itálii.*





## NAŠI ZAMĚSTNANCI

Dříve se věnovala volejbalu na výkonnostní úrovni. Nyní ráda chodí do sauny, na procházky se psem a ráda vaří. Z cest si přivezla recept na italské krémové rizoto, které zbožňuje.

Každý rok také vyráží s kamarádkami na Vltavu, naskáčou do raftu a společně relaxují na vodě. Zuzka je velmi akční, děti to mají asi po ní. Obě závodně sportují a stejně jako ona patří mezi vyznavače kolektivních sportů. Pivo má ráda, nejraději si z našich piv vychutná Otavského zlatého nebo Krále Šumavy.

Za nás chceme Zuzce poděkovat za 20 let v pivovaru a popřát jí, ať všechno, co dělá, ji baví, šťastnou a spokojenou rodinu a v pivovaru minimálně dalších 20 let.

*Zuzka s rodinou ve Vysokých Tatrách na Slovensku.*



# PAVEL STRAKA V PIVOVARU SKORO 42 LET



Po dlouhých takřka 42 letech odchází z pivovaru ze zdravotních důvodů náš dlouholetý kolega Pavel Straka.

Po absolvování pivovarského učiliště v Plzni nastoupil v roce 1983 do pivovaru na praxi a už u nás zůstal. První léta strávil na spilce, pak ve sklepě a v posledních letech působil především na varně pivovaru. Během své kariéry však prošel skoro celým pivovarem od vrátnice až po stáčírny sudů a především lahví.

„Pavel byl svědomitým a pečlivým vaříčem, na kterého jsme se na varně mohli vždy spolehnout a rád bych mu tímto poděkoval za tisíce skvěle uvařených várek,“ říká sládek pivovaru Vlastimil Matej. Z toho, co si Pavel sám dlouhá léta vařil, mu nejvíce chutná Otavský zlatý a Dudák 11.

Zajímavostí je, že Pavel v Hlupíně, odkud pochází, bydlí v domě, kde dříve býval hostinec. Mezi Pavlovo záliby patří křížovky, sudoku a cestování, především za teplem na jih Evropy a po krásách naší republiky. Přejeme mu mnoho zajímavých cest a pevné zdraví.





# OTEVŘEL SI HOSPODU A CHODÍ MU TAM LIDI

*V Mutěnicích na dohled od strakonického letiště na břehu místního rybníka stojí už více než čtyřicet let hospoda, která je s jednou krátkou výjimkou věrná našemu strakonickému pivu.*

Hospodský tělem i duší a vyznavač cimrmanovského humoru Libor Šíp jí vládne už čtvrtým rokem. Vedení obce před lety narychlo hledalo někoho, kdo by se jejího provozu ujal. „Mám zkušenosti z pohostinství, ale zároveň jsem moc spokojený ve své práci a původně jsem neplánoval věnovat se ještě něčemu jinému,“ uvádí Šíp. Nakonec ale s provozováním pohostinství souhlasil a nelituje. Hospodu, která disponuje sálem i venkovním krytým posezením, otevírá vždy ve středu, pátek a neděli a nárazově dle akcí i v sobotu vždy od 18 hodin. „Pomáhá mi tady moje paní, nebo dcera i jeden bývalý kolega z práce, který tady zaskočí, pokud je potřeba. Ale jinak je to čistě můj časově náročný koníček, který mě baví,“ směje se.

Hospoda je zároveň otevřená i v zimě. „Sedím tu s těmi pěti lidmi, co přijdou, povídáme si, nikdo nemá na stole mobil. Někdo na zimu v hospodě nadává, já se tu mám úžasně,“ popisuje jiný úhel pohledu na zimní měsíce. Přes léto se však z útulného posezení s pár místními u piva a kámen stává vyhledávaný cíl výletníků, ale i kultury chtivých Strakoňáků, a nejen jich. Blízké sportovní i dětské hřiště spolehlivě přiláká v krásných letních dnech hodně žíznlivých návštěvníků.

V létě se tu ozývají pestré tóny různých kapel téměř každý pátek a návštěvnost produkcí oblíbených lokálních kapel Scéna či Pauza předčí základní kapacitu restaurace v počtu 70 míst i dvojnásobně. „Velké díky patří obci, která tu zajišťuje největší náklady, či sponzoruje kapely. V přílehlém sále se pravidelně konají akce pro děti i dospělé, od maškarních bálů po divadlo. Drží tady kulturu a to je



radost,“ vděčně se zároveň odkazuje na místní vedení. „Harmonikáři, country-folk, Franta Mareš, Mladá dudácká muzika... Když je pěkné počasí, tančí se venku a lidé se tu umí dobře bavit. Hodně hudebníků má tady také známé či samo pochází z Mutěnic. Léto je tady vostrý,“ v dobrém popisuje období, jehož úspěšnost je alfou a omegou vesnické hospody.

Co se týká nabídky, váží si názoru těch nejpovolanějších – pravidelných zákazníků restaurace – a k celoroční strakonické desítce přidává druhé pivo dle hlasování štamgastů. „Dospěli jsme společně se štamgasty k závěru, že budeme přes léto, tedy od májky do konce října, čepovat Sklepáka. Nechávám je pak hlasovat a oni si zvolí sami, na co mají ze strakonického pivovaru přes zimu chuť,“ uvádí Šíp. V zimním období pak Sklepák letos uvolnil místo světlému Klostermannovi. „Po minulé exkurzi pivovaru a degustace dalších vzorků v pivovarském sklepě se začínají ozývat hlasy toužící po Králi Šumavy, tak uvidíme,“ směje se Šíp.



Pokud mají místní nápad, jak dále oživit kulturní život obce, pro Šípa není problém zorganizovat něco navíc jako třeba nedávnou vesnickou zábavu s tombolou. „Mám totiž od lidí velmi dobrou zpětnou vazbu a cítím od nich vděk. Myslím, že tady společně velmi dobře vycházíme a fungujeme,“ popisuje. Jen potvrzuje, že dobré pivo nedělá jen hos-

tinský, ale svou účast na něm mají i ti, co ho konzumují. Důkazem je i velký zájem o už skoro tradiční exkurze v pivovaru. „Jsem taky rád, že jsem přeměroval některé lidi, co sem chodili na lahvičky jiného pivovaru, na točené strakonické pivo,“ směje se.

„Pivo se má pít v kvalitním ušáku a tenhle embosovaný s vaším logem je nejlepší, co

jsem kdy viděl,“ připíjí si z našeho půllitru spokojeně Libor, který v Mutěnicích vyrůstal a zdejší lidi zná. „Vždyť každé pivo je můj podpis, tak jsem spokojený, když to vše funguje, jak má,“ dodává. „Velký dík patří vám všem v pivovaru za to, jak dobrý mok umíte uvařit. Všem přeji pevné zdraví a radost z práce,“ uzavírá.

## NOVOSEDLY K PIVU SEDLY



*Novosedelské hospodě postavené v 80. letech minulého století v rámci tehdy nazývané akce Zvládne Pavel Kutíčka. Pavel byl naším dlouholetým šikovným pivovarským kolegou, který zvládal pivo nejen zfiltrovat, ale i stočit do sudů a případně rozvážet. V roce 2016, ale neodolal nabídce na to provozovat hospodu v Novosedlech u Strakonice, ve kterých zároveň i žije. Obecní hospodu převzal na podzim a po pár měsících souběžného zaměstnání v pivovaru a péče o hospodu vyhrála hospoda. Přes den pak vypomáhá na obci s pracemi všeho druhu.*

Jako vyučený kuchař měl k hospodskému světu nakročeno už za studií. V Novosedlech se však věnuje především pivu, a to strakonické desítce. Možná i díky její velice přívětivé ceně si může dovolit mít otevřeno na vesnickou hospodu poměrně netradičně s výjimkou pondělí každý den v týdnu. Na akce či prání štamgastů pak desítku doplňují naše ležáky nebo speciály. Teď o Velikonocích bude na čepu náš Velikonoční zelený speciál. K pivu si pak můžete dát tradiční hospodské pochutiny jako párky, klobásky či utopence. Vyučeného kuchaře však v sobě nezapře a na prání při větších akcích uvaří guláš či zvěřinu se zelím.

Návštěvnost pravidelně zvyšují sportovní přenosy nebo akce pořádané místními myslivci či hasiči. Interiéru hospody dominuje stěna s více než 100 poháry vystavenými z hasičských soutěží. O jejich přísun se stará nejen mužské, ale i ženské družstvo. Úspěchy pak obě družstva rádi oslaví právě u stolu pod těmito přibývajícími poháry.

V létě pak posezení před hospodou zakryté pivovarskými slunečníky obsadí kromě místních i cyklisté a výletníci. „V zimě chodí lidi především ve středu, v pátek a neděli. V ostatních dnech se jich sejde

někdy i méně, ale jsem tu s nimi rád,“ říká Pavel. Součástí hospody je i krásný sál o kapacitě 130 lidí. O jeho rekonstrukci se před několika lety postarala obec, která zároveň zafinancovala i renovaci interiéru, která probíhala svépomocí Pavla a jeho štamgastů. „Když jsou plesy, tak zaměstnám rodinu i kamarády,“ zmiňuje Pavel s díky. „Konají se tu pravidelně dětské maškarní bály, masopustní posezení či oslavy Dne matek. Myslivci a hasiči tu navíc mívají pravidelné schůze. Občas se tu konají i koncerty či soukromé oslavy,“ zmiňuje Pavel.

Novosedly mají štěstí, že se Pavel o jejich hospodu vzorně stará, a my v pivovaru jsme zase rádi, že je Pavel schopný na filtraci nebo dopravě zaskočit i v současné době a vypomoci nám tak v době dovolených.





# NADIVOKO NA KVILDĚ



*Jitka Sauvage (v překladu z francouzštiny Divoká) vede už 10 let tým nadšených spolupracovníků, se kterými se zařadila k české gastronomické špičce. Začínali v pošumavském Divokém bistru v Úbislavi a před loňskými Vánocemi společně otevřeli restauraci Nadivoko na Kvildě ve zrekonstruovaném objektu bývalé pily. Naše piva Král Šumavy, Klostermann polotmavý a nealkoholický Radler Citron jsou tohoto konceptu součástí.*

O tom, že Divoký bistro je výrazným bodem na mapě české gastronomie, už několik let není pochyb. Svědčí o tom i nutnost rezervace místa, což je na občerstvení u kempu poměrně neobvyklá situace. Podobná divočina se také dala očekávat při otevření jejího dalšího podniku na Kvildě. Oproti plánovanému klidnému předsezonnímu rozjezdu však byla ona i její tým nuceni rozjet ostrý provoz těsně před hlavním náporům vánoční sezony.

„Bylo to až do konce vánočních prázdnin opravdu hodně náročné pro celý tým, kdy jsme se dva týdny doslova nezastavili,“ potvrzuje předpoklad Jitka Sauvage. K tradičně

v její restauraci bude pivo z lokálního pivovaru, měla Jitka jasno hned od začátku. „Stejně jako se snažíme odebírat co nejvíce surovin od místních chovatelů nebo pěstitelů, i v případě piva se toho držíme, vždyť strakonický pivovar je z těch větších Šumavě nejbližší.“ Mezi její oblíbené lokální dodavatele patří i lokální pěstitel hub Houbelec, přírodní zahrada Pastvina u Sušice nebo pěstitelé zeleniny a bylinek Zahrádka blahobytu.

Jitka měla možnost ovlivnit i vzhled a dispozice celého prostoru restaurace. Zbytek původní pily byl přestavěn na apartmánové byty, přestože s kuchyní se počítalo v suterénu, Jitka si hned v začátcích prosadila, že kuchyně bude umístěná tak, aby návštěvníci mohli kuchařům doslova vidět pod ruce díky z větší části prosklené stěně. Jako dobrý nápad se hned v prvních týdnech provozu ukázala i investice do obřího dětského koutku. „Děti jsou v něm šťastné, rodiče jsou taky šťastní, že mají spokojené děti na dohled, ale pro personál po zavírací době nastává při úklidu velkého množství hraček opravdu



plné kvildské ubytovací kapacitě se přidali nadšení fanoušci Divokého bistra, kteří byli zvědaví, jak se jejich oblíbenci zabydleli v novém prostředí.

Šumava je z pivního hlediska specifické prostředí, protože místních štamgastů bývá v restauracích málo a dominantní klientelu tvoří turisté, kteří dost často vyžadují pivo, na které jsou zvyklí ze svých domovů. O tom, že

peklo,“ směje se Jitka, která zároveň zmiňuje i originální řešení, které doporučujeme vyzkoušet naživo.

Architektonický návrh interiéru měl na starost náš dlouholetý dvorní architekt Antonín Malec, který navrhl nejen vnitřní prostory početných restaurací s naším pivem, ale i drtivou většinu našich etiket v posledních 20 letech.



„Pana Malce jsem svými častými připomínkami trochu potrápila,“ přiznává Jitka, „ale výsledek určitě stojí za to,“ dodává hrdě. Interiéru dominují původní dřevěné masivní sloupky a trámy a také opravdu rozlehlý a monumentální výčepní pult hned naproti dveřím. Ale ještě než vejdete dovnitř, ujme se Vás ochotný personál, který Vám nabídne možnost umístit bundy na ramínko a usadí Vás na vhodné místo.

Pro velkou část návštěvníků pak přichází složitý úkol vybrat si z několika tradičnějších a několika netradičních pokrmů ten pravý. Jídelní lístek je každý týden výrazně obměněný, což je určitě v mnoha ohledech složitější. Na druhou stranu si návštěvník může být jistý, že takového výzvy Jitku a její tým vyloženě baví.



„Vzhledem ke skladbě návštěvníků si nemůžeme dovolit dělat pouze taková divoká jídla jako v našem letním bistru, na druhou stranu se prostor pro několik extravagantnějších pokrmů v jídelním lístku vřdycky najde,“ říká Jitka s tím, že jejich kulinářské umění se do jisté míry už samo o sobě stává u části návštěvníků hlavním cílem cesty na Šumavu. Návštěvníci mohli mimo mnoha dalších pokrmů ochutnat například „Candáta z Vimperka, pyré z květáku s rieslingovou omáčkou a uzenými mandlemi“ nebo „Balltip steak s omáčkou z koňaku



a pepře s gratinovanými brambory“ a mnoho dalších specialit. Za zmínku stojí i otevírací doba mezi 8. a 21. hodinou. Začít den na Kvildě tak můžete i výtečnou snídaní.

V létě očekávají i díky vhodné poloze a krásné terase hojnou návštěvu turistů a cyklistů směřujících na Bučinu či Prameny Vltavy přímo okolo restaurace, naše tři stálá piva na čepu pak plánují doplnit ještě naším Letním speciálem, který je pro taková místa jako stvořený.

Současný tým bude muset Jitka výrazně rozšířit, ale o zájemce nemá rozhodně nouzi. „Ráda bych, aby moji kolegové nebyli zavřeni pořád v jedné restauraci a nespádli do rutinního režimu. Už se těšíme na to, jak se během léta opět prostřídáme v Divokém bistru a třeba do budoucna i někde jinde,“ prozrazuje Jitka s nadšením sobě vlastním.

„Chceme tu být nejen pro turisty a gastronomické fajnšmekry, ale velkou radost nám udělá, pokud nás za své budou brát i místní z Šumavy a Pošumaví. Byla bych moc ráda, kdyby se k nám místní vraceli na rodinné setkání nebo oslavy,“ přeje si Jitka, která je rodačkou z nedalekých Stach. V mimosezonních měsících také připravují takzvané Kulturní čtvrťky s rozmanitým programem. Držíme Jitce palce a jsme moc rádi, že můžeme být s naším pivem u toho.





# SŮL, ŘEPA A KLOSTERMANN



Pavel Drdel je šéfkuchařem a spoluhoditelem vyhlášené strakonické restaurace Sůl a řepa. Sází především na lokální suroviny, které se snaží maximálně využít. Jeho kuchařské umění můžete sledovat, přímo v restauraci, kde Vás na první pohled upoutá otevřená kuchyně, nebo také na ČT1, kde je pravidelným hostem pořadu Sama doma. Jsme rádi, že si v této restauraci k jeho vyhlášeným pokrmům můžete dát našeho Klostermanna. Pro letošní rok s námi Pavel bude spolupracovat i na seriálu Pivní recepty.



„Bez cibule se neobejde žádné jídlo. Přesto povětšinou ji najdeme ve formě základu či naloženou jako součást sendvičů či burgrů či syrovou v různých salátech. Pro mne zůstává královnou zeleniny a zaslouží si více ...samostatné, plnohodnotné jídlo. Využít její sladkost, ale i štiplavost,” říká Pavel, který do prvního čísla našeho časopisu připravil recept právě z této zeleniny.

## PEČENÉ CIBULE, HOUBY, CIBULOVÝ VÝVAR

24 středně velkých žlutých cibulí  
800 g žampionů  
0,3 l polotmavého Klostermanna  
čerstvá majoránka, čerstvý tymián  
100 g másla, olej na opečení  
med, jedlé květy ze zahrádky (brutnák)  
sůl, pepř, divoké koření

Cibuli oloupeme a u kořene neodkrajujeme, aby se nám cibule při vyndávání středu celá nerozpadla. Složíme do vyššího pekáčku, pokapeme olejem, osolíme, opepříme a přidáme lístky z otrhaného tymiánu. Troubu předehřejeme na 150 °C a cibule upečeme do měkka. Trvá to přibližně 45- 50 minut. Pokud jsou cibule velké, trvá to o pár minut déle. Pokud by se nám začali na povrchu pálit, troubu ztlumíme.

Upečené cibule vyndáme z trouby, necháme trochu vychladnout a ještě z vlažných cibulí vyndáme středy (2 – 3 vnitřní listy ponechat).

2/3 vyloupaných středů vrátíme do pekáčku, potřeme medem, znovu osolíme a opepříme a pečeme do tmava při teplotě 200 °C. Upečené cibule přendáme do menšího hrnce, podlijeme polotmavým pivem a zredukujeme. Přilijeme horkou vodou, přidáme divoké koření a stonky otrhaného tymiánu. Vaříme na mírném plameni, aby se nám vývar nezakalil, zhruba 1 h. Přecedíme přes jemné sítko a popřípadě ještě dochutíme solí a pepřem.

Zbylou 1/3 cibulí nasekáme na jemno a dáme do mísy.

Pekáč od cibulí znovu využijeme, včetně výpeku. Žampiony pokrájíme na jemno a společně s máslem a otrhanými lístky majoránky vložíme do pekáče. Osolíme, opepříme a pečeme při teplotě 200 °C 10 minut. Přidáme do mísy s posekanou cibulkou, promícháme a touto směsí naplníme vydlabané cibule.

Rozehřátou troubu využijeme ještě potřetí na dopečení naplněných cibulí. Trvá to jen 10 minut.

Ještě horké cibule přendáme do hlubokého talíře, přelijeme cibulovým vývarem, posypeme slanou granolou a dozdobíme kvítky brutnáku.



## SLANÁ GRANOLA

70 g olej na opečení  
čerstvé bylinky, sůl  
60 g vlašských ořechů, 60 g dýňových semínek

V oleji rozmixujeme čerstvé bylinky. Ořechy posekáme nadrobno (nejlépe v mixeru). Osolíme a promícháme s olejem. Rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem a necháme v rozehřáté troubě na 180 °C zezlátnout.

Zbytek granoly uchováváme v uzavíratelné lahvi v chladu.





# PETR CHLÁDEK POTŘETÍ SPORTOVCEM STRAKONICKA

*Seskoku z letadla s padákem na zádech se Petr Chládek nejprve bál a k tomuto adrenalinovému sportu se jako aktuální světový šampion z Dubaje a čerstvý sportovec Strakonicka dostal trochu náhodou.*

Závodně plaval a chtěl se věnovat potápění. K parašutismu ho přivedla jeho sestra, která se přihlásila do kurzu. „Potkal jsem se v hospodě s klukama, kteří skákali. Ptali se mě, jestli se bojím, tak jsem řekl, že jo. Po třech pivech jsem se bát přestal,“ vzpomíná současný předseda aeroklubu ve Strakoniciích.

Dnes tvrdí, že parašutismus je sport, kterému se člověk může věnovat v každém věku. Sám je držitelem zlatých medailí z posledních dvou světových šampionátů v Dubaji. První vybojoval v roce 2023 v kategorii seniorů, loni pak byl členem české reprezentace v týmové soutěži.

Na strakonickém letišti působila takřka celá rodina. Vyrostl tam už jeho tatínek. U letadel byl proto Petr Chládek od dětství skoro pořád. „A i přesto, že jsem se původně věnoval zcela jiným sportům, fotbalu, vodnímu pólu a potápění, mě cesty dovedly zpět na letiště. Impulzem bylo rozhodnutí mé mladší sestry začít se věnovat parašutismu, samotného by mě to vlastně možné nikdy nenapadlo. Létání a výšky ve mně od malička spíš vzbuzovaly strach,“ uvedl.

A rodová linie pokračuje. „Nejstarší syn Petr je členem armádního reprezentačního družstva prostějovské Dukly, parašutismu se tedy věnuje profesionálně. Je to už několik násobný mistr světa, Evropy a držitel několika světových rekordů v parašutistických disciplínách. Dcera Linda má za sebou několik desítek seskoků, postupně se ale začala věnovat létání. A nejmladší dcera Tereza si cestu možná teprve hledá, má za sebou teoretický výcvik bezmotorového létání,“ popisuje otec Chládek.

Rodina Chládkových je s přistávací plochou mezi řekami Otavou a Volyňkou neodmyslitelně spjatá i v současnosti. „Práci na letišti se dost intenzivně věnuje moje žena, shání dotační příspěvky na provoz, její podpora je ohromná. Předsedou byl celá léta můj strýc, bratranec tam létá plachtařinu. Máme to tam



*Tandemový seskok s klientkou.*

všechno tak trochu pod palcem,“ líčí Petr Chládek s úsměvem.

Sám se živí především pracemi ve výškách od oprav střech po stavby lešení. Pořádá ale také ve Strakoniciích tandemové seskoky, výcviky parašutistů. Podle jeho odhadů se sportovnímu parašutismu věnuje ve Strakoniciích zhruba 20 lidí, nepočítá příslušníky Armády ČR.

Už několik let působí jako parašutistický instruktor. Závodníkem se ale stal až po padesátce. Místo v reprezentačním týmu pro mistrovství světa získal teprve loni, shodou

okolností v něm nahradil svého syna Petra Chládku mladšího, který Českou republiku v tomto odvětví reprezentuje od mládežnických kategorií.

„Je to splněný sen. Já sám jsem začal trénovat a pracovat na sobě už dřív. A je úžasné, když tu možnost dostane váš syn. Také ale původně skákat nechtěl. Nakonec to změnil jeden jediný seskok, ten první. Stejně jako v mém případě,“ popisuje Petr Chládek starší kouzlo parašutismu.

Co se týká našeho piva, rád si zajde na čepovaného Dudáka Premium do restaurace Jiskra. A jak sám uvádí, velmi si oblíbil nealkoholického Radlera, kterého si bere i na závody.

Pokud budete mít, vážení čtenáři, chuť začít skákat padákem, stačí podle Petra Chládky přijít nebo zavolat na letiště. „A tam už si řekneme, co to všechno obnáší. Výhodou tohoto sportu je, že člověk může začít v každém věku,“ uzavírá Chládek. Podmínkou je dovršení věku 15 let.

„Pokud si nejste jistí, můžete se nejdřív svést v letadle, skočit si tandemový seskok nebo se jen tak přijít podívat, nasát atmosféru a pak se teprve rozhodnout... Možností je spousta a jde jen o to splnit si svůj sen,“ uzavírá.



*Petr Chládek při seskoku.*





# PIVOVARSKÝ PLES 2025

V pátek 14. února jste si opět mohli, jak se říká „prošoupat střevíce“ na tradičním Pivovarském plese. Tento jubilejní, již 20. ročník neváhalo navštívit téměř 500 příznivců tance, našeho piva a dobré zábavy. Letošní ples se konal přesně na den svatého Valentýna, a proto jsme se rozhodli každého hosta hned na začátku obdarovat malým dárkem, jako pozornost, v podobě sladkého potěšení s trochou symboliky.

Ples zahájil ředitel pivovaru Dušan Krankus, poděkoval všem návštěvníkům za projevenou přízeň a popřál příjemnou zábavu.

Jako první překvapení večera, vystoupila strakonická taneční skupina Rozálie. Stepaři z této taneční skupiny získali řadu titulů na mistrovstvích České republiky. V roce 2023 si tanečníci z Rozálie přivezli pět titulů mistrů ČR a dalších pět umístění na stupních vítězů. Předvedli nám stepařskou show pod názvem Hungup, která sklídila velký úspěch.

Mezi další překvapení patřilo vystoupení brněnského písničkáře Pavla Čadka, který hraje své písně na violoncello a je zakladatelem hudebního žánru zvaného cellofolk. Dostal se do povědomí posluchačů, jako předskokan interpretů Pokáč, Xindl X, skupiny Jelen a dalších. Na našem plese vystoupil se svojí Úcellovou skupinou, se kterou letos na jaře vyráží na turné po celé České republice.

Samozřejmě nesmělo chybět také tradiční půlnoční losování velké tomboly, ze které si hosté odnesli domů hodnotné ceny jako výčepní zařízení, několik druhů zájezdů, včetně atraktivní destinace v podobě Šumavy, zapůjčení vozu Škoda Kamiq zdarma na víkend s plnou nádrží nebo pivo na celý rok zdarma. Letos se losovalo o 37 krásných cen.

Celým večerem provázela moderátorka Jana Fišerová a o hudební doprovod se postarala oblíbená strakonická kapela Scéna. Každý z návštěvníků mohl získat fotografii zdarma z fotokoutku a uchovat si tak vzpomínku na letošní Pivovarský ples.

Rádi bychom poděkovali všem, kteří se přišli na ples pobavit a děkujeme také účinkujícím, kteří zpřijemnilí večer svými vystoupeními a samozřejmě všem, kteří se starali o to, aby se hosté na Pivovarském plese cítili dobře.



Pavel Čadek

***Už nyní bychom Vás rádi pozvali na další ročník  
Pivovarského plesu, který se bude konat 13. února 2026  
rovněž ve strakonické Sokolovně.***





AMBASADOŘI

# ZA PIVKOINY NA PIVO

*Během zimních měsíců náš pivovar navštívily první dvě skupiny návštěvníků, kteří si to zasloužili za získané pivkoiny na naší Pivovarské prodejně. Odměnou jim byla nejen více jak dvouhodinová exkurze se sládkem pivovaru, ale i následné posezení v pivovarské degustovně s věnovaným sudem piva. „Bylo mi ctí provést pivovarem naše věrné zákazníky. Odměnou jim byla možnost ochutnání všech našich pív přímo z ležáckého tanku. Rozhodně jsme nikam nespěchali, takové exkurze si opravdu užívám,“ říká spokojeně sládek Vlastimil Matej.*



„Hned jak jsem na prodejně viděla možnosti věrnostního programu, těšila jsem se, až se nám to s klukama povede, návštěva pivovaru byl jasný cíl,“ říká Kateřina Pešírová, která s kamarády a rodinou navštívila pivovar v únoru.

„Pocházím z pivařské rodiny, takže pivo je pro mě jasná volba. Piv jsem ochutnala hodně u nás i v zahraničí, ale vždycky se těším, až se vrátím domů a dám si to naše strakonické. Návštěva pivovaru byla skvělá. I když jsme už po exkurzi byli všichni rozjaření, stejně nám jeden soudek nestačil a rádi jsme koupili a vypili další. Pije se prostě skvěle, obzvlášť když je k tomu připravené takové zázemí, jako je degustovna. Pivkoiny budu sbírat dál a určitě se ještě v pivovaru uvidíme,“ dodala paní Pešírová, s tím, že jim chutnají všechna naše piva, ale piva jsou schopní vypít na žízeň opravdu hodně, tak nejvíce holdují naší desítce.

V březnu pak do pivovaru dorazil Michal Kuneš se svými kolegy ze stavební společnosti. „Na sbírání pivkoinů nás bylo víc, ale shodli jsme se, že z odměn se nejvíc těšíme na návštěvu pivovaru,“ říká Michal Kuneš a dodává, že s kolegy mají nejraději naši desítku a v poslední době také citronového nealkoholického Radlera.

„Exkurzi do pivovarů už jsme pár zažili, ale toho, že by nás vzal sládek třikrát do sklepa, kde jsme mohli ochutnat všechna strakonická piva, a pak se s námi ještě zapovídal na stáčírnách a odpovídal na vše, co nás zajímalo, si opravdu vážíme,“ říká s díky Michal Kuneš.

*Už nyní je na červen naplánovaná exkurze pro dalšího věrného sběratele pivkoinů a další budou určitě brzy následovat. Více o našem věrnostním programu se dozvíte v Pivovarské prodejně nebo našich webových stránkách [www.pivovar-strakonice.cz](http://www.pivovar-strakonice.cz). Těšíme se na viděnou u piva.*





# TRADIČNÍ VÝROBA

*Nepasterované pivo*

VARNA - SPILKA - SKLEP

