

3. 2025

Řemeslo s pěnou



Vážení čtenáři našeho Řemesla s pěnou,

dle definice je trpělivost schopnost klidně a oddaně snášet nepříjemnosti, čekání nebo útrapy, aniž by člověk podlehl impulzivnímu jednání či emocím, a dosáhnout tak dlouhodobých cílů. Především během letošního července jsem si v souvislosti s trpělivostí vzpomněl několikrát na provozovatele koupališť, kempů, lodních servisů, penzionů, restaurací nebo jiných turistických lákadel. Přestože léto prý patřilo z dlouhodobého hlediska k průměru co se týká teplot i srážek, chuť na pivo a cestování bohužel příliš nevzbuzovalo, byť ty trpělivé provozovatele možná odměnil relativně slunečný a teplý srpen.

Stejně tak musíme být trpěliví my, pivovarníci, a věřit, že mladá generace najde opět chuť se scházet, a to ideálně u piva nebo alespoň ochucených nealkoholických piv. Pohled na neustále se zmenšující plochu přidělenou pivu v českých supermarketech musí být děsivý nejen pro nás pivovarníky, ale i nás, pivaře. Oproti skandinávským supermarketům máme i tak u nás pořád stále pivní ráj, nejen cenově, ale i rozsahem sortimentu.

Něco více se o pivních zvycích ve Skandinávii můžete dočíst v naší občasně rubrice Sládek na cestách. Do skandinávských specializovaných obchodů si díky trpělivosti s dlouholetým zasláním vzorků také našlo cestu i naše nepasterované pivo. Na straně 9 se pak můžete podívat na několik fotografií ze švédských zahrad, obývacích či kuchyní, a to díky hodnocení piva doplněných fotografiemi od našich švédských zákazníků prostřednictvím aplikace Untappd.

O tom, že když budete mít velkou trpělivost, můžete se stát členem rytířského řádu, a nejen o tom pojednává text o našem externím kolegovi Milošovi Vondráškovi. Ten se stará o to, aby na hospodách s naším pivem nebylo pivo teplé, a kromě toho má obdivuhodnou paletu koníčků a zájmů.

Pokud by se rozdávaly ceny za trpělivost, v kategorii manželka by si má žena po letošní dovolené některou z medailových pozic zasloužila.



A pokud by se jednou dávaly ceny za Pivovarské noviny, neskromně si myslím, že ty naše psány přímo námi, pivovarníky, by také šanci na medaili měly :-).

Klidné podzimní dny přeje

Vlastimil Matej, sládek

NOVÉ CHLAZENÍ ZA 11 MILIONŮ – ÚSPORY ENERGIE A NIŽŠÍ UHLÍKOVÁ STOPA



Do konce letošního roku bude nainstalován nový systém chlazení, který nahradí dosavadní technologii. Jde o moderní, bezobslužné zařízení s dohledovým centrem, které umožní přesné řízení provozu a okamžitou kontrolu nad všemi procesy.

Celková investice dosahuje 11 milionů korun. Nejde ale jen o obnovu technologie – cílem je především snížení energetických nákladů a zmenšení uhlíkové stopy pivovaru. Nové řešení přinese výrazně vyšší efektivitu a díky modernímu řízení také stabilnější podmínky pro samotnou výrobu piva. Uvedení do plného provozu je plánováno na přelom listopadu a prosince 2025.

Řemeslo s pěnou 3/2025

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

Náklad: 13 500

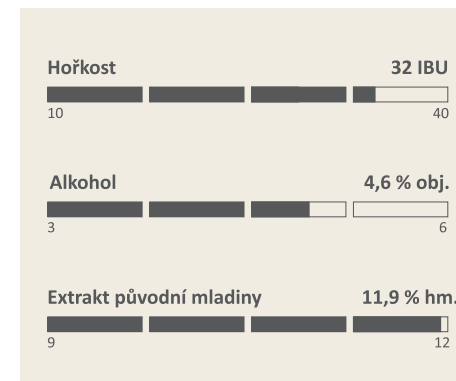
Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele.

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

Foto na titulní straně: Miroslav Chum

MK ČR E 19331

SVATOVÁCLAVSKÝ SPECIÁL POOSMÉ



Svatováclavský speciál jsme pro vás letos uvařili už poosmé. Je za studena chmelený zeleným, čerstvě sklizeným hlávkovým chmelem, který je dostupný pouze během několika týdnů, kdy probíhá sklizeň. Pro jeho vaření používáme sušený chmel ze sklizně loňské. Po odrůdách Kazbek, Harmonie, Gaia, Saturn, Uran, Ceres a Juno letos přišla řada na další z nově vyšlechtěných odrůd českého chmele.

Tentokrát však vybraná chmelová odrůda ještě nemá jméno. Jedná se totiž o jednu z mnoha chmelových odrůd vzniklých křížením tradičních českých odrůd a cizokrajného, divoce rostoucího chmele. Neustále se rozšiřující rozmanitost českého chmele je zásluha především Vladimíra Nesvadby z žateckého Chmelařského institutu. Ten už několik desetiletí vyráží na výpravy do různých koutů světa, aby získal šlechtitelský chmelový materiál.

Prvotní kontakt nás, sládků, s novými odrůdami nastává až po více než 10 letech od prvotního křížení. Velice příjemnou součástí podzimu se pak stává bonitace těchto nových, ale i tradičních českých odrůd chmele. Ta spočívá v tom, že sklizené hlávky rozmačkáte v rukách a na základě charakteru a intenzity vůně pak chmel hodnotíte do připravených protokolů. A právě v rámci loňské bonitace mne zaujala chmelová odrůda 5432, která navíc naštěstí byla dostupná v dostatečném množství pro uvaření celé várky na naší varně.

Od konce července Svatozáclavský speciál s velkou radostí chodím ochutnávat do našeho ležáckého sklepa. Začátkem září jsem si pak přivezl velký žok čerstvě sklizeného chmele této odrůdy, s kolegy jsme ho nasypali do ležáckého tanku a přečerpali na něj samotné pivo. Tomuto kroku se říká studené chmelení a díky tomu, že nedojde k vytékání aromatických silic při chmelovaru, má finální pivo výraznou chmelovou vůni.

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 svatozáclavské pouti.

P.S. Na konci roku k nám tradičně patří jedinečný sváteční speciál. I letos jsme jej uvařili ze zahraničních sladů, které mu dodávají nezaměnitelný charakter. Pivo právě teď zraje v kldu ležáckého sklepa, aby bylo v pravý čas připraveno potěšit milovníky poctivého pivního řemesla.

Vlastimil Matej, sládek



KAMILA SOLDÁNOVÁ, 20 LET S PIVOVAREM V SRDCI



Každý pivovar má své stálice. Lidi, kteří s firmou rostou, mění se, ale zůstávají pevní v základech. Jednou z nich je bezesporu Kamila, asistentka ředitele. Letos v červenci to bylo 20 let, co do pivovaru nastoupila.

Kamila pochází z Varnsdorfu, z města proslulého textilní tradicí. Už během studia na Obchodní akademii v Rumburku a později i na Vysoké škole textilní v Liberci si začala uvědomovat, že ji to víc než k číslům táhne k lidem. „Já jsem spíš sociální typ, mezi tabulkami bych asi dlouho nevydržela,“ říká Kamila s úsměvem. „Textil mi šel, ekonomika taky, ale matematika mě zlomila.“ V roce 2002 tedy ukončila studium na vysoké škole a do jejího života naplno vstoupil někdo, kdo jí změnil směr životní cesty. Kamila se již během studia posledního ročníku na střední škole zamilovala do muže ze Strakonice. „Tehdy se začaly rozjíždět chatovací skupiny, poznali jsme se tedy přes internet a dali si po půl roce schůzku v Praze a od té doby jsme pendlovali mezi severem, Prahou a jihem“, vypráví.

Po přestěhování do jižních Čech nastoupila na jazykovou školu ve Volyni. Zároveň začala pracovat ve firmě Knürr v Nihošovicích, kde překládala obchodní podklady. Zkušenosti sbírala také na České správě sociálního zabezpečení a v roce 2005 přišla informace, že pivovar ve Strakonici hledá nového člověka,

a tak to šla zkusit. „Bylo mi 23. Pamatuju si, jak jsem vešla do pivovaru úplně vyplašená,“ směje se. „Vůně z varny, rachot sudů na rampě a přátelské přijetí všech pracovníků, především pana sládka Jindřicha Vondříčky, mi dal pocit, že by pivovar mohl být místem, kde bych mohla zůstat.“ A zůstala. Nastoupila jako asistentka ředitele a postupně poznávala chod podniku z různých úhlů. Když však přišla po třech letech personální reorganizace, musela o patro níže na odbyt, pak na pokladnu a na vrátnici. „Jednu dobu jsem měla na střídačku s kolegyní Jitkou ranní směny na odbytu a odpolední směny na vrátnici. Bylo to hodně živé období,“ vzpomíná.

V roce 2010 odešla na mateřskou dovolenou. Nejprve se narodil syn Dominik, později dcera Tereška. „Byla jsem doma šest let a byla to jedina z těch obtížných, ale krásných etap života.“

V roce 2016 se vrátila do pivovaru na obnovenou pozici asistentky vedení. Kamila, spolupracovala se všemi čtyřmi řediteli, kteří pivovar vedli a prošla mnoha interními změnami. „Se současným ředitelem, Dušanem Krankusem, pracuji nejdéle a musím zmínit, že Dušan je duší našeho pivovaru a je člověk na pravém místě.“

Kamila nezapře, že má k pivovaru osobní vztah a pivo má ráda. „Dlouho jsem pila jen polotmavého Klostermanna, ale teď si dám ráda i Krále Šumavy a musím říct, že teď mě

baví i nová vizuální podoba etiket a celkové sjednocení našich značek,“ hodnotí současnou pivní identitu firmy.

Když se jí zeptáte na její záliby, zjistíte, že má ráda přírodu a procházky v ní a je žena mnoha talentů. Od dětství hrála na housle a věnovala se hudbě na velmi vysoké úrovni. „Měla jsem možnost vystupovat i v mezinárodním orchestru a cestovat s ním za hranice republiky. Bylo to krásné období, které mě naučilo soustředění i trpělivosti,“ vzpomíná. Kromě toho se věnovala i závodnímu plavání, což už dnes neplatí, ale pohyb ji stále provází jako přirozená součást života.

V dnešní době nachází největší radost na zahradě. V rodinném domě ve Střelských Hořticích má kus svého světa. „Domek a zahrada jsou pro mě nejen útočištěm od celého světa, ale i terapií a balzámem pro moji duši. Tvořím si pomalu místo klidu pro děti a rodinu podle mých vysněných představ. Někdy si na zahradě jen tak sednu a čtu si knížku nebo jen tak poslouchám ticho.“

A její přání? „Chtěla bych se podívat nahoru na Eiffelovu věž, i když už se výšek bojím. Od malička ale miluju dívat se na svět z ptačí perspektivy.“

Dvacet let v jedné společnosti je dnes už možná výjimkou a my Kamile děkujeme za věrnost, energii a lidskost, kterou každý den přináší mezi nás.



MILOŠ VONDRÁŠEK – OD PUNKU AŽ PO RYTÍŘE ŘÁDU SV. HUBERTA

Pokud je na některé z našich hospod teplé pivo, Miloš Vondrášek to dokáže napravit. Celoživotně se věnuje chladírenským technologiím a se servisem výčepních zařízení pivovaru pomáhá již více než 35 let. Navíc je to muž mnoha specifických zájmů a věrný fanoušek našeho pivovaru.

Po studiích chladírenského a elektrikářského oboru začal pracovat v pražské ČKD, ale po pár letech se vrátil do Strakonice, kde začátkem 90. let založil firmu Morana a začal se věnovat servisu chladírenských zařízení. „Chlazení mě baví a fascinuje celý život,“ říká Miloš Vondrášek. Svým nasazením často zachraňuje situaci například v mlékárenských provozech, kde je nutné mléko po nadojení co nejrychleji zchladit. Své práci se věnuje v regionu zahrnujícím 5 okresů a v podobně velké oblasti se stará i o výčepní zařízení na našich hospodách. „Až jednou skončím, nevím, kdo to bude dělat, studenti o tento obor zájem nemají,“ lituje, že není komu předat zkušenosti.

I když pochází z Přeštovic, již dlouhá léta bydlí v Zadních Ptakovcích, kde vychovával svou dceru Evu a postupně svými silami zrekonstruoval dva domy a přemýšlí o rekonstrukci třetího. „Z maštale mezi oběma domy se mi podařilo vybudovat posezení pro příležitostné setkávání pro sousedy nebo třeba kolegy pivovarníky,“ popisuje vznik krásného prostoru, který by mohl být splněným snem každého milovníka piva toužícím po vlastním výčepu na své zahradě.



Kromě stavebních činností je jeho velkým koníčkem myslivost. Jako předseda okresního mysliveckého spolku má na starosti mimo jiné i zkoušky psích mysliveckých pomocníků a mnoho dalších věcí. Kynologie je také jeho koníčkem a ve všech zkouškách obstál i jeho ohař Hubert. Za samotným lovem vyráží rád nejen po Čechách, ale i do zahraničí. S myslivostí souvisí i jeho další velký koníček, je totiž trubačem na lesní roh. Této neobvyklé hudební produkci se začal věnovat až ve vyšším věku, ale i tak dosáhl řady úspěchů a postupně naučil trubení několik dalších trubačů, s nimiž patřil k české špičce.



Muzice se ale věnoval už i za mlada. Spolu s místní legendou Karlem Boušou založil punkovou kapelu, která se po několika vynucených změnách názvu proslavila pod jménem Telex. Ve hře na bici se zdomakoval již při studiích v Českých Budějovicích. Svého času kapela vystupovala po celém Československu.

Je držitelem rytířského řádu sv. Huberta – patrona myslivců, který obdržel z rukou belgického krále Alberta II. Tento řád založil před více než 3. stoletími hrabě František Antonín Sporck a jeho následovníci nyní sídlí na zámku Kuks. Jeho členem se může stát pouze dlouholetý čekatel splňující přísná kritéria a pouze na doporučení rady mistrů. Řád sv. Huberta vzniklo v dalších státech více, ale tento český je jednoznačně originál. Členové těchto řádů vykonávají každoroční pouť 30. května v den úmrtí svatého Huberta do belgických Arden, kde byly jeho ostatky uloženy. A právě při jedné z těchto poutí došlo k jeho pasování na rytíře, tzv. procesu intronizace. S dalšími, převážně jihočeskými, členy řádu pak v roce 2008 založili novou komendu Rytířský řád svatého Huberta sídlícího na hradě Rožmberk, který se zabývá převážně charitativní činností.

Před šíří Milošových zájmů a dovedností smekáme, jeho spolehlivost a dovednosti v oblasti chlazení a především stále pozitivní nálada a nadšení nám v pivovaru dokáží zprjemnit každé ráno, kdy k nám zajede.

VE ŠTĚKNI NA HŘIŠTI VYHRÁVÁ DUDÁK



Jen pár kilometrů od Strakonice, v malebném městyse Štěkeň, se otevřela nová hospůdka se sportovní klubovou, která dostala příznačný název „DŘEVÁK“. Objekt se nachází přímo u místního fotbalového hřiště, a tak přirozeně spojuje dvě věci, které k sobě patří – sportovní vyžití a příjemné posezení u dobrého piva.

Za projektem stojí místní rodák Standa Poláček se svou partnerkou Romanou Strbačkovou. Oba se rozhodli dát bývalému objektu fotbalového zázemí nový život a vytvořit místo, které bude sloužit nejen sportovcům a fanouškům fotbalu, ale i široké veřejnosti. Díky pečlivé rekonstrukci a osobnímu nasazení se podařilo proměnit

prostory v moderní a útulné zázemí, kde se snoubí tradice s pohodlím a praktickým využitím. „Velké poděkování za pomoc při rekonstrukci patří především místním kamarádům a rovněž Pivovaru Strakonice,“ říká Standa.

Interiér „DŘEVÁKU“ působí svěže a stylově – dřevo v kombinaci s měděnou pípou a rustikálními prvky dodává prostředí na útulnosti, velkoplošná televize pak umožňuje sledování přímých přenosů sportovních utkání. Hospůdka nabízí kapacitu až 50 hostů, v letních měsících se však její možnosti ještě rozšiřují díky prostorné venkovní terase s pergolou, grilem a dětským hřištěm. Terasa poskytuje příjemné zázemí jak rodinám s dětmi, tak i skupinám přátel, kteří

si chtějí vychutnat letní večery při dobrém pivu. Z velkých oken v interiéru je navíc přímý výhled na hrací plochu, což umocňuje sportovní atmosféru.

Standa Poláček má ke sportu a především k fotbalu blízko už od mládí. Aktivně hrál ve Strakonících, Německu, Rakousku i Katovicích a dnes se občas objevuje i v dresu domácího týmu Štěkeň. Svoji vášně pro fotbal tak přenesl i do projektu „DŘEVÁKU“. Stejně silný vztah má ale také k pivovarnictví – se strakonickým pivovarem spolupracuje už více než dvě desetiletí a kvalitu čepovaného piva považuje za naprostou prioritu. „Naše pivo si získalo výborné ohlasy, protože o výčep pravidelně pečujeme a dbáme na každý detail,“ vysvětluje.

Hosté si zde mohou vychutnat nejen potivě čepované pivo Dudák, ale i sezónní nabídku, nealkoholické pivo Radler citron a grep. „I přes rostoucí oblibu silnějších piv zůstává strakonická desítka ve Štěkni srdcovou záležitostí,“ dodává s úsměvem Standa Poláček. Nechybí zde ani studená kuchyně a pro větší oslavy nebo svatby lze zajistit i kompletní catering na míru.

Přestože hospůdka funguje teprve krátce, její význam pro místní komunitu je už dnes nepřehlédnutelný. Kromě tradičních víkendových fotbalových utkání a sportovních přenosů se stala součástí kulturního a společenského života obce. Hostí akce jako Štěkeňské slavnosti, dětské karnevaly, halloweenské večery nebo koncerty na nové stage, kterou pro tyto účely vybudovala obec. Díky tomu se „DŘEVÁK“ rychle stává místem, kde se lidé setkávají nejen kvůli sportu a zábavě, ale i proto, aby byli spolu.

Za úspěchem podniku stojí především osobní přístup provozovatelů. Jejich nadšení a péče jsou patrné na každém detailu – od čistoty sklenic a kvality piva přes ochotu personálu až po atmosféru, která dělá z „DŘEVÁKU“ prostor, kam se lidé rádi vrací. Zda se zastavíte jen na rychlé pivo po tréninku, nebo zde strávíte celý večer s přáteli, vždy se budete cítit vítáni.

„DŘEVÁK“ ve Štěkni tak není jen hospůdkou u fotbalového hřiště, ale skutečným centrem společenského dění. Místem, kde se propojuje sportovní energie s přátelskou atmosférou a prvotřídním pivem. Místem, kde Dudák chutná tak, jak má, a kde platí jednoduché pravidlo – hosté se tu cítí jako doma.

„DŘEVÁK“ ve Štěkni je nové místo, kde chutná pivo i život!



V ČEPŘOVICÍCH JAKO DOMA

Už 14 let dělá Monika Staňková radost nejen obyvatelům Čepřovic, ale i turistům mířícím například na nedaleký Helfenburk nebo krásnou lesní kapli na Dobré vodě. Na jihozápadě bydlí od roku 2006, přestože pochází z Podkrkonoší.



„Zakoupila jsem bývalý krám a lidi stále ťukali na okno, protože byli zvyklí chodit do krámu na lahvové pivo,“ říká Staňková. Po několika letech přemlouvání vyslyšela prosby místních a po prvním roce posezení s lahvo-
vým pivem rozšířila svoji působnost i na sudové pivo. Z původní zahradní pergoly a přilehlé boudičky došlo během let i za pomoci místních k malé přístavbě, která pojme až 45 hostů. Výjimkou nejsou i občasné koncerty skupiny Pohoda nebo spřízněných hudebníků. Nazvaná je poeticky Hospůdka U kapličky. Paní Staňkové s přestavbou pomohli nejvíce místní – otec a syn Lafatovi, Pavel a Honza Onřichové, Karel Vach, Čenda a mnoho dalších.

Otevřeno má i přes zdravotní problémy každý den. V případě nouze jsou schopni někteří ze štamgastů zaskočit a čepovat pivo sami, případně zaskočí její přítel Václav. „Občas se s klukama zapovídáme až do ranních hodin,“ říká spokojeně tato obětavá hospodská, která si ráda popovídá, ale pivu příliš neholduje.

O letních víkendech je pro turisty otevřeno už od dopoledních hodin. „Hosté mohou zavzvonit a ráda je obsloužím. Často se sem lidé vrací i po letech a jsou překvapení, jak se nám to taky i přesto, že chodím do práce, podařilo dobudovat,“ říká paní Staňková.



„Samozřejmě točím místní pivo, štamgasti chtějí desítku, občas mám i Krále Šumavy a Klostermanna“, říká hrdě Staňková. V plechovkách tady můžete ochutnat oba druhy našeho nealkoholického Radlera. K jídlu je v nabídce klasická studená kuchyně jako nakládáný hermelín či klobásy, občas i smažený sýr.

Tip na výlet

Helfenburk (5 km) – rozlehlá zřícenina hradu ze 14. století s nádherným výhledem na Šumavu a Pošumaví.

Dobrá voda (4 km) – lesní kaple s blízkou studánkou a nádhernými výhledy po cestě.

„Od 15 let jsem chodila u tety na brigádu do restaurace na Lipně a i později pracovala mimo jiné v restauracích,“ vypráví paní Staňková. O tom, že ji to především baví, než aby myslela v první řadě na výdělek, svědčí obdivuhodná cena za pivo, dnes už neobvyklých 30 Kč.

„Ráda bych poděkovala pivovaru za perfektní spolupráci a vybavení hospůdky, obzvlášť bych chtěla pochválit řidiče Edu Zachatu, ten je zlatý,“ uzavírá paní Staňková. Přejeme paní Staňkové pevné zdraví a spokojené štamgasty. Zároveň děkujeme za věrnost našemu pivu a obdivujeme její obětavost a nasazení. Při toulkách Pošumavím tuto hospůdku rozhodně nevynechejte.

DUDÁK (NOVĚ) V NICOVĚ

V nejvyšším bodě silnice mezi Stachy a Kašperskými horami se nachází obec Nicov. V jejím blízkém okolí najdete obdivuhodné množství turistických cílů. Zajímavosti ale najdete i v obci samotné. Románský kostel Svatého Martina nebo nedaleký Kohoutí kříž stojí za to se v Nicově zastavit, a když už zastavíte, určitě byste neměli vynechat návštěvu Obecního hostince. Ten má od letošního léta nového provozovatele Petra Valentu. Ten se se svou přítelkyní Janou přistěhoval z Prahy, ale do nedalekých Stachů jezdí už od dětství na rodinnou chalupu. Oba přitom již s pohostinstvím dlouhodobou zkušenost mají.

„Budova slouží jako hostinec už od 19. století,“ vypráví Valenta nadšeně, zatímco ukazuje ukázkově chladný kamenný sklep. Smysluplné využití by si zasloužil i přilehlý sál s pódiem.

„Pro mě, příznivce piv z malých pivovarů, které vaří pivo poctivě po staru, bylo strakonické pivo jasná volba. Jedná se o šumavě nejbližší malý pivovar a mám ho dlouho rád. Přes léto čepujeme Letní speciál, Dudáka 11 a polotmavého Klostermanna a ohlasy jsou zatím veskrze pozitivní,“ říká spokojeně Valenta.



Tip na výlet

Hrad Kašperk (8 km), **Královský kámen** s vrcholovou skalkou a skalním oltářem (1,5 km), **Rozhledna Javorník** (3 km), Kelt-
ské hradiště **Obří hrad** (5 km), malebné **Amálinio údolí** (2 km).

Otevřeno včetně kuchyně mají v sezoně každý den přes obědy i večere. Mimo turistickou sezonu hostinec využívají k zahnání žízně a hladu především místní. O tom, že panu Valentovi u nás v pivovaru držíme palce, svědčí i návštěva sládka Vlastimila Mateje při nedávném znovuo-
tevření hostince. Na jeho pozvání se pak výprava místních v čele s paní starostkou chystá na podzimní exkurzi k nám do pivovaru.



Nabízí k obědům i večerím poctivě vařená tradiční česká jídla za rozumné ceny. „Například vývar vařím poctivě několik hodin. Zakládáme si na tradiční poctivé české kuchyni a místních surovinách. Máme vlastní kvašené zelí nebo med od vlastních včel. V nabídce máme i pohankové palačinky, které potěší nejen zákazníky s bezlepkovou dietou. Pohanku, tam kde to jde, používám i do jiných jídel,“ říká Valenta.

ŠVÉDSKÉ A NORSKÉ PIVNÍ OÁZY



Vlastimil Matej se sládky Jonatanem Strömbergem a Davidem Jonesem.

Vyrazit na tři týdny do Skandinávie znamená pro milovníka piva velké riziko žizně nejen kvůli vysokým cenám piva v obchodech, ale i jeho nedostupnosti, pomíneme-li slabá piva do 3,5 % alkoholu ve švédských supermarketech. Více než pár lahví a tři balení našeho plechovkového piva se do vozu ke všem spacákům, karimatkám, stanu a dalšímu vybavení nevešly. Zároveň nebyly určeny ke konzumaci naší rodinou, ale jako případné poděkování pro sládky, kteří by si našli čas na krátkou diskusi o pivě u piva. Nakonec to ale s tou žizní nebylo tak špatné.

Čekání na osmnáctihodinový trajekt z polského Gdaňsku dokázala příjemnit návštěva pivovarské prodejny zdejšího Browaru Amber, jehož produkty pak dokázaly zpestřit dlouhou plavbu přes Baltské moře, obzvláště pak jejich Baltic Porter. Následující týden strávený hodně daleko od civilizace byl ve znamení takřka abstinence. Pokud totiž vyrazíte s celou rodinou na tři noci na těžko, moc lahví a plechovek piva se vám do batohu už nevejde.

Naštěstí nadešel čas na předdomluvenou návštěvu pivovaru Jämtlands v Pilgrimstadu. Tento malý pivovar je největší v celé oblasti středního Švédska a přitom je umístěný v malé části jedné z hal průmyslového

areálu, což se nakonec ukázalo jako největší nedostatek celého odpoledne. Původně odhadovaná maximálně hodinová návštěva se protáhla na pětihodinovou debatu o všech aspektech švédského a českého pivovarnictví.

Pivovarem mě provedl sládek Jonatan Strömberg se svým anglickým kolegou Davidem Jonesem. Degustace jejich díla však vynahradila všechna dosavadní pivní zklamání ze švédských supermarketů. Jejich vídeňský ležák nebo IPA byly naprosto skvostné a času bylo také dost na to, abychom společně ochutnali celý sortiment dozrávajících v nerezových ležáckých tancích.

Po dalším víceméně nepivním týdnu mi byla zbytkem rodiny dovolena návštěva tentokrát norského pivovaru Monkey Brew sídlícím v trondheimském přístavu. Přímo jemu naproti se pak tyčila budova historického pivovaru E.C. Dahls, jehož drazé zakoupená produkce, patřila mezi ta lepší piva celé dovolené.

V Monkey Brew jsme se sládkem Pållem ochutnali výborný ležák chmelený slovin-ských chmelem, lahodnou IPU a také pro mne překvapivě pitelný kyseláč. Pivovar se specializuje na dozrávání v dřevěných sudech dříve sloužících pro zrání rozličných lihovin.



Pål Rolfesen v pivovaru Monkey Brew.



Se Sebastianem Holmerem v Helsingborgu.

Následující víkend byl ve znamení takové zimy a deštivého počasí, že nebyla chuť ani na Pálovi produkty, kterými jsem byl vybaven. Před jeden a půldenní 2 500 km dlouhou cestou zpět k nám do Budilova jsem si ještě domluvil návštěvu v cílovém městě Vasova běhu - švédském městě Mora. Tam si Jörgen Andersson se svým synem Markusem dokázal doslova postavit vlastní malý pivovar.

Slovy postavit mám na mysli vybagrovat základy, odlít základovou desku, nainstalovat konstrukci stavby a střechy a tak dále. Sami si navíc dokázali sestavit i různé části technického vybavení, za což mají můj obrovský obdiv. Dvouhodinovou návštěvu pak orámovala degustace jejich výborných ležáků i IPY.

Zajímavostí je, že součástí názvu jejich pivovaru je i rok 1872, kdy byl založen jejich nedaleký dnes již zavřený předchůdce. O rok později se začal stavět náš současný strakonický pivovar.

Následující předlouhou cestu nám pak zpříjemnila návštěva legendárního „Bullerbynu“ a také setkání s dovozcem našeho piva, Sebastianem Holmerem. V helsingborském přístavu jsme probrali spoustu pivních i, vzhledem ke společné zálibě v cestování, nepivních témat a ujistili se, že se doufejme brzy uvidíme v našem pivovaru. Jako poděkování pak posloužili plechovky Letního speciálu, které se mi podařilo pro tuto příležitost uchovat.

Po probdělé noci za volantem pak následovalo setkání jak z pivovarského snu, kdy jsem zaběhl do pivovaru okouknout zásoby piva na tancích a měl tu čest se na chvíli přidat

k setkání našich pivovarských veteránů v naší takzvané „Kotlíkovně“. Plán na rychlé usnutí před ranním návratem do práce pak narušil manželčin skvělý výkon ve večerním Běhu městem Strakonice, kdy se umístila na 3. místě ve své kategorii. Lepší návrat z nezapomenutelné dovolené si představit nedovedu.



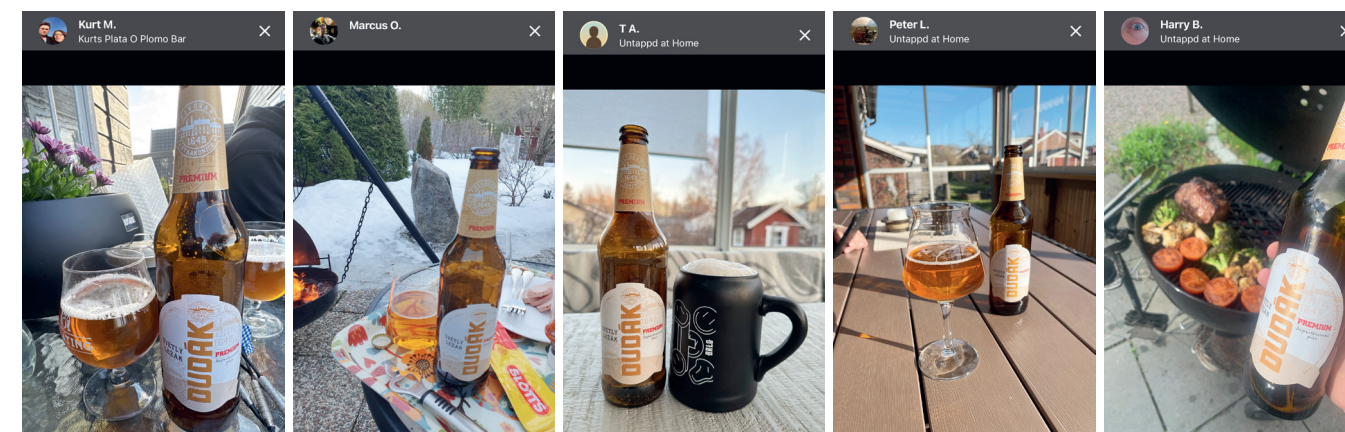
Adela Matejová v horách na švédsko-norské hranici.

DVA KAMIONY DUDÁKA PREMIUM ZACHUTNALY VE ŠVÉDSKU I LETOS



I v letošním roce se již potřetí podařilo vyvézt naše pivo do Švédska. Dudák Premium se dokázal umístit na 3. místě v tendru vyhlášeném švédským Systembolagetem, který zajišťuje distribuci piv, jejichž alkohol překračuje státem povolených 3,5 % pro prodej v supermarketech.

Za dovoz našeho piva bychom rádi poděkovali Honzovi Grmelovi a především Sebastianu Holmerovi, který zajistil jeho distribuci na více než 200 prodejen. Zajímavostí je záliba švédských konzumentů v hodnocení piv přes aplikaci Untappd. I v letošním roce jsme tak mohli sledovat hodnocení a fotografie více jak tři tisíce švédských pivařů, kteří našeho Dudáka Premium hodnotili veskrze pozitivně.



SŮL, ŘEPA A KLOSTERMANN



TRHANÉ VEPŘOVÉ MASO

800 g libovější vepřové plece
1200 g očištěné cibule
¼ paličky česneku
sádlo na pečení
0,5 l silného vepřového vývaru
0,5 l polotmavého Klostermanna
máslo na zjemnění
sůl, pepř

cukr
tymián
0,06 l jablečného octa
1 čl mletého kmínu
½ čl mletého koriandru
1 pl tmavé miso pasty
vejce, mouka a strouhanka na obalení
olej na smažení

Vepřovou plec rozkrojíme na tři části, důkladně osolíme, opepříme a okmínujeme. Orestujeme na sádle v hrnci a přendáme do menšího pekáčku. 1/3 očištěné cibule nakrájíme na slámu a orestujeme na zbylém výpeku do tmava. Přidáme na plátky pokrájený česnek a mletý koriandr. Zalijeme polotmavým pivem a zredukujeme na ½ obsahu. Přilijeme silný vepřový vývar, mírně osolíme, opepříme a necháme projít varem. Tímto silným základem zalijeme vepřové maso v pekáčku, přiklopíme víkem a pečeme v horké troubě zhruba 80 minut na 160°C. Ještě horké upečené maso natrháme vidličkou a necháme ve šťávě dalších 20 minut odpočívat. Scedíme. Silnou vepřovou šťávu přelejeme do kastrůlku a zredukujeme na polovinu obsahu. Propasírujeme přes jemné sítko a zahustíme máslem.

Do vychladlého masa vmícháme miso pastu, popřípadě dochutíme solí. Tvarujeme krokety, které obalujeme v klasickém trojobalu a usmažíme.

Zbylou cibuli nakrájíme a zpěníme na oleji. Přidáme otrhaný čerstvý tymián, sůl, pepř a cukr. Přikon tepla snížíme na minimum a za stálého míchání necháme odpařit vzniklou tekutinu. Cibule začne karamelizovat. Až dosáhne požadované barvy, podlijeme jablečným octem a proces opakujeme. Rozmixujeme tyčovým mixérem a propasírujeme přes jemné sítko. Uschováme ve sklenici či cukrářském pytlíku.

Do hlubokého talíře nalijeme omáčku, vložíme osmažené krokety a pro trochu sladko kyselosti přidáme cibulový gel (marmeládu). Podáváme s čerstvým kváskovým chlebem.



V našem čtvrtletním seriálu pivních receptů přicházíme s dalším gastronomickým zážitkem, opět z kuchyně jihočeské restaurace Sůl a řepa ve Strakonici, kde v roli šéfkuchaře působí Pavel Drdel. Šéf kuchyně,

kteřý prošel italskou stáží a michelinskými restauracemi, se rozhodl svou kariéru zasvětit lokálnosti, spolupracuje s místními farmáři, zpracovává zeleninu od kořene po list a zastává filozofii „od farmáře až na stůl“.

Pavlova kuchyně není jen o jídle, ale i o příběhu, o respektu k surovinám, o regionu, o tradici a kreativitě. Vaří z 90 % z českých surovin, experimentuje s fermentací, sušením a zanechává minimum odpadu.

V tomto letošním třetím vydání časopisu Řemeslo s pěnou Vám představujeme Pavlovo trhané vepřové maso, pokrm, který svou šťavnatostí a plností chutí skvěle ladí s naším pivem.

SALÁK – PIVO JE MŮJ NEJOBLÍBENĚJŠÍ NÁPOJ

Rozhovor s hokejovým brankářem Alexandrem Salákem vznikl během natáčení sportovního podcastu Sport u Otavy na Základní škole Dukelská ve Strakonici. Podcasty se budou vysílat během strakonického sportovního podzimu.

Sašo, jaký jste byl jako žák?

Jako kluk jsem chodil na ZŠ Dukelská. Byla to vždycky dobrá škola a platí to dodnes. Dokonce jsem chodil do matematické třídy. Pokud mě věci baví, vždycky je udělám správně. Na základní škole jich ale postupem času, vzhledem k věku, ubývalo. Dneska to vidím jinak a vzdělávání mě baví.

Kde jste poprvé ochutnal pivo?

To si pamatuji naprosto přesně, protože mi bylo potom špatně. Bylo to na východním Slovensku u babičky, což samo o sobě mnohé vysvětluje.

Dáte si pivo i dnes po skončení kariéry?

Ano, pivo mám moc rád, je to můj nejoblíbenější nápoj. Sice jich už tolik nevypiji, ale pořád si ho rád dám. Mám rád strakonickou dvanáctku Premium. Velice mě svou skvělou chutí překvapil i nový citronový Radler. Držím strakonickému pivovaru palce!

Kdy jste poprvé stál na bruslích?

Popravdě? Až když jsem začal hrát hokej. Do první třídy ve Strakonici přišli trenéři z náboru, ať to někdo zkusí. Nikdy jsem nestál na bruslích, ale šel jsem do toho. Hrozně mě bolely nohy, tak jsem se zeptal, jestli nemůžu do brány. A tam jsem už zůstal.

Váš táta byl sportovec?

Jo, hrál výborně fotbal – dokonce nejvyšší soutěž za Banskou Bystrici. Ale můj hokej neřešil. Byl rád, že sportuju. Je Slovák, mamka taky, ale já jsem čistokrevný Strakoňák.

Začal jste tedy ve Strakonici?

Ano, ale v deseti jsem přestoupil do Písku. Pak se to různě střídalo – Strakonice, Budějovice a nakonec Finsko. Dnes bych řekl, že jsem měl zůstat déle v jednom místě. Vytvořit si partu, vazby. Ale v tu chvíli to člověk neřeší.

Vzpomínáte na někoho z trenérů?

Na spoustu. Nejvíce mi seděli férovi chlapi. Třeba Milan Stárek z Budějovic – co řekl, to platilo. Nebo Urpo Ylönen ve Finsku, legenda mezi trenéry gólmánů. Díky němu jsem se posunul o několik úrovní výš.

A jak jste se vlastně dostal do Finska?

Původně jsem chtěl do kanadské juniorky. Ale můj tehdejší agent zařídil jiného hráče a mně řekl: „Máš Finsko. Druhá nejvyšší soutěž.“ Přijel jsem, tam byl připravený Švéd jako konkurence, ale já chytal první zápas v Helsinkách – vyhráli jsme a trenér mi řekl, že si mě nechají. Vše se zlomilo v tom jednom zápase.



Veselý, upřímný a přemýšlivý. Takový je Alexander Salák – bývalý profesionální hokejový brankář, který si zachytil v NHL, KHL, i ve Finsku a Švédsku. V rozhovoru se vrací ke svým začátkům, klikaté cestě kariérou, životu na Sibiři i k tomu, proč je dnes nejvíce šťastný doma se svou manželkou a šesti dětmi.

Finsko jako země vám sedlo?

Maximálně. Opravdová zima, čistý hokej, dobří lidé. Dostal jsem byt, jídlo, 600 eur měsíčně – a byl jsem šťastný. Na zimák jsme chodili tři kilometry pěšky. Žádné hvězdné manýry, jen hokej.

Pak přišlo Švédsko?

Ano, Färjestad. Vyhráli jsme titul. Skvělé zázemí, výborní trenéři. I když jsem hrál se zraněním ramene, sezóna byla skvělá. Pak volala NHL – Florida, Chicago. Podepsal jsem smlouvu, ale upřímně – nebyl jsem na to mentálně připravený. AHL mě sežrala. Dnes vím, že jsem to nedal hlavně v hlavě.

A pak Rusko. Tam jste vydržel dlouho.

Sedm sezón. Začal jsem v Petrohradu – Panarin, Kovalčuk, Červenka. Jeden z nejsilnějších týmů Evropy. Ale taky první moment, kdy mě trenér odstavil bez vysvětlení. Pak přišel Novosibirsk – a paradoxně asi nejlepší rok kariéry. Mínil dvacet, sníž, skvělí lidé, neuvěřitelní fanoušci.

Město mě úplně pohltilo.

Jak jste vnímal reprezentaci?

Hrál jsem na třech šampionátech, byl v Soči na olympiádě. Repre jsem vždycky bral vážně, ale časem mi začala chybět rodina. Přípravy, turnaje, a pak tři týdny volna před další sezónou. Už jsem to nedával. Skončil jsem tiše. Volal mi i pan Vůjtek, ale právě se nám narodilo čtvrté dítě. Nešlo to.

Dnes už nechytáte. Co vás naplňuje teď?

Rodina. Mám šest dětí a úžasnou ženu. Děti chodí do komunitní školy, vzdělávají se venku, v jiném rytmu. Doma máme klid, lásku, svobodu. A já se vzdělávám. Čtu, zajímám se o finance, akcie. Tehdy jsem nedodělal školu, dnes to trochu doháním.

(rr)

ALEXANDER SALÁK V ČÍSLECH:

- 40 zápasů za českou reprezentaci
- 7 sezón v KHL
- mistr švédské ligy 2010
- olympiáda v ruské Soči 2014
- rekord švédské ligy – 201 minut bez inkasovaného gólu



PIVO, SLUNCE, HUDBA A REKORDNÍ NÁVŠTĚVNOST



Koncem června se opět konala již tradiční Pivovarská pouť, která letos proběhla v sobotu 21. června. Krásné letní počasí, skvěle připravený program a dobré pivo přilákaly tisíce návštěvníků z blízkého i vzdálenějšího okolí.

Celodenní program byl i letos rozdělen mezi dvě pódia, hlavní stage u pivovaru a klidnější zónu v Panské zahradě. Každé místo mělo svou atmosféru a lákalo na jiný hudební zážitek.

V Panské zahradě se nejprve nesly tóny dechové hudby v podání oblíbené kapely Nektarka, která vytvořila příjemnou, pohodovou atmosféru. Po ní se na pódiu představila kape-

la Scéna, jejíž široký repertoár napříč hudebními žánry oslovil publikum všech generací. Od popu až po rock, Scéna potvrdila svou pověst kapely, která umí zaujmout každého.

Hlavní dění se mezitím soustředilo u pivovaru, kde se na hlavním pódiu vystříдалo hned několik známých jmen české hudební scény. Program odstartovala kapela Curlies, následovaná energickým vystoupením Totálního nasazení a domovské kapely Parkán, která tradičně přitáhla své věrné fanoušky. Poté rozvířili atmosféru tvrdšími riffy Cocotte Minute a závěr večera obstarali bouřliví a nekompromisní Morčata na útek.

Doprovodným programem pouti byl i letos Den otevřených dveří, který přilákal téměř 400 návštěvníků, což je rekordní účast v celé historii této akce.

Hosté měli jedinečnou možnost projít si celý proces výroby, od varny, kde se rodí základ piva, přes spilku, ležácké sklepy až po stáčírny, kde se hotový nápoj plní do sudů, lahví a plechovek. Největší zájem i nadšené reakce provázely zastávku v ležáckém sklepe, kde mohli účastníci ochutnat pivo přímo z tanku, čerstvé, nefiltrované a s typickou jemnou hořkostí.

Po celou dobu provázeli návštěvníky naši zaměstnanci, kteří ochotně odpovídali na dotazy a prozrazovali zajímavosti nejen o technologii výroby, ale i o historii pivovaru. „Jsme rádi, že veřejnost má o naší práci takový zájem. Ochutnat pivo přímo tam, kde zraje, je pro mnohé zážitek, který v běžné hospodě nezažijí,“ uvedl sládek Vlastimil Matej.

Náš pivovar tak opět ukázal, že je nejen výrobcem poctivého piva, ale také místem, kde se tradice snoubí s moderní technologií a otevřeným přístupem k lidem.

Děkujeme všem, kteří se letošní pouti zúčastnili, ať už jako návštěvníci, vystupující, nebo pořadatelé. Bez vás by tahle slavnost nebyla a neměla tu správnou atmosféru! Už teď se můžete těšit na příští ročník Pivovarské pouti, který se uskuteční v sobotu 20. 6. 2026.



NECKYÁDA 2025 – RADOST, SMÍCH A PIVO NA VLNÁCH OTAVY

V sobotu 21. června 2025 se v rámci Pivovarské pouti rozehrála na řece Otavě tradiční a vždy očekávaná podívaná, Neckyáda. Letos se na start postavilo 10 odvážných posádek, které předvedly, že fantazie a humor na vodě nemají hranic.

Až na jedno menší zranění dorazili všichni závodníci do cíle zdraví a s úsměvem. Po celé trati je povzbuzovali diváci z mostů i břehů, a tak o dobrou náladu nebyla nouze.

Soutěžilo se ve třech kategoriích a výsledky byly následující: **Nejrychlejší plavidlo** – vítězství si odvezl Jarda Krpál na dvojcole. Ukázal, že síla šlapání do pedálů může vynést posádku až na stupně vítězů.

Nejkrásnější plavidlo – tento titul si zasloužily tanečnice ze skupiny Carmina, jejichž propracovaná výprava připomněla slavné časy faraonů.

Nejveselejší plavidlo – nejvíce rozesmáli diváky cestáři z Habeše, kteří svou jízdu i vystupováním šířili dobrou náladu na všechny strany.



Odměnou pro vítěze bylo pivo našeho pivovaru v sudech i lahvích, ale především potlesk a uznání všech přítomných.

Velké poděkování patří hasičům, kteří byli připraveni se svým člunem chránit účastníky v případě nesnází. Naštěstí jejich zásah nebyl potřeba, a tak si mohli společně s ostatními užít pohodové odpoledne plné humoru, přátelství a pivovarské pohody.

Neckyáda 2025 opět potvrdila, že když se na jedné lodi sejde nápaditost, soutěživost a přátelská atmosféra, vznikne událost, na kterou se těší celé město.

PARNÍM VLAKEM S OTAVSKÝM ZLATÝM

Během červnových a červencových víkendů se tradičně po jihočeských železničních tratích noblesně proháněla parní lokomotiva Všudybylka doplněná muzejními vagony s klasickými dřevěnými sedačkami, stahovacími okny, a dokonce i s otevřeným vyhlídkovým vozem.

Jeden vagon tradičně slouží jako bufetový vůz s nabídkou občerstvení včetně našeho čepovaného Otavského zlatého. Náš sládek se se svými dětmi jedné takové jízdy zúčastnil a byl nadšen. „Projet si jednu z nejkrásnějších částí Šumavy v historickém vagóně s naším Otavským zlatým, a to vše za soumraku bylo pro mě i mé potomky nezapomenutelným zážitkem. Nadchl nás večerní příjezd z Volar do Nového údolí ke krčmě Vagón, kde jsme si v úžasné večerní atmosféře vychutnávali každou minutu čekání na odjezd směr Stožec,“ vypráví spokojeně Matej, který se zúčastnil obzvlášť výjimečné noční jízdy.

Za akcí Šumavské léto s párou stojí Pavel Kosmata a České dráhy. „Jsme moc rádi, že s námi pivovar spolupracuje i při této výjimečné, ale zároveň tradiční akci. Pokud vše dobře dopadne, na parní lokomotivu s historickými vagóny a strakonické pivo se můžete těšit i příští léto,“ říká Pavel Kosmata.



PIVNÍ OLYMPIÁDA 2025

Gratulujeme vítězům!

