

I. 2023

# Řemeslo s pěnou



## Zdravím všechny, kteří se rozhodli strávit chvíli ve společnosti Řemesla s pěnou

V době, kdy budete číst tyto řádky, ať už u sklenice našeho skvělého piva, nebo někde jinde, kde se cítíte spokojeně, věřím, že jaro bude už v plném proudu a zažene všem definitivně případné zimní chmury. S jarem je spojena i spousta tradic a svátků. Jedním z největších svátků všeobecně jsou Velikonoce. S velikonočními svátky je spojen i jeden den, a to Zelený čtvrtek. V tento den by se měly dle tradice konzumovat zelené pokrmy. Proto i my již po několikáté přicházíme s naším Velikonočním zeleným speciálem a budeme rádi, když si s ním v tento den připijete na zdraví nás všech. Kromě představení našeho speciálu se v tomto vydání novin nově pojmenovaných Řemeslo s pěnou, dle sloganu z nového loga, dočtete i o spoustě jiných novině, které buď již máme, anebo chystáme. Ať už se jedná o nové reklamní materiály s novým logem, odměňování neobyčejných řemeslníků, představení zajímavých lidí kolem nás jak z řad našich zákazníků, zaměstnanců, tak věrných fanoušků. Dočtete se i o chystaném věrnostním programu pro zákazníky na Pivovarské prodejně. Věřím že tak, jak se snažíme my dělat vše proto, abyste byli vždy spokojeni s naším pivem a novinkami z pivovaru, tak i vy dokážete ocenit věci, které mají svůj příběh a jsou s nimi spojeni konkrétní lidé.



Hezké Velikonoce a pohodu do dalších dní roku 2023

Martin Man, obchodní ředitel

## MÁME PRO VÁS PIVKOIN



V dohledné době spustíme pro vás, zákazníky, kteří pravidelně nakupujete naše piva v Pivovarské prodejně, věrnost-

ní program. Cílem našeho věrnostního programu bude poděkovat všem, kteří Pivovarskou prodejnu již navštěvují, ale i těm, kteří k nám nově zavítají. Za každý nákup odměníme zákazníka PIVKOIN, které si bude možné vyměnit za různé reklamní materiály, dárkové poukazy, slevu na pivo apod. Každý si rozhodne, za co PIVKOIN vymění. Veškeré podrobnosti k programu budou v brzké době zveřejněny jak na Pivovarské prodejně, tak v tisku a na sociálních sítích našeho pivovaru.

Řídíme se slovy „Věrnost se vyplácí“.

Řemeslo s pěnou 1/2023

Redaktor: Pavel Pechoušek

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

Náklad: 10 600

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČR E 19331

# OD 1. LEDNA 2023 JSME PIVOVAR STRAKONICE 1649, a. s.

*U nás se pivo vaří od roku 1649. Jsme jedním z nejstarších pivovarů v Čechách a od prvního ledna máme nový název. Jmenujeme se nyní Pivovar Strakonice 1649, a.s.*

Podle našeho ředitele Dušana Krankuse je nový název jasný a na rozdíl od toho minulého také lehce zapamatovatelný. Pivovar má rovněž nové logo, jehož součástí je slogan Řemeslo s pěnou.

„Změnou názvu, novým logem a sloganem chceme zdůraznit dlouhou a zejména nepřetržitou historii výroby našeho piva, jeho řemeslný charakter a tradiční technologie. Dudák jako značka nadále zůstává. V rodině našich piv také dále najdete značky Klostermann, Král Šumavy a Otavský zlatý,“ vysvětluje ředitel Dušan Krankus.

Od roku 2011 jsme se jmenovali DUDÁK-Měštanský pivovar Strakonice, a. s. Slovo Dudák tak měl v názvu nejen samotný pivovar, ale také jedna z jeho značek. Právě to byl jeden z důvodů, proč jsme se rozhodli pro změnu.



*Řemeslo s pěnou*



# VELIKONOČNÍ ZELENÝ SPECIÁL

STUPŇOVITOST EPM: 11,8 % hm.  
OBSAH ALKOHOLU: 4,8 % obj.  
HOŘKOST: 35 IBU

Velikonoční zelený speciál připravujeme již devátým rokem dle osvědčené receptury. Ke klasickému nepasterovanému ležáku přidáváme bázi s příchutí kopřivového čaje. Ta ovlivňuje především barvu piva a nikoliv jeho chuť.

Novinkou pro letošní rok je balení v zálohovaných lahvích. Ty lze již tradičně zakoupit i v dárkovém balení po 3 lahvích. K zakoupení bude od 22. března na Pivovarské prodejně ve Strakonici, v našem distribučním centru v Holasicích u Brna a ve vybraných prodejnách sítě COOP. Velké oblíbené se Velikonoční zelený speciál těší i v restauracích, kde ho můžete ochutnat v čepované podobě.



**Soutěž: Kolik půllitrových lahví Velikonočního zeleného speciálu se prodá v roce 2023?**

Vaše odpovědi se jménem a adresou zasílejte do 30. 4. 2023 na e-mail [k.soldanova@pivovar-strakonice.cz](mailto:k.soldanova@pivovar-strakonice.cz). Ze zaslaných odpovědí vylosujeme 5 výherců, kteří budou nejbližší skutečnosti a každý z nich od nás obdrží pivní dárek.

# LETNÍ SPECIÁL

Taky se těšíte na léto tak jako my? K horkým letním dnům patří už neodmyslitelně náš Letní speciál, který budeme letos vařit již počtvrté. Každý rok jeho obliba roste, a proto i pro letošek počítáme minimálně se třemi várkami.

K zakoupení bude ve druhé polovině května stejně jako v loňském roce filtrovaný v půllitrových lahvích a nefiltrovaný v sudech a 11 lahvích s patentním uzávěrem a pet lahvích.



# TAJEMSTVÍ PIVOVARSKÉ LABORATOŘE

*Romana Kučerová pracuje ve strakonickém pivovaru 30 let, 15 let je zdejší laborantkou. Každé pivo, které se tu vaří, prověřuje od samého počátku výroby na varně až po hotový produkt při stáčení do sudů a lahví.*

Když ji na chodbě či dvoře pivovaru potkáte, jak s „erlenkou“ (baňkou, pozn.aut.) pospíchá do laboratoře, nepoznáte, že právě tato stále usměvavá žena ochutná a následně zkontroluje chemické složení piva, které se v našem pivovaru uvaří.

Reč je o naší laborantce Romaně Kučerové, se kterou je výborné jméno Pivovaru Strakonice spjaté posledních 30 let. „V laboratoři kontrolujeme každou várku mladiny z varny, pak přeměříme alkohol, stupňovitost, také pH a barvu u každého ležáckého i přetlačného tanku a samozřejmě odebíráme vzorky z každé stáčené šarže finálního piva, aby bylo zjednodušeně řečeno jisté, že zákazník dostane to, za co zaplatil,“ říká sympatická krátkovlasá laborantka, která je dnes v pivovaru pravou rukou sládky Vlastimila Mateje. „Moji práci by mi mohl kdekdo závidět. V popisu práce mám i ochutnávku piva. Sleduji chuťové vlastnosti výrobku, jeho říz a plnost.“ Dále je zapotřebí kontrolovat mikrobiologickou čistotu nejen piva, ale i celého pivovaru. „Pomocí stěrů kontrolujeme například správnou čistotu po sanitaci v pivním vedení a provozu, účinnost filtrace a mikrofiltrace nebo čistotu umytých lahví a sudů,“ dodává.



říme i co, jak a kam teče,“ doplňuje. Načerpané pivovarské zkušenosti a znalosti se Romana hodí při provádění exkurzí po pivovaru. „Spoustu lidí je překvapených, jak je výroba piva náročná a složitá. Velkou radost mám, když nám návštěvníci naše pivo pochválí a ptají se, kde ho mohou ochutnat. Ve zkratce exkurze u nás v pivovaru děláme tak, jak by se to líbilo nám při návštěvě jinde.“

I když je Romana strakonickou rodačkou, pivovarství vystudovala v Praze a bydlí v Mečichově. Ve volném čase velice ráda cestuje a s tím souvisí i její záliba ve fotografování. Ráda také tvoří cukrářské výrobky, ať už jde o dorty nebo perníčky. „V poslední době experimentuji s broušením skla a leptáním do dřeva, ráda prostě vytvářím dárečky pro své okolí,“ uzavírá.



Možná nejdůležitějším úkolem laborantky je „zaočkování“ nové generace kvasinek a jejich správné pomnožení v prvním týdnu. „Asi 50 ml sterilní mladiny z varny zaočkují (používáme nástroj zvaný klička = malinké očko) čistým kmenem kvasinek z výzkumného ústavu v Praze. Kultura se po dvou dnech pomnoží asi 100násobně. Toto množství přeliji do většího množství mladiny a opět nechám pomnožit. Proces během dalších týdnů opakujeme ještě 3x a díky tomu se kvasinky pomnoží z množství, které se vešlo na očko drátku na 60 kg, a s nimi pak můžeme zakvasit první kád,“ vypráví zaujatě. Zapotřebí je také zkontrolovat jejich životaschopnost a podobu pod mikroskopem, a to několikrát během jejich zpravidla dvouměsíčního životního cyklu. „Kvasinky mohou ovlivnit všechny analytické i smyslové znaky určující kvalitu piva,“ dodává.

„Pracovala jsem na spilce, lahvárně, filtraci, obsluhovala jsem vodárnu nebo jsem vařila pivo,“ popisuje s úsměvem práci, která je mnohdy náročná i pro odolné chlapy. „Za sebe jsem ráda, že jsem prošla celou výrobou. Zjednodušeně řečeno mám přehled, jak pivo va-

## ŘEMESLO SE ZLATÝM DNEM I OBSAHEM

V pivovaru ve Strakonících provozujeme po generace již téměř 375 let naše „ŘEMESLO S PĚNOU“. Každé poctivé řemeslo by mělo mít podle známého přísloví zlaté dno. A protože zlatavá barva piva je stejná, považujeme kvalitní a jedinečné řemeslníky za naše ambasadory. Pečlivě je vyhledáváme a po zásluze oceňujeme. Chceme, aby se i v dnešní uspěchané a neosobní době dobří řemeslníci připomínali stejně jako naše řemeslně vyráběné pivo.

## VARHANÁŘ PETER NOŽINA

Více než dva roky trvala Peteru Nožinovi oprava zhruba 130 let starých varhan ve strakonickém děkanském kostele svatého Prokopa, který pochází ze 13. století.

Varhany byly v původním stavu. Během generální opravy mu rukama nejméně čtyřikrát prošel každý ze zhruba 100 000 různě velkých dílů, ze kterých se varhany skládají.

Díky tomu, že zanechal ve Strakonících nesmazatelnou stopu, se dočkal ocenění od našeho pivovaru.

Peter Nožina se stal prvním řemeslníkem, kterého jsme se rozhodli ocenit za to, co se mu povedlo. Výsledek je o to cennější, že z výsledku jeho práce mohou mít radost lidé ze Strakoníc. Zajímavé je také to, že pivovar již dříve přispěl na opravu kostela svatého Prokopa částkou 50 000 korun.

Slogan pivovaru je již řadu let „Řemeslo s pěnou“, a tak se pivovarští rozhodli upozornit na výbornou práci právě řemeslníků, kteří ve Strakonících žijí, nebo zde pracují, případně mají ke Strakonickým pevnou vazbu a starají se o to, aby město bylo stále krásnější.



„Nemusí to ale být nutně řemeslníci ze Strakoníc. Chceme nějak odměnit ty mistry, kterých je v jejich oboru velice málo nebo patří jejich řemeslo mezi unikátní či mizející,“ uvádí Dušan Krankus, ředitel našeho pivovaru.

Varhany v kostele svatého Prokopa postavila tehdy začínající varhanářská firma Rejna a Černý z pražských Vinohrad. Stalo se

Varhanář  
Peter Nožina  
si odnesl  
365 piv zdarma



tak roku 1891 až 1892. Podle jeho slov se jedná o jeden z krásných a větších romantických nástrojů na území jižních Čech, navíc je ve velmi autentickém stavu.

Varhany byly před restaurováním v původním stavu. Až na dílčí opravy, které měly charakter údržby, to pro varhany byla první generální rekonstrukce. „Pozornost jsem věnoval i té nejposlednější plstičce (filcová podlepka, pozn.aut.) a zákoutí. Za těch 130 let se na varhanách podepsal zub času a pak zub červotoče, na některých místech i předchozí varhanáři. Při restaurování tedy rukama prošel každý z těch všech elementárních dílků, a to nejméně čtyřikrát, a dílků to bylo věru hodně, zhruba 100 000,“ shrnuje Nožina, který má zcela unikátní povolání.

To se u nich v rodině dědí již ve třetí generaci. Varhanářskou linii začal dědeček Petera Nožiny, který se do varhan začal podle jeho vlastních slov tak trochu „vrtat“ v jižních Čechách a posléze dal v 60. letech do učení svoje tři syny, Františka do pražské varhanářské Igry, což je dnes již neexistující firma, která stavěla varhany; jeho dvojče Jiřího na klavírníka, tedy toho, co opravuje klavíry, a otce Petera Nožiny Petra do kutnohorské varhanářské Organy, což je dnes už také zaniklá firma. Peterův strýc i otec se pak celý život věnovali a věnují varhanařině.

## DEJ BŮH ŠTĚSTÍ!

*Kostel a pivovar. Díky Romanu Dvořákovi, který je posledních šest let strakonickým farářem, jsou to dvě důležitá témata tohoto rozhovoru. Rozený Volyňák během své duchovní pouti absolvoval několik štací v celých jižních Čechách a ve městě u Otavy se mu nyní líbí. Má rád lidi, město, které má podle něj jedinečný genius loci, a co je také důležité... má rád i zdejší pivo.*

vnímat, že mě Pán Bůh zve ke kněžství. Já se nejprve bránil. To je logické, když jsem měl jiné představy. Nakonec jsem ale skrze lidi z mého okolí i osobní hledání dostával mnoho argumentů, proč odpovědět „ano“ doprovázené vědomím, že Bůh se mnou počítá. Vnitřně jsem najednou cítil, že kněžské hodnoty jsou něco, co chci sdílet se svým okolím.

**Roman Dvořák je farář a vikář. Stará se o farnost ve Strakonících a v okolí. Vyrůstal ve Volyni, je mu 44 let. Baví ho setkávat se s lidmi, rád se vydá na procházku do přírody nebo se začte do knihy.**



**Díky a co Velikonoční zelený speciál?**

Přiznám se, že nejsem příznivec speciálů. Jsem to, čemu se v marketingu říká konzervativní zákazník. Takže jedno ano, rád ochutnám, ale tím končím. Určitě nejsem vymetač speciálů, který ho vyhlíží, už když se objeví první reklama. Těším se ale na vánoční speciál.

**Jak strávíte Velikonoce?**

Tak jako vy si musíte říct, kolik piva bude potřeba na léto, protože ho za chvíli budete vařit, tak i my musíme mít vše naplánováno. Stejně jako u vás jsou důležití ti, kteří mají pivo rádi, tak pro nás ti, kteří přijdou do kostela. O Velikonocích nás čekají obřady spojené s událostmi z Kristova života, ale také různé aktivity nejen pro věřící, např. v neděli na Boží hod pleteme na faře pomlázku, barvíme vajíčka apod. Stejně jako vy si myslíte, že by se mohlo vypít více piva, tak i lidí by do kostela určitě mohlo chodit víc. Spokojený ale jsem. Je zde spousta lidí, kteří jsou výborní, pomáhají, zaberou, když je třeba.

**Jaké mají Strakonice specifikum?**

Každé město je specifické, ale ve Strakonících místní často zmiňují bolavé stránky. Ze tohle je špatně, tohle nejde, tamto chybí. To slyším často a je to škoda. Někdy mám pocit, že si Strakoničtí neberou své město za své. Máme mnoho věcí dobrých, kdybych měl zmínit jednu, město má jedinečný genius loci, které je tvořeno hradem a řekou. Co se týká křesťanství, potkávám stále s lidmi se zájmem o život a hodnoty s ním související. Vždy jsem v takovou chvíli mile překvapený. Slyšával jsem dříve, že to ve Strakonících není s životem víry jednoduché, ale musím říct, že i v duchovní oblasti mě těší mnohde otevřenost. Pro vaše noviny nemohu pominout, že skvělým specifikem je zdejší pivovar a vážím si těch, kdo se snaží, aby dobře fungoval.

**Jak dlouho jsou Strakonice Vaším domovem?**

Přišel jsem v červenci 2015, tedy jsem tu 8 let. Po studiích, které jsem absolvoval v Praze a v Římě, kde jsem byl tři roky, následovala roční služba v Táboře, tři roky v Písku a další rok v Prachaticích. Šest let jsem se staral o mládež v rámci celé budějovické diecéze. Ve Strakonících jsem ale moc rád.

**Jak jste se rozhodl pro toto netypické povolání?**

Stručně a jasně, kdyby nebyl Pán Bůh, tak bych nebyl knězem. Já jsem nechodil od mala do kostela, začal jsem až v 15 letech. Rozhodně jsem neměl touhu být knězem od dětství, spíš naopak. Chtěl jsem mít rodinu a běžnou práci – uvažoval jsem o tom, že budu strojvedoucí. Po průmyslovce jsem šel do Pardubic na dopravní fakultu a tam jsem začal uvažovat o tom, jestli opravdu dělám to, co chci. Byl jsem věřící člověk, otevíral jsem často Bibli a najednou jsem začal

**Jste dnes spokojený?**

Jsem. Je to dobrodružné a skvělé. Objevují se i těžší a náročná období, jako v každém životě, ale neměnil bych. Tahle práce, chcete-li poslání nebo povolání se nedělá pro peníze, ani pro prestiž. Ani ta už dnes pro toto povolání neplatí. Sloužit kněžskou službou mě baví. Podobně to vnímám v nasazení lidí u vás v pivovaru.

**Máte rád pivo?**

Dávám si ho rád. Ale nemůžu si ho dávat pořád. Někdy si říkám, že bych ho měl vynechat. Byly doby, kdy jsem si pivo dával skoro každý večer, ale uvědomuji si, že to může být nebezpečné z hlediska budování závislosti. Příležitostně, především při setkávání s lidmi, si pivo dám rád. Piji hlavně strakonické a nejráději mám Otavského zlatého, když mám řídit, potěší mě i nealko pivo. Jsem rád, že je na trhu světlý Klostermann, protože nemám moc rád tmavé a polotmavé pivo. Jedno je jisté, děláte svou práci dobře!

# MAĎARSKÉ STRAKONICE



*Již deset let trvá intenzivní a úspěšná spolupráce mezi naším pivovarem a budapeštským restaurátorem Zoltánem Kiss-Bakosem. Díky Zoltánovi a také jeho pravé ruce Evě Szücs, která zajišťuje obchod s Českou republikou, můžeme tvrdit, že pokud se dá o světové metropoli říct, že její obyvatelé milují pivo ze Strakonice, je to právě maďarské hlavní město.*

„Všechny navštívené restaurace a kavárna měly své kouzlo. Ať již provozovny Jaromir s výzdobou odkazující na slavné české filmy nebo kavárna Kelletgallery, kde hosty obklopují tisíce knih,“ uvádí ekonomka pivovaru Jitka Hanzlovská.

Každý měsíc vyráží do Budapešti kamion s naším pivem, na kterém si pochutnají návštěvníci zdejších restaurací, které Zoltán provozuje. Podle něj strakonický pivovar výrazně přispěl i ke zlepšení pivní kultury v Budapešti.

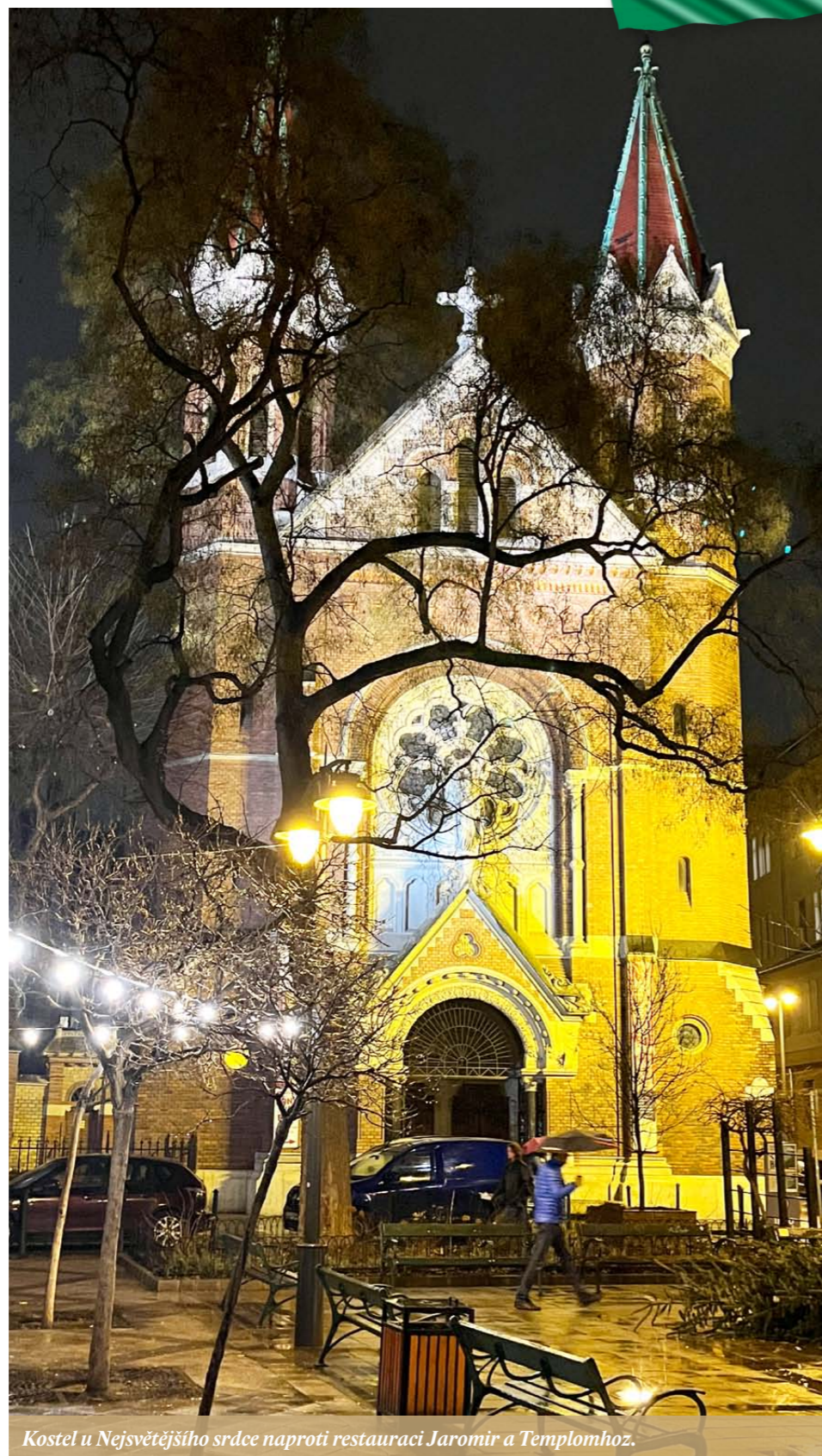


Kavárna a galerie Kelet.

Jeho restaurace se nacházejí v obou částech Budapešti, jak v Budíně, tak v Pešti a každý den v nich bývá plno.

„Strávit úterní večer v restauraci nabitě budapeštskými štamgasty byl pro mě zážitek. Nejenže na čepu bylo několik druhů našeho piva, ale vždy ve výborné kvalitě,“ uvádí sládek Vlasta Matej.

Hosté v restauraci si pochutnávají i na pěti druzích piva ze Strakonice a většinou nešetří slovy chvály.



Kostel u Nejsvětějšího srdce naproti restauraci Jaromir a Templomhoz.



Restaurace Jaromir Sörpince.



Restaurace Jaromir Sörbisztró.

Jaromir Sörbisztró  
1126 Budapest, Mávány utca 29

Jaromir a Templomhoz  
1088 Budapest, Lőrinc Pap tér 4

Jaromir Sörpince  
1067 Budapest, Csengery utca 62b

Jaromir Open Road Bázis  
1112 Budapest, Neszmélyi köz 3



Eva Szücs, Jitka Hanzlovská a Zoltán Kiss-Bakos na návštěvě u „konkurence“ v minipivovaru Rizmajer.

„Během naší lednové návštěvy jsme stihli navštívit tři restaurace Jaromir, kavárnu Kelletgallery a také velkoobchod Liquid. Velice příjemně nás překvapila návštěvnost v těchto provozovnách,“ uvádí obchodní ředitel Martin Man.

Oblíbenou je zdejší restaurace Jaromir Sörbisztró, kterou vzdal Zoltán hold našemu Jaromíru Jágrovi, protože je sám velký milovník ledního hokeje a neváhá za hokejovým bohem zajet i na Kladno. Dokonce sem chodí i skupina štamgastů, kteří se zajímají o českou kulturu a české pivo. A co víc - kuchaři z Jaromiru v České republice sice nikdy nebydleli, ale snaží se jí inspirovat. Ryze maďarská gastronomie tak dostává typicky české prvky a vaří zde ze špičkových domácích surovin.

Vlajkovou lodí je restaurace Jaromir a Templomhoz (U Kostela), která má oblíbenou letní předzahrádku a s ní pojme až 200 hostů. Další hospůdka Jaromir Sörpince je stejně jako Sörbistro uvnitř vyzdobená artefakty typickými pro českou kulturu, především kinematografií. Dát si Dudáka v útulném prostředí restaurací uprostřed krásné Budapešti je velice příjemný zážitek, který vřele doporučujeme v jakémkoliv ročním období.



Restaurace Jaromir a Templomhoz (U Kostela).

## NEJOBLÍBENĚJŠÍ PIVO V ŽATCI? DUDÁK!



*Když v květnu roku 2022 přestal vařit pivovar v Žatci, byla to smutná zpráva i kvůli tomu, že se jednalo o tradiční pivovarnické centrum. Naštěstí zůstala v provozu zdejší prodejna, která se změnila v pivotéku „U Chmelči“, kde se dnes prodává sudové i lahvové pivo z asi 15 pivovarů. Nakupovat sem chodí lidé ze širokého okolí. A víte, jaké pivo tu jde nejvíce na obdy? To naše!*

Ve zhruba dvacetitisícové pivovarské baště v Ústeckém kraji, která je celosvětově známá pěstováním chmele, se nyní s oblibou pije Dudák, Klostermann, Král Šumavy nebo Otavský zlatý. „Miluju pivo a miluju lidi. V tomto prostoru jsem se našla, baví mě to. A tak jsem si obchod po uzavření pivovaru pronajala,“ vzpomíná provozovatelka zdejší pivotéky Alena Bojtarová, která tu změnila koncept prodeje a hlavně rozšířila nabídku.

Pivo ze Strakonice neznala, náhodou se ale seznámila se zdejším sládkem Vlastou Matejem, který se ve zdejší pivotéce zastavil při služební cestě. „Přišel si nakoupit, dali jsme se do řeči a já jsem se rozhodla vyzkoušet pivo, které vaří. Což se ukázalo jako skvělý nápad,“ uvádí.

„S kolegy sládky jsme procházeli žatecký pivovar, který už byl uzavřený a probíhala demontáž technologie, a po této dost smutné

exkurzi, kdy nám ani moc nebylo do řeči, jsem z nostalgie zašel do žatecké Pivovarské prodejny pro poslední nákup pár lahví piva z původního žateckého pivovaru. Paní Bojtarová mě hned zaujala svým nadšením a odhodláním pokračovat v prodeji piva dál. Důkazem toho, že dobré pivo a nadšení pro něj funguje, je i to, že se díky paní Bojtarové vypilo na poslední žatecké Dočesné přes 20 sudů našeho piva, zatímco v minulých letech tam naše pivo k dostání nebylo,“ doplňuje Vlastimil Matej.

Každý den sem chodí nakoupit i 800 lidí. „Nejvíce chodí místní, kteří se přeorientovali ze žateckého na strakonické, což mě zachránilo. Dudák u mě dnes vede.“

Z mnoha značek z celé republiky si místní oblíbili především právě naše pivo. „Zákazníci, kterých je stále více, mě chválí a vždycky říkají, že jsem měla pravdu. Každé pivo, které prodávám, nejdříve ochutnám a pak jim popisuji chuť, kterou zažijí,“ uzavírá sympatická milovnice strakonického piva, které v pivotéce pomáhají také její dcery, ať již při prodeji, tak propagaci a marketingu.

*Děni z pivotéky U Chmelči můžete sledovat na [www.uchmelci.cz](http://www.uchmelci.cz) nebo na facebooku*

## KRÁL ŠUMAVY V NOVÉ PŘEPRAVCE

Krále Šumavy vaříme už 15 let. Od samého začátku je zajímavý výrazným podílem mnichovského sladu, který mu dodává plnou chuť a zlatou barvu. Od loňského roku pak doplňuje české chmelové odrůdy Premiant a Žatecký poloraný červeňák německá odrůda z nedaleké chmelářské oblasti Hallertau Blanc.

Možná i díky tomu se pije čím dál více nejen na Šumavě, ale i například ve Švédsku, kde ho již druhý rok za sebou vybrala degustační komise a díky tomu tam v červnu dopravíme 50 000 lahví tohoto nepasterovaného ležáku. Ve Švédsku to asi neocení, ale znalce Šumavy možná zaujme jeho etiketa s vyobrazením siluety Šumavy při cestě od Strakonice s dominantními vrcholy Bobík a Boubín.

Ať chutná.



**Král Šumavy dostal po loňské změně etiket a korunky i nové přepravky, slunečník a sklo. Tyto jednotlivé reklamní materiály mají ještě více vyzdvihnout jeho výjimečnost a originalitu. Aktuálně jsou již na trhu a věříme, že se vám líbí stejně jako nám.**



## JE TO JEJICH POSLÁNÍ

Až si budete číst tyto řádky, budete těm, o kterých se bude psát, závidět nebo si fúkat na čelo. Jsou to zapadlí vlastenci. Jako ti v románu od Karla Václava Raise. Jenže tohle nejsou učitelé z Krkonoš, ale hospodští ze Šumavy.

Ve svých útulných hospůdkách mají otevřeno téměř každý den. I když za večer přijdou třeba dva štamgasti, hospodské jejich práce baví. Daleko od městských starostí, ruchu, politiky...

Denně se těší na své hosty a oni zase počítají s tím, že si k nim každý večer můžou zajít popovídat a k tomu si dát jednu, dvě jedenáctky. V jejich hospůdce se každý večer topí, svítí, mají naraženo, otevírací doba většinou nehraje žádnou roli. I když se během večera

zaplní třeba jen jeden stůl a štamgasti postupně vymírají, nedá se nic dělat.

Hospodští si tuhle práci vybrali a nic jiného dělat nechtějí. Hospody jsou zapasované uprostřed malých šumavských vesniček, kde žijí desítky lidí.

I když na Šumavu každý rok jezdí davy, sem to navzdory zdejší krásné přírodě není. I tak je v létě drží při životě chalupáři, cyklisti, turisté, zkrátka sezónní návštěvníci. Většinu měsíců v roce ale návštěvníky napočítáte na prstech jedné ruky. Hospodští jsou ale trpěliví, tuhle práci bez legrace berou jako své poslání.



## VACOVICKÁ HUDEBNÍ HOSPODA



**Dobře vytopená malá hospůdka, kde na hosty z každého koutu dýchá klid, mír a pohoda. Visí tu staré pivovarské plakáty. Vyjímá se sbírka starých rádií, hraje tu zajímavá elektronická hudba, která sem vůbec nepatří, ale neruší. Naopak, dokonce to vypadá, že v tomto malebném prostředí má být.**

„My jsme hudbní hospoda. Muzika, koncerty, všechno tu je. Někdy se stane, že Radim vyndá aparaturu, začne hrát a nám se nechce domů,“ říká jeden ze zdejších štamgastů. Jde o majitele nedaleké turistické atrakce –

krušlovského, ručně vyřezávaného včelína. U stolu s ním sedí šlachovitý, upovídaný důchodce, bývalý řidič autobusu. Víc nikdo, včera ale přišli čtyři lidi. V pátek jich bude víc. Snad! Čerstvě načepovanou jedenáctku jim na stůl pokládá zdejší hospodský Radim Volf. Velký, rozložitý chlapík se širokým úsměvem, který tu čepuje strakonické už desátým rokem.

„Divíš se mi?“ rozhlíží se po své hospůdce. „Pořád cítím to genius loci týchle hospody. Peníze si tu nevydělám, to dávno vím. Ale drží mě nad vodou akce, které tu občas uspořádám. Žiju teď sám, neživím rodinu, a tak mi

to stačí. Jsem tu spokojený,“ usmívá se 44letý Radim. Rozkládá velkýma rukama, ukazuje na různé artefakty na zdi, nejradši na svá rádia, která sbírá. Upíjí jedenáctku. „Lidi jí tu mají rádi! I když si třeba v Praze pijí jiné pivo, tady si chválí strakonické.“

K muzice ho to táhlo odjakživa, záhy po vyučení prodával vimperský rodák v music shopu céděčka, následně se řadu let živil jako DJ, s kamarádem dokonce pár let provozoval diskotéku. „Pak už to netáhlo. Lidi nechodili. Muziky byl plný internet. Nebavilo mě to a na hospodu ve Vacovicích jsem se ptal prvně před více než 15 lety.“ Tehdy ho ještě starosta odmítl, před 10 lety ale zavolaal, jestli ještě nemá zájem. Radim neváhal ani chvíli a od té doby je občanem Vacovic. Dokonce se stal místostarostou obce, kde žije 51 obyvatel. „Čtyři místní loni bohužel zemřeli, dva byli moji štamgasti. Nikdo nový nepřibyl,“ shrnuje.

Aby sem přilákal lidi i z okolních vesniček, pořádá tu gastronomické akce, grilují se tu třeba pstruzi nebo vepřová kolena. „Občas uděláme koncert nebo diskotéku. Hrála tu Gaia Mesiah. Na akcích si vydělám a můžu zase žít. Přes léto mě zachraňují luftáci,“ ukazuje směrem ven, kde je nově vybudovaná, zastřešená pergola. Tam se akce konají. V zimě dělá koncerty v sálku, který je hned vedle výčepu.

V bývalé škole má byt. Je dobrovolný hasič, což je spolek, který je pulsujícím srdcem každé obce. „Baví mě to i u hasičů. Vacovice bych neměnil. Beru tu práci jako svoje poslání,“ uzavírá s úsměvem.

## TADY JE PUŠKINOVO

**„Je tu konec světa. Já vím, ale je to moje, lidi sem na pivo chodí, ještě to pořád jde,“ usmívá se menší chlapík v hospodě U Pasáků v Zálesí u Vacova na Prachaticku. Upovídaný čerstvý sedmdesátník s veselými očky, ošlehanými tvářemi a dlaněmi ztvrdlými od práce se jmenuje Josef Cuhra, ale nikdo mu tady neřekne jinak než Puškin. Tahle hospoda mu patří.**

Přezdívku získal jako malý kluk a dnes už ani neví proč. Ale zůstala mu a zdědil ji i jeho syn, který se taky jmenuje Josef. Ten teď hospodu provozuje. „Taky mu to nešlo hned. Musel se to učit, ale měl to jednodušší. Já jsem musel nejdřív v pátek prodat pivo a v sobotu jsem jel do pivovaru pro další sudy. Peníze jsem neměl, ale chtěl jsem,“ vypráví Puškin starší, který sem teď chodí jako host. Přehled má ale stále dokonalý a nevíte se, ta hospoda je jako jeho dítě. „Máme otevřeno téměř každý den. A když nemáme otevřeno, tak jdeme se synem na pivo. Kdo přijde, přijde,“ směje se Puškin.

U velkého dřevěného stolu s ním sedí pětice štamgastů v montérkách. Mladý Puškin se točí okolo pípy. Hosté si povídají, jsou veselí a v útulné šumavské hospodě, v obci, kde lišky dávají dobrou noc, je jim dobře. Nikdo další dnes nepřijde. V únoru, kdy vznikl tento článek, bylo po sněhem zapadaných cestách obtížné do Zálesí dojet. „To bys ale viděl, kolik lidí sem chodilo, když jsme v 90. letech dělali diskotéky. V šest jsem otevíral a nemohl jsem ke dveřím, abych se dostal dovnitř,“ vypráví Puškin. Dnes už diskotéky nepořádá. Změnila se doba a podle Puškina i mládež. „Někomu dám pivo, bude mladej, něco provede a zavrou mě. Navíc se ti mladí dnes často perou. Já to nemám zapotřebí,“ mávne jen rukou.

Historie hostince se začala psát po revoluci, kdy Cuhra senior, tehdejší traktorista zdejšího jednotného zemědělského družstva, místní hospodu dostal v restituci. Otevíral tu v roce 1994 a „k Pasákům“,



jak Josef Cuhra říká, chodilo hodně mladých ze Zálesí, ale hlavně širokého okolí.

Šikovný majitel svůj podnik stále rozšiřoval. Za pomoci štamgastů, kteří sem stále chodí, opravil sál, postavil venkovní posezení s grilem, upravil hřiště, na kterém se přes léto konají nohejbalové turnaje i další akce, které přilákají většinu místních i lidí z okolí. Přes zimu je to horší.

„Místní chlapi mají rodiny a nemůžou tu být furt. V létě chodí taky víc luftáci. Děláme akce, které nás baví. Lidí by mohlo být víc, ale pořád to ještě jde! A že bych se na to vy...!? To ani náhodou!“ loučí se Puškin.



# LEGENDÁRNÍ VODNÍK VLASTA Z OTAVY SE SVÝMI PLÁNY

*Vodník s Otavským zlatým v ruce. Především neckyády a masopusty jsou jeho revírem. Na Strakonicku ho z různých kulturních akcí bude znát většina čtenářů tohoto rozhovoru. Často v masce vodníka nebo bez. Seznamte se s legendou Vlastou Černíkem.*



Vlasta Černík v Milejovické hospůdce se svými legendárními kulturními přehledy

Buď už je přímo v centru nějaké zábavy, nebo sem dorazí. Ne vždy se ale zdrží až do konce, pospíchá za další „kulturou“. V kapse má svůj legendární, pečlivě složený přehled, kde sepisuje všechny akce ze Strakonice a okolí, které se chystá navštívit. Jinak také mašinfíra, topič,

bývalý hospodský, milovník Šumavy, undergroundový muzikant a hlavně hrdý ambasador Pivovaru Strakonice 1649...

**...a také štamgast Milejovické hospůdky. Ty jsi původem Strakoňák. Proč ses odstěhoval do Milejovic?**

Už od dětství jsem jsem chtěl jezdit aspoň na víkendy někam na vesnici, do přírody, prostě pryč z města, někam do kopců... Pak když jsem sháněl nějaký ten barák na vesnici, tak se jeden prodával ve vsi, ze které pocházela moje babička. Tak jsem ho prostě koupil. A když teď vidím, jaký je v dnešní době mumraj ve městech, tak toho nelituji.

**Tehdy ale v Milejovicích hospoda nebyla...**

Když jsem se odstěhoval ze Strakonice do Milejovic, tak jsem s hrůzou zjistil, že tam není hospoda. Byl zde pouze malý obchůdek, který tehdejší provozovatel právě opouštěl a který byl v chalupě, ve které vyrůstala moje babička. Tak jsem se po nabídce tehdejšího starosty Františka Havla ujal zdejšího krámků a z bývalého skladu Jednoty jsme vytvořili hospůdku, kde jsem čepoval strakonickou jedenáctku. Asi po třech letech velkého mejdanu jsem se rozhodl hospodu předat dalšímu nájemníkovi, z důvodu mého malého kulturního využití.

**Jaké naše pivo ti chutná nejvíc?**

Dnes vyhledávám spíš silnější piva a mým favoritem je Otavský zlatý, který je výborně hořký a má dostatečně silnou a plnou chuť! Rád ochutnávám i piva konkurenčních pivovarů, dvanáctky a silnější speciály, ale jakožto strakonický patriot zůstávám věrný našemu pivovaru!

**Známé jsou tvé měsíční kulturní přehledy, které s sebou nosíš.**

Jsou to takové kapesní seznamy akcí, které se po složení vejdu do peněženky. Nejstarší, který se dochoval, je z roku 1999. Mám jich spoustu, ale pravidelně jsem si je psal až od roku 2002. Dělán si vždy jeden seznam na čtvrtletí. Zapisuju si do nich koncerty, narozeninové oslavy, svatby, samozřejmě pivovarské poutě, masopusty, zabíjačky, divadla, a podobně. Akce, kterých jsem se zúčastnil, si pak vybarvu zeleným zvýrazňovačem. Komu se nelení, tomu se zelení! Zdroje jsou různé – plakátovací plochy, Facebook, ČP Servis, internet, atd...

**Následně se snažíš většinu akcí navštívit. Jak to děláš, že všechno stihněš?**

Těžko! Nemluvě o tom, že pracuji i o víkendech, je to často složité logistické dílo. Rekord

mám pět akcí za jeden den. Ale to už je dávno... Teď už nejsem tak divokej, jako jsem býval.

**Zmínil jsi masopusty, kde tě často vidáme jako vodníka. Oblíbené máš i neckyády. Proč právě vodník?**

Začalo to tím, že se mi líbily masopusty, které jsem bohužel znal jen z televize. Až když jsem otevřel hospodu, začal jsem organizovat i masopust a vodník je klasická staročeská maškara, která se mi moc zamlouvala. No a pak, když jsem zjistil, že pivovar Strakonice i Maleničtí pořádají

pravidelné neckyády, které se mi moc líbily, tak mi to prostě nedalo a musel jsem si vyrobit první plavidlo. Dnes už mám čtvrté plavidlo, ale kolikrát jsem plul za vodníka, to těžko spočítám. Do toho jsem se postupně zúčastnil mnoha masopustů jako vodník. Kromě Milejovic to byly Hoštice, Kuřimany, Volyně, Nišovice, Radošovice, Mutěnice, Svatá Máří, Masákova Lhota u Zdíkova, Nahořany, Krušlov, Vacovice, Čejetice, Droužetice, Podolí, Černíkov, dokonce i ve Strakonici byl masopustní průvod. Na všechny vodnické akce si samozřejmě sebou беру do vezírku své dušičky – lahváče Otavského zlatého!

**Znalci vědí, že jsi členem podivuhodné kapely Dech dechtu.**

Kapela Dech dechtu je těžko žánrově zařaditelná. Je to undergroundová kapela, kde většina členů hraje na staré zmačkané trumpety a nikdo vlastně hrát neumí, jeden člen dokonce hraje i na hadici od vysavače, pak máme tři bubeny a hráče na valchu a činely. Počet členů je různý, někdy je nás deset a někdy osmnáct, podle toho, jak se sejdeme. Většina členů je z Volyně a okolních vesnic.

*Celou verzi rozhovoru si přečtete na webu [www.jcted.cz](http://www.jcted.cz)*

# NA PIVOVARSKÉM PLESE TANČILO VÍCE NEŽ 200 PÁRŮ

*Tradičně velký zájem byl o Pivovarský ples, který se 10. února konal v sále strakonické Sokolovny. Více než dvě stě párů si v úvodu poslechlo přivítání z úst starosty města Břetislava Hrdličky a ředitele pivovaru Dušana Krankuse.*

Celým večerem provázela oblíbená rozhlasová moderátorka a rodačka ze Strakonice Jana Křížová, o hudební doprovod se starala tamní, kultovní kapela Scéna.

Diváci také hlasitým potleskem ocenili vystoupení skupiny Pyrotterra, která se

představila s laserovou show. Pyrotterra je česká umělecká skupina věnující se ohnivě a světelně show, akrobacii a další umělecké produkci. Někteří si ji možná pamatují ze soutěže Česko Slovensko má talent.

V tombole bylo celkem 1400 cen. O půlnoci si návštěvníci plesu během losování postupně rozebrali 22 hlavních cen, například přenosné chlazení, 30litrový sud piva Dudák, televizi nebo pobytové zájezdy.

Tanečníci také hojně navštěvovali tradiční fotokoutek, který obsluhoval fotograf Václav

Král a byl všem po celý večer k dispozici. O půlnoční překvapení se postaral náš kolega Zdeněk Novák se svým ztvárněním Freddieho Mercuryho

Další, již 18. ročník Pivovarského plesu se bude konat 9. února 2024 opět ve Strakonické sokolovně.

Stejně jako předchozí ročníky ho bude organizovat ekonomka pivovaru Jitka Hanzlovská se svým týmem, které za uspořádání této významné společenské události patří největší díky!



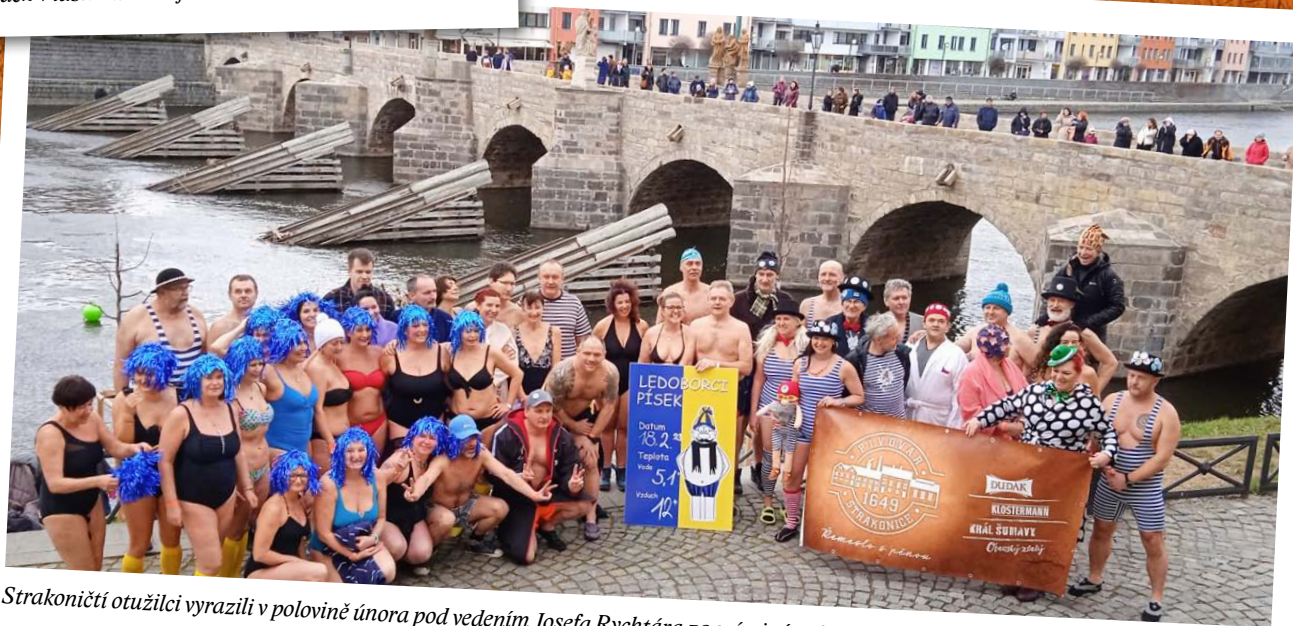




Na počest 175 let od narození Karla Klostermanna vyrazila pod vedením jeho skalního fanouška Františka Sáčka strakonická výprava uctít jeho památku k jeho rodnému domu v rakuském městečku Haag am Hausruck. O to, aby se v Haagu vědělo nejen o Karlu Klostermannovi, ale i strakonickém pivu, se postaral kromě pana Sáčka i sládek Vlastimil Matej.



Strakonický tým 4312 Unstoppables se s podporou našeho pivovaru stal v únoru v Itálii vicemistrem Evropy v ledním hokeji, který se hraje na rybníku. Šest Strakoňáků, z nichž pět slouží u zdejšího protiletadlového pluku vyrazilo do Itálie potom, co v únoru roku 2020 skončili na 6. místě na světovém šampionátu v Kanadě.



Strakoničtí otužilci vyrazili v polovině února pod vedením Josefa Rychtára za svými píseckými kolegy.



Vodní pólistky Strakonice, které jsou dlouhé roky republikovými šampionkami a jsou v tomto ohledu i držitelkami Českého rekordu, reprezentovaly Strakonice na Dunajské lize v Srbsku.



Náš pivovar navštívila Kristýna Pavlovičová, která reprezentovala Strakonice na celorepublikové soutěži krásy Miss Essens. Půvabná dvacetiletá dívka skončila druhá v konkurenci dalších stovek děvčat z celé republiky. Českou republiku a Strakonice bude reprezentovat na celosvětové soutěži Miss Earth 2023, která se bude konat na podzim ve Vietnamu.