

3. 2023

Řemeslo s pěnou



Dej Bůh štěstí,

zní tradiční pivovarský pozdrav. A já mám to štěstí být už 5. rokem sládkem strakonického pivovaru a být 10. rokem ženatý s mou manželkou Adélkou, která propůjčila svou tvář na titulní stranu tohoto čísla Řemesla s pěnou. K tomu, co obnáší být manželkou šťastného pivovarníka, se dostanu ke konci tohoto úvodníku.



Napřed bych rád zmínil, že máme v pivovaru velkou radost z toho, že již několik let za sebou roste obliba všech našich pivních speciálů. O tom, který chmel letos ozvláští Svatováclavský speciál a které slady použijeme do Svátečního speciálu, se dočtete v rubrice Sládkovo okénko. Na základě rostoucí obliby letos Svatováclavský speciál čeká premiéra v půllitrových lahvích. K tomuto speciálu vytvořila originální etiketu naše kolegyně Jitka Hanzlovská. Zajímavostí je, že pozitivní ohlasy na loňský Svatováclavský speciál ovlivnily recepturu světlého ležáku Klostermann 11, ve kterém je nově obsažená i chmelová odrůda Uran. Ta dominovala právě loňskému speciálu. Spolu s Letním speciálem pak Klostermann 11 během léta překonal naše očekávání v úspěšnosti prodeje piva v plechovkách.

Během letošního roku jsme také takřka po 7 letech změnili vzhled etiket našich nejprodávanějších piv značky Dudák. Nejen o nových etiketách piv Dudák a úpravách etiket piv Klostermann je pak rozhovor s naším dlouholetým grafikem a architektem Antonínem Malcem, který s naším pivovarem spolupracuje již více než 20 let. Ještě déle v pivovaru pracuje náš obchodní zástupce Zdeněk Kouba, o němž se dočtete v naší pravidelné rubrice Náš zaměstnanec. Na ní pak navazuje představení již v pořadí 3. oceněného řemeslníka. Vážíme si totiž lidské práce a rádi bychom oceněním řemeslníků věnujícím se netradičním řemeslům zvýdihli její nenahraditelnost a důležitost.

Po roce se naše pivo Král Šumavy opět prodává ve Švédsku. Dobře se také uchytil náš Věrnostní program pro zákazníky naší Pivovarské

prodejnou. A rádi podporujeme profesionální i amatérský sport. O tom všem se dočtete na následujících stranách Řemesla s pěnou. Poslední stránku pak zdobí kreslené vtipy s pivní tematikou od našeho dlouholetého spolupracovníka Honzy Zákosteleckého, které pravidelně vychází v Týdeníku Strakonicko. Nově pak také naleznete Honzův humorný pohled na nealkoholické pivo na jeho zadních etiketách.

A nyní zpět k titulní straně. Již tradičně vyrazíme s celou rodinou na začátku září na pracovní-degustační dovolenou do Žatce, kde se koná tradiční Dočesná. Vždy pak zastavíme na stejné chmelnici u zámku Stekník poblíž Žatce a pár desítek minut nasáváme pro nás Jihočechy exotickou atmosféru žateckých chmelnic. A právě tam vznikla fotografie na loňskou titulní stranu, kdy se mě ženě podařilo zrealizovat fotku s ročním synem v nosítku na zádech a načasovat to tak, aby zrovna nefoukal vítr a do záběru nevběhla naše tříletá dcera. V podobném duchu pak probíhalo i letošní focení, akorát v opačném gardu.

Být manželkou pivovarníka, kterého jeho práce baví, vyžaduje obrovskou dávku trpělivosti. Obnáší to dost často čekání na parkovišti před naším pivovarem v případě, že se protáhne exkurze. Nebo také jen v letošním roce návštěvu 11 pivovarů, kdy díky její obětavosti mohu s kolegy sládky ochutnat jejich piva a zároveň trávit na cestách čas s rodinou. Tradicí už jsou pak naše rodinné výjezdy na degustace právě do Žatce a v letošním roce i do Litoměřic. Tento přístup se mi osvědčil i při návštěvách nejen šumavských restaurací a bister, kde se vždy přesvědčím o tom, že se o naše pivo dobře starají. Zároveň za netrpělivých pohledů ostatních členů rodiny zkouším vyfotit co nejzajímavější fotografie pro náš facebookový a instagramový profil. Mé ženě jsme zároveň vděční i za pravopisnou korekturu Řemesla s pěnou. Mohu o ní prozradit také to, že ráda běhá a že jejím nejoblíbenějším pivem je náš Letní speciál. Za zmínku určitě stojí také nadšení jejího otce Ludka Lávičky, který je velkým fanouškem našeho pivovaru a doporučuje naše pivo, kde může.

Pivovarský pozdrav říká „Dej Bůh štěstí“ a já ho díky rodině a pivovaru mám.

Vlastimil Matej, sládek



PLECHOVKY A 3 MĚSÍCE PRODEJE

Na začátku června jsme uvedli na trh nová balení piva. Jedná se o půllitrové plechovky Letního speciálu a Klostermann 11 hořkého světlého ležáku za studena chmeleného. Tímto krokem a naším cílem bylo rozšířit balené pivo o variantu plech a nabídnout našim zákazníkům obal, který zvláště v letním období uspokojí všechny, kteří hledají naše pivo v praktickém obalu a na letní dovolenou, kde je stále více vyhledávaným artiklem. Pokud se tedy podíváme na dosavadní prodeje těchto našich dvou prvních druhů tohoto piva, můžeme s radostí konstatovat, že i díky vám předčil prodej naše očekávání a za tak krátkou dobu se ho prodalo více jak 30 000 ks. Dalším druhem, který také nastáváme do půllitrových plechovek a uvedeme začátkem října na trh, bude vám již tak dobře známý Klostermann polotmavý. Ten na období podzimu a zimy vystřídá Letní speciál a zařadí se stejně jako Klostermann 11 hořký ležák mezi naše piva, která v tomto balení budeme nabízet celoročně. Tak na zdraví.

Řemeslo s pěnou 3/2023

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

SVATOVÁCLAVSKÝ SPECIÁL

STUPŇOVITOST EPM: 11,9 % HM.

OBSAH ALKOHOLU: 4,6 % OBJ.

HOŘKOST: 32 IBU

ZA STUDENA CHMELENO ODRŮDOU CERES

Svatováclavský speciál za studena chmelený můžete ochutnat již pošetě. V letošním roce jsme vybrali nově vyšlechtěnou českou odrůdu Ceres. Ta je zajímavá svým aroma připomínajícím citrusy či peckové ovoce. Stejně jako v loňském roce jsme ji použili nejen na tradiční studené chmelení, ale i do várky samotné. Rozdíl spočívá v tom, že ve várce je chmel z loňské sklizně, zatímco na studené chmelení používáme čerstvě sklizený chmel přivezený přímo z žatecké chmelnice.

Sladovým základem piva je klasický slad pšezenského typu doplněný slady Carabel a Carobohemian. Letošní novinkou je i filtrovaná verze tohoto piva stáčená do půllitrových lahví. Ty pak tradičně doplňuje nefiltrovaná verze v sudech, pet lahvích a skleněných lahvích s patentním uzávěrem. Ochutnat ho můžete od poloviny září v několika desítkách restaurací či na strakonické Václavské pouti. Sluší se doplnit, že toto pivo je pojmenováno po patronovi českého piva, Svatém Václavovi.



Ceres je název trpasličí planety objevené v roce 1801. Pojmenována byla podle římské bohyně, která byla ochránkyní zemědělců a úrody. Chmelařský institut v Žatci nazval nově vyšlechtěné odrůdy z posledních let právě podle vesmírných těles. Ceres je tak po Gaie, Saturnu a Uranu čtvrtou „vesmírnou“ odrůdou použitou v našem pivovaru.

Foto: www.svoboda-frankova.cz



SVÁTEČNÍ SPECIÁL

Už nyní se můžete těšit i na Sváteční speciál, který začneme prodávat začátkem prosince. V tuto chvíli už jeho první várka zraje v ležáckých tancích. Uvařený je ze 3 sladů a extrakt původní mladiny je 13,4 %. K dostání bude tradičně i ve 2litrových džbáncích, kde bude stejně jako v litrových patentních lahvích a v sudech nefiltrovaný. Další možností je pak ochutnání filtrované verze v klasických půllitrových lahvích, které budou tradičně dostupné i v dárkových krabičkách.



PIVKOINY MŮŽETE „TĚŽIT“ JEN NA NAŠÍ PRODEJNĚ



Věrnostní program má za sebou již 2 měsíce od jeho spuštění. Zákazníci si již odnesli v tomto období 1 510 ks věrnostních karet a celkem nasbírali do této doby 75 793 Pivkoínů. Hodnota vydaného reklamního materiálu z katalogu odměn, které si za nasbírané Pivkoíny zákazníci aktuálně nakoupili, činí 126 321 Kč. Budeme rádi, pokud i vy se stanete sběrateli

Pivkoínů a vyberete si z katalogu odměn dárky, které máme pro vás věrné i nové zákazníky připraveny. Velké oblíbené se prozatím těší sklenice či trika s logem pivovaru. Rádost nám dělají i zákazníci, kteří si Pivkoíny stádnají na hodnotnější ceny, mezi které patří například exkurze do pivovaru s posezením v pivovarské Degustovně. Jsme rádi, že vás tento věrnostní program zaujal a zájem předčil naše očekávání. Co vám již teď můžeme slíbit je, že se budeme snažit katalog odměn rozšiřovat i o jiné atraktivní dárky. Čím více budete Pivkoíny sbíráte, tím hodnotnější dárek si odnesete. Těžte Pivkoíny s námi.

VĚRNOSTNÍ PROGRAM

STAŇTE SE SBĚRATELI PIVKOÍNŮ

- ZA KAŽDÝ NÁKUP ZÍSKÁTE PIVKOÍNŮ 100 Kč =
- PIVKOÍNŮ VÁM ULOŽÍME NA VAŠÍ VĚRNOSTNÍ KARTU
- STAV SVĚHO KONTA UVIDÍTE NA VAŠÍ ÚČTENCE
- SBÍREJTE PIVKOÍNŮ A SAMI SI ROZHODNĚTE, CO SI Z KATALOGU ODMĚN ZA PIVKOÍNŮ ODNESETE

KATALOG ODMĚN

	Pivní sklo s uchem KLOSTERMANN DUDÁK • KRÁL ŠUMAVY	
	Pivní sklo s uchem NOVÉ LOGO	
	Pivní sklo KLOSTERMANN OTAVSKÝ ZLATÝ	
	SKLÁŘI Kniha Karla Klostermanna ZE SVĚTA LESNÍCH SAMOT SKLÁŘI • V RÁJ ŠUMAVSKÉM	

FOTOGRAFIE ZOBRAZUJÍ DRUH ODMĚN. KATALOG BUDE PRŮBĚŽNĚ AKTUALIZOVÁN. SBĚRATEL MŮŽE ČERPAT JEN TO ZBOŽÍ Z KATALOGU ODMĚN, KTERÉ JE AKTUÁLNĚ K DISPOZICI V PIVOVARSKÉ PRODEJNĚ.

KATALOG ODMĚN

FOTOGRAFIE ZOBRAZUJÍ DRUH ODMĚN. KATALOG BUDE PRŮBĚŽNĚ AKTUALIZOVÁN. SBĚRATEL MŮŽE ČERPAT JEN TO ZBOŽÍ Z KATALOGU ODMĚN, KTERÉ JE AKTUÁLNĚ K DISPOZICI V PIVOVARSKÉ PRODEJNĚ.

ZDENĚK KOUBA OSLAVÍ 30 LET NA PALUBĚ

Zdeněk, který oslaví v pivovaru již 30 let a působí zde na pozici obchodního zástupce, je i mimo jiné vášnivým fotbalistou. Před příchodem do pivovaru působil ve fotbalovém klubu na pozici brankáře i v nedalekém Německu, kde, jak se říká, kopal místní divizi. Mnozí si ho ještě pamatují i z působení v Katovicích, kdy za místní klub chytil 10 let krajskou soutěž. I dnes si rád fotbal zahraje, třeba i v telocvičně, a i když fotbalovou kariéru už má za sebou, zápal do sportu ho dodnes neopustil. Není to ale jenom fotbal, kterému Zdeněk propadl. Mezi jeho koníčky patří i včelaření a pokud se s ním na toto téma zapovídáte, uvidíte přímo na jeho rozzářené tváři, jak ho tento koníček baví. Věřte, že včelařem je výborným, tak jako býval výborným fotbalistou. Tak a teď k jeho nefotbalové kariéře u nás v pivovaru.

Zdeněk do pivovaru nastoupil v září roku 1993 nejprve jako řidič a 12 let rozvážel pivo po celých jižních Čechách.

„Jirka Šípů nastupoval do pivovaru jako šéf dopravy, znali jsme se z minulého zaměstnání a on mi dal laso. Nejdříve jsem jezdil asi jeden rok sám s Avii. Někdy jsem vozil i čtyři fúry. To byly dostihy,“ vzpomíná. Pak jezdil na Iře do roku 2005 i se závozníkem. „Například s Honzou Pelíškem, který byl mistr republiky v judu“, popisuje.

Po roce 2005, kdy pivovar koupilo město Strakonice a stalo se jeho jediným vlastníkem, se začalo rozrůstat obchodní oddělení a Zdeněk dostal nabídku stát se obchodním zástupcem, kterou bez váhání přijal. Zajímavé je, že tehdy s ním ze stejné pozice odcházela na stejné místo i Jaroslav Zborník, který v pivovaru také jako obchodní zástupce pracuje dodnes.

Jeho každodenní náplní práce je navštěvovat stávající zákazníky, vyhledávat nové a zabezpečit veškerý servis, který s tím souvisí, jako jsou např. podklady pro uzavírání smluv, vybavování provozoven reklamním materiálem, zajištění montáží a servisu výčepní technologie, objednávky piva apod.

Měl a stále má pro tuto pozici ty nejlepší předpoklady. Je příjemný, správně upovídaný a zapálený pro naše piva. Za dobu, kdy působí na pozici obchodního zástupce, získal pro pivovar stovky partnerů,



respektive odběratelů. „Uzavřít smlouvu s novou provozovnou je stále čím dál tím těžší. Důvodem je celkový pokles počtu všech provozoven s čepovaným pivem v ČR a neustále klesající spotřeba piva na jednoho obyvatele. Mění se trendy, návyky, přichází nová generace, která má více možností vyžití, než tomu bývalo dříve. Hospody tak jak jsem je znal dříve, se mění. I ony musí reagovat na různé okolnosti, snažit se nalákat více hostů, vymýšlet více aktivit, které dříve třeba nebylo ani nutné uskutečnit, protože hospody prostě žily a zvláště na menších městech a vesnicích to patřilo s nadsázkou k místní kultuře,“ popisuje současný stav.

Se Zdeněkem se můžete potkat při jeho cestách od Strakonice až po jižní Šumavu, kde i jeho zásluhou přibývají stále noví zákazníci.

Zdeněkovi přejeme do dalších let hlavně zdraví a děkujeme za těch 30 let v pivovaru, kdy je jeho nedílnou součástí.

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.

UNIKÁTNÍ MEČ BUDE POKŘTĚN SVATOVÁCLAVSKÝM SPECIÁLEM



Jan Jelínek, který vyrábí historické zbraně, má největší dílnu u nás i ve střední Evropě. V jeho dílně, která je v Chomutově, je nyní zaměstnáno 24 lidí – zbrojářů, platněřů, kovářů a soustružníků. Zbraně a zbroj vyváží do celého světa. Jedinečnost těchto zbraní a zbroje spočívá v manuálním způsobu výroby, jejich přesné podobě a umu jednotlivých řemeslníků. Například u meče se jedná o vykování, osazení, vyřiznutí kůže pro pochvu až po finální nasazení rukojeti. Tímto řemeslným způsobem jsou vyráběny veškeré výrobky od mečů, seker, halaparten až po kroužkovou zbroj. Vždy se tedy jedná o ručně vyrobený kus, proto se pivovar rozhodl v rámci projektu „Řemeslo se zlatým dnem i obsahem“ ocenit jeho celoživotní práci.

Když historický šermíř a majitel největší dílny na historické zbraně nejen u nás, ale v celé Evropě Jan Jelínek objevil zámek v Mokrosukách u Sušice, považoval to za zázrak. Celý život po takové nemovitosti toužil, hledal a nemohl se dopátrat. Když se jednou vrátil z hradu ve Velharticích domů, do Chomutova, kde má dodnes svou dílnu, zabloudil. Najednou stál před zmíněným zámekem, kde byla cedule „Na prodej“. „Celý život se žívím jako historický šermíř. Hrál jsem v komparzu mnoha historických filmů, našich i těch zahraničních. Stále jsme o víkendech vystupovali na různých slavnostech. Například ve Velharticích. Odtud jsem vždy jezdil přes Sušici, ale najednou jsem dojel do Mokrosuk. Ano, byl to osud,“ popisuje 74letý muž, který již více jak 30 let udržuje starou českou tradici výroby chladných zbraní, které od patnáctého století patřily k nejproslulejším v Evropě.

Kontaktoval majitele a zámek koupil. Dlouhé roky ho často svépomocí, za pomoci přátel a své manželky a obou synů opravoval. „Podlahy, střechy, krovy, všechno muselo pryč,“ popisuje rozsah rekonstrukčních prací. Zůstávají jen zdi a stěny. Protože se jedná o národní kulturní památku, na správnost rekonstrukčních postupů dohlíží památkáři. „Ta práce je nekonečná. Nepočítám, kolik jsem do oprav investoval, ale hotovo nebude ani za 20 let,“ doplňuje.



Od minulé sezóny je zde přístupný prohlídkový okruh, expozice věnovaná historii našeho historického šermu, kterou sám spoluvytvářel. Dále je zde zámecká galerie a také výstava nazvaná „Středověk očima AI“ (umělé inteligence, pozn.aut.). Také je zde otevřeno muzeum historického šermu s interaktivní zbrojnicí, která obsahuje repliky chladných zbraní a zbrojí od starověku až po současnost. Ti, kdo přijdou, si zde také mohou dát skvělou dvanáctku „Král Šu-



mavy“ a v lahvích se zde prodává speciál s názvem „Mokrosucký rytíř“.

Mokrosucká tvrz zřejmě stála již v době, kdy roku 1421 při druhém dobývání nedalekého hradu Rabí přišel o oko tábořský husitský hejtman Jan Žižka z Trocnova. Roku 1579 ji koupil od Václava Vintíře z Vlčovic zámožný rytíř Volf Gothart Perglar z Perglasu a vystavěl zde renesanční zámek a dvůr.

Na svatého Václava, který má svátek 28. září, tu v příštím roce chystají výjimečnou akci. Představí a následně zde vystaví vlastnoručně vyrobenou repliku Svatováclavského meče, což je středověký meč, který je součástí korunovačních klenotů a používal se během korunovačních českých králů. Originál je od nepaměti součástí svatovítského pokladu a v současnosti je k vidění v rámci stejnojmenné expozice v kapli svatého Kříže na Pražském hradě.

„Mezi jeho specifické rysy patří otvor ve tvaru kříže v čepeli a koncovka vybroušená z křišťálu. Meč jsme již dělali pro jednoho váženého zákazníka sběratele, ten také realizoval výzkum okolo podoby meče. Napadlo nás tedy udělat ještě jeden kus do muzea v Mokrosukách, ale dlouho jsme hledali skláře, který by udělal repliku koncovky meče,“ uvádí syn Jana Jelínka, Adam, který se o chod muzea stará. Meč má podle něj mnoho technologických specifik od výroby samotné koncovky až po proražení kříže do čepel. Bude vystaven v muzeu na Zámku Mokrosuky v průběhu sezóny a mimo sezónu na mokrosucké radnici. „Mečem se budou pasovat rytíři při svatováclavských slavnostech v Mokrosukách, pít se bude Svatováclavský speciál z Pivovaru Strakonice 1649,“ uzavírá Adam.

ETIKETA MUSÍ ZAUJMOUT, ŘÍKÁ GRAFIK PIVOVARU



Dobrá rada pro čtenáře tohoto rozhovoru – než ho začnete číst, vezměte si do ruky lahev piva z našeho pivovaru. Podívejte se na etiketu, otevřete lahev, dlouze se napijte. A nyní už můžete číst interview s člověkem, který etikety vytváří. Grafik Antonín Malec, který tvár pivovaru Strakonice tvoří již 20 let.

Náš pivovar má nové etikety. Jsou odlišné, odvážné. Vy jste jejich autorem.

Celý proces se začal rodit již na sklonku minulého roku, kdy jsme udělali nejprve lehkou úpravu stávajících etiket značky Dudák, které měly více zapadat do vytyčeného konceptu „řemeslného piva“. Již v roce 2022 jsme provedli zásadní změnu vizibility pro značku Král Šumavy, včetně doprovodných tzv. packshotů (obrázek produktu, obvykle včetně jeho obalu a označení, pozn.aut.), které se dále používají u POSM (reklamní materiály, které se používají k zobrazení značky, pozn.aut.).

Stále ale nebyla grafická úprava značky Dudák dostatečně „poutavá“. Proto jsme na jaře tohoto roku přišli s radikální změnou, kterou jsme

vyladili i pro mladou generaci pivařů. Změnili jsme logo Dudák, celý nápis jsme udělali vertikálně zakončený novým znakem pivovaru. Celková vizibilita je čistá, oprostěna od doplňujících pivovarských atributů. Barevné kódování jsem ponechal stávající, zelená – desítka, červená – jedenáctka, okrová – dvanáctka a nealko – modrá, která je v Čechách ustálená pro tento druh piva. Použili jsme stávající obrysy etiket, které jsem před 20 lety navrhl pro první etikety Dudák.

Pro pivovar pracujete 20 let. Co máte v pivovaru na starosti?

Pro pivovar jsem začal pracovat přesně před 20 lety, kdy jsem byl osloven tehdejší majitelem pivovaru na základě mé předchozí práce pro jiné pivovary (Samson, Platan, Budějovický Budvar). Pro strakonický pivovar dělám vizuální identitu jejich pivních značek (Dudák, Klostermann, Otavský zlatý, Král Šumavy, Sklepák, Sváteční speciály atd.), které zahrnují vývoj logotypu značky, jejich užití ve výše zmiňovaných packshotech.

Co všechno jste za ty dvě desetky let zvládl?

Když jsem přišel do pivovaru jako designer, sjednotili jsme řadu etiket značky Dudák, zavedli barevné kódování jednotlivých typů těchto piv. Následoval vývoj dalších značek pivovaru, a to Klostermann, Král Šumavy, Otavský zlatý, Sklepák, Sváteční nebo Letní speciál.

Vy jste architekt, stejně jako Vaše manželka, otec a bratr. Pracoval jste i pro jiné pivovary v Čechách. Jak se vystudovaný architekt dostane k tomuto druhu práce pro pivovar?

Byla to náhoda. Už na stavební průmyslovce i na Fakultě architektury v Praze jsem se zajímal o grafiku. V roce 1991 jsem vyhrál mezinárodní designerskou soutěž s navigačním přístrojem pro každého. Hlavním porotcem byl věhlasný italský designer Giorgetto Giugiaro, který ocenil můj přístup a vizi, že toto asi někdy nastane, a zpracování výkresové dokumentace včetně modelu 1:1. V tento moment, kdy o mě vyšly v časopisech a novinách články, jsem se setkal náhodně s ředitelem pivovaru Samson, který tyto články četl a nabídl mi, jestli bych jim nenavrhl nové etikety. A tak to všechno začalo. Po kompletním redesignu ochranných známek a obalového designu v Samsonu, následovalo to samé pro Budějovický Budvar, Staropramen, Rebel a jiné značky doma i v zahraničí...

Ona grafika a architektura se docela dobře doplňuje, jedná se vždy o kompozici prostorovou nebo plošnou. Měla by mít výchovný charakter a také by měla člověka obohatit.

Jako architekt ale stále pracuji v oboru. V rámci Ateliéru Malec provádíme projektování staveb, rekonstrukcí a interiérů především restauračních zařízení.

Jak se změnil design a marketing v pivovarnictví za posledních 30 let?

Pivovary se hned po revoluci pustili do „vzkříšení“ svých značek, které v období socialismu byly důsledně potlačovány (snad kromě exportu). Dobře si pamatujeme do roku 1989 holou lahev (zelenou nebo hnědou) s vyraženou stupňovitostí piva na korunce. To byl vrchol

tehdy obalového pivního designu. Po revoluci většinou pivní značky navazovaly na historickou vizibilitu, která do roku 1948 byla velmi pestrá.

Za posledních 30 let se změnil i návyky spotřebitelů, běžné jsou lehčené skleněné lahve, plechovky, PET lahve...Vše souvisí hlavně také s novými technologiemi obalů a možnostmi v oblasti polygrafie. Pamatuji si ještě, když se příprava na tisk etiket dělala tzv. násobením (pomocí filmů a následným osvitem na ofsetové desky). To vše skončilo roku 2002. Nyní se vše děje jen digitálně a tiskové ofsetové desky vyjíždí z CTP stroje jako z laserovky, co známe z běžného života... Nástupem digitálního tisku se posouvá oblast polygrafie opět o obrovský krok dopředu. Nevím, jestli zcela vytlačí ofsetový, hlubotiskový nebo flexotisk, ale kdo ví.

Celý život se mimo jiné zabýváte tvary i designem pivovarských obalů. Jaká bude podle Vás budoucnost v tomto segmentu?

Trh s obalovým designem se mění. Například ještě před pár lety byly plechovky s pivem okrajovou záležitostí a nyní jsou stále na vzestupu. Je to především díky tomu, že se jedná o lehký obal, pro pivovar je to

tzv. jednocestný obal, který se do pivovaru nevrací, a tudíž odpadají náklady spojené s vykupováním, vymýváním a následným polepem etiketami. Hodně tomu napomohl covid, kdy se restaurace zavřely a pivo v pivovaru se muselo prodat jinak. Až bude u nás zajištěn výkup plechovek zpět, pak si myslím, že to opět zvýší podíl tohoto obalu na trhu. Jak bude vypadat obal pro pivo v budoucnu? Musí to být lehký obal, s maximálním využitím přepravní plochy a materiálově to bude muset být s ohledem na přírodu materiál snadno rozložitelný. Sice nějaké pokusy v minulosti byly, ale nikdy nebyly dotaženy do konce.

Jaké naše pivo Vám nejvíce chutná?

Abych pravdu řekl, nejsem typický pivař. Pivo si dám jen k jídlu a občas zajdu s kamarády na nějaké to pivo. Ze strakonických piv mi nejvíce chutná Klostermann polotmavý, který má skutečně nezaměnitelnou chuť. Také si pochutnám na Dudák 11. Kupuji i jiná piva z jiných pivovarů, abych měl přehled. Někdy příjemně překvapí, ale taky velmi zklamou. Já vybírám pivo podle etiket, kde už v prvním momentu vidím, zda to dělal nějaký designer nebo ne. Tam poznáte, jestli pivovar řeší i vzhled a jakými prostředky.



HOSPODA, KTEROU CHVÁLIL POHLREICH JE ZNOVU OTEVŘENA

Štěpán je zpátky! Je ve formě, usmívá se a zase si užívá života u plotny. Křehký, přemýšlivý kuchař a restaurátor Štěpán Ruda, kterého před lety proslavil Zdeněk Pohlreich pořadem Ano, šéfe! po nutné pauze znovu připravuje své vyhlášené hovězí maso se zeleninou z vlastní zahrady.

„Vše jsem si přenastavil v hlavě. Udržuji si v sobě radost a všechno si dělám znovu po svém, což tak nebylo. Dal jsem svůj čas rodině, což je také velice důležité. Měl jsem bolavé srdce, viděl jsem jen negativní věci a v posledních měsících mi vyplo tělo a ani jsem nechtěl chodit do práce,“ svěří se Štěpán Ruda.

V září minulého roku legendární hospodu v Petrovích u Sušice, kde se netrhly dveře, k překvapení všech, zavřel. „Září je pro naši hospůdku v tomto roce měsícem posledním. Hospůdku jsme se snažili udržet ze všech sil, bohužel jsme naráželi jen na odpor a sil na tento nekonečný boj již není dostatek,“ oznámili manželé Rudovi a tuto zprávu převzala snad všechna tuzemská média. Což svědčí o jeho popularitě. „Vůbec nesleduji média ani sociální sítě, nevím, jak fungují, ale Zdenička mi říká, jak velká vlna podpory se na nás valila. Kolik lidí nás podpořilo. Nevěřil jsem tomu.“



Štěpán následně odpočíval, hodně času trávil s manželkou a svými čtyřmi dětmi. V květnu tohoto roku znovu otevřel, ale hosty tu vítá jen od čtvrtka do neděle, kdy má stále plno. „Nezastavíme se od rána do večera.“ Půlku týdne má ale relativně volno.

Největší radost má teď z toho, že je tu se svými nejbližšími. Po place běhá jeho žena Zdenička a s ní další Zdenička, Štěpánova dcera. „Je velice pracovitá, se smyslem pro detail. Nic nevynechá, nedokáže odpočívat. Je zkrátka po svých rodičích,“ usmívá se.

Dříve míval po boku zkušené kuchaře, dnes preferuje ženy „Máme v kuchyni Sabču, Martu a Andreu a je s nimi výborná spolupráce. Potřebuju mít okolo sebe lidi, kteří mě nebudou energeticky vysávat,“ vysvětluje. Po boku mu také stojí dlouholetý kolega Přemek, který tu vařil ještě dlouho předtím, než hospodu zavřel.



Dnes přiznává, že za zavřením hospody byly i jeho zdravotní problémy, které se před pauzou projevily a v restauraci ho musela suplovat manželka. Do toho přišla pandemie nemoci covid-19 a personální krize v oblasti gastronomie. On se snažil udržet tým kuchařů, ale neustálé obavy o to, že nebude mít kdo vařit, případně to, že nebude mít jak zaplatit, ho semlely.

„Už jsem myslel, že se k vaření nevrátím, ale když jsme na jaře připravovali zahradu, začalo se mi stýskat.“ Natřel tedy nově nábytek a změnil design restaurace. Hlavní lákadla jeho kuchyně jsou pořád stejná – vynikající hovězí „Víme, že hovězí nejí každý, takže tu máme například i kachnu.“

A také zdejší zahrada. „Je neuvěřitelné, co všechno nám zahrada dává. Ale základem je dýně, cuketa a patizon,“ jmenuje. Menu se snaží dělat jednodušší, než to bylo dříve, stále ale dohlíží na pořádek okolo sebe a snaží se vše uspořádat tak, aby byl spokojený s tím, jak to u něj vypadá.

A spokojený je i s polotmavým Klostermannem, kterého tu mají na čepu. Podle gastronomického kouzelníka se výborně hodí ke zdejšími specialitám. „Skvělé pivo!“ komentuje.

Teď na začátku září přemýšlí, co bude dál. „Chtěl jsem jet v omezeném provozu už dávno, ale potřeboval jsem vydělávat na výplaty. Dáme si teď se Zdeničkou lahvinku a uvidíme, co bude.“



VÍTEJTE V JEDLÉM PARKU A MINIZOO PASTVINA

Můžete cokoliv ochutnat, prohlédnout si asi stovku zvířat, nakrmit je a s některými si třeba i pohrát. Dát si něco na zub, nebo si dát půllitr Krále Šumavy. To vše Vám nabízí jedlý park a minizoo Pastvina v Divišově u Sušice, který není žádnou klasickou zoologickou nebo botanickou zahradou. Jak sám majitel Pavel Šašek říká, jde o víceúčelový přírodní prostor a venkovní market.

„Máme štěstí, protože nám hraje do noty mnoho aktuálních trendů. Lidé znovu objevují přírodu. Zvířata jsou vždy velice atraktivní. Zvyšuje se zájem o zdravé potraviny a ekologii,“ uvádí majitel s tím, že na návštěvnost si nemůže stěžovat.

„Měl jsem nápad postavit park, který by byl veřejně přístupným místem, ale byl by stvořený více pro užitek než estetiku, a ve kterém budou žít zvířata. Více než zemědělcem se cítím být budovatelem,“ popisuje Pavel Šašek, který park založil v roce 2016 a nyní jej provozuje jako rodinný podnik.

Na třech hektarech, které rozdělil do několika zón, má tematické zahrady, kde rostou bylinky, květiny, zelenina, ovoce. Nechybí tu zóna s posezením pro příchozí. Je zde občerstvení, kde prodávají domácí nanuky, šťávu, lízátka nebo pivo Král Šumavy.

Hojně navštěvované je zdejší vegetariánské bistro, kde se vaří téměř výhradně ze zdejších surovin, a také stánek s lokálními produkty. „S pivem jsem moc spokojený. Máme zde i Letní speciál, který si návštěvníci s sebou rádi berou na další cestu a já osobně ho všem doporučuji,“ říká majitel.

Ve výběhu se prohání oslíci, prase, ale třeba i klokan. Po cestíčkách se prochází slepice.



„Nechtěli jsme exotickou podívanou. Kromě psů a koček nechováme žádné predátory. Zvířátka musí dobře snášet zdejší klima. S tím nemá problém ani ptáček nebo klokan.“ Můžete si tu lehnout, odpočívat nebo si něco zahrát. Do rozhovoru vám kokrhá kohout, kdákají slepice, hýkají oslíci nebo vám přehluší kejhání husí. Venkovská idylka, kterou už dnes poznáte málokdy.



Nechybí ovocný sad a dětské hřiště. Právě ve spojení kvetoucích rostlin a bylin, ovoce, zeleniny s mnoha druhy živočichů tkví originalita projektu Pastvina, kdy tu příchozí mohou ochutnat, případně si i koupit cokoliv od salátů, mangoldu, hrášku, řepy, mrkve, fazolek, rukoly. Roste zde ale i rybiž či angrešt, na stromech jsou jablka.



Park se neustále rozvíjí a Pavel Šašek tu realizuje další nápady.

V budoucnu by si měli lidé prohlédnout, jako vzniká kompost, vzorový chov žížal, výrobu přírodního hnojiva, dále zahradu jedlých květů a také zahradní školku, která by měla sloužit jako zázemí pro děti. Vedle běžných návštěvníků, kterými jsou většinou rodiny s dětmi, sem míří řada exkurzí z okolních mateřských, základních i středních škol, skauti, děti z kroužků zaměřených na přírodovědu. V plánu jsou také vzdělávací stezky, interaktivní tabule. Otevřeno tu mají do konce října, otevírají v březnu. Tak si pospěšte, ať to letos na Pastvinu ještě stihnete.

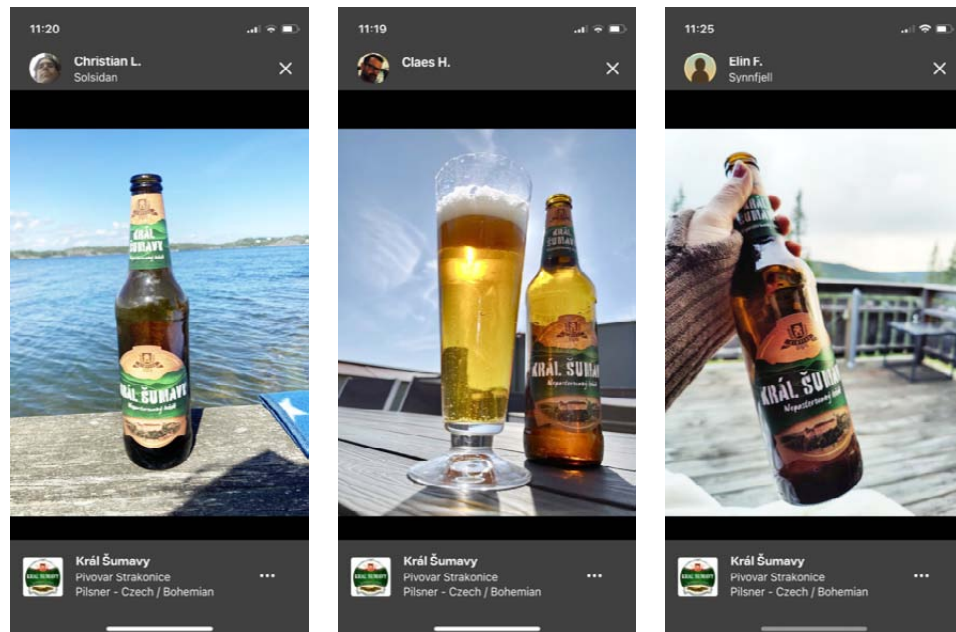
VE ŠVÉDSKU SE NAŠEMU PIVU VÝBORNĚ DAŘÍ!



Po loňské úspěšné premiéře naše pivo Král Šumavy opět uspělo v degustaci a bylo vybráno v rámci sítě velkoobchodů Systembolaget do celostátní distribuce.



Celkem jsme dodali v červnu a červenci 50 000 lahví našeho piva ve 2 kamionech. A stejně jako v loňském roce se na našem profilu v aplikaci Untappd objevují denně desítky převážně nadprůměrných hodnocení od švédských pivařů. Ty jsou často

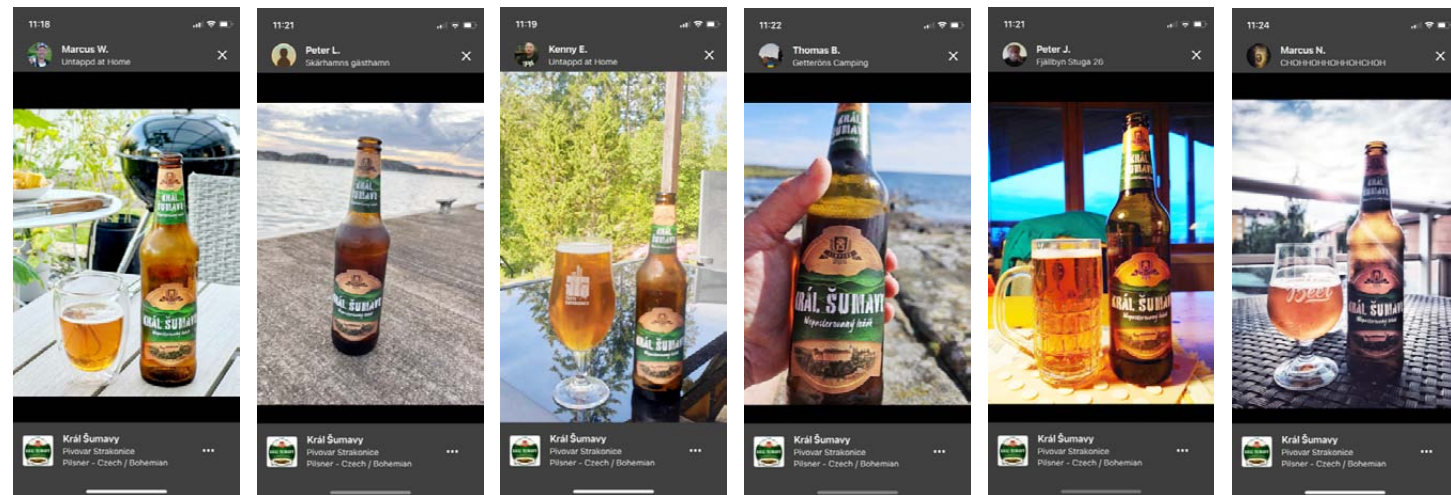


doplněné fotkami našeho Krále Šumavy u švédských jezer, na švédských zahradách případně švédských obyváků. V tuto chvíli je naše pivo z centrálního skladu opět vyprodané. Navázali jsme tak na loňskou úspěšnou dodávku 40 000 lahví Dudáka 11.

Piva nad 3,5 % alkoholu ve Švédsku nekoupíte v supermarketech, ale pouze ve specializovaných státem vlastněných prodejnách sdružených pod názvem „Systembolaget“. Pivo pro švédské občany vybírá komise

na základě ochutnání zaslaných 10 lahví, přičemž důležitým kritériem je i cena piva. Naše poděkování patří i letos Sebastianovi Holmerovi ze společnosti Taphouse Nordic AB a Janu Grmelovi, kteří mají podíl na zdařilé cestě našeho piva do Švédska.

„Pivo se prodalo v distribuční síti opět velmi rychle a na základě pozitivních ohlasů plánujeme vyzkoušet i Krále Šumavy v suddech,“ komentuje Sebastian Holmer dosavadní spolupráci. Věříme, že se našemu pivu na severu bude dařit i v dalších letech.



STRAKONICKÉ VODNÍ PÓLO JE ZNAČKA KVALITY

Náš pivovar je hrdým sponzorem strakonického sportu, zejména pak vodního póla, kterému se ve Strakonících věnuje nejvíce sportovců u nás a má za sebou nejúspěšnější sezónu v historii. Republikovými šampiony se stali ženy i muži. U žen je to už krásná tradice, muži si na krk pověsili zlatou medaili po dlouhých osmi letech. Jaké mají trenéři tohoto typicky strakonického sportu plány do dalších let, hovoří Marek Fügner, předseda TJ Fezko Strakonice.

Máte za sebou nejlepší sezónu za poslední roky. Jak jste spokojený?

Sezóna 2022/23 byla pro Strakonice opravdu jedna z nejúspěšnějších v historii. Po covidové pauze, která nás všechny zasáhla a zabrzдила celý svět, se konečně vše vrátilo zase do starých zaběhlých kolejí. Děti chodí na tréninky, soutěže běží. Když děti vyhrají, zase jim září oči štěstím. Lhal bych, kdybych tvrdil, že nejsem spokojený. Jsem šťastný, když vidím, že ta práce přináší ovoce. Ale neodpustím si dodat, že pořád je co zlepšovat.



Strakonice jsou baštou vodního póla u nás. Kolik se mu věnuje lidí? Jedná se o republikový fenomén?

V současné době máme 85 hráčů a hráček v mládežnických kategoriích od minipola po dorost a 32 v 1. lize žen a mužů. Dále 10 trenérů a pana Jiřího Voláka, který zajišťuje veškerou agendu, spojenou s organizační oddíl. Myslím, že jsme v podstatě jediný oddíl v ČR, který dlouhodobě obsazuje všechny soutěže, a to jak v ženských, tak v mužských kategoriích.

Kterým věkovým kategoriím se nejvíce dařilo?

Dařilo se v podstatě ve všech kategoriích. V kategorii starších zákyň, dorostenek a žen jsme získali mistrovské tituly (u žen už 18. v řadě). Další dva tituly přidali mladší žáci a muži. Starší žáci byli druhí, minipolo třetí a starší dorostenci pátí. Mladší dorostenci byli první v II. lize. Myslím si, že získat pět republikových titulů v devíti soutěžích je velký úspěch.

Po delší odmlce vyhráli i muži. V čem se výkony strakonických pólistů lišily od předchozích sezón?

Vše je myslím dáno přístupem k tréninkové přípravě. Pod vedením trenéra Karla Faméry se podařilo tým posunout, a to nejenom ve fyzické



přípravě, ale hlavně v té psychické. A to spolu úzce souvisí. V předchozích sezónách byla na mladém kádru při důležitých zápasech vidět velká nervozita, která vycházela z obav ... „nemáme natrénováno, jsme moc mladí, soupeř je silnější a rychlejší, má více zkušeností“ atd...A to přinášelo řadu chyb. V letošním roce to tak už nebylo. Kluci dozráli a výkonnostně se výrazně posunuli nahoru. A výsledek – po osmi letech se titul opět vrátil do Strakonice.

Sám jste trenérem ženského týmu, se kterým jste uspěl dokonce na mezinárodní úrovni. Můžete uvést podrobnosti?

Obecně se ženské vodní pólo v ČR začíná zvedat, a to díky programu NSA „Podpora státní reprezentace žen kolektivních sportů LOH 2028“. V rámci programu jsme ve Strakonících vytvořili Sportovní centrum. Probíhají pravidelná soustředění a zlepšily se i tréninkové podmínky. V letošním roce se ženské reprezentaci opravdu dařilo. Prvním úspěchem byl postup na MS v Beach Water polu, které se mělo konat na začátku srpna na Bali. Bohužel bylo z technických důvodů zrušeno a nový termín a místo konání zatím nebyly vybrány. Druhým a myslím neméně důležitým úspěchem je postup na Mistrovství Evropy, které se bude konat v lednu 2024 v Izraeli. Naposledy byly ženy na ME před 26 lety. V současné době jsme již zahájili intenzivní přípravu. Čeká nás řada soustředění a několik mezinárodních akcí v průběhu září až prosince. Do Izraele odletáme 1.1.2024.

Jaké máte TJ Fezko Strakonice plány pro tento a příští rok?

Hlavním cílem letošní sezóny je udržet, co bylo dosaženo v loňské sezóně. Tam, kde jsme nedosáhli na kovy nejčinnější, se jim přiblížit nebo je rovnou získat. K tomu určitě přispěje nově vybudovaná nafukovací hala, která by měla sloužit převážně právě sportu. Zlepší se podmínky pro tréninkovou přípravu a otevře se prostor na pořádání turnajů. Už v tuto chvíli jich je několik v jednání. Chtěli bychom získat pořadatelské Challenge cupu žen, který jsme pro letošní sezónu přihlásili. Challenge cup je třetí úroveň Evropské ligy mistrů. Myslím, že takový podnik by přinesl Strakonícím lesk a slávu.

PIVOVARSKÁ POUŤ A NECKYÁDA

Pivovarská pouť se opět konala poslední červnovou sobotou. Novinkou letošního ročníku pouti bylo obohacení programu o další stage, a to na Panské zahradě, kde mohli návštěvníci zhlédnout divadelní představení Národního divadla Čkyně a jejich vtipně ztvárněnou pohádku O šípkové Růžence nebo si mohli poslechnout dechovou kapelu Nektarka. Hlavní stage byla na parkovišti před pivovarem, kde byl připraven rockový program. Hlavní hvězdou večera byla slovenská punk-rocková kapela Zoči Voči, dále vystoupily kapely Scéna, Covers for Lovers, Claymore a na závěr strakonická kapela Parkán. Na čepu byly všechny druhy našeho nepasterovaného piva a letos jsme čepovali také tankové pivo.

Oblíbenou součástí Pivovarské pouti jsou i exkurze do pivovaru. Během 6 hodin jsme provedli pivovarem více než 300 návštěvníků. Díky tomu, že se zapojilo 5 průvodců, jsme mohli návštěvníky provést oproti minulým rokům i přes stáčírny a filtraci. Návštěvníci také měli během prohlídky možnost ochutnat Letní speciál, Sklepák a polotmavého Klostermanna přímo z ležáckého sklepa. Často pak od návštěvníků slyšíme, že mají velkou radost z toho, že mohou spatřit kvasící pivo v kvasných kádích na spilce a že neměli tušení, že výroba piva je tak náročný proces.



Součástí Pivovarské pouti je už neodmyslitelně Neckyáda, plavba netradičních plavidel po řece Otavě. I letošní, 21. ročník Neckyády prokázal, že zájem o netradiční plavidla neklesá. Konvoj plavidel odstartoval z katovického kempu Otavský Ráj v pravé poledne. Do cíle pod lávkou u strakonického kempu vyplulo po proudu Otavy dvanáct netradičních plavidel s celkem téměř šedesáti plavci. Klidný průběh plavby zjišťoval Ladislav Kuzma Václavík se svou vodní záchrannou



službou na kánoích. Posádky na plavidlech si asi hodinovou jízdu na strakonické Podskalí užívali stejně jako diváci na březích řeky. O bezproblémový průběh akce se jako podpora na břehu starali vodák Tomáš Böhm z Katovic, jehož zájem o kuriózní plavidla neopadá ani po letech, Ctibor Hanzlovský ze strakonického pivovaru a tým nadšenců a pomocníků.

Pak přišla spanilá jízda Podskalím, tedy plavba kdy z ostrova vše najednou pluje přes pivovarskou pouť až ke špejcharu u Panské zahrady. Pokud by během spanilé jízdy některé posádky měly potíže, byli připraveni strakoničtí hasiči s profesionálním motorovým člunem. Před velkým jezem u strakonického hradu plavba skončila.

K vidění byla plavidla: Káta a Škubánek, Tira, Hospůdka pohádková, Piráti Habeš, Sestra v akci, Pivovarský povoz, Lesní včely, Hasiči z Řepice, Máša a méda, Vodník na Otavě Vlasta Černík, Šlapací tříkolka Jardy Krpala a Trosečníci, kteří ztroskotali v Dražejově na Myslivně a tím hrdě dostali svému poslání.

Rádi bychom poděkovali všem účastníkům Neckyády za krásné až divadelně dokonalé, precizně vypracované kostýmy a dokonale zkonstruovaná plavidla. Dále za jejich čas, prostředky, tvořivost a úsilí vynaložené k realizaci plavidel, kostýmů a za zábavnou podívanou, kterou na plavidlech a v průběhu sobotního dne předvedli. Děkujeme také fotografovi, Josefu Moučkovi, za zachycení krásných okamžiků této akce.



PRVNÍ PIVNÍ OLYMPIÁDA SE KONALA NA HABEŠI



Nošení piva na tácu, pití na ex, přenášení sudu po dřevěné lávce, nebo jejich zvedání na výdrž a další a další. To jsou jen některé z 15 disciplín Pivní olympiády, která se letos ve Strakonících konala vůbec poprvé. Patronát nad akcí si vzal náš pivovar.

„O vítězích a poražených rozhodovala fyzická zdatnost, vytrvalost a především „splávek“,“ usmívá se jeden z dvojice hlavních organizátorů, Patrik Dub, kterému při přípravě pomáhal především Pavel Koubek. Patrika živí logistika a jeho kolega Pavel je zase ve Strakonících známý jako šikovný tatér.

„Organizovat takovou akci nás samozřejmě napadlo u piva, chtěli jsme trochu podpořit strakonickou kulturu a akce takového druhu tu zatím nebyla. Sázeli jsme na dobrý tým lidí okolo sebe a možnosti, které máme,“ uvedli hlavní organizátoři s tím, že bez nezištné pomoci kamarádů Petra Suláka, Věroslava Ježka a Lukáše Petříka by tuto akci uspořádat nedokázali.

Organizátoři olympiádu uspořádali v krásné hospůdce „U nádrže“ ve strakonické čtvrti Habeš.

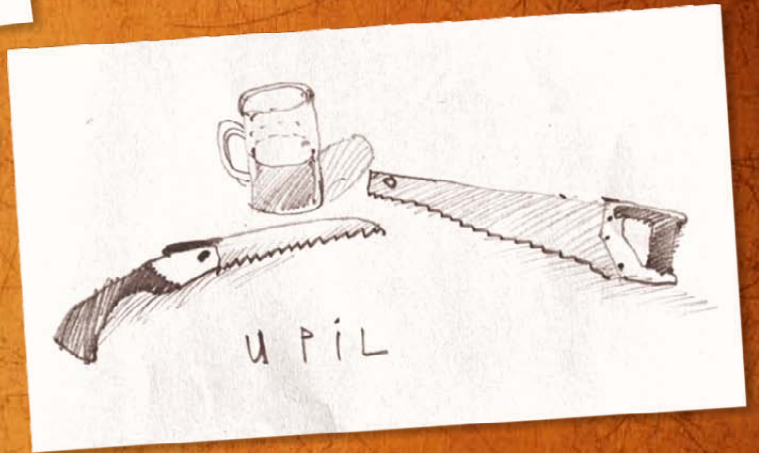
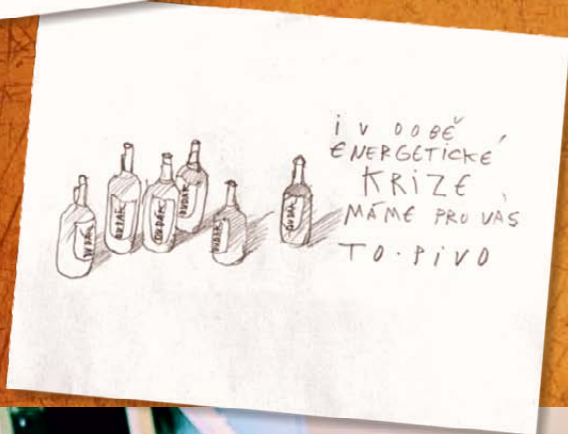
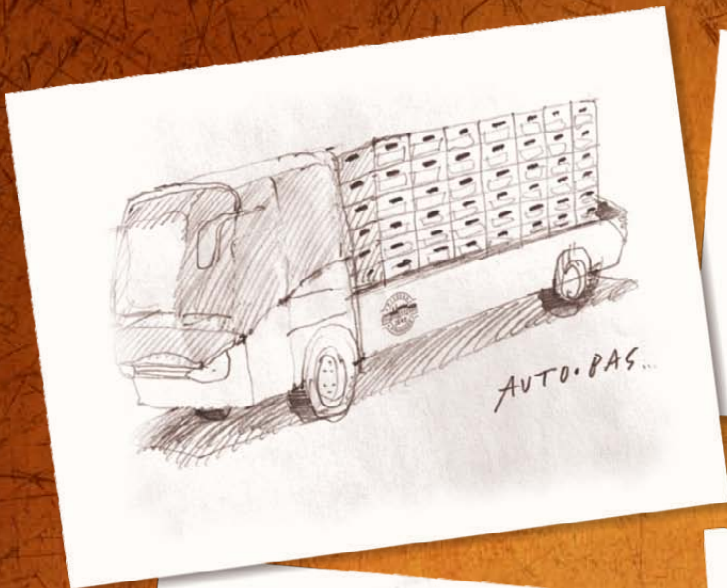
Disciplíny absolvovalo celkem 18 borců, většinou ze Strakonice nebo blízkého okolí. Přihlíželo zhruba 150 lidí. Ty neodradil ani déšť,

který diváky i soutěžící zkrápěl při prvních disciplínách.

„Musíme všechny účastníky pochválit za vytrvalost, že prošli veškeré disciplíny, i když nebyly povinné,“ uvádí organizátoři.

„Za nejsilnější moment osobně považuji atmosféru celého dne, kdy se dokázali bavit všechny věkové kategorie společně,“ doplňují s tím, že vítěz olympiády během soutěže vypil 39 piv.

Skvělé ohlasy na první pivní olympiádu přiměly pořadatele k rozhodnutí, že si vše zopakují i o příštích prázdninách. Hlavní roli zde bude určitě hrát i Pivovar Strakonice 1649.



Autorem kreslených vtipů a sloganů nejen na našich zadních etiketách je strakonický architekt Jan Zákostelecký, který s naším pivovarem externě spolupracuje již od roku 2018.