

2. 2023

# Řemeslo s pěnou





## Vážení čtenáři,

v letošním 2. čísle našeho časopisu Řemeslo s pěnou bychom Vám rádi představili novinku, na kterou se můžete těšit na Pivovarské prodejně, náš věrnostní program, dále bychom Vás rádi seznámili s dalším z výjimečných řemeslníků, které za jejich práci oceňujeme, a kromě dalších zajímavých článků o našem pivu bychom Vás rádi informovali i o průběhu Pivovarské pouti a Neckyády.

Od poloviny června bude na naší Pivovarské prodejně startovat nový věrnostní program. Naši zákazníci budou mít možnost sbírat tzv. Pivkoiny, za které pak budou získávat odměny podle svého výběru z katalogu odměn. Věřím, že tímto Vám nákup v naší prodejně ještě více zattraktivníme a Vy se stanete sběrateli Pivkoinů, které můžete získat pouze u nás.

Koncem června jsme pro Vás opět připravili Pivovarskou pouť, jejíž nedílnou součástí bude také Neckyáda, plavba netradičních plavidel po řece Otavě. Letošní hudební a také divadelní program poutě začíná od 13:30 a bude se odehrávat na 2 pódiích, na parkovišti před pivovarem a na Panské zahradě. Můžete se těšit na pestrý program a také na všechna naše piva, včetně Letního speciálu, který si už nyní můžete zakoupit například v Pivovarské prodejně. Od 8:00 do 14:00 budou probíhat exkurze do výrobních prostor pivovaru. Vstup na celý program poutě i na exkurzi bude jako každý rok zcela zdarma. Pivo Vám natočíme do vratných kelímků a platit za něj budete žetony.

Na závěr bychom Vás ráda seznámila s další novinkou, kterou chystáme v průběhu léta. Klostermann světlý ležák a Letní speciál Vám nabídneme i v plechovce. Klostermann světlý ležák bychom rádi nabízeli po celý rok, Letní speciál pouze v létě. O povedený design plechovky se zasloužil náš dlouholetý spolupracovník, Ing. Arch. Antonín Malec. Věříme, že toto rozšíření sortimentu Vás potěší a naše plechovkové pivo „vyvezete“ i na Vaši dovolenou.

Přeji Vám krásné slunečné léto a hodně zážitků s Vašimi blízkými

*Jitka Hanzlovská, hlavní ekonomka pivovaru*



## KLOSTERMANN A LETNÍ V PLECHOVCE



Jak se společnost vyvíjí v čase, tak i trendy v pivovarnictví a nákupní standardy spotřebitelů se mění. I přes aktuálně snižující se spotřebu piva na jednoho obyvatele ČR, který aktuálně za rok 2022 dosáhl nejnižší hodnoty 128 l na hlavu a přesun spotřebitelů do lahvového segmentu, je plech naopak jako obal v pivovarnictví dlouhodobě silně rostoucím segmentem. Na základě dat, které poskytuje pravidelně Svaz pivovarnictví a sladoven, roste prodej tohoto druhu obalu již několik let v řádech desítek procent.

Vzhledem k tomu, že i my chceme být zákazníkům blíže a díváme se do budoucnosti, nastal čas uvést na trh dva druhy plechovky s naším pivem. Jedním z nich je Letní speciál, který jednoznačně patří na váš stůl v tomto nadcházejícím letním období a je k tomu přímo předurčen, ať už na dovolené, nebo jen tak k letní pohodě. Druhým výrobkem je Klostermann hořký světlý ležák, který si své fanoušky získává celý rok a stejně jako Letní speciál je i on za studena chmelený. Věříme, že vás tato novinka osloví a bude pro vás další alternativou, jak trávit čas s naším pivem.

Tyto výrobky budou uvedeny na trh v druhé polovině června a bude je možné zakoupit, jak na Pivovarské prodejně ve Strakoncích, tak ve vybraných prodejnách sítě COOP Volyně, ZKD Sušice a Jednota Vimperk.

Řemeslo s pěnou 2/2023

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

## OSVĚŽTE SE LETNÍM SPECIÁLEM

STUPŇOVITOST EPM: 8,5 % hm.  
OBSAH ALKOHOLU: 3 % obj.  
HOŘKOST: 37 IBU

Již počtvrté jsme u nás v pivovaru uvařili Letní speciál. Speciální je především díky použití výhradně zahraničních chmelů, studenému chmelení a také i díky tomu, že v horkých letních dnech nabízí se svými pouhými 3,0 % alkoholu ideální osvěžení. Chuťově dominantním chmelem je německá Mandarina Bavaria, díky níž v hořkosti a vůni převládá nádech mandarinek a grapefruitu. Australská odrůda Enigma je z použitých odrůd nejvíce hořká a zároveň její aroma připomíná maliny. Odrůda Fuggles je pak nejznámější anglickou odrůdou chmele s jemnou kořeněnou chutí. Dohromady pak tvoří hořkost na úrovni 37 IBU (jednotek hořkosti), která tomuto lehkému pivu dodává znamenitou chuť a plnost.

Letní speciál můžete tradičně zakoupit v nefiltrované podobě v 1l skleněných lahvích s patentním uzávěrem, pet lahvích a sudech. Velkou oblibu si v posledních 2 letech získaly i klasické 0,5litrové lahve, kde je speciál k dispozici filtrovaný. Novinkou pro letošní rok bude i stočení našeho Letního speciálu do 0,5litrových plechovky. Ty budou ale k zakoupení až ve druhé polovině června. Během června zároveň můžete o naše Letní pivo soutěžit na našem facebookovém profilu.



## SVATOVÁCLAVSKÝ LEŽÁK LETOS POPRVÉ V 0,5L LAHVÍCH



I v letošním roce se držíme osvědčeného schématu 4 speciálních piv ročně a i letos bude po Letním následovat Svatováclavský ležák za studena chmelený čerstvě sklizeným zeleným chmelem přivezeným z Žatce. Oblíbenou tradicí se stalo také to, že každý rok pro studené chmelení používáme jinou odrůdu chmele, ale pravidlem je, že se vždy jedná o odrůdu českou a nově vyšlechtěnou. Vzhledem k rostoucí oblíbenosti tohoto piva vám ho plánujeme nabídnout i v menším balení 0,5l klasických vratných lahví.

**Odrůdy chmele použité pro vaření Svatováclavského ležáku a chmelení za studena:**

2018 – Kazbek	2021 – Saturn
2019 – Harmonie	2022 – Uran
2020 – Gaia	2023 – pečlivě vybíráme



PŘIJĎTE SI K NÁM PRO PIVKOINY



# PIVOVARSKÁ PRODEJNA

Podskalská 324, Strakonice | otevřeno každý den



STAŇTE SE SBĚRATELI PIVKOINŮ



OD 12. ČERVNA 2023 PRO VÁS MÁME PŘIPRAVEN VĚRNOSTNÍ PROGRAM.

ZA KAŽDÝ NÁKUP V NAŠÍ PIVOVARSKÉ PRODEJNĚ ZÍSKÁTE PIVKOINY, KTERÉ PAK MŮŽETE VYMĚNIT ZA ZBOŽÍ Z NAŠÍ NABÍDKY ODMĚN.

VEŠKERÉ INFORMACE BUDOU UVEŘEJNĚNY PŘÍMO V PIVOVARSKÉ PRODEJNĚ.

TĚŠÍME SE NA VÁS!

# JOSEF II. VANČURA ROZVÁŽÍ NAŠE PIVO KAŽDÝ DEN

*Josef Vančura pochází z pivovarské rodiny. Oba jeho rodiče patří k našim legendám. Ve strakonickém pivovaru se jako velmi mladí seznámili a pracovali zde celý život. Josef starší jako řidič nebo závozník a Nada jako dělnice, která pracovala většinu času na stáčírně lahvi.*

Nikoho tak nepřekvapí informace, že jejich dnes 41letý syn Josef po vyučení nastoupil do pivovaru a je spokojeným zaměstnancem již více než 22 let.

„Odkáživa mě to lákalo za kolečko. Jezdit velkým autem. Bává mě to, auta jsou navíc můj koníček. Pomáhám je kamarádovi opravovat. Pivovar byl nejjednodušší a jasnou volbou,“ popisuje Josef, který si dokonce opravil a nyní vlastní dva zajímavé autoveterány – sedmi-metrovou limuzínu Lincoln a sportáka Chevrolet Corvette.

V pivovaru nejprve pracoval jako závozník a za volantem zaskakoval v době dovolených jiných řidičů. „Nejprve jsem asi 7 let jezdil s Petrem Wiedemannem, což je velice veselý chlapík, se kterým jsme se v autě nikdy nenu-dili. Táta byl zase v kabině s Petrem Janusem, který se následně stal vedoucím dopravy. Když můj kolega odešel do důchodu, tak jsme s tátou začali jezdit spolu,“ vypráví.

Asi sedm let pak vyráželi na tradiční šumavskou trasu. Josef starší dlouhé roky přesluhoval, před dvěma lety odešel na zaslou-žený odpočinek a jeho syn postupně přesedlal z nákladního vozu na dodávku. Často vozí naše pivo po Sušicku, respektive celé Šumavě, po Lipensku, ale i do Českých Budějovic nebo do velkoskladu na Kladně. Několikrát za sezónu také do naší restaurace ve vídeňském Schönbrunnu.

S rodiči je dále v každodenním kontak-tu, protože spolu bydlí v dvougeneračním domě v Řepici nedaleko Strakonice. „Jsem stále pohromadě a za moc jim vděčím a dě-kuji,“ usmívá se. Rodiče mu pomáhají s péčí o sedmiletého syna, na kterého zůstal po smrti manželky sám, čímž mu osud přichystal jednu z nejtěžších zkoušek. Důkazem, že ji jako správný chlap výborně zvládl, je i to, že se na svět okolo sebe zase usmívá. Aby mu dobrá ná-lada vydržela a jen to nejlepší do dalších měsí-ců přejí Pepovi všichni zaměstnanci pivovaru!





## 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.

## S JEHO PALIČKAMI BUBNUJE CELÝ SVĚT

*S paličkami, které se soustruží v jeho manufaktuře Pellwood v Česticích u Volyně, hrají bubeníci z celého světa. Vojta Pelíšek je vyrábí přímo na míru, to znamená, že u kvalitativně nejvyšší řady paliček garantuje pro každý typ stejnou váhu, což je i v celosvětovém měřítku výjimečná záležitost.*

**Výrobce paliček  
Vojta Pelíšek  
si odnesl  
365 piv zdarma**

„Máme čtyřicet druhů paliček a metliček. Vyrábíme 40 tisíc párů paliček ročně. Máme dva zkušené zaměstnance, manželský pár, bez kterých by firma nemohla fungovat. K výrobě používáme dva druhy dřeva, vedle habru ještě hickory, které dovážíme z Ameriky. Jedinou výjimkou jsou paličky z javoru, které požaduje bubeník skupiny Visací zámek,“ shrnuje důležité body Vojta Pelíšek, zručný řemeslník, vystudovaný strojní inženýr, otec čtyř dětí, který letos oslaví čtyřicáté narozeniny.

Jeho paličky používá například Russel Gillbrook, hrající ve skupinách Uriah Heep, Avantasia nebo Van Morrison, dále Mika Ronos ze skupiny Ready Kirken, Matěj Houdek ze skupiny Monkey Business nebo Martin Švec z Plexis. V minulosti na jejich paličky hrál například Vladimír Žižka z Orchestru Karla Vlacha.

Paličky vyváží do dvaceti devíti států, přímé zastoupení má firma ve Velké Británii, Nizozemí, Dánsku (vyváží i do Grónska), Finsku a na Slovensku. Přímou dodává do italských, řeckých, portugalských, španělských, belgických, švýcarských, rakouských, polských a samozřejmě německých obchodů, kde se paličky prodávají už od roku 1992. „Hodně nás poznamenal covid, kdy jsem musel sáhnout do rodinných úspor. Teď se vše vrací do starých kolejí,“ uzavírá.

Vojta koupil Pellwood před sedmi lety od svého otce Ivana, který firmu budoval od konce 80. let a za svůj život tu vyrobil a prodal více než milion paliček. Pelíšek starší byl profesionální bubeník, 30 let hrál například v kapele Abraxas, i Vojta hraje na bubny. Nejprve zkoušel jiné nástroje, ale bavil ho začaly až bicí. Mimochodem ho učil táta Ivan, který jeden den v týdnu jezdil do strakonické hudebky, kde byl Vojta jedním z jeho žáků. „Po revoluci tu byla pouze jedna firma, získali jsme díky tomu velký podíl na trhu. Byla to divoká doba. Nikdo moc



nevěděl, jak by se mělo podnikat. Kancelář jsme měli v obýváku, vše bylo propojené s rodinou. Jako děti jsme běžně vyřizovaly objednávky, které jsme sepsané nosily do dílny. Já jsem měl za úkol vozit piliny a dřevěný odpad do kotelny, za což jsem také dostával odměnu,“ vzpomíná.

„Paličky se od sebe liší silou, délkou, tvarem hlavičky, délkou zúžení, váhou, umístěním těžiště,“ vyjmenovává rozdíly Vojta. Na Pelíškovy paličky, primárně určené pro jazzmany, hraje Jiří „Zelí“ Zelenka, který bubnuje ve skupinách Etc..., Bratři Ebenové a Energit. Ale bubnuje na ně třeba i Jarda Pašava ze známé strakonické kapely Scéna, která pravidelně hraje na Pivovarské pouti a ani letos tomu nebude jinak. „Každý bubeník si vybírá to, co mu nejvíce sedí. My vyrábíme paličky s garantovanou váhou, někteří si je převažují na zlatnických vahách, jiní to vůbec neřeší, přestože jsou to vynikající hudebníci,“ uzavírá Vojta Pelíšek.

**Vojtěch Pelíšek je jedinečným a výjimečným řemeslníkem, kterého jsme ocenili za jeho práci a šíření dobrého jména českého řemesla u nás i ve světě. Je také velkým ambasadorem našeho piva, což nás velmi těší.**

## SKLEPÁK JE NEFILTROVANÁ POHÁDKA Z LEŽÁCKÉHO SKLEPA



Zakoupit ho můžete například na Pivovarské prodejně, distribučním centru v Holasicích u Brna nebo několika dalších prodejnách vybavených lednicí. Důležitou okolností k udržení všech výhod nefiltrovaného piva je náležitá skladování v teplotách do 10 °C. I přestože ho vždy stáčíme maximálně na 10 dnů dopředu a skladujeme v chladu, musí mít zákazníci stále na zřeteli, že se jedná o živé pivo, se kterým tak musí zacházet.



**Sklepák jste si mohli poprvé koupit v roce 2011 a to v 1,5l PET lahvi (první zleva). První změna grafiky etikety proběhla v roce 2015. Další změny jste mohli zaznamenat v roce 2018. V tomto roce se začal Sklepák stáčet do 1l PET lahve a dostal také novou etiketu. Od roku 2019 se Sklepák prodává i ve skleněné 1l lahvi.**

Naším jediným nefiltrovaným pivem, které máme ve stálé nabídce, je Sklepák. Tuto skvělou 11 nyní můžete zakoupit s novými etiketami. Na nich jsou ležácké tanky, ze kterých se pivo stáčí napřímo a bez filtrace. Díky tomu má plnější chuť, je živé a obsahuje zdraví prospěšné kvasnice.

Pivo Sklepák stáčíme do lahví již dvanáctým rokem a za tu dobu prošel jejich vzhled hned několika proměnami. Od roku 2019 je také možné ho zakoupit ve skleněných zálohovaných litrových lahvích s patentním uzávěrem. Ty jsou nejekologičtější možnou variantou obalu, jelikož je na nich většina informací již vytištěna a lahev díky tomu může být opatřena jen malou, snadno odstranitelnou přelepku. Tuto variantu volí čím dál více zákazníků. Oblíbeným zpestřením pивní nabídky je pak na mnoha restauracích, které však pro čepování nefiltrovaného piva musí mít vhodné parametry - ideální skladovací teploty, větší výtoč a tlačení piva ze sudu vhodným plymem.

K zakoupení v sudu je i přímo přes vrátnici pivovaru, toho například s oblibou využívají i hasiči z Čestic u Strakoníc, kteří již dlouhá léta na svých akcích točí výhradně právě našeho Sklepáka.

Receptura tohoto piva je shodná s Dudákem 11, jedná se o jeho nefiltrovanou verzi v takové kvalitě, jakou mohou ochutnat jen návštěvníci při exkurzích v pivovarských sklepech nebo náš sládek. Jeho oblíbenou povinností je totiž vybrat nejhodnější ležácký tank, z kterého se v daném týdnu bude nefiltrované pivo stáčet.

Je třeba vzít v potaz musí dobu ležení, prokvašení či nasycení piva oxidem uhličitým, ale hlavním parametrem je pak chuť. Hořkost ve výši 30 IBU tomuto pivu dodávají 3 tradiční odrůdy českého chmele - Agnus, Sládek a Žatecký poloraný červeňák.



**Od roku 2022 si můžete zakoupit Sklepáka v této grafické podobě, v 1l PET a skleněné lahvi.**



# V RADOMYŠLI MAJÍ PIVO JAKO KŘEN

O téhle hospodě se s nadsázkou říká, že tu mají lepší pivo než v samotném pivovaru. O svou hospodu Na Křenovce v Radomyšli se Jana Šipová stará jako o své třetí dítě již od roku 1991. Sympatická majitelka, která v patře budovy bydlí, tu každý den vaří, a nutno dodat, že výborně. Její dcera Tereza čepuje pivo a je na place, zbytek rodiny pomáhá, když je třeba.

„To víte, že na začátku 90. let se chodilo na pivo mnohem více. Lidi k sobě měli mnohem blíže. Šli z pole rovnou na pivo. Co během let nezničili politici, to dodal covid,“ shrnuje Jana Šipová svůj pohled na vývoj v českém pohostinství.

Když si hospodu od bývalé Jednoty koupila, bylo jí 20. Přesvědčil ji o tom její otec, který soukromému podnikání fandil a sám podnikal v zemědělství. „Měla jsem noc na rozmyšlenou. Byla jsem po střední škole a hledala práci, tak jsem do toho šla, i když jsme brali vše na úvěr, ale rodiče mě podpořili v tom, abych si něco vybudovala sama.“

Že se jí to podařilo je jasné na první pohled. Schází se zde a schůzují všechny místní spolky. K dispozici je výčep se salónekem pro asi 50 lidí. Za hezkého počasí se může sedět venku na zahrádce pod slunečníky.

Majitelka se navíc snaží vymýšlet program, který by sem lidi nalákal. Nečeká, že přijdou



Zajímavostí je, že strýc Jany Šipové, Václav Hradecký, se pro strakonický pivovar nejprve vyučil bednářem a následně dělal číšníka v různých strakonických hospodách, než skončil jako vrchní v budějovických Masných krámech.

sami. Teď láká návštěvníky na vědomostní kvíz, který jí hospodu vždy pravidelně zaplní.

Na naše pivo tu místní nedají dopustit, rádi ho ochutnávají i cyklisté či turisté, kteří sem přes léto chodí. Na čepu tu mají výbornou jedenáctku a polotmavého Klostermanna. Pravidelně mají také speciály.

K obědu připravují každý den šest hotovek, jedná se o českou kuchyni. „Polotovary mi

nesmí do baráku!“ Na jídelním lístku je vepřo, knedlo, zelo, omáčky s knedlíkem. Večer je tu možné se zastavit na vepřové i hovězí steaky.

„Zdá se, že se ten svět začal po covidu trošku rozjíždět. Tehdy nás nesmyslně zavřeli, už je ale poměrně dlouho dobře. Za 30 let byly roky dobré, výborné i horší, kdy jsme chtěli hospodu zrušit. Už se ale z ničeho nehroutim. I když se mi zdá, že stát dělá vše proto, aby nás zničil. Stále ale věřím v lepší zítřky a jedeme dál,“ uzavírá.



# NOHEJBALISTU NAJDETE V RADOMYŠLI V KAŽDÉ RODINĚ

Nohejbal hraje v Radomyšli, malém městečku nedaleko Strakonice, téměř každý. I když zde žije jen něco málo přes 1 300 lidí, hraje se zde tento typicky český sport již dlouhé roky na špičkové úrovni. Radomyšláci se drží na špičce druhé nejvyšší soutěže a mužstvo táhne bývalý extraligový hráč Michal Nepodala.

„V letošním roce hraje náš A tým druhou nejvyšší celostátní soutěž a náš oddíl je určitě z nejmenší lokality. Potkáváme se se soupeři z Prostějova, Vsetína, Prahy, Českého Brodu nebo Brna. Další naše oddíly mužů se zapojují do okresních soutěží. Nedílnou součástí jsou i členové, kteří sice žádnou soutěž nehrají, ale chodí si kopnout jen tak pro radost,“ uvádí předseda zdejšího oddílu Milan Koubovský.

„Za zmínku stojí určitě oddíl dorostu, který hraje nejvyšší možnou soutěž Botas dorosteneckou ligu, letos společně s hráči NK Habeš,“ doplňuje.



A přínos Michala Nepodala si nemůže vynachválit. „S nohejbalem sice začínal v pozdějším věku, ale díky své nezměrné snaze a fyzickým předpokladům se dokázal propracovat až do extraligy. Jsme rádi, že nezapomněl, kde s nohejbalem začínal, a na sklonku své nohejbalové kariéry se vrátil do našeho oddílu a je tahounem současného áčka.“

Nedávno tu také otevřeli jeden z nejmodernějších areálů pro nohejbal v ČR, kde jsou tři antuková hřiště se špičkovým povrchem a k tomu potřebné zázemí. Investice dosáhla téměř třech milionů korun.

„Proto oddíl dlouhodobě šetřil prostředky a čekal na vypsání vhodné dotace. Oddíl se díky tomu podařilo nastřádat na účtu více než jeden milion korun, což je u oddílů s námi srovnatelnými něco nepředstavitelného, a měl tak peníze na vlastní podíl u případné dotace. Nikdy bychom ničeho nedosáhli bez dlouhodobé podpory úřadu městyse Radomyšl,“ uvádí Koubovský.

Snad nejdůležitější je to, že je areál od jara do podzimu využíván takřka denně a mnohdy je nutné plánovat využívání jednotlivých kurtů. „Nohejbal je sport, který lze provozovat

v každém věku, a tak je tomu i u nás. V oddíle jsou členové od přípravy, přes mladší a starší žáky, dorost, muže až po veterány.“

„Je pravda, že většinou se nohejbal dědí z generace na generaci, ale vzhledem k masovosti, kterou prochází nohejbal v Radomyšli, asi nelze o klanech hovořit. S trochou nadsázky lze říci, že nohejbal v Radomyšli hraje každý,“ usmívá se Koubovský.

Tělovýchovná jednota Radomyšl, do které nohejbalisti spadají, má zhruba 150 členů. Je zde i ryze ženský volejbalový oddíl. Pro budoucnost sportu v Radomyšli je důležité, že zhruba polovina členů je z řad mládeže. Aktivně sport v současné chvíli provozuje zhruba 100 členů. O chod oddílu se stará sedmičlenný výbor, který zajišťuje organizaci, chod oddílu a s tím související finance.

## ÚSPĚCHY

V kategoriích dospělých je určitě úspěch vítězství v základní části 2. ligy v loňském roce. Za úspěch je nutné určitě považovat i letošní účast v 1. lize, když porovnáme, s jakými oddíly se tuto sezonu setkáváme.

Největších úspěchů však oddíl dosáhl v kategorii dorostu, když v roce 2019 obsadil 3. místo v nejvyšší soutěži. Za historický úspěch však považujeme rok 2021, kdy prohrál až v Superfinále BDL a obsadil 2. místo.

Výborní jsou i žáci, kteří dokázali vyhrát krajský přebor a pravidelně se účastní poháru i republikových šampionátů.



# POD PLEŠNÝM JEZEREM SI MŮŽETE SAMI NAČEPOVAT KRÁLE ŠUMAVY



Jedná se o zajímavou, vysloveně pivní atrakci v samém lůně Národního parku Šumava. V ikonickém kiosku Říjiště, který stojí nedaleko nejvyšší hory Šumavy Pleš, je možné si načepovat „Krále Šumavy“ přímo ze samoobslužného automatu.

Na pokladně dostane příchozí zálohovaný vratný kelímek, a pokud potřebuje, také mince. Následně do automatu vloží požadovaný obnos a čepuje až do vyčerpání kreditu. „Pivomat je nastavený opravdu dobře a pivo pění akorát, načepovat zvládne každý. Pro většinu návštěvníků je to zajímavá atrakce a u pivomatu se fotí,“ uvádí majitelka Říjiště Lucie Měříčková. Podle ní tu na pivo mají samé kladné reakce. Část turistů ho podle ní už zná a má z oblíbené značky piva radost. „Část ho ochutná poprvé a obvykle následuje přídavek.“

Lucie Měříčková si spoluprací s naším pivovarem pochvaluje, má veškerou podporu i technologické zabezpečení. „Pivovar nám vyšel maximálně vstříc a kromě běžné instalace chlazení nám každý podzim výčep mrazuvzdorně zazimuje a s koncem mrazů na jaře zase uvede do provozu. Navíc nás vybavili speciální ekologickou sanitací pro čištění trubek,“ doplňuje.



Nepoužívají tu žádnou chemii, díky vratným kelímkům produkci odpadků snížili na minimum. Říjiště tedy bez problémů funguje bez toho, aniž by hosté zatěžovali okolní přírodu.

Specifický je díky svému umístění celý provoz. Samozřejmě sem nevedou rozvody elektriky ani plynu. Tím se provoz stává podstatně komplikovanější než na běžných místech. Pitnou vodu sem Měříčkovi vozi v kanystrech. Elektrinu zajišťuje fotovoltaická elektrárna. „Přestože máme dostatečně silnou baterii, tak pokud pár dní prší, máme vážné problémy. Největší žrouty energie musíme odpojit a část zboží odvést, například nanuky z mrazáku.“ Pak se čeká na sluníčko. Když přes zimu zapadnou panely sněhem, musí se obejít bez elektriny. Na svícení používají petrolejky, svíčky a nabíjecí lampičky, na vaření plynové bomby.

Nabídka je jednodušší s ohledem na komplikovanost provozu, ale provozovatelé se snaží, aby bylo vše z poctivých surovin. Veškerý sortiment sem vozi sami v osobním autě, a to včetně sudů piva. V denní



**Lucie a Petr Měříčkovi jsou původem oba z Prahy. Lucie byla učitelka angličtiny a Petr IT manažer, který u IBM pracoval 20 let. Říjiště si zamilovali a majiteli jsou 5 let. Rozhodli pro značku Král Šumavy, protože jim chutná a sem prostě patří.**

nabídce je polévka, výborné klobásky a škvarková pomazánka. Turisté si rádi objednávají domácí zákusky a za hezkého počasí je v nabídce i párek v rohlíku.

Měříčkovi objevili Říjiště před osmi lety, během výletu na Plešné jezero. Cestou narazili na pohádkovou chaloupku v lese a byla z toho láska na první pohled. V té době zde občerstvení prodával Václav Šesták, který se chystal pomalu do důchodu. Václav Šesták začínal na Říjišti počátkem 90. let minulého století prodejem z karavanu, až následně zde vybudoval zcela novou dřevostavbu. Na místě občerstvení stála kdysi strážní věž. Po sametu tudy v souvislosti s otevřením hranic začaly proudit davy turistů z Rakouska a Německa. Po prvním seznámení sem začali Měříčkovi chodit pravidelně a trpělivost se nakonec vyplatila. S panem Šestákem si vzájemně padli do oka a vše klaplo podle plánu. Současná dřevostavba je zde již od roku 1992, tedy ještě před založením národního parku. Aktuálně se zde zastavují turisté, nejen v sezóně, ale i mimo sezónu.

# NEŽ DORAZÍTE NA OBŘÍ HRAD, DEJTE SI KLOSTERMANNA

Obří hrad je nejvýše položené keltské hradiště u nás. Podle středověké pověsti si zde šumavští obři postavili ze skal a balvanů svůj hrad. Nejen kvůli keltské historii, ale i díky krásným výhledům na Šumavu a hrad Kašperk patří toto hradiště mezi velice navštěvovaná šumavská místa. Když půjdete po žluté turistické trase asi dva kilometry proti proudu říčky Losenice, narazíte na Chatu na Losenici. Už pět let provozují tento podnik Jakub a Martina, původem z Prahy.



„Jelikož jsme hluboko v lesích na samotě, tak restauraci pro turisty máme otevřenou jen během sezóny, případně o víkendech, na jaře a na podzim. Standardně připravujeme pro ubytované hosty snídani a tříchodovou večeři. Pro příchozí turisty tu máme přes léto připravenou klasiku - polévku a nějaký ten gulášek, utopence, nakládaný hermélín apod.“ jmenuje Martina.

K dobrému jídlu patří samozřejmě i naše pivo. Čepují zde světlého a polotmavého Klostermanna.

Už cestou z Nicova pochopíte, že klidnějších míst na Šumavě není. Hned po příjezdu se ocitnete uprostřed hlubokých lesů, kde na vás dýchá klid a pohoda.



V hlavní sezóně od května do října je zdejších 36 lůžek většinou obsazených. Příběh Martiny a Jakuba začíná v Praze. Jakub, původně elektrotechnik, se s Martinou společně jako čerství rodiče rozhodli změnit svůj životní styl a zkusit něco nového. Protože se do zdejšího místa zamilovali, zůstali zde

dosud. A svoje rozhodnutí si nemůžou vynachválit!

„Vyhledávají nás školy v přírodě, rodiny, lidé, co hledají klid a odpočinek, a především od srpna do října houbaři, protože zdejší lesy jsou štedré na houbařské úlovky všech možných druhů jedlých hub,“ pochvalují si oba.

Zdejší absolutní klid připomíná idylu z Cimrmanovy Hospody na Mýtince. Na nedostatek hostů si tu nestěžují. Martina s Jakubem navíc provozují Bistro na úžasném přírodním koupališti s kempem v Rohanově u Vacova. Přes léto jsou zde desítky stanů a každý den se sem přijede vykoupat i více než pět set lidí.

„Koupaliště je průtokové, a tak tu máme trochu chladnou, ale hlavně stále čistou vodu. Kromě skvěle vychlazeného piva, světlého a polotmavého Klostermanna a Letního speciálu si zde také můžete pochutnat na burgeru z trhaného masa a jiných fastfoodových speciálních“ uzavírají Martina s Jakubem.





# NEŽ PŘEJDETE Z PETRŽALKY DO BLAVY, DEJTE SI PIVO NA CESTU

V restauraci Mýtný domček s krásným výhledem na městskou pláž na Tyršově nábřeží u Dunaje v Bratislavě si můžete vychutnat hned několik druhů našich piv.

Aby bylo jasno, hned na začátek je třeba napsat, že lidé z Bratislavy pivo rozumí, a tak jim Dudák i Klostermann chutnají stále více.

Mýtný domček stojí na pláži při Starém mostu na té nové straně Dunaje, které tvoří bratislavské sídliště Petržalka. Tam bydlí více než 100 tisíc lidí a je největším sídlištěm na Slovensku.

Od pradávna tudy procházeli lidé, kteří mířili do starého města, dnešní Bratislavy, které se až do roku 1919 jmenovalo Prešpurk. Až po vzniku samostatného Československa se město přejmenovalo na Bratislavu, které zdejší i ti odjinud rádi říkají Blava. „Všechno důležité z Blavy je na druhé straně Dunaje. Náš Hrad, Slavín, UFO s výhledem na celé město,“ jmenuje provozovatel restaurace Leon Mego.

UFO je vžitý název pro unikátní vyhlídkové místo spojené s restaurací, v hlavici pylonu „rostoucího“ z mostu Slovenského národního povstání. Ten je nedaleko odsud. Všechny zmíněné atrakce jsou vidět z oken restaurace Mýtný domček. Jak už sám název napovídá, vybíralo se zde mýto. Každý kdo chtěl do Prešpurku, musel jít tudy. Jednalo se tedy o velice důležité stavení.

Domček má dvě části. Dolní, přistavěná část připomíná palubu velkého parníku a horní tvoří původní kamenný domek.



„Dřevěný domek je jakási hipsterská alternativa. Kamenné patro je pěknější, čarovné, to místo má veliké kouzlo.“

Kamenné patro provozuje dva roky, dolní palubu teprve od dubna tohoto roku. Podnik je součástí Tyršova nábřeží, rozvíjející se pěší zóny, kde dříve stával lunapark a nyní tu poblíž centra vzniká oddychová zóna se zelení, parkem, autokinem a mnoha hřišti. Denně sem chodí tisíce lidí.

V Mýtném domčku vaří každý den několik druhů jídel a na poledním menu si tu pochutnají více než dvě stovky lidí. „Bratislavčani milují pivo. Na Slovensku nemáme

až tolik dobrých piv, tak hledáme v Čechách a s Dudákem to byla trefa do černého. Chodí k nám i Češi, kteří už dobře vědí, že strakonické pivo je skvělé,“ uvádí. Na čepu tu mají jedenáctku, dvanáctku Premium a světlého Klostermanna.

Slovákům podle něj pivo ze Strakonice stále šmakuje, i když doba před covidem byla i u našich východních sousedů samozřejmě lepší, než je současnost.

„Lidé jsou opatrnější, více váhají, počítají, obrací korunu v ruce, více šetří, neumí se odvázat,“ shrnuje. „Ale jsem rád, že můžeme pracovat a dělat to, co umíme nejlépe!“



# TVŮRCE VYŘEZÁVANÉHO VČELÍNA V KRUŠLOVĚ BY OSLAVIL 100 LET



## Otevírací doba včelína:

Červen až září, úterý až neděle  
10:00 – 12:00 a 13:00 – 16:00

Květen a říjen pouze víkendy  
10:00 – 12:00 a 13:00 – 16:00

Pondělí vždy zavřeno.

[www.kruslovskylvcelin.cz](http://www.kruslovskylvcelin.cz)

do dnes. Zajišťují komentované prohlídky a pořádají kulturní akce. Havlík je součástí tohoto spolku, který se jmenuje Krušlovský včelín, z.s.

Na počátku Josef Mach úly zkrášloval do podob malých dřevěných domečků inspirovaných architekturou jižních Čech, to se psal rok 1948. Postupně tu svými rukama vyřezal celý chrám. Ten mohou návštěvníci navštívit a poslechnout si zajímavý výklad. „Interiéry včelína vyzdobil řezbami z lipového dřeva a ozdobil je vlastními malbami. Můžeme zde najít výjevy z krajiny pod Boubínem, nespočet dřevěných včelek, vyřezávané židle a stoly i náboženské motivy. V ústřední části jsou vyobrazeni průkopníci včelařství z celého světa. Celou atmosféru dokresluje tikot a kukání vyřezávaných kukaček,“ uvádí Dan Havlík, který se stará o chod včelína a jeho renovaci, zajišťuje komentované prohlídky a několikrát za rok pořádá kulturní akce.

Na nich nechybí pivo z našeho pivovaru, jehož je Dan Havlík hrdým, celoživotním ambasadorem. „Nejinak to bylo i s panem Machem. On celý život nekouřil a pil velice střídě, ale občas si zašel do hospody v Nahořanech, kde si dával své oblíbené strakonické,“ uzavírá.

## Program oslav 100 let od narození Josefa Macha

- 24. 6. od 15:00 hod.** Divadlo Divadelní spolek J. K. Tyl ČB - Běla mezi včelami, Přednáška PhDr., Marie Šotolové - Lidové malované a vyřezávané úly, promítání dokumentů o Josefu Machovi  
**od 17:00 hod.** Koncert Bonsai č. 3
- od 20:00 hod.** Výstava fotografií, hraje duo Medomet
- 8. 7. od 17:00 hod.** Hudební festival na dvorečku, hrají: Květy, Radosta, Collective Tones
- 5. 8. od 19:00 hod.** Promítání filmu Planeta Praha
- 20. 8. od 20:30 hod.** Tradiční ukončení sezony: divadlo pro děti, ukázky řemesel, dílnička pro děti, společný oheň
- 28. 10. od 14:00 hod.**

**Unikátní vyřezávaný včelín v Krušlově u Čestic na Strakonicku oslaví v tomto roce dvě významná jubilea. Obě souvisejí s jeho tvůrcem, řezbářem Josefem Machem. V tomto roce uplyne přesně 100 let od jeho narození a zároveň 75 let od doby, kdy začal tento unikát vyřezávat.**

„Josef Mach byl svérázný, velmi tvořivý a člověk pilný jako včelička. Jako malý si přinesl první roj od pana řídícího ze školy a i přes nevoli svého otce se oddal včelaření na celý život,“ vypráví Dan Havlík, který se s Josefem Machem kamarádil.

Josef Mach byl celý život svobodný a bezdětný umělec a soukromý zemědělec, a tak včelín předal svým pokračovatelům, kteří založili spolek, který se o chod včelína stará





# NA ZAVADILKU JEZDIL NA PRÁZDNINY

*Každý Strakoňák zná Zavadilku. Do známé letní hospody stojící na pivovarském podskalí u Otavy zajde na dobré pivo každý. Osmapadesátiletý Petr Hrbek sem od 70. let minulého století jezdil jako malý chlapec na prázdniny. Ale pozor, nebyl zdejší hostem. Tehdy Zavadilka nebyla hospoda, bydlela zde jeho teta. Ta si vzala za manžela zaměstnance pivovaru Josefa Zavadila, kterému domek patřil a společně zde bydleli.*

Od té doby se mu ve Strakonicih také tak říká. „Pan Zavadil byl její druhý manžel, pracoval v pivovarském skladu. Když umřel, tak teta bydlela na Protivínské. Na Zavadilce, ale měla dále psa a králíky, které tam chodila krmit,“ vypráví Petr Hrbek.

Když umřela, tak dům koupilo město Strakonice a postupně tu vznikla restaurace. Tu dnes provozuje známý strakonický podnikatel Pavel Vlček, který je také majitelem jedné z největších tamních restaurací s názvem Jiskra.



usmívá se pod vousy. V pivovaru má mnoho známých, které rád navštěvuje a ve Strakonicih vždy stráví celý den, kdy nezištně pomáhá například na filtraci. „Již nějakou dobu, když je čas, si sám nebo s kamarády uvařím pivo, které jsem pojmenoval Polánecký polehoun. Až se podruhé narodím, chci být sládkem,“ uvádí vyučený elektrikář, který celý život pracuje u železnice.

Až půjde čtenář tohoto článku v létě na Zavadilku, možná tu potká tohoto nepřehlédnutelného vousáče, který tu při každé návštěvě vždy cítí zvláštní nostalgii, na kterou tu má právo asi jen on. „Málem jsem Zavadilku dokonce zdědil. Kdyby se to stalo, tak bych dnes určitě pracoval v pivovaru,“ uzavírá.

Vlasta Matej, sládek

Petr Hrbek má vedle mnohých vzpomínek ze Zavadilky doma ještě ručně vyřezávanou skříň a nějaké porcelánové sošky. Sám o sobě říká, že historii a „staré věci“ má rád. Také proto sbírá celý život pivovarské artefakty. Má sbírku etiket, víček, lahví ze zhruba padesátky pivovarů z celé republiky. „Strakonice patří mezi moje srdeční pivovary. Odsud mám ve sbírce mnoho zajímavých předmětů,“ uvádí Petr.

Do Strakonice často jezdí, zdejší pivo mu chutná. „Srdečně rád se ho vždy napiju,“

# ZVEME VÁS NA LETNÍ PÁRTY S NAŠÍM PIVEM



Rok utekl jako voda a my jsme pro vás opět připravili naši Pivovarskou pouť. Jak už v titulku zmiňujeme, chceme, abyste si i vy tento den užili s naším pivem a programem, který jsme pro vás připravili.

Začínáme v sobotu 24. 6. 2023 v 13:30 a předpokládaný konec je naplánován na přelom půlnoci. Tento rok pro vás máme také jednu novinku, kromě vratných kelímků a žetonů, se kterými jste se již setkali v loňském roce, letos bude mít naše Pivovarská pouť druhou scénu, a to v Panské zahradě u Letního kina. Jak už sám název akce „Pivovarská pouť“ napovídá, můžete tedy nově putovat za dalším programem od pivovaru. Z parkoviště, kde se bude nacházet první scéna, přes most směrem ke strakonickému hradu a dále do Panské zahrady na scénu číslo dva. Program jsme se snažili připravit opravdu pro všechny věkové kategorie, od divadelního představení pro děti až po punkrockové kapely, z nichž jedna dorazí i ze zahraničí. Ze Slovenska nám přijedou zahrát ZOČI VOČI. Přesný program, včetně kapel a časů jejich vystoupení je uveden na plakátech a novinky můžete sledovat na našem FCB.

Již v ranních hodinách se otevřou brány pivovaru pro zájemce na exkurze technologických prostor, a to od 8:00 do 14:00. Vstup na Den otevřených dveří a celou Pivovarskou pouť je zdarma.

Přijďte si to užít s námi, naším pivem, hudbou, divadlem, dobrým jídlem, nebo čímkoliv, co je pro vás zajímavé, a strávíme tak tuto sobotu společně.

## NECKYÁDA Plavba netradičních plavidel

Vodáckým Ahoj! Vás všechny srdečně zveme na letošní ročník Neckyády, plavby netradičních plavidel na řece Otavě. Realizační tým a členové posádek těchto kuriózních plavidel pro vás připravili vtipnou podívanou.

V sobotu 24. června startujeme na Ostrovci v Katovicích ve 12:00, spanilou jízdou okolo pivovaru doplujeme do cíle pod lávkou u špejcharu (mezi 14:00 – 14:30) a vítězná plavidla vyhlásíme na pódiu „Pivovarské pouti“ pod pivovarem v 15:30.

Všichni vodáci i suchozemci, přijďte si s námi užít příjemný sobotní den. Pokud chcete postavit posádku netradičního plavidla a chcete si sjet Otavu z Katovic do Strakonice, můžete se registrovat na tel. 732 362 926 nebo na emailu: neckyada.st@seznam.cz.

Tomáš Böhm, Ctibor Hanzlovský

24. ČERVNA 2023  
na Otavě

# NECKYÁDA

10:00 - SRAZ KATOVICE

12:00 - START

13:00 - CÍL STRAKONICE pod lávkou u kempu

14:00 - PLAVBA PODSKALÍM z kempu na Ostrově

15:30 - VYHLÁŠENÍ parkoviště před pivovarem

Průřez: Česká tábořnická unie, Kanoistický klub Otava Strakonice, z.s., Ladislav Kuzma Václavík, Iveta Štěchová, Tomáš Böhm, Ctibor Hanzlovský (t.: 732 362 926) a milovníci řeky Otavy | neckyada.st@seznam.cz | Neckyáda Otava

Sponzoři a podpora na startu a při vyhlášení: Pivovar Strakonice 1649, a.s., město Strakonice, městys Katovice





SOBOTA  
**24.6.**  
2023

# PIVOVARSKÁ POUŤ

NA CELÝ PROGRAM  
VSTUP ZDARMA

## I. STAGE

PARKOVIŠTĚ PŘED PIVOVAREM

- 13:30 SCÉNA  
17:00 COVERS FOR LOVERS  
PUNK-ROCK  
19:00 CLAYMORE GAELIC-ROCK  
21:00 ZOČI VOČI (SK) PUNK-ROCK  
23:00 PARKÁN

## II. STAGE

PANSKÁ ZAHRAHA

- 13:30 O ŠÍPKOVÉ RŮŽENCE  
divadelní představení, Národní divadlo Čkyně  
14:30 NEKTARKA  
18:30 BLUE STARS 69 big beat

- 8:00 - 14:00 EXKURZE DO PIVOVARU  
12:00 - 14:00 NECKYÁDA KATOVICE - STRAKONICE  
15:30 VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ

