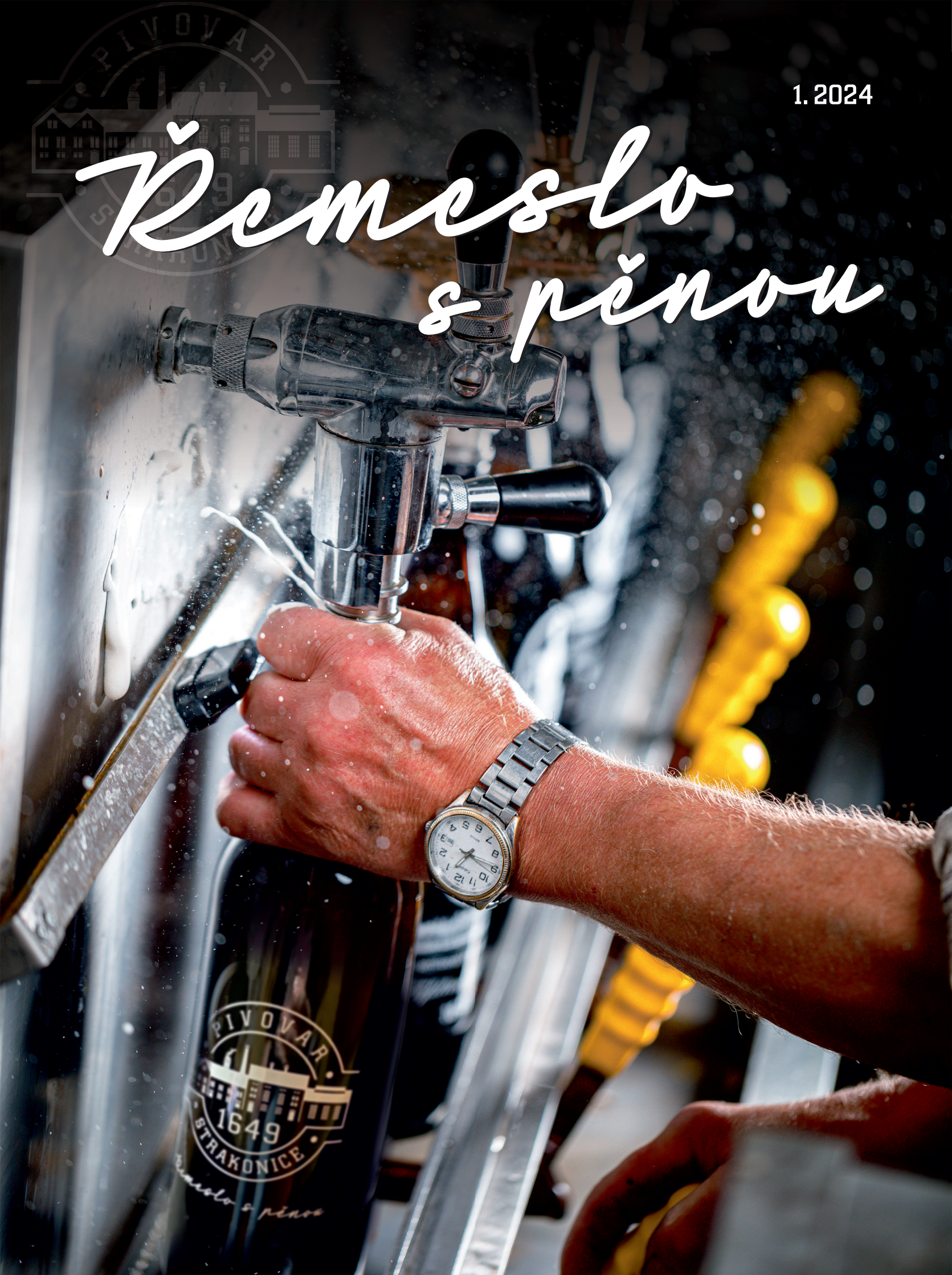


1. 2024

Řemeslo s pěnou



Tímto všechny zdravím

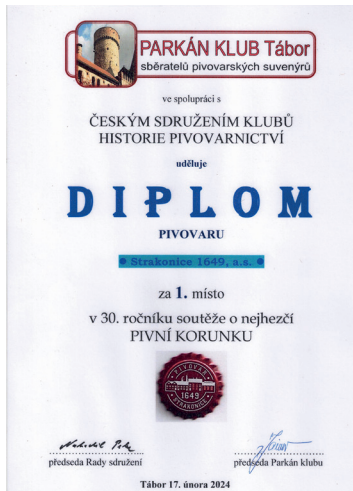
u našeho prvního letošního vydání Řemesla s pěnou. Jaro se blíží milovými kroky a já věřím, že stejně jako já se už těšíte na tu jarní náladu, kdy vše kvete, zelená se a příroda hraje všemi barvami. Začnou se otevírat první zahrádky, naše piva si začnete užívat a vychutnávat i při posezení venku a to vše i z našeho pohledu odstartujeme již tradičně Velikonočním zeleným speciálem, který se těší stále větší oblibě. Věřím, že si tento speciál vychutnáte nejen na zelený čtvrtek, ale během celých velikonočních svátků. Jak jsem již uvedl, Velikonočním speciálem to začíná, ale zdaleka nekončí. Novinkou, která přijde na trh v zápětí, je náš nealkoholický Radler s příchutí citronu. Jedná se o novinku v našem portfoliu pivních značek, která, jak pevně věřím, si najde svoje příznivce a bude další alternativou k nealko pivu a Letnímu speciálu s nízkým obsahem alkoholu hlavně v letních měsících.

I nadále pokračujeme v představování výjimečných a možná pro někoho i zapomenutých řemesel, která tady s námi žijí dál. Řemeslníky, kteří mají zásluhu na pokračování těchto tradic, zároveň i odměňujeme. V tomto roce jsme již nainstalovali novou filtrační jednotku a začátkem května chystáme spustit i stáčírnu plechovek. Z obchodního hlediska se zatím v novém roce daří generovat nárůst prodeje oproti roku loňskému a náš cíl je tento trend udržet. Proto, aby se nám to povedlo, přinášíme i novinky a nová balení piva, jak již jsem zmínil, ale i investice do výroby tak, aby naše piva měla tu nejvyšší možnou kvalitu. Zároveň vám chci poděkovat za přízeň, za vaši podporu a věrnost naší značce, bez které by to nešlo. Přeji tedy krásné jaro a slunné léto nejen s našimi speciály, ale celkově s naším pivovarem.

Martin Man, obchodní ředitel pivovaru



NAŠE OCENĚNÍ ZA ROK 2023



Řemeslo s pěnou 1/2024

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

VELIKONOČNÍ ZELENÝ SPECIÁL JIŽ PODESÁTÉ

Velikonoční zelený speciál pro vás připravujeme v letošním roce už podesáté. Tradičně je jeho základem náš hořký ležák, který doplňuje báze s příchutí kopřivového čaje, která vytváří zajímavou zelenou barvu, ale zároveň příliš neovlivňuje klasickou chuť piva. I díky tomu prodej této pivní speciality s výjimkou covidových let každoročně roste. Zakoupit ho můžete tradičně v půllitrových lahvích, dárkových krabičkách po 3 lahvích anebo případně v sudech o objemu 10 až 50 litrů. K dostání bude od 19. března na naší Pivovarské prodejně, v distribučním centru v Holasicích u Brna nebo případně v síti Jednot u nás na jihozápadě.

Vlastimil Matej, sládek



STUPŇOVITOST: 11,8 %
 OBSAH ALKOHOLU: 4,8 % OBJ.
 HOŘKOST: 35 IBU

LETNÍ SPECIÁL UŽ ZRAJE



Už popáté jsme pro vás uvařili náš Letní speciál. Letošní novinkou bude přidání americké aromatické odrůdy chmele Amarillo k tradiční sestavě australského chmele Enigma, anglického Fugglu a i nadále chutově dominantní Mandarininy Bavarie. Těšit se na něj můžete od druhé poloviny května, a to i v čím dál více oblíbeném plechovkovém balení.



LETOS OSLAVÍME NEJEN 375 LET OD ZALOŽENÍ PIVOVARU

Letošní rok bude rokem oslav. Připomeneme si 375 let od založení pivovaru v domě č. 47 ve Strakonících a rovněž si připomeneme 150. výročí od vybudování parostrojního pivovaru na břehu řeky Otavy.



Pivovar Strakonice byl založený před 375 lety v roce 1649. V letošním roce zároveň slaví i 150 let od přestěhování do současných budov. Původní pivovar sídlil v domě č. p. 47 mezi dnešní restaurací U Papeže a poštou. Po dlouhá staletí si náš pivovar konkuroval s přes řeku sousedícím hradním pivovarem. Ten před 1. světovou válkou zanikl a ve Strakonících tak zůstal pouze náš pivovar jako jediný.

Během těchto dlouhých staletí náš pivovar zažil období šťastná a úspěšná i ta úspěšná méně a my jsme hrdí, že na práci tisíců našich předchůdců můžeme navazovat a zachovávat tak ve Strakonících předlouhou tradici vaření piva. Pojďme se tedy v krátkosti podívat na několik faktů z historie našeho pivovaru.

Pivovar byl založený v roce 1649 strakonickými měšťany s právem várečným – tedy právovárečníky. Jejich počet přesahoval 150, po celá staletí se pak majetková práva k našemu pivovaru dědila z generace na generaci, případně se přenášela na nové majitele mešťanských domů, jejichž vlastnictví toto právo zakládalo.

Tato kontinuita však byla přetržena znárodněním po 2. světové válce, kdy byl náš pivovar zahrnut do státního podniku Jihočeské pivovary, v jehož područí zůstal až do konce roku 2004. Tehdy ho po

zamítnutí restitučních nároků potomků původních právovárečníků koupilo od státu město Strakonice. To z nás dělá jedinou výjimku mezi zbývajícími 40 českými průmyslovými pivovary.

Historicky nejvyššího výstavu jsme dosáhli v roce 1990, což byla doba, kdy ještě doznívala tzv. rajonizace. Tehdy naši předchůdci dokázali uvařit 226 000 hl. V současné době se výstav našeho pivovaru pohybuje na úrovni 50 000 hl piva, což znamená, že se u nás na jihozápadě, v Pošumaví a na Šumavě, Českých Budějovicích, Praze, Zatecku, jižní Moravě, západním Slovensku, Budapešti, Vídni, Karlovarsku nebo Švédsku vypili i tak úctyhodných 10 milionů půllitrů našeho piva.

Každého návštěvníka Strakonice a všechny příznivce našeho piva srdečně zveme na prohlídku pivovaru, kde může každý zájemce ochutnat pivo ze zdobeného korbeltu natočeného před jeho zraky přímo z ležáckého tanku. Osobně si tak může vychutnat naše nepasterovaná piva, jak se říká přímo u zdroje. Zároveň bychom vám, našim zákazníkům rádi poděkovali za vaši věrnost našim značkám a popřáli vám mnoho krásných chvil s našimi pivy nablízku.

Pivovarníci z Pivovaru Strakonice 1649



REGEN, REGENSBURG, BAMBERG A STRAKONICE – PIVOVARY ZALOŽENÉ V ROCE 1649

Začalo to asi takto: „Hele a víte, že Fiskars byly založeny taky v roce 1649? Jo a taky by bylo fajn najít si nějaký partnerský pivovar v zahraničí,“ řekl Honza Zákostelecký na naší občasně marketingové poradě. „Když partnerský pivovar, tak asi ten v Regenu, který byl založený stejně jako my v roce 1649,“ dodal jsem. Znal jsem ho z dávné cesty po bavorských pivovarech, kdy mě utkvěla krásná pivovarská pivnice a malebná poloha na břehu řeky. V březnu jsem tedy v řídičském doprovodu své ženy Adély absolvoval okouzující tříhodinovou návštěvu v tamějším pivovaru.

Pozvání ze strany regenských pivovarníků na tradiční červencový Pichelsteinerfest nešlo odolat, takže v doprovodu Honzy Zákosteleckého a tradiční věrné řidičky jsme jeli objevovat kouzlo pití piva z tupláku. Dech nám vyrazila účast místních. Přestože jsme dorazili v pondělí dopoledne, kdy festival probíhal již třetím dnem, i tak jsme napočítali odhadem minimálně 3 000 sedících a pijících návštěvníků. Pro našince zvyklé degustovat byla trochu limitující pivní nabídka spočívající v jediné variantě – tuplák Festbieru, ale i tak nám druhá návštěva Regenu rozšířila obzory a dodala chuť k dalším objevům.



Sladovna Weyermann

V dnešní době vyhledávačů pak bylo poměrně snadné zjistit, že Regen není jediným pivovarem slavicím v letošním roce 375 let od založení. V sychravém listopadovém počasí se mi opět podařilo přesvědčit mou obětavou ženu a vyrazili jsme se kamarádit na západ vybaveni skvělou knihou Bierwandr Horními Franky od autorů webu Pividky. cz. Zdvořilostní výměna produktů a pozvání k oficiálnější vzájemné návštěvě proběhlo v regensburském pivovaru Bischofshof, kde jsme svoji první pivní zastávku završili v pivovarském Gasthofu příjemnou dopolední degustací. Díky unikátní shodě náhod se nám v cestě ocitl pivovar Kundmüller ve vesnici Weiher západně od Bam-



Stará radnice v Bambergu

bergu. Ten se orientuje nejen na pivní tradici Horních Franků, ale i na nové pivní trendy. Očekávání byla tedy především degustační. V osobě spolumajitele Oswalda Kundmüllera jsem však měl tu čest objevit opravdového pivního nadšence, který se srdečně podělil nejen o vzorky pivních skvostů, ale i mnoho zkušeností. Samotná prohlídka pivovaru pak byla fascinující – z tradičního vesnického pivovaru vařícího pivo pouze pro rodinný Gasthof se jim podařilo v posledních letech vybudovat úchvatný moderní pivovar s kapacitou několika desítek tisíc hektolitrů. Skvělou pointou nakonec pak bylo zjištění, že v letošním roce slaví 150 let od založení pivovaru v roce 1874. To je rok, kdy se náš pivovar přestěhoval do současných budov a začal psát novou úspěšnou kapitolu své dlouhé historie.

Oblast Horních Franků obklopující města Bamberg a Bayreuth je fascinující díky své historické pivní tradici – v okolí těchto měst se nachází více než 120 pivovarů zpravidla vařících pivo po stovky let bez přerušení. Možná by to, nebýt socialismu, takto vypadalo i u nás...



Majitelé pivovaru Kundmüller

Sobota pak začala nezbytným zhlédnutím návštěvnického centra světoznámé a impozantní sladovny Weyermann v Bambergu, ze které pochází většina sladů pro naše Sváteční speciály. Pokračovala pak návštěvou mnoha malých venkovských pivovarů, z nichž za doporučení stojí především pivovar ve Frauendorfu, kde jsem měl tu čest potkat majitele a sládka v jedné osobě. Z původně manželce slibovaných tří minut na zakoupení několika vzorků lahvového piva se pak po nasmělé poznámce o tom, že jsem také sládek, stala srdečná



půlhodinová exkurze, diskuze a nakonec i výměna produktů. Ve vsi Uetzing pak stojí za zmínku pivovar a řeznictví v jednom rodinném domě. Tato vskutku geniální kombinace nám tak zpříjemnila sobotní odpoledne završené v novém a moderním pivovaru Hopfenrebell v obci Bad Staffelstein, kde se nám také naskytla příležitost probrat trendy v německém pivovarnictví s místním pivovarníkem Lucasem. O obou večerech strávených v Bambergu se pak dá ve zkratce říci, že se nám i s nedělním dopolednem podařilo navštívit 9 z 15 místních pivovarů a nad většinou z nich naše chuťové pohárky zaplesaly a zároveň nás uchvátila i jejich často historická atmosféra s autentickými štamgasty hrajícími karty snad už několik desítek let na tom samém místě a ve stejné sestavě – alespoň tak to působilo. Pro milovníky historických měst nelze nezmínit neskutečně fotogenickou starou radnici na malém ostrově v centru města.



Majitel pivovaru Fässla se synem

Skvělou tečkou pak byla nedělní dopolední návštěva třetího ze stejně starých německých pivovarů – bamberského pivovaru Fässla. Mezi karbaníky veterány se nám podařilo objevit majitele pivovaru, vyměnit si s ním vzorky našich strakonických piv za jejich a popřát ještě mnoho dalších a kulatějších výročí. Milým zpestřením pak byla nabídnutá exkurze celým pivovarem od majitelova nástupce – syna. Následná cesta zpět se pak nesla v duchu ochutnávek a návštěv pivovarů v okolí města Forchheim korunovaná jeho centrální ulicí, kde sídlily v historických domech tři pivovary. Symbolicky pak celou cestu završilo poslední pivo natočené do tradičního keramického kryglu. Vztahy jsou navázané a věřím, že až budeme slavit výročí 380 let od založení, rádi se opět s některými u piva potkáme.

ŘEMESLO SE ZLATÝM DNEM I OBSAHEM

Každé poctivé řemeslo by mělo mít podle známého přísloví zlaté dno. Zlatá je rovněž i barva piva, které v našem pivovaru vaříme stále stejným řemeslným způsobem již 375 let. Řemeslo je to, co nás spojuje, a proto se v rámci projektu „Řemeslo se zlatým dnem i obsahem“ snažíme na kvalitní a jedinečné řemeslníky z nejrůznějších oborů upozornit a odměnit je. Vážíme si především jejich mistrovských dovedností, ale také jejich zásluhy na tom, že umění řemeslné zručnosti, které nám předaly generace před námi, stále žije.

OCENILI JSME DUDAŘE A SKVĚLÉHO DUDÁKA PATRIKA ŘEDINU

Patrik Ředina je dudář i dudák, Dudáka navíc rád pije. Dvaatřicetiletý učitel dudy vyrábí, hraje na ně, navíc je členem programové rady Dudáckého festivalu a také je znalec a milovník strakonického piva.

„Dudy mě vždy zajímaly. Od dětství jsem se pohyboval okolo dudácké muziky, jako každý správný Strakoňák. Napsal jsem bakalářku a diplomku o starých, žijících dudácích, českých legendách tohoto nástroje,“ říká mladík, který je aktuálně jediným mistrem svého oboru v jižních Čechách.

„Většina výrobců jsou původně řemeslníci, ale výrobou nástroje se z nich musí stát muzikanti. Já to měl naopak, což má výhody i nevýhody. U konstrukce vlastního modelu se snažím používat selský rozum – prioritou jsou dudy zvučné a lehce ovladatelné i pro ženy a děti,“ doplňuje.

Tento hudební nástroj, který je symbolem Strakonice minimálně od 19. století, k němu patří stejně jako k legendárnímu Švandovi, který je hrdinou známé Tylovy frašky.

Proto se náš pivovar rozhodl upozornit na jeho skvělou práci v rámci unikátního pivovarského projektu – „Řemeslo se zlatým dnem a obsahem“ a předal mu diplom a také certifikát na 365 piv zdarma.

Zajímavé je na tomto výjimečném osudu to, že o dudy se vystudovaný konzervatorista a vystudovaný pedagog začal hlouběji zajímat až v roce 2019. „První dudy jsem začal nejprve ladit. Tehdy jsem detailně prozkoumal mosazný strojek, na kterém je malý dřevěný plátek. Samotné dudy šikovný řemeslník vyrobí, ale strojek, který je srdcem nástroje je nejsložitější. Každý plátek se ladí škrabáním a broušením, jde o velice složitý proces,“ vypráví Ředina.



Stejně jako se na kytáře rozezní struna, tak na dudách se po nárazu zvuku rozezní dřevěný plátek. Pod strojkem se za pomoci prstokladu prodlužuje nebo zkracuje sloupec vzduchu, který vydává kýžený tón. Než se toto Patrik naučil, byl dlouho jeho jedinou hudební doménou kontrabas. Na ten sám hraje a hru na něj vyučuje dodnes.

Sám o sobě říká, že nebyl původně manuálně zručný. „Zatlouct hřebíček nebo zašroubovat šroub byl pro mě problém,“ říká. Před pěti lety si jeho dědeček Jaroslav Šebesta, bývalý zbrojovák, pořídil soustruh a on se rozhodl, že začne dudy sám vyrábět. „Chut jsem měl, ale nikdo, mi neřekl, jak se to dělá,“ usmívá se. Jen děda, všestranně zručný člověk, se stal prvním učitelem dílenských prací.

Patrik Ředina pochází z muzikantské rodiny, oba jeho pradědové byli výteční hudebníci, houslista Tomáš Houdek z Cehnic a kontrabasista Augustin Houdek z Mutěnic. Oba jeho dědové zase tančili v legendárním souboru Prácheňák, on sám byl od dětství v Prácheňáčku a ve 14 letech založil kapelu s názvem Mladá dudácká muzika, kde hraje na kontrabas a se kterou projel mnoho zemí včetně Číny, Brazílie, JAR, Skotska, kde dělal slávu strakonickému folklóru. Pro zajímavost, oba jeho rodiče jsou učitelé.



Patrik Ředina je členem programové rady Dudáckého festivalu, který letos připomene 100 let od narození Josefa Režného. Ředina má na starost režii pořadu folklorních souborů ze Strakonice. Jmenuje se „V strakonckým městě – dudáků dvě stě“.

Kontaktoval staré fachmany, kterých není víc než prstů na jedné ruce, ale ti mu nic neporadili. „Vše jsem dělal metodou pokus-omyl. Věřte, že hodně dílků nejprve letělo do kamen, ale výhodou dud je to, že jsou vyrobené z mnoha a mnoha částí, které se dají udělat znovu,“ dodal.

Výroba dud je podle jeho slov záležitost devatera řemesel. Stává se z něj truhlář, švec, soustružník, řezbář, koželuh, kožešník, kovoobráběč, klempíř atd. Většinu dílů si na nich vyrábí sám, ale ozdobnou hlavu si nechá udělat od řezbáře. Učitel českého jazyka, hudební výchovy a hry na kotrabas začal záhy na to vyučovat i hru na dudy.

Od té doby vyrobil devět kusů, všechny manuálně a vyrábí jich několik najednou. Ředinovy dudy hrají v Českých Budějovicích, Českém Krumlově, ale i v USA. Letos začal ve své dílničce vyrábět dalších pět nástrojů. Než v srpnu začne Dudácký festival, budou hotové. Na všechny má své kupce. Smutný je ale osud jeho prvního nástroje, který má číslo 1. Vznikly ve spolupráci se strakonickým řezbářem, panem Gajerem. Ozvala se mi paní, že chce nástroj pro svou vnučku, a já se

rozhodl ji dudy za symbolickou cenu prodat, abych měl na vybavení dílny. Dudy zaplatila, ale dodnes si je nikdo nevyzvedl a dudy tak čtyři roky visí v mé dílně. „Pořád na ní čekám,“ usmívá se mladý dudář a dudák. Kdo ví, třeba se pro ně vnučka zastaví po přečtení tohoto článku. Po varhanáři Peteru Nožinovi a výrobci bubenických paliček Vojtovi Pelíškovi, majiteli dílny na historické zbraně Janu Jelínkovi a zvonáři Michalu Votrubovi je Patrik Ředina dalším oceněným řemeslníkem, na jehož práci náš pivovar upozornil.



JOSEF REŽNÝ 100 LET OD NAROZENÍ

(2. ÚNORA 1924 STRAKONICE – 10. PROSINCE 2012 STRAKONICE)

Josef Režný byl český dudák a folklorista, etnograf, etnomuzikolog, sběratel lidových písní, zakladatel mezinárodního dudáckého festivalu a především Strakoňák, který by v letošním roce oslavil 100 let. Od dětství měl vztah k lidové hudbě. Hrál na housle, violu a kontrabas. Po druhé světové válce se také stal sbormistrem strakonického mužského pěveckého spolku Palla ČZ. Jeho zájem o lidovou hudbu a národopis však převládá. Roku 1949 založil Národopisný soubor, který se věnoval i lidovým tancům. Soubor změnil v roce 1950 název na Prácheňský soubor lidových písní a tanců, který nese dodnes, a on se stal jeho vedoucím. V letech 1955–1961 spoluzakládal a organizoval Jihočeské slavnosti písní a tanců ve Strakonici a později Mezinárodní dudácký festival (MDF). Jeho osobnost ovlivnila nejen námi oceněného dudáka Patrika Ředinu.



CHATA ROVINA MÁ V SOBĚ KUS STARÉ ŠUMAVY



Rovina, německy Ebene, je zvláštní místo Šumavy, které je spojeno s tradicí Sv. Vintíře, prý prvního jménem známého obyvatele šumavského pralesa. Po celá staletí zde fungoval zájezdní hostinec. Každý, kdo se sem po strmé cestě z Hartmanic nebo Železné Rudy v minulosti dopravil, byl vděčný za trochu roviny, odpočinku, jídla a pití. Chata Rovina na místě stojící nyní pokračuje v tradici. Cyklisté, běžkaři či turisté se sem sjíždějí z celé Šumavy za kouskem ryzí šumavské atmosféry a poctivé kuchyně, ke které patří náš polotmavý Klostermann.

Málokteré šumavské ubytování má takové klady. Tak zní recenze jednoho z hostů, který zažil pohostinnou a stylovou atmosféru šumavské Chaty Rovina. „Nás moc

jiný,“ přibližuje Houžvík nevšední souhrn náhod. Slovo dalo poté slovo a Petr Boubín s příznačným příjmením pro práci na Šumavě zde hříčkou osudu začal pracovat.

Houžvíkovi dostali do rukou hotovou šumavskou chalupu se všemi klady i zápory, které to s sebou přineslo. „Nechtěli jsme zcela měnit to, co fungovalo. Snažili jsme se to spíše učešat a oživit, ať už marketing, sociální sítě či vztahy s místními i některé věci z rekonstrukce, které by se dnes udělaly jinak,“ popisuje Jiří Houžvík osud po odkoupení chalupy. Podařilo se jim ovšem dotvořit skutečně jedinečné šumavské

těší, že chalupa po všech vidových dobách a omezeních drží. A podle recenzí je vidět, že jsou tu hosté spokojeni,“ dodává Jiří Houžvík, který v roce 2018 chalupu společně se třemi kolegy z firmy a jejich ženami koupil. V té době se shodou náhod potkal Houžvík také se svým dlouholetým přítelem Petrem Boubínem, provozním se zkušenostmi z několika pražských restaurací a barů. „Znali jsme se s Petrem už ze skejťáckých dob a znovu jsme se potkali až na premiéře filmu King Skate před pěti lety. Řekl jsem mu, že my jsme chalupu sice koupili, ale řídit to musí někdo



místo, kam se hosté s chutí vracejí, ti čeští i ti němečtí, přespolní, ale i místní z Železné Rudy či Sušice. Kuchyně je zcela určitě jeden z důvodů, proč. „Jsme pyšní na to, že máme už dlouho stálý personál na baru a v kuchyni, přičemž obměňují se jen brigádníci v letní sezóně,“ hodnotí velkou devizu zdejší restaurace Radka Houžvíková. Na stálém jídelním lístku figurují vydatné porce jelení svíčkové pečeně s domácími mrkvovými knedlíky a brusinkami, pečená kachna se zelím a knedlíky či moravský vrabec se zelím a domácími bramborovými noky. Prostě pokrmy, které se k Šumavě jaksí hodí, bez ohledu na to, jak náročný si uděláte zdejší šumavský pobyt. „Jeden z našich kamarádů, kterým sem jezdí, si dává z pokrmů pouze moravského vrabce, a to i k snídani. Máme tady ale hodně zákazníků, kteří sem přijíždějí hlavně kvůli Klostermannovi,“ ukazuje Houžvíková na místní oblibu našeho polotmavého ležáku.

Foto: Zmizelá Šumava, E. Kintzl



Chata Rovina těží ze své vynikající polohy. Přímo od chalupy lze podniknout mnoho rozmanitých výletů, ať už je to pěšky ke skalám sv. Vintíře, na běžkách ve stopách magistrály Ruda – Prášily – Srní či na kole do nedalekých Prášil a okolí. V příjemné dojezdové vzdálenosti jsou ovšem i sjezdovky na Špičáku a v Hartmanicích nebo na Velkém Javoru. V době elektrokol jsou již možnosti, jak se na Rovině zabavit, takřka neomezené. I proto na zahradu u restaurace Houžvíkovi jako příznivci elektrocyklistiky nedávno instalovali stojan na elektrokola. V blízkém okolí je možné dále navštívit celou řadu pozoruhodných míst jako například barokní poutní kostel s léčivým pramenem v Dobré Vodě, nově upravenou synagogu v Hartmanicích, Březnickou vyhlídku, jezero Laka a Poledník, Zhůří, Stodůlky, Polom, Prášily či Hadí vrch. Na jaře, v létě a v zimě si najdete posléze na vyhřáté lavičce Chaty Rovina pod dobovými fotografiemi šumavských lyžařských průkopníků své. „Máme ale také spoustu hostů, kteří čekají, až se Šumava po sezóně vylidní,“ popisuje Radka Houžvíková zdejší pestré návštěvnické trendy. Jak ale se smíchem podotýká, na většinu



letních víkendů, na sv. Václava či Velikonoce je potřeba, aby se brigádníci ráno dobře najedli a vzali si kvalitní obuv.

Nejlepší na tom je, že pokud zvládnete šumavský výlet i zdejší gastronomický zážitek,

nemusí to nutně končit. K dispozici je na chalupě také horká lázeň a relax v podobě koupacího sudu či finské sauny či přilehlé venkovní posezení s půvabným stromovým domečkem pro děti. Ubytovat se dále můžete v šesti vkusné a stylově vybavených pokojích. „Nedávno zde pobýval také německý pravuk posledního majitele původní chalupy před jejím vysídlením, který se svým bratrancem přijel na Šumavu, aby si zde dohledal něco o své rodině,“ zmiňuje Jiří Houžvík překvapivé hosty. „Všechno si to musí najít svoji cestu. Nejlepší je, když máte ten dobrý pocit, že to funguje,“ uzavírá Houžvík naše šumavské rozjímání.

Příběh Chaty Rovina u Hartmanic by vydal na celou knihu. Tradici zájezdního hostince prozrazují již staré tereziánské mapy. Pro svoji výhodnou polohu sloužila budova i po 2. světové válce armádě. Řadu let se tomuto místu neřeklo jinak než hotel Seno. Objekt sloužil jako seník a i vojáci z Hůrky jej používali jako noclehárnu, když se z jiného hostince vraceli. Po zrušení vojenského prostoru toto stavení téměř zmizelo jako ostatní zmizelé obce v ruinách. Rovina ale měla štěstí, protože na jejím místě vyrostla v roce 2006 krásná šumavská chata, která byla roku 2009 znovu otevřena veřejnosti.

Alkohol: 5,1 % obj.
 Hořkost: 23 IBU
 Stupňovitost: 12,8 % hm.

POLOTMAVÝ KLOSTERMANN

Polotmavý Klostermann má od loňského podzimu novou podobu, chuť však zůstává stále založená na lahodné kombinaci 4 sladů - plzeňského, mnichovského, karamelového a barvičoho. Ty pak vyvažuje hořkost vzniklá kombinací 3 tradičních českých chmelových odrůd - Premiant, Sládek a Žatecký poloraný červeňák. Tento řadou medailí oceněný polotmavý ležák vznikl v roce 2008 na počest 160 let od narození šumavského spisovatele Karla Klostermanna. Kromě obliby mezi šumavskými návštěvníky je velice oblíbený i v Praze či Budapešti. Tak ať vám nejen mezi šumavskými kopci, pláněmi a rovinami chutná.

STRAKONICKÉ BASKETBALISTKY SI VÝHER V PRVNÍ LIZE UŽÍVAJÍ



Po každém domácím utkání jsou vyhlášeny nejlepší hráčky, které si odnáší tekutou odměnu z dílny strakonického pivovaru.

Po třech desetiletích opustily nejvyšší soutěž, ale to je nepoložilo. Naopak – přišel restart! Strakonické basketbalistky poskládaly nový tým, který tvoří výhradně domácí odchovankyně, a statečně se perou o návrat mezi elitu.

Po sestupu z nejvyšší soutěže vedení BK Strakonice vsadilo na domácí hráčky a v kádru se mísí dravé mládí se zkušeností. Panuje tedy s tím, jak se Jihočešky v první lize prezentují, spokojenost? „Na začátku sezony jsme nevěděli, jak na tom budeme (hráčky, trenérské duo, vedení klubu). Postupně si vše sedlo a dnes jsme rádi, že s bilancí 12 výher a 6 proher okupujeme ve vyrovnané tabulce

druhé místo. Jako jediní jsme dokázali porazit vedoucí BA Sparta Praha venku i doma – 62:60 a 76:53. Do konce základní části zbývají ještě čtyři kola a poté se o slovo přihlásí vyřazovací boje. Všichni věříme, že je zvládneme a postoupíme do Final Four,“ vysvětluje Petr Martínek, místopředseda výboru BK Strakonice a tiskový mluvčí klubu.

Přestože nároky v první lize nejsou takové jako v extralize, klub se snaží držet vysoký standard. To znamená, že nechybí bulletin, pozvánky, video přenosy, fotoreportáže, ohlasy, divácké soutěže a zápasy moderuje známý strakonický dýdžej František Mareš. „Po sestupu z Chance ŽBL se jako pořadatelé

utkáni první ligy žen snažíme o zachování vysokého standardu. Máme radost, že domácí tým tvořený hráčkami s vazbou na Strakonice přilákal svou atraktivní hrou i výsledky větší počet diváků než v letech minulých,“ těší Petra Martínka. „Pro BK Strakonice je důležitý nejen rozměr sportovní, ale i společenský. Naším společným cílem bylo předvedenou hrou diváky rovněž pobavit. Diváci jsou naším šestým hráčem na hřišti. Svým povzbuzováním náš tým ženou vpřed, o čemž svědčí domácí bilance 8:1. V neposlední řadě je potřeba poděkovat fanouškům Straky Family v čele s Františkem Bálkem, kteří vytváří tu správnou sportovní diváckou kulisu,“ děkuje za celý tým žen Martínek.

BK Strakonice spolupracuje s naším pivovarem, takže se ve STARZ aréně čepuje naše pivo, nechybí poločasová soutěž o pivovarské ceny a odměňovány jsou i nejlepší hráčky. A všichni v klubu jsou za spolupráci maximálně vděční. „Chtěli bychom strakonickému pivovaru za podporu moc poděkovat. Byli bychom velmi rádi, kdyby naše spolupráce i nadále pokračovala, a přáli bychom si, aby se Pivovar Strakonice 1649 stal jedním z hlavních partnerů ženského basketbalového týmu,“ vyslovil nahlas přání Petr Martínek.

V táboře strakonických basketbalistek tak panuje velmi dobrá nálada a už na předsezonním focení zaznělo, že kdyby se hrálo na partu, jsou Strakonice jasně první. Ostatně to potvrzují také slova opory týmu, Aleny Jenišťové: „Basketbal mě možná baví víc než za mlada. Nálada na tréninku dělá hodně, máme i pestré a zajímavé tréninky, opravdu mě to baví, i když jdu někdy domů skoro po čtyřech (smích). Naše starší jádro doplnily holky, které mají taky super partu ještě z juniorek, myslím, že jsme si sedly,“ pochvaluje si hráčka, která má ve své sbírce i bronzovou medaili z Ženské basketbalové ligy. A jak sama vnímá boj o návrat mezi tuzemskou elitu? „Reálné to určitě je, soutěž je hodně vyrovnaná. Záleží, kdo má zrovna posily z extraligy, jestli je kádr kompletní, jestli se hraje doma nebo venku. Bude hodně záležet na play-off, do finálové čtyřky se může dostat kdokoliv. Když předvedeme naše maximum, postup vidím reálně,“ uzavřela.

18. PIVOVARSKÝ PLES

Ve strakonické sokolovně se 9. února konal již tradiční Pivovarský ples. O jeho 18. ročník byl znovu velký zájem. Více než dvě stě párů si v úvodu poslechlo přivítání z úst starosty města Břetislava Hrdličky a ředitele pivovaru Dušana Krankuse a následně již nic nebránilo všem účastníkům rozjet své taneční umění.

Celým večerem provázela oblíbená rozhlasová moderátorka a rodačka ze Strakonice Jana Fišerová, k tanci a poslechu hrála místní kultovní kapela Scéna. O zpestření celého večera se postaralo dívčí elektrické smyčkové trio INFLAGRANTI, které hraje moderní úpravy slavných melodií od klasiky, popu až po rock. Toto hudební trio je na scéně již 19 let a koncertuje po celém světě. V repertoáru zpracovává témata z klasické hudby jako například od Vivaldiho, Bacha, ale i hity od kapel Queen, Metallica, Nirvana apod. Jsme rádi, že jsme všem návštěvníkům pivovarského plesu mohli tento nevšední zážitek zprostředkovat, a věříme, že to stálo za to.



Na ty, kteří mají rádi bohyni štěstěny Fortunu, jsme samozřejmě nezapomněli a pro všechny byla připravena bohatá tombola. Ta vyvrcholila o půlnoci, kdy došlo k losování hlavní tomboly a jednotliví výherci si postupně došli pro 28 cen. První cenou, jak se již z názvu plesu nabízí, byla samozřejmě pivní odměna, a to 30litrový sud, včetně mobilního výčepního zařízení. Kdo si chtěl odnést z plesu vlastní fotografii, mohl navštívit tradiční fotokoutek.

Další, již 19. ročník Pivovarského plesu se bude konat 14. února 2025, opět ve strakonické sokolovně. Za organizaci této významné společenské události patří největší díky Jitce Hanzlovské, Zuzaně Veselkové a Kamile Soldánové.

NOVÁ MIKROFILTRACE, ZÁKLAD PRO KVALITU PIVA

V lednu letošního roku jsme zainvestovali do nové mikrofiltrace sudového piva. Ta je naprosto stěžejní pro trvanlivost a chuťovou stabilitu piva. Díky ní totiž trvanlivost našeho piva v lahvích i sudech dosahuje 3 měsíců i bez použití pasterizace. Za částku blížící se 1 milionu Kč tuto technologii nainstalovala firma Bucher.

Pivo v ležáckých tancích je nefiltrované a tudíž s velmi krátkou trvanlivostí. Po zhruba 2 měsících dokvášení ve sklepě ho zfiltrujeme přes křemelinový filtr a uchováme na chlazeném oddělení přetlačných tanků. Odtud pak pivo teče do stáčecích linek práce přes 2. stupeň filtrace – mikrofiltraci. Ta dovede zajistit s 99,99% účinností, že se kvasinky nedostanou do finálního piva.

Na podzim letošního roku je pak v plánu investice i do mikrofiltrace lahvového piva.



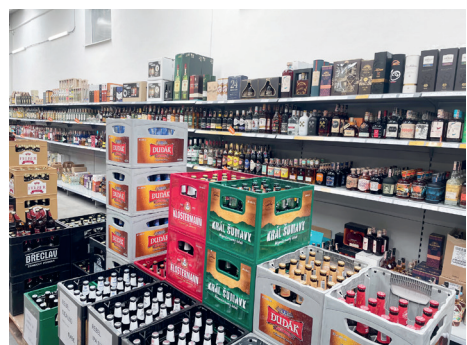
HURBAN, NÁŠ PARTNER PRO SLOVENSKO

To, že si strakonické pivo notně oblíbili konzumenti v Maďarsku či Švédsku, je již známá věc. Naším pivům se ale daří i u našich nejbližších sousedů na Slovensku, a to zejména díky výborné spolupráci s velkoobchodním partnerem, firmou Hurban Trade. V jejich sortimentu naleznete od roku 2019 kompletní nabídku piv z našeho pivovaru, spolu se širokou paletou dalších alkoholických i nealkoholických nápojů, včetně vlastních limonád a sirupů, jež si sami vyrábějí. Naše piva tak koupíte nejen v jejich hlavním velkoobchodním skladě v městě Šaštín-Stráže poblíž Trnavy, ale dále třeba v Senici, Nitře či Topolčanech. Vzájemná úspěšná spolupráce pokračuje aktuálně i spoluprací na našem ochuceném nealko Radleru s využitím jejich vlastního přírodního sirupu.



Boris Hurban, majitel společnosti Hurban Trade.

Slovenské známé poutní místo Šaštín-Stráže leží v Trnavském kraji v okrese Senica. V senickém okrese je dnes již pouze jediný velkoobchod nápojů. Před rozdělením republik, v roce 1993, se ale počet tamějších velkoobchodů počítal na desítky. Velkoobchod firmy Hurban vznikl v roce 1994 a založil jej otec pana Hurbana společně se svým bratrem Karlem. Ze začátku se jednalo o výhradní distribuci slovenského piva Corgoň. „Oni koupili pivo, s tím, že nevěděli, co je to marže, co je to zisk. Jen věděli, že ho musí prodat dráž, než ho koupili. Samozřejmě jim to ze začátku nevycházelo,“ popisuje Hurban mladší napínavé začátky rodinného podnikání. Postupně firma rozšiřovala svůj sortiment o další nealko i alko nápoje jiných značek.



Hurbanovi následně zprivatizovali sodovkárnu v Senici a začali spolupracovat se sodovkárnu v Nitře, kam dodávali sirupy. Tu taktéž

posléze odkoupili a došlo i na její rekonstrukci. Dalším objektem, který se jim podařilo odkoupit, byl sklad v Banské Bystrici.

Sodovkárnu v Senici postupně zrekonstruovali a otevřeli zde velkoobchodní prodejnu. V této nové prodejně se aktuálně velmi dobře prodává například náš Klostermann a Král Šumavy. „Při prodeji stejného druhu zboží, v tomto případě piva, je důležité, na jaké místo v prodejně dané značky piv umístíte. Zkusili jsme proto zákazníkům nabídnout na prvním místě piva z menších pivovarů. Zákazníci najednou zjistili, že si mohou koupit i jiné značky než ty všeobecně známé. Začalo to po jedné bedně Klostermanna, poté následovali dvě, tři a postupně začal prodej růst,“ popisuje Hurban vzrůstající oblibu strakonické vlajkové lodi. Kromě Klostermanna se na Slovensku velmi dobře daří i prodeji Krále Šumavy.

V roce 2023 rozšířili své podnikání zakoupením již zavedené prodejny v Topolčanech. „Když jsme viděli, jak jim tam prodej neskutečně šlape, že lidé chodí za nimi a oni jim to nemusí vozit, rozhodli jsme se, že tohle je i naše cesta, kde vidíme velký potenciál,“ popisuje aktuální cíle firmy Hurban. Minulý rok proto otevřeli i novou velkoobchodní pro-

dejnu v samotném Šaštíně, která již na začátku překonává, jak návštěvností, tak ziskem, jejich očekávání. Síť svých prodejen firma Hurbanů v loňském roce rozšířila o další velkoobchodní prodejnu v Nitře.

Pivo jako obchodní artikl tvoří stále základ podnikání společnosti. „U nás najdete většinou česká piva, slovenské pivo máme zastoupeno jen jednou značkou. Každý chce zkrátka české pivo,“ popisuje Hurban pivní kulturu na Slovensku. „Snažíme se zákazníky oslovit hlavně pivy z menších, regionálních pivovarů, která v běžných prodejnách nenajdou.“ Objem piva dodávaného z pivovaru Strakonice stále roste a dnes se blíží k hranici 2 000 hektolitřů ročně. Do velkoobchodu Hurban dodáváme celé portfolio našich piv, včetně nefiltrovaného ležáku Sklepák, pro který je v prodejnách firmy Hurban připravený nezbytně nutný chlazený skladovací prostor.

„Naše velká výhoda je, že prodáváme všechny značky českých piv a dokážeme tak zákazníkovi nabídnout velkou pestrost v sortimentu,“ říká Hurban. Reaguje tak nato, jak stále více zákazníků z řad hostinských přichází na to, že je lepší různé značky piv střídát a mít možnost výběru než být zavázaný pouze jednomu velkému pivovaru.



„I když celková spotřeba piva na Slovensku klesá, naše cesta a jediná alternativa je rozšiřovat prodejní síť, ať už přes nově otevřené velkoobchody nebo naše prodejny“. Stále se snažíme rozšiřovat sortiment nabízený našim zákazníkům,“ shrnuje Hurban cíle do budoucna. „Hodně se nám osvědčily například dárkové koše. Do sortimentu jsme přidali luxusní paštiky a marmelády. Dokonce jsme začali čepovat sirupy, které si mohou zákazníci stočit sami v obchodě do PET lahve,“ popisuje energicky Hurban jedno z dalších zpestření pro zákazníky.

Spolupráce s firmou Hurban si velice vážíme a věříme, že kromě slovenských pivářů z ní budou mít prospěch i čeští milovníci ochucených nealkoholických piv.

PIVO A PŘÍRODNÍ CITRONOVÁ ŠTÁVA, TO JE NEALKO RADLER CITRON

Jednou z dalších novinek pro letošní rok, kterou jsme pro Vás připravili ve spolupráci s naším slovenským obchodním partnerem, společností Hurban Trade, je svěží nealkoholický Radler citron. Ten vznikl smícháním našeho piva a čisté přírodního sirupu.

„Jedná se pouze o čistou přírodní šťávu z čerstvých citronů, která je doslazena klasickým cukrem bez jakýchkoliv přísad či konzervantů,“ říká majitel společnosti Hurban Trade Boris Hurban. S tímto druhem nápoje se dokázali dlouhodobě prosadit na trhu. Velice kladný ohlas pak mělo během loňského léta pár desítek zkušebních sudů, které jsme testovali v některých z našich hospod. Pro letošní rok jsme se už vzhledem k očekávanému objemu prodeje rozhodli tuto dlouhodobě rostoucí součást pivního trhu uvařit v našem pivovaru. Během zimních měsíců náš sládek s kolegyní Romanou Kučerovou ladili recepturu v několika variantách, z nichž jsme při degustaci vybrali variantu, ve které se skvěle propojila chuť našeho piva s příjemnou svěžestí citronu. Díky spolupráci patří i našemu letitému kolegovi Ríšovi Macháčkovi.

Výsledný radler pak splňuje normu max. 0,5 % obj. alkoholu a může si ho tak v klidu vychutnat každý, ať již řídí, sportuje či jen hledá nealkoholické, ale zároveň pivní osvěžení. Těšit se na něj můžete v hospůdkách a restauracích od dubna a v 0,5l plechovkách od června.





PARKÁN KLUB Tábor
sběratelů pivovarských suvenýrů

ve spolupráci s

ČESKÝM SDRUŽENÍM KLUBŮ
HISTORIE PIVOVARNICTVÍ

uděluje

DIPLOM

PIVOVARU

Strakonice 1649, a.s.

za 1. místo

v 30. ročníku soutěže o nejhezčí
PIVNÍ KORUNKU



Mikuláš Páň
předseda Rady sdružení

Jiří Kráň
předseda Parkán klubu

Tábor 17. února 2024

Osmdesát členů tábořského klubu sběratelů pivních suvenýrů Parkán ocenili v každoročním hlasování naši korunku na Dudáka 11 prvním místem a zároveň i etiketu Svátečního 4sladového speciálu třetím místem.



I v letošním roce podporuje náš pivovar mužstvo amatérských hokejových nadšenců hrajících rybníkářský hokej po širém nebe – tým 4312 Unstoppables. Ti na letošních turnajích Pond Hockey World Cup a European Pond Hockey Championship dokázali postoupit do osmifinále a ve druhém případě dokonce do čtvrtfinále.



Na konci loňského roku strakonický pivovar podpořil Český červený kříž, který předával dlouholetým dárcům krve ocenění. Udělali jsme to rádi i s ohledem na to, že mezi našimi kolegy je několik dlouholetých dárců krve.



Od ledna letošního roku došlo k sjednocení designu korunkových uzávěrů na našich lahvových pivech Dudák Výčepní, 11 a Premium. Zdobí je nové logo pivovaru na barevném podkladu dle tradičních barev jednotlivých značek.



Podpořili jsme vydání i 4. knihy Karla Klostermanna „Kam spějí děti“ spolkem Karel Klostermann – spisovatel Šumavy. Zároveň je naše Pivovarská prodejna jednou z mála na světě, kde zakoupíte kromě našich piv i literaturu v podobě všech čtyř nově vydaných děl Karla Klostermanna.