

PETR HAUSKRECHT: SLÁDEK S DUŠÍ HOKEJISTY

Na počátku bylo slovo, to slovo bylo od Boha, to slovo bylo PIVO.

Poslyšte pravdivý příběh o tom, kterak neuvěřitelné se stalo skutkem. Kterak se malý kluk z pražského Žižkova málem stal čs. hokejovým reprezentantem aby si nakonec splnil svůj sen – dělat něco užitečného pro lidi – vařit jim pivo ve svém pivovaru.

„K pivu jsem si poprvé blíž čichnul v bratislavském pivovaru Stein, kde táta dělal podsládka. To byla moje první letní brigáda: mytí kádí a stáčení sudů.

V té době jsem ale žil hlavně hokejem: Slavia Praha, juniorská reprezentace – mým spoluhráčem byl třeba Anton Štastný – třífázové tréninky, hokej, hokej, hokej. Viděl jsem se v NHL, nejlépe v Kanadě. To ovšem tehdy nebylo žádné zaměstnání a tak jsem v roce 1975, kráčeje v otcových slépějích, nastoupil na potravinářskou průmyslovku v Podskalské ulici v Praze.

Na vojně, jako hráč Dukly Jihlava, jsem si ale odrovnal achilovku, což znamenalo můj konec ve vrcholovém sportu - a když jsem do holešovického pivovaru přicházel potlučený z rekreačních zápasů, zakázal mi tehdejší ředitel Krakeš hokej úplně. Hokej mi však dal do života to základní ponaučení: v jakýchkoliv podmínkách existuje cesta, jak zvítězit. Neházej flintu do žita, ale naopak udělej pro vítězství všechno. To však nejde bez týmu těch nejlepších spouhráčů, které musíš získat.

Pivovarskému řemeslu mne učil nestor sládků všech českých minipivovarů Ivan Chramosil v pivovaru u Fleků. Nikdy nezapomenu na vůni horké mladinky, která se rozlévala po měděném zrcadle flekovského štoky, nebo na hustou kávově zabarvenou deku, která se valila z kvasných kádí ve sklepech pod Křemencovou ulicí.

Po vojně jsem nastoupil do Staropramenu na klasické kolečko: ztrácel jsem se v nepřehledných ležáckých sklepech, otloukal si prsty při zátkování dřevěných sudů, jektal zuby při mytí tanků, holínky se mi málem připekly k noze při mytí varných kotlů. Učil jsem se u pana Šmelhause, jehož otcí patřil vyhlášený stejnojmenný pivovar, nebo u pana Holopírka, jehož synovec dnes sládkuje v Rakovníku.

Mou další štací byla sladovna Holešovického pivovaru: z mistra jsem se stal podsládkem, z podsládka sládkem. Již tehdy, těsně po sametové revoluci, jsme pro výrobu Primátorské osmy používali chmelení zastudena ...

Další výzva přišla v létě roku 1994: Noví vlastníci pivovaru Starobrnno hledali sládky a já měl přesně 24 hodin na rozmyšlenou. Na podzim už jsme uléhali s rodinou na podlahu nezařízeného brněnského bytu a já věděl, že tenhle úkol nebude vůbec lehký - Na svůj “škopek” tehdy totiž žádný z Brňáků moc pyšný nebyl ...

To, co následovalo, asi většina dnešních pijáků piva v Brně již pamatuje a tak snad jen připomenu Medium, Červeného a Černého draka nebo Zelené pivo, které jsme ve Starobrnno uvařili jako první v republice. A když jsme v roce 2003 převzali hrabalovsky malebný znojemský pivovar, rád jsem občas utíkal z rušné jihomoravské metropole do pivovárku na vysoké skále nad Dyjí...

Svou zálibu v pivních speciálech, jako je Pepřové pivo, Svatojánské pivo nebo třeba Doppelbock, jsem mohl dále rozvíjet v obou ústeckých pivovarech, z nichž především Velké Březno, nad kterým se vznáší duch pana Cibicha, mi obzvlášť přirostlo k srdci.

A jen co se podařilo dát velkobřezenský pivovar do pořádku, ocitl jsem se v Krušovicích – vždyť my sládkové jsme již po staletí zvyklí vandrovat za prací.

Asi si říkáte: Hrome, je ten člověk vůbec někde doma? Ale ano, doma jsem tady, v Brně. A proto jsem se sem po 7 letech opět vrátil, abych si splnil svůj dávný sen – dělat lidem radost pivem uvařeným ve vlastním pivovaru!

Tak na zdraví, ať Vám chutná!

Svatému Martinovi k svátku: v hospodách mu připijeme Svatomartinským speciálem 13

Krušovice 27. října 2015 – Letos první pivo z nové sklizně žateckého chmele – to je Svatomartinský speciál 13 vyznačující se díky studenému chmelení výrazným chmelovým aroma. Poslouží k uctění svátku svatého Martina, který se slaví 11. listopadu. Milovníci speciálních piv v celé republice si budou moct pochutnat na pivu, kterého se uvařilo 700 hektolitrů. Dalších 500 hektolitrů Svatomartinského speciálu poputuje na Slovensko. Čepovat se začne od 6. listopadu.

Svatomartinský speciál 13 uvařili krušovičtí sládci už potřetí v řadě. Tento nefiltrovaný extra hořký světlý speciál s objemem alkoholu 5,9 % se může pochlubit několika „nej“. Jde o první pivo z nové sklizně žateckého chmele, díky technologii studeného chmelení se speciál vyznačuje výrazným chmelovým aroma a dále je samozřejmě jako stvořený k dozlatova upečené huse. Použitý chmel přitom vyrostl ve světově proslulé žatecké oblasti, v jejímž srdci Krušovice leží.

Limitovanou edici svátečního Svatomartinského speciálu 13 krušovický tým vařil klasickou technologií už začátkem září. Pak pivo pět týdnů zrálo při teplotách kolem nuly a během ležení se za studena dochmelovalo. *„Chmel se tak přidává nejen na varně. Díky studenému chmelení se během ležení do piva postupně uvolňují aromatické látky chmele. Takové pivo pak má výraznou chmelovou vůni. Naši štangasti se určitě těší, až si po roce Svatomartinským speciálem opět připijí. Obecně mají v oblibě všechna naše speciální piva, ptají se po nich a těší se na ně,“* konstatoval Michal Havrda, který má na starosti vývoj nových receptur a technologií.

Svátek svatého Martina naši předci spojovali se zaslouženým odpočinkem po celoroční práci, kdy byla úroda pod střechem, a blížil se předvánoční půst. Při svatomartinském hodování proto nechyběla na stole husa či kachna.

Svatomartinský speciál 13 se bude čepovat v celé České republice, na jeho existenci zákazníci v konkrétní hospodě upozorní plakáty, stojánky na stolech a další propagační materiály. Seznam všech hospod najdou zájemci na www.krusovice.cz.

Krušovice byly jako jediný pivovar u nás po sto let ve vlastnictví české královské koruny, když ho v roce 1583 koupil král český a císař římský Rudolf II. Od té doby zde krušovičtí sládci vaří pivo bez přerušení. Do portfolia krušovického pivovaru patří především královská Desítka a Dvanáctka, které jsou na přání spotřebitelů vařeny podle dobových receptur z osmdesátých let 20. století. Součástí portfolia jsou také Krušovice Černé a Krušovice Pšeničné. Krušovická piva pravidelně vyhrávají prestižní degustační soutěže doma i v zahraničí. Výrazným úspěchem se v roce 2013 staly stříbrné medaile pro Desítku a Dvanáctku ze soutěže Monde Selection – Quality Award. Na soutěži Dočesná v Žatci obsadila krušovická piva všechny tři medailové příčky ve svých kategoriích. Krušovická Dvanáctka a Krušovice Černé se dále pyšní stříbrem z degustační soutěže Pivo České republiky 2015. V tomtéž roce získala značka Krušovice Pšeničné stříbrnou medaili na prestižní soutěži Zlatá pivní pečeť, na třetí příčce se umístily Krušovice Černé. Pivovar je známý i svými exkurzemi, v roce 2014 přivítal přes 50 000 návštěvníků. Pravidelně také pořádá i speciální exkurze a kurzy pivního sommeliérství pro opravdové pivní znalce.

Krušovické Šalandy v novém kabátě sázejí na nejčerstvější pivo z tanku a funkční interiér

Praha, 19. června 2015 - **Koncept restaurací Šalanda pod značkou Krušovice prošel velkou změnou. Své hosty už nezve do období první republiky jako ve čtyřech stávajících Šalandách, ale chce jim více přiblížit vlastní výrobu a čepování toho nejčerstvějšího piva se vším všudy. První Šalanda v novém byla před nedávnem otevřena v prostorách Hlavního nádraží v Praze, následovat bude další rovněž v Praze a dále v Mladé Boleslavi.**

Koncept restaurací Šalanda se tak vyvíjí a přizpůsobuje moderní době a sleduje potřeby konzumentů, pro něž má být návštěva restaurace zážitkem, který si budou chtít do budoucna zopakovat. „*Chceme návštěvníkům co nejvíce přiblížit vlastní výrobu a čepování nejčerstvějšího piva z tanku se vším, co k tomu patří - od výroby, přes skladování a čepování až po první doušek,*“ konstatoval vedoucí rozvoje obchodu společnosti HEINEKEN Ladislav Pospíšil. Růst oblíbenosti čerstvého tankového piva ukazuje, že spotřebitelé preferují autentické pivo, jehož cesta na stůl je co nejkratší. Proto pivo do Šaland vozí cisterna každé ráno. Klíčovým rituálem je jeho čepování do tzv. mázu prostřednictvím speciálního kohoutu. Máz je vyšší válcová nádoba s uchem z nerezové oceli. Návštěvníci nových Šaland si budou moci čerstvé pivo odnést i domů v nachlazených skleněných lahvích se sklokeramickým uzávěrem.

Nově vznikající Šalandy se dále pyšní inovativním designem, který chce maximálně zdůraznit právě čerstvost královského piva z Krušovic i samotný pivovar. Designéři Roman Vrtiška a Vladimír Žák svůj návrh interiéru restaurace založili na několika principech souvisejících přímo s pivovarem. „Unikátností nového konceptu je pivní hospodářství, kde nabízíme to nejkvalitnější pivo z tanků. Klíčovým rituálem konzumace tankového piva je jeho čepování ze speciálního kohoutu do mázu, tedy do nerezového korbenu,“ doplňuje Ladislav Pospíšil. Hosté zde najdou tradiční materiály – například dubové stoly a lavice odkazují na fortelnou práci při výrobě piva, dále se hodně používá nerez, který je synonymem čistých jednoduchých linií. Ty jsou patrné na nerezových tancích umístěných v proskleném boxu i na monumentálním výčepu, který se pyšní královskou korunkou a osmi kohoutovou mostovou pípou. Bílý dlaždicový obklad upozorňuje na prostory v pivovaru, kde pivo zraje. Celý dojem jednoduchých linií doplňují masivní smaltované cedule. Velkou zajímavostí tohoto konceptu je ruční kresba procesu výroby krušovického piva od sladu až po konzumaci v Šalandě. Koncept jako celek zohledňuje především funkčnost a praktičnost.

Ve snaze vyjít návštěvníkům co nejvíce vstříc budou v nových Šalandách nabízet degustaci servírovanou v originálních nosičích, které byly vyrobeny pouze pro ně. Ke každé Šalandě je přístupováno individuálně a koncept je upravován podle možností dané restaurace.

Nejlepším výčepním plzeňského piva v ČR je Lukáš Vitásek z pražské Restaurace na Hradčanské

Kateřina Krásová, Plzeň - 07. 08. 2015 ()

Titul nejlepšího českého výčepního Pilsner Urquell Master Bartender* za rok 2015 vybojoval Lukáš Vitásek z Restaurace na Hradčanské v Praze 6. Vítězstvím v soutěži získal možnost uvařit si vlastní várku plzeňského piva spolu s vrchním sládkem Plzeňského Prazdroje Václavem Berkou a cestu po vybraných evropských provozovnách, kde se čepuje plzeňský ležák z tanků. Zejména ale pro svůj podnik vybojoval vysokou prestiž a návštěvníci si mohou

být jisti, že Restaurace na Hradčanské se umí o pivo i své hosty skutečně skvěle postarat a plzeňský ležák znamenitě naservírovat.

Klání o nejlepšího výčepního plzeňského piva v České republice skončilo včera večer slavnostním oceněním toho nejkvalitnějšího – Lukáše Vitáska. Ve finále se utkal s dalšími 12 muži a 7 ženami. Všichni museli v průběhu celé soutěže prokázat teoretické znalosti o plzeňském ležáku Pilsner Urquell, jeho unikátní varní receptuře i bohaté historii. Nejdůležitějším kritériem hodnocení odborné poroty byla však technika čepování plzeňského originálu a styl, jakým ho finalisté servírovali svým hostům na stůl a jak poutavě o něm dokázali mluvit.

Výčepní Lukáš Vitásek se až do finále probíjaval v konkurenci s dalšími 169 přihlášenými výčepními ze všech koutů republiky. Své znalosti a dovednosti prokazovali nejprve v regionálních kolech soutěže, dvacítku nejlepších pak musela ustát ještě utajené kontroly přímo v jejich domovských hospodách, které navštěvovala porota z Prazdroje a hodnotila počínání výčepních inkognito. Pak už následovalo jen dvoudenní finále přímo v plzeňském pivovaru, kde dvacet finalistů naposledy předvedlo vědomostní průpravu a precizní techniku čepování piva. Celá soutěž trvala 57 dní.

„Nedokážu si představit lepší pocit. Dosáhl jsem vrcholu, na který jsem si myslel – čepovat perfektně všem svým hostům to nejlepší zlaté pivo na celém světě s tou nejlahodnější pěnou. A ještě v tom být nejlepší, navíc v české zemi vyhlášené velmi bohatou pivní kulturou,“ řekl nově oceněný Pilsner Urquell Master Bartender **Lukáš Vitásek**. *„Chtěl jsem vlastně také prokázat, že i mladí výčepní dokážou díky upřímnému zájmu o pivo a lásce k němu načepovat dokonalou hladinku, šnyt nebo třeba mlíko,“* dodal.

Letošní vítěz se stal jubilejním desátým nositelem národního titulu Pilsner Urquell Master Bartender. Cílem soutěže přitom není pouze ocenit ty nejlepší zástupce tradiční české profese, ale také šlechtit českou hospodskou kulturu. *„Touto náročnou soutěží se snažíme už desátým rokem přispívat k zachování vysoké kvality plzeňského piva v našich hospodách. A to jde ruku v ruce s posílením výjimečné české pivní kultury,“* vysvětlil **Václav Berka**, starší obchodní sládek **Plzeňského Prazdroje**. *„Stejně jako je Pilsner Urquell vzorem pro celou kategorii piv, jsou všichni dnešní finalisté vzorem pro každého, kdo se za pívou stará o pivo. Snažíme se vychovávat výčepní tak, aby k péči o plzeňské pivo přistupovali vždy s úctou a pečlivostí, což se projeví na jeho chuti, kvalitě, ale také na zážitku každého hosta, který si svůj originál přichází do hospody vychutnat,“* doplnil Berka.

V desátém ročníku soutěže výčepních pak obsadila druhé místo Martina Navrátilová z plzeňského Lokálu Pod Divadlem a třetí pozici si svým výkonem zajistil Jan Bejšovec z pražské pivnice Konvikt. *„Říká se, že sládek sice pivo varí, ale hostinský ho dělá. A jsem ráda, nejen díky mému vítězství ale i za všech mých dalších 6 kolegyně ve finále, že nyní můžeme říci, že ho dělá také poctivá hostinská,“* podotkla **Martina Navrátilová**, která se díky druhé příčce stala pro letošek zároveň nejlepší českou výčepní ženou.

Součástí programu finálového večera bylo také udělení titulu Čestného znalce piva Pilsner Urquell. Získal ho známý český herec, divadelník a loutkař Petr Forman. Ten převzal od sládka Václava Berky unikátní degustační sklenici Moser s číslem 2015 vyrobenou speciálně pro tuto příležitost.

Ocenění čestného znalce plzeňského piva alias Honorary Connoisseur uděluje Plzeňský Prazdroj osobnostem, které dlouhodobě a nezávisle šíří věhlas originálního plzeňského ležáku doma i ve světě. Čestným znalcem je už například Formanův otec – režisér Miloš Forman, režisér a scénárista Zdeněk Svěrák, zpěvák Karel Gott nebo hokejista Martin Straka.