

Příběhy 50 jihomoravských minipivovarů

Filip Vrána

Obsah

Úvodní slovo	5
Slovo autora	6
Rozhovory s odborníky	9
Rozhovory se sládky	10
Jihomoravské minipivovary (v chronologickém řazení)	23
Připravované minipivovary	126
Létající pivovary	130
Zkušební pivovary	132

Úvodní slovo

Neuvěřitelný rozvoj minipivovarů u nás i ve světě je reakcí běžných lidí na globalizaci pivovarského průmyslu, která ještě ani nebyla dokončena. I když se uvádí, že myšlenka návratu k řemeslné, klasické výrobě piva pochází z Anglie ze sedmdesátých let minulého století, rychlý nástup minipivovarů začal paradoxně v zemích, které se nemohou pyšnit dlouhou pivovarskou tradicí, jako jsou Spojené státy americké. Ale i tam koncentrace výroby piva a jeho unifikace otrávil tolik konzumentů, že začali investovat do tradiční výroby, označované jako craft breweries.

Velikostně nebo umístěním se pak odlišují mikropivovary, nanopivovary nebo farmářské pivovary, které mohou zpracovávat i své suroviny. Řada minipivovarů v zahraničí už převyšuje svým výstavem naše malé průmyslové pivovary, hranice je do 180 000 hl. Všichni provozovatelé mají ale společnou snahu vyrábět nová piva pro zpestření trhu a klasická při maximální snaze dodržet historickou technologii výroby včetně používání i netradičních surovin.

Archetypem českého minipivovaru je Pivovar u Fleků, který byl založen v roce 1499. Středověká výroba piva byla samozřejmě odlišná od té dnešní, ale tento pivovar je symbolem řemeslné výroby piva s využitím všech postupů, které přinesla průmyslová revoluce v 19. století. Prvními moderními minipivovary u nás byl pokusný měděný minipivovar ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském v Praze a pokusný nerezový minipivovar ve Sladařském ústavu v Brně.

V době vydání této publikace se počet minipivovarů v České republice odhaduje na asi 400. Těžko odhadovat, na jakém počtu se tento boom zastaví. Stejní odborníci, kteří před lety předpokládali, že absorpční kapacita ČR je asi 200 minipivovarů, dnes posuzují konečné číslo na 1000. Ale to už je tak velký počet, že i v tomto řemesle začnou platit zákony globalizace a velcí budou požírat malé.

Než tato situace nastane, užijme si všichni rozmanitost chutí, které nám minipivovary přinášejí. Někdy je to i kvůli nezkušenosti sládků, protože žádné školství by nedokázalo reagovat zvýšeným počtem absolventů na tuto pivovarskou revoluci.

RNDr. Karel KOSAŘ, CSc.

ředitel

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

Slovo autora

Zmapovat osudy jihomoravských minipivovarů jsem se rozhodl v listopadu 2017, tedy v roce kdy dva z nich – brněnský Pegas a sentický Kvasar oslavily výročí čtvrtstoletí od svého vzniku. Pětadvacet let už je pro historika pivovarnictví přece jen dostatečně dlouhá doba, kdy má smysl se nad tímto poměrně mladým segmentem trhu pozastavit. Cílem této publikace, s chronologickým řazením pivovarů podle jejich vzniku, není nabídnout jen přehled všech funkčních provozů v jednom kraji, jejich adresy, fotografie a kontakty. Cílem bylo zmapovat na příkladu jižní Moravy, co se na trhu zejména v posledních letech děje, jak barevný je, kdo všechno se rozhodl si pořídit vlastní minipivovar a prostřednictvím příběhu lidí z oboru možná i ukázat jak rozdílné jsou osudy jednotlivých majitelů a sládků. Jako historik pivovarnictví, který obvykle objíždí region a hledá co zbylo z některého starého pivovaru, přiznávám, že nebylo od věci potkat se namísto zbytků starých sklepů, humen, hvozďů a varen s nově se tvořícími technologiemi a svým způsobem být při tom, jak minipivovary rostou jak houby po dešti. Připouštím, že mne velice potěšily především návštěvy míst, kde noví podnikatelé navazují na slávu dávno minulou a vaří pivo ve starých pivovarských areálech, jako je znojemský Hostan, brněnská Moravia s dnešním pivovarem Lucky Bastard, Předklášteří, Lomnice u Tišnova, Sokolnice nebo Oslavany. Moje toučky mne ale zavedly i na dvorky nepřehledného množství rodinných domů, do hotelů, bývalých mlýnů, na jatka, do bývalé vojenské kuchyně nebo do areálů bývalých JZD – ano i tam našly jihomoravského minipivovary své místo.

Na jihu Moravy bylo v době uzávěrky průvodce, který právě držíte v ruce, přesně 50 funkčních minipivovarů. Tím posledních zahrnutým do tohoto souboru je projekt v Šatově, který spustil výrobu letos na Tři krále. Počet je to úctyhodný, vždyť ještě před deseti lety jich nebylo ani 10. Na jižní Moravě je dnes přitom stejný počet minipivovarů jako na celém Slovensku, vyjmemme-li z tohoto celku Bratislavu, která je kapitolou sama pro sebe.

Plná pětina jihomoravských minipivovarů vznikla za uplynulé čtvrtstoletí v Brně. Potenciál tohoto města přitom jistě není ještě u svého konce. V okrese Brno-venkov je pak dalších 14 minipivovarů, region Brněnska tak tvoří skoro polovinu celkového počtu krajských provozů. Na Hodonínsku, kde se nachází i velké množství firem, které se podílí na výrobě pivovarských technologií, je osm minipivovarů, stejně jako na Znojemsku. Následuje Břeclavsko se šesti provozy, Vyškovsko se třemi a Blanensko s jediným (Víska). Potenciál dalšího růstu tak mají především právě okresy na sever od Brna, kde je ale i nižší kupní síla a také slabší pivní kultura, od té brněnské natolik odlišná. To vše ilustruje například úpadek vyškovského průmyslového pivovaru, ovšem hostince v tomto městě točí piva z minipivovarů jen výjimečně.

Cílem knihy je oproti jiným podobným publikacím nebo Pivovarskému kalendáři, který vydává Výzkumný ústav pivovarský a sladařský (VÚPS) nabídnout čtenáři dosud většinou nezveřejněné pivovarské statistiky. Týká se to zejména výstavů za jednotlivé roky, jmen sládků nebo dodavatelů technologií. Tyto údaje nejsou samoučelné a pivovarským historikům snad v budoucnu pomohou v bádání, protože oproti periodikům typu Kvas a Pivovarské listy, které vycházely koncem 19. a v první polovině 20. století a dobové statistiky obsahovaly, jsou současná pivovarská data prakticky nedohledatelná. Ne u každého hesla jsou ale informace kompletní i v mé knize. Vše záviselo na ochotě majitelů jednotlivých provozů. Sběr dat se uskutečnil na přelomu let 2017 a 2018. Tímto děkuji majitelům i sládkům, že mi ve velké většině umožnili do jejich výrobních prostor nahlédnout a řada z nich mi i poskytla potřebné informace. Tam, kde se to nepovedlo, čerpám z pivovarských webů, stránek jednotlivých provozů a Pivovarských kalendářů, které vydává Výzkumný ústav pivovarský a sladařský.

Minipivovary na jihu Moravy mají řadu společného, přesto jsou si v něčem rozdílné. Na jedné straně jsou tu provozy typu únanovského Dráteníka s minimálním výstavem a na straně druhé větší projekty, které se rozrůstají a časem možná překročí i hranici minipivovarů, tedy výstav 10 000 hl. Jmenujme například slavkovský pivovar, brněnské Hauskrecht, Moravii případně znojemský pivovar. Valná většina minipivovarů na jižní Moravě ale zřejmě zůstane jen restauračními, které svou výrobu produkují pro vlastní šenk – můžeme jich nyní napočítat kolem 20.

Zajímavý je pohled na strukturu podnikatelů v oboru. Jsou mezi nimi sládci, kteří přešli z jiných pivovarů na vlastní podnikání (Hauskrecht), výrobci technologií (Mazák, Ratíškovice, Slavkov), dřívější homebreweri, hospodští, ale i takoví nadšenci, kteří všechny tyto kategorie přeskočili a na svůj sen si vzali hypotéku (Lomnice). Na to, že ne každému se podaří svoje podnikání ustát, upozorňuje kapitolka Uzavřené pivovary. Jak se trh bude koncentrovat a kam se bude vyvíjet jsem se navíc zeptal tří zkušených sládků a stejného počtu „mladých pušek“. Tomu, že boom minipivovarů bude ještě několik let pokračovat, nasvědčuje konkurence technologických firem, konjunktura ekonomiky, tedy ochota bank půjčovat peníze na podobné projekty i změna spotřebitelského chování lidí, zejména ve velkých městech. Co se týče počtu minipivovarů tak v zlatém věku oboru na konci 16. století ještě zdaleka nejsme. Doba spíše připomíná boom pivovarů v druhé polovině 19. století.

K tomu ať pozitivní náladě investorů, nadšenců a sládků dlouho vydrží nezbyvat a než konstatovat: Dej Bůh štěstí

Filip Vrána
filip.vrana@email.cz



Tabulky

Počet funkčních minipivovarů v JM kraji v jednotlivých letech (ke konci každého roku)

Rok	Počet minipivovarů
1992	3
1993	2
1994–2003	3
2004	5
2005–2006	7
2007–2009	8
2010	9
2011	13
2012	18
2013	22
2014	29
2015	39
2016	41
2017	49

Zdroj: autor

Počet minipivovarů v celé ČR

Rok	Počet minipivovarů	Zaplacená spotřební daň (v mil. Kč)
2010	96	14,7
2011	117	17,2
2012	144	22,3
2013	192	26,4
2014	236	33,5
2015	291	42
2016	345	52
2017	395	57,6

Zdroj: Českomoravský svaz minipivovarů

Rozhovory s odborníky

Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Boom minipivovarů resp. „craft breweries“ je celosvětový a Česko pouze sleduje tento trend. Máme však pro jeho posilování vynikající předpoklady v tradici a historii pivovarnictví v českých zemích, kdy zde býval pivovar prakticky v každé větší vesnici či městečku. Takže rozhodně máme na co navazovat a pivovary porostou i dále. Trh se koncentrovat prakticky nezačne, nebo je to v nedohlednu. Ze zahraničí jsou sice známy případy skupování pivovarů a jejich řetězení do obchodních sítí. Okamžitě však vedle nich vznikají další, takže trh se příliš nečistí.

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v tomto regionu?

Je skvělé, že i v tak vinařském regionu, jako je jižní Morava si našly minipivovary svoje místo a jsou významným partnerem vinařům. Vznikají kombinace vinařských a pivovarských stezek, které multiplikuji turistický význam jižní Moravy. Zcela jistě budou dále přibývat.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality piva ze strany odběratelů?

Pokud je garant opravdu garantem, a pokud má onen nadšenec snahu se dále vzdělávat a zdokonalovat, tak se nic neděje. Horší je když je dozor nad výrobou pouze formální a nadšenec, pod návaľem práce, ztrácí nadšení. Naše školství však poměrně rychle zareagovalo na danou situaci, vznikly střední školy s výukou pivovarovství a byla obnovena některá učňovská střediska. O budoucí situaci tak nemám obavy.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Aby prosperovaly, vařily dobré pivo a využívaly kooperaci s tradičně silným vinařstvím. Aby tak vznikl pro konzumenta pestrý trh s nepřeberným množstvím příležitostí, jak a kde ochutnat zajímavé a dobré pivo či víno.



Rozhovory se sládky

Josef Brauner

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Na toto téma padá každou chvíli nějaká prognóza, většinou nepřesná, tak konečné číslo neodhaduji, ale boom se zastaví, až si pivo nenajde své konzumenty (své místo na trhu).

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v regionu, kde vaříte. Podle čeho si zákazník pivo vybírá?

Pivovary v regionu si dle mého názoru nevodí, každé dobré pivo si svého zákazníka zatím najde.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garandy. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality piva ze strany odběratelů?

Základy českého pivovarství položily generace erudovaných, českých sládků. Pivovarské řemeslo se předávalo z generace na generaci, mladí vždy nabírali zkušenosti od starších. Sládkem se nikdo nenarodí, ale může se jím stát na základě svých odborných znalostí a zkušeností.

Nejsem si jistý, že pouhé nadšení nahradí odbornost a zkušenost. Pokud se kvalita piva bude vyvíjet, jako v některých případech, směrem od zdi ke zdi, určitě to zákazníci danému pivovaru spočítají. Dobré pivo se samo nevyrobí, musí se mu na svět pomáhat a to může pouze ten, který to sám umí. A zdaleka neplatí, že malý pivovar = dobré pivo. Dobré pivo se vyrobí všude tam, kde se výrobě řádně věnují. A jak se dělá dobré, české pivo je dávno vymyšlené, zde není potřeba něco vymýšlet, je spíše potřeba to tak dělat.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Pivovarskému oboru přeji, ať je sladovnické řemeslo stále prestižní, ať se vyrábí jenom dobré pivo, ať je spokojený zákazník na české pivo hrdý. Vždyť jenom pitelné pivo konzumenta osloví a vyvolá chuť opět se napít.



Josef Brauner

Narozen:

Kounice okr. Nymburk, 16. 7. 1946

Vystudoval:

SPŠPT 1961–1965, Státní energetický institut 1968–1971

Pivovarské štaće:

pivovar Kutná Hora, pivovar Kolín 1966–1972 ved. laboratoře, mistr výroby
pivovar Uherský Brod 1972–1975 sládek
pivovar Jarošov 1975–1990 sládek
pivovar Uherský Brod 1990–1995 ředitel
pivovar Starobrn 1995–1997 investice
pivovar Uherský Brod 1997–2000 ředitel
fa Bílek filtry, Destila Brno 2000–2008 technolog
uvádění do provozu 2010–2018 pivovar BMP Bratislava 2x, Ostravice, Vraník
Trnava, Hodonínský Vojáček, Kyjovský pivovar

Aktuálně vařím:

Kyjovský pivovar od roku 2014

Oblíbené pivo (od konkurence):

každé dobré pivo, značku nepreferuji

Nejraději vařím (vlastní značka):

česká piva plzeňského typu

Karel Čaněk

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Můj odhad je, že celkové číslo se zastaví někde kolem 700 pivovarů. Dál si myslím, že určitý stupeň koncentrace probíhá již v současné době, respektive již můžeme sledovat nejenom boom mikropivovarů – restauračních pivovarů, ale i nástup malých průmyslových pivovarů, které jsou svou útvorní technologií schopny hrát roli regionálních značek.

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v regionu, kde vaříte. Podle čeho si zákazník pivo vybírá?

Na Znojemsku je v současné době 7 minipivovarů. Předpokládám ještě vznik 3–4 dalších. Při výběru piva je pro mě klíčová chuť a kvalita jako asi pro každého. Zákazník si pivo vybírá především podle své chuti a kvality.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality pív ze strany odběratelů?

V případě, že se tento nedostatek znalosti a zkušenosti sládků projevuje na nevyrovnané kvalitě výsledného produktu, doporučil bych méně zkušenému sládkovi vybrat si z některých vzdělávacích kurzů, které se na tuto problematiku zaměřují. A nebo lépe znalostně vytěžovat daného garanta.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Standardně vysokou kvalitu vyráběných pív, více odborného personálu jak v pivovarských provozech tak i v pohostinských zařízeních.

Karel Čaněk

Narozen:

20. 11. 1947

Vystudoval:

1962–1965 Obor sladovník, Budvar České Budějovice
1976–1979 SPŠP Prazdroj Plzeň, pivovarnictví

Pivovarské štače:

1965–2009 pivovar Znojmo
1965–1976 pracovník ve výrobě
1976–1980 Mistr varny a spilky
1980–2003 Podsládek
2004–2005 Sládek
2006–2009 Manažer

Aktuálně vařím:

Znojemský městský pivovar, od roku 2015 emeritní sládek

Oblíbené pivo (od konkurence):

Harrach 12%

Nejraději vařím (vlastní značka):

Znojemská 12%



Petr Hauskrecht

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Tak, jak český zákazník stále více preferuje různorodost a lokální produkty, roste i poptávka po pivu z minipivovarů. Nerad bych udával jakékoliv číslo, protože vše závisí na dalším ekonomickém rozvoji naší země a samozřejmě i na tom, budou-li vznikat minipivovary restaurační, kterých může logicky vzniknout obrovské množství, nebo minipivovary zaměřené na prodej mimo výrobní prostor.

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v regionu, kde vaříte. Podle čeho si zákazník pivo vybírá?

Každý zákazník se řídí především vlastní chutí (spektrum svých chuťových pohárků) a vzhledem k tomu, že co člověk, to jiná chuť, každý si dříve nebo později to své správné pivo najde. Kromě toho je tu i určitá vrstva zákazníků, kteří rádi experimentují a snaží se ochutnat co nejvíce různých značek a stylů. I pro ně je současný trend jistě požehnáním. Rádi bychom, aby v budoucnu narostl i zdravý lokální patriotismus, tedy aby lidé dávali přednost potravinám ze svého regionu. V takovém případě se můžete se svým sládkem, řezníkem, nebo pekařem osobně seznámit a vytrácí se dnes rozšířená anonymita, spojená s masovostí výroby.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality piva ze strany odběratelů?

V našem oboru je dnes klíčová osoba ZKUŠENÉHO sládky. Pivovary, které takového sládky nemají, většinou okamžitě poznáte, a to podle kvality piva, které vyrábějí.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Co nejméně restrikcí ze strany státu a Evropské unie, mnoho dobrých pivovarů s rozmanitými pivy a posílení vnímání piva, jako národního kulturního dědictví, které ale, podobně jako dobré víno, má svou cenu a hodnotu. Na počátku přece bylo slovo, to slovo bylo od Boha, to slovo bylo pivo!



Petr Hauskrecht

Narozen:

25. 1. 1959, Praha

Vystudoval:

SPŠT v roce 1979

Pivovarské štafe:

1979–1981	v pivovaru u Fleků, v Prvním pražském měšťanském pivovaru a v pivovaru Staropramen
1983–1994	První pražský měšťanský pivovar – mistrovská funkce, mistr odborného výcviku, mistr sladovny, ved. stáčírny lahví, podsládek, sládek
1994–2009	pivovar STAROBRNO – vrchní sládek (BBAG/Heineken)
2002–2005	člen vědecké rady VÚPS, a.s.
2009–2011	pivovary Velké a Krásné Březno – vrchní sládek (Heineken)
2011–2013	pivovar Velké Březno – vrchní sládek (Heineken)
2013–2014	pivovary Velké Březno a Krušovice – vrchní sládek (Heineken)

Aktuálně vařím:

Brněnská pivovarnická společnost, s.r.o. – od roku 2014

Oblíbené pivo (od konkurence):

všechna dobrá piva

Nejraději vařím (vlastní značka):

PH 13 Black Flek a Limitovaná edice Brněnské 12 s čerstvým chmelem

Jiří Čejka

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Vnímám ho jako pozitivní jev, zejména po stránce rozšiřování nabídky na pивním trhu a zvyšování povědomí konzumentů o pivo jako takovém. Nicméně nese s sebou i jistá negativa, především v případech, kdy v pivovaru funguje nekalifikovaná pracovní síla. To se potom může projevit i na kvalitě piva. Konečný počet pivovarů si netroufám odhadovat, ale je jisté, že minimálně na jižní Moravě ještě trh nasycený není, a že zde stále prostor pro další, které budou jistě dál vznikat.

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v regionu, kde vaříte. Podle čeho si zákazník pivo vybírá?

Nabídka piva v regionu je pestrá, dá se vybírat jak z ležáků, tak ze svrchně kvašených piv. Myslím, že zákazník je, stejně jako ve zbytku republiky, ve výběru nejvíce ovlivněn cenou. Dále může mít vliv i to, zda je konzument spíše konzervativní a dává přednost tradičnímu českému ležáku, nebo je naopak ochoten experimentovat a zkoušet i netradiční piva. Někteří zákazníci mohou být také věrní značce a kupovat pivo zásadně pouze z jednoho, nebo několika málo pivovarů.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality piva ze strany odběratelů?

Nemyslím si, že by pro odběratele bylo až tak zásadní, kdo konkrétně v pivovaru pivo vaří, případně aprobace jeho zaměstnanců. Rozhodující by pro odběratele mělo být jednoduše to, jestli mu pivo chutná či nikoliv. Znáám řadu příkladů, kdy pivo vaří lidé bez odborného vzdělání a výsledný produkt je na velice dobré úrovni.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Především to, aby bylo pivo a jeho výroba adekvátně ohodnocena. V porovnání se zbytkem světa se u nás pivo prodává za nepoměrně nižší ceny a nezřídka může být v restauraci levnější, než např. balená voda. To je bohužel dáno jednak historicky a konzument také vnímá zvyšování cen velice negativně. Konzumentům pak, aby se zajímali o to kde pivo, které pijí vzniká, z čeho se vaří atd. Je také vhodné vědět, jak má konkrétní pivní styl vypadat a co od něj mám očekávat. V neposlední řadě také přeji, aby moravské pivo i nadále chutnalo všem, kdo jej pijí :-)



Jiří Čejka

Narozen:

3. 6. 1989 v Ivančicích

Vystudoval:

Mendelova univerzita, obor Chemie a technologie potravin, 2013

Pivovarské štace:

2013–2016 Pegas Brno

2016–doposud Lišeňský pivovar

Aktuálně vařím:

Lišeňský pivovar, od roku 2016

Oblíbené pivo (od konkurence):

Duck & Dog, Mazák, Tišnovský pivovar

Nejraději vařím (vlastní značka):

Eliška 14 (videňský ležák)

Jan Grmela

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Rozvoj pivovarů na jižní Moravě i jinde v Česku jsem, vzhledem k rostoucímu zájmu o řemeslné pivo očekával. Nepřekvapilo by mě, kdyby se počet zastavil na tisícovce, nicméně se současným tempem růstu, které je víceméně stabilní, vidím realistický počet někde kolem 700. Koncentrace už nastává, konkurence v hospodách je cítit zejména mezi většími pivovary, ačkoli je vše zatím v přátelském duchu. Během příštích dvou, tří, let budeme určitě častěji slyšet o pivovarech, které zkrachovaly pro nedostatek poptávky. Rostoucí počet pivovarů má totiž velmi pozitivní efekt na růst kvality vystavovaného piva. To, co by dříve zákazník bez problémů vypil a ještě si pochvaloval, jak dobré pivo pije, tak dnes vrátí.

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v regionu, kde vaříte. Podle čeho si zákazník pivo vybírá?

Nemyslím si, že by situace v tomto kraji byla nějak odlišná od zbytku země. Snad mě jen překvapuje stále nízký počet pivovarů přímo v Brně, zejména s ohledem na obrovský počet ochutnávkových pivnic a velmi vysokou kvalitu zde prodávaného piva. Často slyším od pivovarů z Čech, že mají problém se do Brna dostat, že jsou tu hospodští hodně vybíraví. Zákazník tedy dostane na stůl, v převážném počtu případů, kvalitní pivo a sám si může vybírat spíše podle chuti než podle kvality. Hospody zde tedy plní roli jakéhosi filtru a kultivují pivní nabídku v Brně. S tím se v ostatních městech až tak často nesetkáte. Na počet obyvatel (a pravděpodobně i v absolutních číslech) je tu určitě nejvyšší počet hospod s nabídkou řemeslného piva v Česku.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality piva ze strany odběratelů?

Nedostatek kvalitních sládků vidím jako největší hrozbu pro rozvoj řemeslného pivovarnictví v Česku. Institut garanta je bohužel definován tak, že se tato osoba nemusí vůbec výroby účastnit a za nic neodpovídá. Současně je však zákon zbytečně svazující, jelikož už dávno neplatí, že když někdo nemá pivovarnické vzdělání, tak neumí vařit pivo. Vzniklo zde mnoho dobrých pivovarů, kde vaří sládkové, kteří původně vařili doma a zpočátku třeba ani žádné odborné vzdělání nebo zkušenosti neměli. Ocenil bych změnu zákona, která by buď zřídila odpovědnost garanta za výrobu nebo z vaření piva udělala živnost volnou. Částečným řešením jsou rekvalifikační kurzy, kde se člověk dostane do reálného prostředí pivovaru, vyzkouší si výrobu, získá vědomosti od zde působícího sládky. Kurz trvá půl roku a jsem přesvědčen, že pokud si účastník doplní ještě povinnou roční praxi, tak je schopen samostatně vařit kvalitní pivo, aniž by pro to musel studovat 5 let střední nebo vysokou školu. Avšak stejně jako zde existuje mnoho dobrých pivovarů bez odborníků za varnou, tak zde existuje mnoho trvale špatných pivovarů, které často vznikají jen jako podnikatelský záměr bez zájmu o pivo samotné. Tam pak vaří kdekdo bez hlubších znalostí a povědomí o kvalitě piva. Zatím to zákazník vypije, nicméně během pár let budou tyto provozy těmi prvními, které zavrou.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Popřál bych mu pivovarské dej Bůh štěstí! Štěstí na dobré sládky se zájmem o řemeslo, pro něž není výroba piva jen zaměstnání a erudované konzumenty, kteří budou stále dokola vracet výčepním zkažená nebo nedobře vyrobená piva a naopak chválit piva dobrá a kvalitní. Jedině tak se bude náš pivní trh posouvat na stále lepší úroveň.

Jan Grmela

Narozen:

Brno, 1987

Vystudoval:

VOŠES a SPŠPT Podskalská, 2015

Pivovarské štače:

2013–dosud Lucky Bastard

2016–dosud Pivovar Moravia

Oblíbené pivo (od konkurence):

Dudák Klostermann

Nejraději vařím (vlastní značka):

Lucky Bastard Blond



Pavel Macháň

1. Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle Vás zastaví (počtu pivovarů) a kdy se začne trh koncentrovat?

Současný boom minipivovarů vnímám velice pozitivně. Dává lidem širokou možnost volby pív různých stylů v pojetí více a více sládků. Neodhadnu si tipnout při jakém počtu minipivovarů se začne trh koncentrovat. Kolik minipivovarů trh snese, záleží na pivovarech samotných a jejich vnímání spotřebiteli. Bylo by zajímavé dosáhnout prvorepublikového množství pivovarů.

2. Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v regionu, kde vaříte. Podle čeho si zákazník pivo vybírá?

Trend, který se odehrává i na jižní Moravě reflektuje postoj zákazníků. Ti chtějí pít i něco jiného, než unifikovaný nápoj s nálepkou europivo. Lidé obecně očekávají více od potravin, vnímají kvalitu a původ. Chtějí prozkoumávat nové chutě a minipivovary jim to umožňují. Samy o sobě rozšiřují nabídku velkých zažitých značek nejen o živá piva tradičního sortimentu, ale i o doposud neběžné styly. Obecně se lidé rádi u piva a pivem baví. Pro někoho může být lákadlem pivní styl, intenzita aroma, odlišná hořkost, případná kyselost, nebo třeba i příběh s pivem spojený.

3. Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality pív ze strany odběratelů?

Samozřejmě neodbornost sládků může pro odběratele znamenat změnu úhlu pohledu. Řekl bych, že situace je ale skutečně individuální. I přesto, že to pomáhá, tak úspěšné dokončení studia z vás automaticky odborníka neudělá.

4. Co byste přál pivovarskému oboru do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Pivovarskému oboru na jižní Moravě přeji rozšíření řemeslné produkce, udržení kvality a nová zajímavá piva.



Pavel Macháň

Narozen:

Komárno, 24. 7. 1984

Vystudoval:

Mendelova univerzita v Brně, 2015

Pivovarské štace:

Pivovar Duck&Dog, Rajhrad, od r. 2016

Aktuálně vařím:

Pivovar Duck&Dog

Oblíbené pivo (od konkurence):

např. Frank APPA, LP Alfa 11, Hradní 11, Bratčice 12, LB Coco a mnoho dalších.

Nejraději vařím (vlastní značka):

Duck&Dog IPA 14

Jihomoravské minipivovary (v chronologickém řazení)

Brno Pegas

Minipivovar Pegas je nejen nejstarším brněnským minipivovarem, ale také patří ke třem nejstarším dodnes funkčním minipivovarům v republice. Projekt minipivovaru v centru Brna se začal rodit už v roce 1990 ve spojení majitele objektu zchátralého domu na Jakubské ulici Oto Rinchenbacha a Miroslava Honka, který měl zkušenosti s restauracemi a kontakty na německé firmy, které dodaly pivovarské technologie. To byla také v té době jediná možnost, protože tuzemské firmy ještě nebyly na minipivovary připravené a například v Senticích na Tišnovsku si museli některé části provozu sami vyrábět.

Počátky Pegasu ale provázely i jiné problémy. Při rekonstrukci se například zřítla část domu, což paradoxně novému minipivovaru umožnilo větší rozvoj zázemí směrem do dvora.

Pegas podobně jako například sentický Kvasar přišel ve stejné době na konzervativní pivní trh s nefiltrovaným pivem, na které si museli konzumenti zvyknout. „Nefiltrované pivo je zakalené, na což nebyli lidé zvyklí a někdo pivo vnímal jako zkažené. Svým způsobem jsme byli průkopníci,“ vzpomíná Rinchenbach. Také cena byla při vyšších nákladech na výrobu logicky vyšší. Lidé ale začali objevovat nové druhy piva a zachutnalo jim i pšeničné, které dodnes v Pegasu vaří. Dnes je na trhu běžné, ale v 90. letech šlo o raritu.

První pivo z Pegasu lidé ochutnali v roce 1992, tedy ve stejné době kdy přišlo na trh královopolské pivo z Domácího pivovaru HBH. Zatímco přeinvestovaný královopolský provoz ale za rok zavřel, Pegas se pije dodnes i díky pivovarské pivnici ve středu města. Další značkové restaurace Brňáci pamatují na Jaselské a Jiráskově ulici.

Výroba prvního brněnského minipivovaru se od doby jeho vzniku příliš nezměnila. I dnes vyrábí 2000 až 2500 hektolitřů piva, přitom horní hranice pro minipivovary je 10 000. Tam se ale Pegas patrně nikdy nedostane, protože je limitován svými prostory, tedy kapacitou varny, která je přímo v restauraci, a zejména sklepa. „Podkopat historický dům a rozšířit sklep prostě nejde,“ uvedl Rinchenbach.

Srdcem pivovaru je klasická dvounádobová varna, umístěná v prostorách pivnice. Objem jedné várky činí 20 hl, varný proces trvá cca 8-10 hodin. Hlavní kvašení probíhá v nerezových cylindro-kónických tancích, podle typu piva přibližně 7 dní při teplotách od 8 do 22 °C. Mladé pivo poté dozrává v ležáckých tancích o kapacitě 20 nebo 40 hl při teplotě 3 °C, v případě spodně kvašených piv minimálně 30 dní.

Téměř 80 % produkce se zkonsumuje v pivovarské restauraci. Základní nabídku piv představuje Světlý ležák, Oatmeal Stout, svrchně kvašené Pšeničné pivo a polotmavé speciální pivo Gold. Mimo to jsou v průběhu roku připravována speciální piva v limitovaných množstvích 20 nebo 40 hl, která se střídají na páté pípě. Takto již byly uvařeny např. Weizenbock, Roggenbier, Amber Ale, Porter, I.P.A. a další.



Pegas

Rok vzniku: 1992

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 2200 hl, 2014 – 2340 hl, 2015 – 2100 hl, 2016 – 2120 hl

Chronologie sládků: Ladislav Stejskal, Milan Trávníček, Karel Vavrečka, Jiří Čejka (2013–2016), Jan Rádek (od roku 2016)

Velikost varny: 20 hl

Dodavatel technologií: Caspary-Schulz-Ziemann, Nerez Blučina

Počet zaměstnanců: 3

Stálý sortiment piv: Světlý ležák, Pšeničné pivo, Speciál Gold, Oatmeal Stout
Nejbližší historický pivovar v okolí: brněnský městský pivovar

Pegas

Jakubská 4, Brno

telefon: +420 542 210 104

<https://brnopivovar.hotelpegas.com>



Sentický Kvasar

Jedním ze tří nejstarších minipivovarů v České republice, který stále vaří pivo, je sentický Kvasar. O jeho slávu se stará rodina Jelínků. Prvních 25 let pivo vařila podomácku ve dvoře svého domu. Až od konce roku 2017 má Kvasar novou moderní varnu na jiném místě stejné obce u Tišnova.

Historie pivovaru se vlastně začala psát už v roce 1961, kdy Jiří Jelínek starší nastoupil na potravinářskou střední školu v Praze Podskalské. O čtyři roky později odmaturoval a pak krátce působil i v pivovarském výzkumáku v Brně. „Pracoval jsem v laboratoři, ale peněz bylo málo, takže jsem obor rychle opustil. Bavilo mne ježdění, proto jsem přešel do služeb ČSAD,“ popisuje svoje rozhodnutí Jelínek st. Sám pak jezdil zhruba 20 let na místních i mezinárodních linkách. Ke vzniku minipivovaru pomohl převrat v roce 1989 a náhoda, kdy Jelínkův syn našel jako třináctiletý otcova skriptu týkající se technologie výroby piva a sladu. Byl překvapený, co jeho táta vystudoval, a přesvědčil jej, aby uvařil doma pivo. „Šel jsem na výzkumák do Brna, posháněl jsem ingredience a uvařil jsem první zkušební várku. Ta lidem zachutnala, každý byl překvapený, že doma na plotně v pětilitrovém množství jde uvařit pivo, které je pitelné,“ vzpomíná Jelínek starší.

Od Vánoc 1991 vařil pro sebe a od dalšího roku začal vyřizovat různá povolení, aby výrobu legalizoval. Postupně zájem o sentické pivo narůstal. „Od roku 1995 jsem zůstal doma a vařil jsem na živnostenský list, něco se prodalo, něco se vypilo. Základní kapitál na živobytí jsme měli díky manželce, co chodila do práce,“ uvedl Jelínek.

Pivovarské náčiní sháněl, kde se dalo. Podobné minivýroby ale nikde neexistovaly, proto musel improvizovat. První zcezení tak bylo přes nerezové síto v rámu. „Dělal jsem si to sám s kamarády, to byly pionýrské počiny. První kvasné tanky se dělaly z nerezového plechu metr krát dva metry. Půlmetrový pás se uřízl, pak se to stočilo a svařilo. Dnes vidím, že v tom bylo velké fandovství, dnes by to nikdo nedělal, protože to bylo absolutně prodělkové,“ vzpomíná Jelínek, který první rok prodal 20 hl a druhý 40 hl.

Začátkem 90. let ještě zákazník navíc nebyl zvyklý na nefiltrované pivo, ve kterém padala sedlina. Lidé v samoobsluhách obraceli sklenice. Jak v nich něco plavalo, tak to považovali za zkažené. Jelínek navíc svoje pivo dával do petek, což byl pivu nepřátelský obal, alespoň tak to lidé vnímali, včetně prezidenta Václava Havla, který sentický pivovar v roce 2003 navštívil. Podle Jelínka ale jiná možnost nebyla. Sklo je drahé a znamená myčku, kterou si nemohl pořídit. Nakonec si petky trh oblíbil nebo je minimálně akceptoval.

Do většího povědomí se dostal sentický Kvasar díky licenci, kterou Jelínek prodal na pivo stejné značky černoohorskému pivovaru. Kvasar lidé ochutnali na tradiční Pivní pouti a tak jim sedl, že se oba pivovary mezi sebou domluvily na licenci. Tehdy přitom ještě speciály nebyly na trhu příliš obvyklé. Černoohorský pivovar vlastní Kvasar uvařil koncem roku 1997. „V polovině provincie se to dalo do sámošek, várka zmizela a Vánoce se nedožila. Trh byl na to natěšený a tak to začali dělat pravidelně,“ uvedl Jelínek. Po zhruba deseti letech se ale dostaly oba pivovary do sporu o peníze za licenci a vztahy byly na bodu mrazu. Po změně vlastníka černoohorského pivovaru se ale problémy urovnaly a licence funguje už přes 20 let. Sentickému pivovaru přitom příjmy pomáhají modernizovat vlastní provoz. „Kvasar dnes znají lidé hlavně jako produkt Černé Hory. Dnes je to spojení malého s velkým pro nás spíše hendikepem,“ myslí si Jelínek st. Toho, že uzavřel licenční smlouvu ale nelituje.

Originál Sentické pivo se dál prodává ve vesnici nebo u silnic. Vzhledem ke konkurenci na trhu si ale rodina Jelínků začíná uvědomovat, že se bez rozvozu



neobejde. Koncem roku 2017 konečně přestala vařit v dnes už historických podmínkách dvorku svého domu a přesídlila do moderní varny na jiném místě stejné vsi. Díky tomu bude mít už víc času starat se i o distribuci. Do budoucna počítá, že výroba bude dál kolem 1100 hl ročně. „Nikdy jsem nebyl ten podnikatel, který se nebojí a vezme si půjčky. Možná kdybych byl více odvážný, byli jsme na jiných číslech. Nemám povahu na to být dravec a nelituji toho,“ říká dnes Jiří Jelínek starší, který už předal provoz synovi s dcerou. Podle něj ještě vzestupný trend minipivovarů bude pokračovat. „Hodně vlků je ale zajícova smrt,“ tvrdí dnes nestor jihomoravského minipivovarnictví.

Sentický Kvasar

Rok vzniku: 1992

Datum první várky: 1992

Majitel: Rodina Jelínků

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 990 hl, 2014 – 1112 hl, 2015 – 1132 hl, 2016 – 1171 hl, 2017 – 1227 hl

Chronologie sládků: otec a syn Jelínkovi

Velikost varny: původní 10 hl, od roku 2017 20 hl

Dodavatel technologií: M.B.S. Prostějov (nový pivovar)

Počet zaměstnanců: 2

Stálý sortiment pív: viz. webové stránky

Nejbližší historický pivovar v okolí: Veverská Bítýška, Vohančice

Pivo Kvasar, s.r.o.

Sentice 219, 666 03 Tišnov 3

telefon: +420 549 416 117

e-mail: pivokvasar@gmail.com

www.pivokvasar.cz



Hodonín minipivovar Kunc

Minipivovar Kunc patří dnes k nejstarším funkčním provozům svého druhu na jižní Moravě. Na svém místě v centru Hodonína funguje už od roku 1994. Je tedy pouze o dva roky mladší než dva nejstarší jihomoravské pivovary – brněnský Pegas a sentský Kvasar.

Pojmenování pivovaru souvisí s historií domu, ve kterém se nalézá. Jan Kunc, rodák ze Senetářova u Boskovic, byl vyučený cukrář a voskář. V roce 1905 koupili manželé Kuncovi od Leopolda Carského dům na tehdejší Ringgasse čp. 264. Kunc zde vybudoval prosperující cukrářství a část objektu pronajímali jiným obchodníkům. I po roce 1948 byla v levé části Kuncova domu na Národní třídě dlouho cukrárna, kterou později nahradil Tuzex. V pravé části byla i nadále prodejna, převážně s textilním zbožím, ostatně jeden z potomků Kuncových v tomto oboru podnikal.

Po restituci domu bylo v zadní části objektu v dubnu roku 1994 započato s výstavbou minipivovaru, v témže roce v srpnu 1994 se tam pivo již vařilo a restaurace byla pro veřejnost otevřena 24. 9. 1994. Technologickou část pivovaru, tj. varné kotle, kvasné a ležácké tanky vyrobil strojírenský podnik ZVU a.s. Hradec Králové, který se zasloužil i o rekordní montáž a včasné uvaření první várky pív v dnech 24.–27. 8. 1994.

Pivovar vaří světlé nefiltrované pivo Švihák ležák (11°), kvašené kulturou spodních pivovarských kvasnic. Spektrum rozšiřuje tmavé nefiltrované pivo. Pivovar vaří i piva ochucená např. s přírodním zásvorem, skořicí, kávou, medem. Prodává je výhradně v pivovarské restauraci U Šviháka v centru Hodonína.

Ve městě pivovaru Kunc krátce konkuroval několik let pivovar Vojáček, který už ale zanikl. Novou konkurencí je minipivovar Křikloun, který se začátkem roku 2018 chystal na otevření nových prostor po zkrachovalém „Vojáčkovi“.



Minipivovar Kunc

Rok vzniku: 1994

Datum první várky: 24.–27. 8. 1994

Majitel: Petr Žižlavský

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 950 hl, 2014 – 950 hl, 2015 – cca 950 hl, 2016 – do 900 hl

Chronologie sládků: Jaroslav Škrabal

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: ZVU a.s. Hradec Králové

Region odbytu v roce 2018: zejména vlastní restaurace

Stálý sortiment pív: Švihák, Černý Švihák

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Hodonín

Minipivovar Kunc

Národní tř. 264/10, 695 01 Hodonín

telefon: +420 731 092 508

e-mail: minipivovar.kunc@seznam.cz

www.minipivovarkunc.cz



Zámecký pivovar Bratčice

Společnost ZÁMECKÝ PIVOVAR, a.s. začala s výrobou piva v Bratčicích v létě 2012. V areálu bývalého zemědělského družstva vybudovala tzv. „na zelené louce“ moderní minipivovar. Historie podniku je ale o něco starší a začala se psát již v roce 2004 v prostorách oslavanského zámku, přičemž svým současným názvem na toto místo dodnes odkazuje.

V areálu starobylého kláštera a zámku v Oslavanech došlo k renesanci vaření zlatavého moku po dlouhých staletích, přičemž u tohoto znovuzrození stál jako sládek Petr Žák, tedy osoba, která do dnešních dnů vaří pivo v Bratčicích. Původní pivovarská technologie, stejně jako prostory, v nichž byla umístěna, byly pouze předmětem pronájmu, přičemž až do roku 2010 se vystřídalo několik nájemců, nicméně osoba sládky zůstávala stejná. V lednu 2011 se ujal provozu podniku jako nový nájemce společnost ZÁMECKÝ PIVOVAR, a.s., která začala postupně navyšovat výstav piva z důvodu rostoucí poptávky, takže původní technologie ani prostory již přestaly kapacitně vyhovovat. Provozovatel se rozhodl k radikálnímu řešení, a to přesunu výroby piva do nově vybudovaného moderního provozu v Bratčicích.

V roce 2012 postupně končí výroba zámeckého piva v Oslavanech a paralelně je zahájeno vaření piva v nové technologii bratčického minipivovaru. S přesunem výroby souvisí i nutnost se vypořádat s původním označením produktů pivovaru, ale nakonec je registrovaná ochranná známka zachována a nový provoz funguje nadále pod názvem Zámecký pivovar. V aktualizovaném logu pivovaru se objevuje nápis „Bratčice“, ale také rok 1623 odkazující na původní místo vzniku, stejně jako pohled na oslavanský zámecký areál – pro heraldika dost možná trochu oříšek, ale tady jde hlavně o dobré pivo.

Bratčický pivovar má dvojnásobnou kapacitu varny oproti té původní. Jedna obvyklá várka má objem 20 hektolitřů, CK tanky pak dvakrát tolik, takže se do jednoho vejdu hned dvě várky. Otevřenou spilku provoz nemá a je dále vybaven přetlačnými tanky o objemu 20 hl, do kterých putuje prokvašené a odležené pivo, jež ve finále odběratelům nabízeno v pet lahvičkách a nerezových sudech.

Vlajkovou lodí podniku jsou restaurace U Třech čertů na ulici Dvořákova a Starobrněnská v centru Brna, k dispozici je rovněž pivovarská pivnice přímo v areálu. Pivovar v Bratčicích produkuje ročně výstav okolo 2500 hl. Dodavatelem sladu je hodonická sladovna, kvasnice podnik nakupuje od Budějovického Budvaru, slad se v Bratčicích šrotuje speciálně na každou várku. V portfoliu pivovaru je Zámecká desítka, jedenáctka, dvanáctka (světlá i černá) a polotmavá třináctka. K tomu se příležitostně přidávají různé speciály. Všechna piva jsou vyráběna spodním kvašením.



Zámecký pivovar Bratčice

Rok vzniku: 2012 (přesun do Bratčic)

Datum první várky: 2012

Majitel: Zámecký pivovar, a.s.

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – cca 1000 hl, 2014 – cca 2000 hl, 2015 – 2000 hl, 2016 – 2500 hl, 2017 – cca 2500 hl

Chronologie sládků: Petr Žák

Velikost varny: 20 hl (v Oslavanech 10 hl)

Dodavatel technologií: Nerez Blučina

Počet zaměstnanců: 3

Region odbytu v roce 2018: Brno a okolí

Stálý sortiment piv: Zámecká 10, 11, 12, 13

Nejbližší historický pivovar v okolí: Rajhrad

ZÁMECKÝ PIVOVAR, a.s.
PIVOVAR BRATČICE
AREÁL ZEMĚDĚLSKÉHO STŘEDISKA
AGROKRŮT s.r.o.
664 67, Bratčice 106
www.pivovarbratcice.cz



Brno-Žebětín Richard

Pivovar Richard v Žebětíně začal svou historii změnou vlastníka místní restaurace. Rodina Kobzíkova koupila investičně hospodu a na doporučení přátel se na Říšově ulici 12 pustila i do minipivovaru. Podnik tehdy vedl milovník piva Alois Kobzík, jehož syn Petr v té době dokončoval gymnázium, aby se vrhl na studium chemie a technologie potravin na Mendelově univerzitě. První pivo žebětínský pivovar uvařil v roce 2004.

Technologie dodala prostějovská společnost MBS. V první fázi šlo o malý restaurační pivovar s varnou 3 hl. „Když jsme uvařili první piva, museli jsme z gruntu vysvětlovat co je nefiltrované pivo, proč je kalné. Široká veřejnost se na to dívala skepticky,“ vzpomíná na začátky Kobzík mladší, který sám absolvoval několik stáží například ve Starobrně. Informace sbíral, kde se dalo. „Byla to spíše cesta pokus omyl, první várky byly všelijaké,“ říká Kobzík.

Povědomí o druzích piva se pak podle něj exponenciálně šířilo, ale začátek byl prý peklo. Nové zákazníci žebětínský Richard hledal také metodou pokus omyl. „Sem tam se našel někdo osvěcený. Drtivá většina restaurací byla ale pod smlouvami velkých společností. Pro distribuci nebyly podmínky, nikdo nevěděl jak s pivem pracovat při uskladnění a prodeji,“ uvedl Kobzík. Trh se podle něj otevřel v roce 2007 a za dalších pět let se zvrhl v úplnou máni, zejména v Brně od té doby rostou ochutnávkové a nezávislé pivnice a „s tím ruku v ruce i nekontrolované množství pivovarů“.

Žebětínský Richard má od roku 2006 varnu 10 hl, rozšiřovaly se i spilký a ležácké sklepy, na dnešních 320 hl. Efektivní výstav se pohybuje mezi 2000 až 2200 hl. V roce 2017 se pohyboval na úrovni 2100 hl.

Současnou situaci Kobzík označuje jako klid před bouří. „Situace je dost nekomfortní. Velké pivovary se teď mohou jen tiše smát, minipivovarů je strašně moc a už jen pivo umístit na trh, aby byl pivovar profitabilní není jednoduché. Na druhé straně začíná pokulhávat kvalita. Pivo vaří každý druhý a myslí si, že to může přenést do odbytového světa. Chybí odborné znalosti a spolupráce s dalšími subjekty. Může tím utrpět pověst minipivovarů jako takových, hodně jich už pohořelo,“ říká Kobzík. Podle něj se někteří provozovatelé do nových projektů pouští bez zpracovaného byznys plánu.

„My jsme vyrostli z vlastních zdrojů a nebrali si úvěry. Děláme vše jen z vlastních peněz, člověk neví dne ani hodiny. Čas ukáže, kam se bude trh vyvíjet. Podle mne by se minipivovarnictví mělo ubírat stejným směrem jak malé vinařství. Pěstovat si okruh svých věrných zákazníků, nedělat to na sílu. My jsme také měli ambice, ale už se nebudeme rozšiřovat. Člověk pak ztratí kontrolu s výrobou samotnou a zákazníkem,“ říká Kobzík.

Vlajkovou lodí podniku je dodnes žebětínská pivovarská restaurace, což se měnit nebude. Hlavní odbyt je v Brně a okolí. Zajímavostí je spolupráce Richarda s pivovarem v Račině na Vysočině. Majitel tamního hotelu je sousedem provozovatelů Richarda, který na Vysočinu nejdříve pivo zavážel, ale pak partnerovi doporučil, aby si vybudoval vlastní minipivovar. Podniky jsou majetkově oddělené, ale sdílí například nákup surovin.



Pivovar Richard

Rok vzniku: 2004

Datum první várky: 7. 7. 2004 světlá výčepní desítka

Majitel: Kobzík s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 2390 hl, 2014 – 2670 hl, 2015 – 2040 hl, 2016 – 2180 hl, 2017 – 2100 hl

Chronologie sládků: 2004–2007 Petr Kobzík, 2007–dosud Milan Trávníček

Velikost varny: 10 hl (od roku 2007)

Dodavatel technologií: Mini Brewery System s.r.o.

Počet zaměstnanců: 3

Region odbytu v roce 2018: Brno a okolí

Stálý sortiment piv: 11° pšeničné pivo, 11° Světlý ležák BITTER, 12° světlý ležák, 12° višňový ležák, 15° IPA, 15° medový speciál

Nejbližší historický pivovar v okolí: Veselka (Troubsko)

Minipivovar Richard Žebětín
Říšova 64/12, 64100 Brno-Žebětín
telefon: +420 777 845 371
e-mail: pivovar@pivo-richard.cz
www.pivo-richard.cz



Blučina Pivovar Xaver

Blučina dostala v roce 1559 od Vratislava z Pernštejna privilegium k výrobě piva. Místní mohli pivo šenkovat také mimo dominium s výjimkou okolních pernštejnských vsí. Pivo se v historickém provozu, ze kterého zbyly jen sklepy, vařilo ještě za sládka Vojtěcha Roda, který pivovar převzal v roce 1868. Nájemce Schwarz pivovar následně přebudoval na sladovnu, která roku 1884 vyhořela. Objekt byl dál využíván jako chudobinec nebo obecní býkovna, později ke skladování. Zbořen byl v roce 2004.

Tehdy už se ale začala psát novodobá historie blučinského piva. Zasloužil se o ni Svatopluk Strava, majitel pivovaru a sládek v jedné osobě. Pivo je jeho vášní, i když se prolíná s jeho hlavní živností, kterou je autodoprava. Strava začal tím, že našel recept v kuchařce z První republiky, podle kterého vařil pivo jeho děda za války. „Tak jsme to chtěli zkusit a samozřejmě to nešlo. Možná by to někdo pil za války, ale teď už určitě ne,“ vzpomíná Strava na svoje začátky.

K tomu jak se pivo vaří se přiučil na svých cestách do Třeboně. „Sládek Dufek nás vzal na exkurzi a od něj jsem dostal poprvé lepší suroviny, z kterých se pivo dalo vařit a také se už celkem povedlo,“ uvedl Strava, který začal vařit na sklonku 90. let a postupně svoje zkušenosti rozšiřoval. Pivovarskou živnost si definitivně přihlásil v roce 2005. Od počátku vařil ve dvoře svého domu a v nádobách, které si upravil s kamarády. Původní varna měla kapacitu něco málo přes 100 litrů. Ta aktuální má kapacitu 450 litrů.

„Kotel je koupený dvoupřístřkový, patrně bývalý řeznický, dodělali jsme tam s kamarádem míchadlo, nádoby mám také udělané, scezovací kádě, tlakové nádoby mám jeden plášť a chladím celý prostor, mám dvě místnosti spilku a ležácký prostor,“ říká Strava, který má na spilce dvě vany, jednu o 400 litrech, druhou na 750 litrů. Limitován je ale objemem tlakových nádob o 650 litrech.

Pivovar podle něj neměl žádnou přetřku, jak avizují některé pivovarské weby. Výroba je ale nepravidelná, protože Strava se věnuje i autodopravě. „Měl jsem nákladní auta, kamiony, dělal jsem kamionovou dopravu, která mne živila. Pivovar jsem odsunul bokem, ale vařit jsem nepřestal. Přetřka tam nebyla, vařil jsem třeba v malém ale pořádku. Měl jsem například zájezdový patrovní autobus a všechno jsem prodával v něm. Všechno co jsem uvařil, jsem si prodal sám a nebylo potřeba být vidět v nějaké restauraci nebo pivotéce. V Blučině jsem měl pronajatou restauraci mých rodičů. Po tu dobu se tam moje pivo prodávalo. Jednu dobu se vozilo také hodně do Prahy,“ říká Strava. Do budoucna chce aby ho záliba také živila, jde ale v postupných krůčcích a investuje jen ze zisku. V současné době jej limituje kapacita ležáckého sklepa. „Nemíním přehnaně riskovat. Byl měsíc, kdy jsem dělal osm várek, protože se hodně prodalo a zase je měsíc, kdy udělám jen jednu, protože byl plný ležácký sklep, kterým jsem omezený. Nemohu udělat várek, kolik bych chtěl,“ říká Strava.

Objemy mu rostly zejména v roce 2017, kdy začal kontaktovat restaurace v Blučině a okolí i v Brně. „Odezva je taková, že byli všichni spokojeni. Jsou dvě nebo tři hospody, které berou moje pivo pravidelně. Vařím pro rockovou hospodu m13 v Brně. Je to černá hořká dvanáctka s kardamonem, s aromatickým kořením. Líbila se jim moje 18, ale ta byla příliš silná, tak jsme se domluvili, že pouze pro ně budu vařit černou 12, kterou prodávají pod jménem klubu,“ říká Strava, který pravidelně vaří čtyři piva - dvanáctku Xaver, osmnáctku Oldřich, dvaadvacítku Vladimír a patnáctku Frantík.

„Mám rád naše české spodněkvašené ležáky, u mne Ale nedostanete. Mám rád, když je pivo kořeněné, má svou vůni. Do Frantíkovy patnáctky dávám vanilku, kterou si nechávám posílat z Madagaskaru. Do černé osmnáctky dávám



kardamon do jednadvacítky zázvor. Mám rád, když pivo nemá jen aroma chmele a chuť sladu a je tam něco navíc. Každému to ale nemusí chutnat,“ přiznává Strava, který produkci za rok 2017 odhaduje na zhruba 3500 litrů s rostoucí tendencí do dalších let. „Nestihá ležácký sklep, tlakové nádoby. O tom budeme muset popřemýšlet, prostory jsou kam se rozšiřovat máme velkej dvůr a ještě větší stodolu,“ směje se Strava.

Xaver Blučina

Rok vzniku: 2005

Majitel: Rodina Stravova

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 140 hl, 2014 – 140 hl, 2015 – 140 hl, 2016 – 35 hl

Chronologie sládků: Svatopluk Strava

Velikost varny: 120 l, nyní 450 l

Dodavatel technologií: samovýroba

Region odbytu v roce 2018: Blučina, Brno a okolí

Stálý sortiment piv: Xaver 12, Oldřich 18, Vladimír 22 a Frantík 15 - polotmavé s příchutí vanilky.

Nejbližší historický pivovar v okolí: Blučina

Pivoxaver s.r.o.

Havlíčková 99, 664 56, Blučina

telefon: +420 737 301 811

e-mail: pivovarxaver@seznam.cz

www.pivoxaver.eu

Xaver

Ponětovice Santon

Jedním z nejmenších pivovarů na Brněnsku je Santon. Pivo této značky vzniklo v Měníně, ale v posledních letech se vaří v Ponětovicích. Tradice pivovárku sahá až do roku 2005, kdy s ním začal vzděláním chemik Zdeněk Kadlc. Pojmenování je po kopečku u Tvarožné, známém z napoleonské bitvy z roku 1805. „Na Santonu jsme se dříve scházeli, což byl jeden z důvodů zvoleného názvu. První pivo jsme pili na výročí bitvy u Slavkova, což byla ale spíš náhoda,“ říká s odstupem let Kadlc.

K vaření piva ho to prý táhlo dlouhé roky. „Jsem chemik, uvažoval jsem o tom už za komunismu, kvalifikaci na to mám, zkušenosti se mi hodily,“ uvedl Kadlc, který je profesně fyzikální chemik se specializací na plasty, dělal ale i v potravinářském provozu.

Kadlc začal v Měníně s výrobou piva v roce 2005, ale bylo to spíše na bázi homebrewingu. O dva roky později výrobu „zlegalizoval“. Původní vybavení pivovárku dodal Nerez Blučina. Varna byla na 200 litrů, v roce 2014 si ji sládek rozšířil na dvojnásobek.

Santon se dlouhé roky vařil v Měníně v areálu zemědělského družstva. V roce 2015 ale pivovar majitelé přestěhovali na dvorek svého víkendového domu v Ponětovicích. „Důvod byl poměrně vysoký nájem v areálu. Přestěhováním jsme si pomohli,“ uvedl Kadlc. Na rozšířenou varnu nyní navazují tři CKT stejného objemu, tedy po 400 litrech. „Spilku nemáme, jsem zastáncem toho názoru, že je to spíše neštěstí,“ říká Kadlc. Výstavy pivovárku se pohybují okolo 100 hektolitrů. Loni přišel o jednu hospodu. „Děláme to spíše pro zábavu. Pořád máme prodejnu ve Šlapanicích na Jiráskově 50, ale tam jsme jen v pátek. Prodáváme to nyní spíše po kamarádech. Ta hospoda pro nás byla trochu na hraně, nevím, jestli do nějaké hospody ještě půjdeme,“ říká Kadlc.

Ambice rozšiřovat provoz podle něj nese sebou velké riziko. Lepší je prý provozovat pivovarské řemeslo jako koníčka s mírným přívýdělkem. „Pivo je jedna z nejhorších komerčních komodit v ČR. Je to jeden z nejhorších byznysů. Když jsem s tím začal bylo to docela pozitivní, vstupy nebyly tak drahé. Cena piva přitom skoro neroste, ale vstupy ano. Kromě toho je to strašná dřina, proti tomu dělat třeba amatérsky zedníka je mnohem jednodušší,“ říká Kadlc.



Pivovar Santon

Rok vzniku: 2005

Datum první várky: listopad 2005

Majitel: Zbyněk Kadlc

Výstavy za jednotlivé roky: kolem 100 hl

Chronologie sládků: Zbyněk Kadlc

Velikost varny: 400 l (původně 200 l)

Dodavatel technologií: Nerez Blučina

Region odbytu v roce 2018: Brněnsko

Stálý sortiment pív: světlé speciální pivo nefiltrované nepasterizované

Nejbližší historický pivovar v okolí: Šlapanice panský

Pivovar Santon

Ponětovice č.p. 50

telefon: +420 777 943 064

e-mail: pivosanton@seznam.cz



Bzenec Pivovar pod Kněží horou

Jedním z nejstarších minipivovarů na jižní Moravě je bzenecký minipivovar pod Kněží horou. Okolnosti jeho vzniku jsou ale poněkud odlišné od ostatních. Jeho zakladatel a majitel Radomil Paták sám pivo nepil skoro 20 let, ale vážně onemocněl. V nemocnici mu vyoperovali ledvinu se zhoubným nádorem. „Primář mi doporučil, abych začal pít pivo,“ vzpomíná dnes Paták.

Lékaři mu po operaci dávali prognózu, že se dožije maximálně tří let s vlastním pivovarem už ale dobře funguje přes deset. Jeho minipivovar má omezenou kapacitu, vznikl vlastně na koleně. Patákovi, který se žije inženýringem staveb, zpočátku pomáhal Josef Balouněk, který měl pivovar v Bělči nad Orlicí. Vařil ale také v Kazachstánu, Itálii nebo ve Vietnamu.

Pivovaru pod Kněží horou ve Bzenci „bylo právo várečné uděleno Celním úřadem Brno v roce 2007“. Vyrábí polotmavá piva z moravského ječmenného, pšeničného i žitného sladu, chmele a bylin. „Naše pivo je nefiltrované a nepasterizované, osobitě vůně i chuti s vysokým podílem živých kvasinek z původního hlavního kvašení, obsahuje vitamíny, minerály a stopové prvky nezbytné pro lidský život,“ říká Paták, který dnes tvrdí, že by ho minipivovar zřejmě uživil, ale nechce zakrňet a vařit jen pivo.

„Začal jsem to dělat kvůli zdraví a ne abych zbohatl,“ říká Paták, který dnes vaří jen tolik, kolik sám zvládne. Jeho pivo odebírají zejména přátelé do deseti kilometrů „od pivovarského komína“.

„Při mojí práci bych toho více nestihl navařit, mě to stačí,“ uvedl Paták, který vítá současný boom minipivovarů. Podle něj by mohly být v každé vesnici, jak tomu bylo v minulosti u cihelen.

Vzhledem k tomu, že začal v regionu vařit mezi prvními, potýkal se s rozdílnými reakcemi konzumentů. „Lidi říkali, že je to kalné a zkažené. Za těch 11 let jsou už aspoň naučení jak má pivo vypadat. Aby minipivovar filtroval pivo, tak to už podle mne není minipivovar,“ dodal Paták, který je pro uvolnění trhu a minimum ingerencí státu. „Ať si každý domovnick uvaří kolik piva chce a nemusí to nikde hlásit,“ přeje si Paták.



Bzenec

Rok vzniku: 2007

Datum první várky: srpen 2007

Majitel: Radomil Paták

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – cca 70 hl, 2016 – cca 70 hl, 2017 – cca 70 hl

Chronologie sládků: Radomil Paták

Velikost varny: 500 l

Dodavatel technologií: samovýroba

Region odbytu v roce 2018: přátelé a známí do vzdálenosti 10 km

Stálý sortiment pív: 12, 10, speciály zázvorové, medové

Nejbližší historický pivovar v okolí: Bzenec panský

Bzenec Pivovar pod Kněží horou
Partyzánská 1012, 696 81 Bzenec
e-mail: knezihora@gmail.com
www.knezihora.cz



Ratíškovice Na Mlýně

Ratíškovický pivovar Na Mlýně vznikl v budově bývalého mlýna v roce 2010. Jde o typický restaurační provoz, který zásobuje z valné většiny pouze restauraci, s níž pivovar sousedí. Majitelem pivovaru je Jiří Fanta, který je jednatelem společnosti GF Technologic, tedy společnosti zabývající se výrobou pivovarských technologií.

Fantova firma dělá mj. varny od pěti do 50 hl. Mezi její referenční zakázky patří samozřejmě domovský pivovar, starobělský pivovar v Ostravě, ale také zakázky ve Švédsku nebo slovenských Košicích.

Ratíškovický pivovar má varnu na 400 litrů, takže sládek musí dělat dvě várky v jeden den, které se pak v CK tancích spojí dohromady. Kapacita CKT je 1600 litrů. Výstav pivovaru se ve stejné době pohyboval kolem 500 hektolitrů s tím, že kolem 90 procent uvařeného piva najde uplatnění v domovské restauraci. V minulosti přitom požadavky místních milovníků pěnivého moku ani nedokázal pokrýt a ratíškovické pivo tak bylo v domovském provozu jakýmsi speciálem k produkci velkých pivovarů. To se v roce 2017 změnilo, mj. s příchodem nového sládka Martina Tótha, který byl jako pomocný sládek předtím v Kyjovském pivovaru.

„Jinou hospodu nemáme, jsme ještě na basketbalu v Hodoníně, v pivotéce v Petrově, sem tam vozíme Prahu,“ uvedl sládek k situaci v odbytu. Každopádně nabídka piv se postupně rozšiřuje. Namísto jednoho druhu jsou standardem 12 světlá Ratíškovice, 11 jantarový ležák Wainhara a 12 polotmavá. K tomu se přidávají speciály, takže sládek plánuje běžně vařit kolem pěti druhů piv.

Každopádně i tak zůstane ratíškovický pivovar spíše jen restauračním provozem. Za ambicemi například dolnobojanovického Mazáka spíše pokulhává, a to i přesto, že v obou případech jsou majitelé výrobci pivovarských technologií.



Pivovar Na Mlýně

Rok vzniku: 2010

Majitel: Jiří Fanta

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – cca 180 hl, 2014 – cca 180 hl, 2015 – cca 180 hl, 2016 – cca 350 l

Chronologie sládků: Martin Tóth

Velikost varny: 400 l

Dodavatel technologií: GF Technologic

Region odbytu v roce 2018: vlastní hospoda

Stálý sortiment piv: 12 světlá Ratíškovice, 11 jantarový ležák Wainhara a 12 polotmavá

Nejbližší historický pivovar v okolí: Bzenec panský

Pivovar Na Mlýně

Za Mlýnem 382, 696 02 Ratíškovice

telefon: +420 518 367 462

www.namlyne.com



Brno Líšeňský pivovar

Líšeňský pivovar byl založen v roce 2011. Záměr původních vlastníků byl jasný. Nabídnout v prostoru panelového sídliště, kde žije více než 20 000 obyvatel něco nového, co zaujme. Pivovarskou technologii také dodala jedna z nejznámějších firem z oboru – Destila. Minipivovar byl budován jako restaurační a jeho kapacita také ani neumožňovala dodávat jinam.

Od 1. května 2016 převzali minipivovar noví majitelé, kteří z brněnského Pegasu získali sládku Jiřího Čejku. Základní filosofie provozu se nezměnila, počet piv a speciálů ale ano. Tento, ač mladý, tak zkušený sládek má znalosti i praxi k výrobě široké škály pivních stylů, které zpestřují stálou nabídku piv. Vznikají tak především svrchně kvašené speciály typu IPA, APA, EPA apod., na které si místní štamgasti velmi rychle zvykli.

Pivovar má varnu na 500 litrů, otevřené i uzavřené kvasné nádoby, dva CKT a dvě otevřené kádě na spilce, přičemž kvasné nádoby objemově pokrývají 5000 l. Ležácký sklep je prostorově zachlazený a má objem 70 hl. „V podstatě jedeme skoro na 100 procent, výstav se pohybuje pod hranicí 1000 hl,“ říká na konci roku 2017 líšeňský sládek Čejka. Od té doby, co v pivovaru působí, majitelé nakoupili jedno CKT a chystají další rozšíření. Pokud se podaří realizovat, přeroste líšeňský pivovar hranice čtvrti. Dnes více než 90 procent dodává do své restaurace a hledat odbyt jinde až na výjimky v podobě speciálů nedává praktický smysl. „Pokud se podaří rozšíření, tak budeme muset větší část zavážet ven,“ myslí si Čejka.

Podle jednoho z majitelů pivovaru Pavla Sedláčka se Líšeňský pivovar odlišuje vlastní hospodou a speciály. „Největší rozdíl u minipivovarů je ten, že každý vaří trochu jiné speciální pivo. Brno je na nejvyšší úrovni v kultuře piva v republice. Proto je trh tak otevřený a není nasycený, jsme bašta gastronomie. Teď už zbývá spíše ukrajovat velkým pivovarům, které mají ještě hodně hospod. Jsme pro ně nebezpeční,“ myslí si Sedláček.

Trh se mění ve prospěch malých a středních pivovarů. Ti velcí na to musí reagovat stejně jako na propad celkové spotřeby sudového piva na úkor lahového. „Velcí žijí z produkce do plechovek, petek, do skla a exportu do zahraničí,“ tvrdí Sedláček a věří, že se minipivovarům bude dál dařit ukrajovat ještě větší koláč spotřeby piva. Proto i v Líšni plánují další investice, aby mohli dodávat i do jiných hospod.

Základní nabídku piv z Líšně nyní tvoří české ležáky Marvan 11 a PePa 12. Název „PePa“ vznikl složením prvních dvou slabik jmen obou majitelů (Petr a Pavel) a je to první nová receptura, která vznikla za jejich působení. Dále tmavý ležák Černé 13 a svrchně kvašené pšeničné pivo Pšenice 12 LP. Z jedenáctky a černého potom na čepu vzniká řezané pivo Ležan 12.



Líšeňský pivovar

Rok vzniku: 2011

Majitel: Líšeňský pivovar spol. s r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – do 500 hl, 2014 – do 500 hl, 2015 – do 500 hl, 2016 – do 500 hl, 2017 – do 500 hl

Chronologie sládků: 2011–2016 Iva Kremitovská, od roku 2016 Jiří Čejka

Velikost varny: 500 l

Dodavatel technologií: Destila

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Brno

Stálý sortiment piv: Marvan 11, PePa 12, Černé 13, Pšeničné 12

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Líšeň

Líšeňský pivovar

Kotlanova 5, 628 00 Brno-Líšeň

telefon: +420 603 763 211

e-mail: restaurace@lisenskypivovar.cz

www.lisenskypivovar.cz



Brno Domácí minipivovar Magistr

Minipivovar Magistr rozšířil nabídku brněnských pivovarských provozů v roce 2011. Tedy někdy na počátku velkého boomu minipivovarů v regionu i celé České republice. Minipivovar má od svého začátku zejména restaurační charakter.

Při vstupu do objektu návštěvníka kromě reklamního poutače zaujme plastika pivní kvasinky, kterou vytvořil Vlastimil Dvořák z Razové. Plastice požehnal v říjnu 2012 brněnský děkan Václav Slouk.

Pivovar vyrábí pěnivý mok inspirovaný názvy z rudolfínské doby. Ležák Scotta 12° si dokonce odnesl z přehlídky v Táboře v roce 2015 první místo a Zlatou pečeť v kategorii Světlý ležák Premium z minipivovaru.

V roce 2016 jeden ze společníků pivovaru oznámil odchod z provozu. Část majitelů se od té doby změnila. Pivovar dál produkuje zejména piva pro vlastní restauraci, která je trochu stranou centra Brna. Zajímavostí je, že hned pár metrů od ní je známý obchod se surovinami pro homebrewery.



Domácí minipivovar Magistr

Rok vzniku: 2011

Majitel: Piccola Birreria s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 453 hl, 2014 – 455 hl, 2015 – cca 450 hl, 2016 – 450 hl

Chronologie sládků: Jan Svoboda

Velikost varny: 600

Dodavatel technologií: M. B. S. Mini Brewery System s.r.o.

Region odbytu v roce 2018: zejména vlastní restaurace

Stálý sortiment piv: 10° Kateřina Světlá, 11° Magistr Kelly Polotmavý, 12° Magistr

Scota Světlý Ležák, 12° Tmavé pivo, 14° Císařský Weizen

Nejbližší historický pivovar v okolí: Moravia

Domácí minipivovar Magistr

Hrnčířská 813/23, 602 00 Brno-Veveří

telefon: +420 727 868 024

e-mail: pivovarmagistr@email.cz

www.pivovarmagistr.cz



Dolní Bojanovice Mazák

Minipivovar Mazák z Dolních Bojanovic patří aktuálně k největším a nejpopulárnějším minipivovarům na Hodonínsku. Je majetkově propojený s výrobcem technologií pro pivovary Bohemia Mini Breweries s.r.o. podnikatele Jiřího Michaloviče.

Pivovar byl oficiálně zprovozněn 29. února 2011, kdy začalo platit rozhodnutí Celního úřadu. První várka byla uvařena 3. března 2011 a „vypila se na to šup“. S tím jak rostla popularita tohoto piva, museli majitelé uvažovat o rozšíření výroby. Proto ze skromných prostor v obci Dolní Bojanovice, která leží jen pár kilometrů od silnice spojující Břeclav a Hodonín, museli majitelé přesunout provoz do areálu místního zemědělského družstva. Tam se podnik s více než deseti zaměstnanci přestěhoval v roce 2017. Obývá většinu prostor velké skladovací haly, které k tomu byly speciálně upravené. V jedné místnosti je varna, v dalších pak tanky, spilka a další prostory pro výrobu a skladování piva. Moderní provoz umožňuje další růst už zavedené značky.

V roce 2017 se výstav podniku pohyboval už přes 3000 hl. Odbyt Mazáka je nejen v okolí a na Hodonínsku, ale toto pivo se vozí pravidelně i do Brna, Prahy, Bratislavy, Olomouce, Plzně nebo Liberce.

Dá se říci, že Mazák je hlavní technologickou referencí již zmiňované společnosti Bohemia Mini Breweries, která byla založena v roce 2014, tedy později než místní minipivovar. Obě činnosti se v podobě jednoho majitele doplňují, protože vznik technologické firmy předcházela vývoj pivovarské techniky pro pivovary.

„Vlastní výroba piva přispěla ke koncepci jednoduché, uživatelsky snadno ovladatelné, varny a dalších procesně navazujících komponentů minipivovaru. V dnešní době vyrábíme a zprostředkováváme širokou škálu komponentů pro pivovarnictví (varny, spilky, tanky, myčky, plničky, CIP stanice a další.),“ uvedl Michalovič. Firma se podle něj snaží zdokonalovat svoje technologie. Důkazem toho je i množství ocenění získané za kvalitu piva v domovském pivovaru Mazák.



Pivovar Mazák

Rok vzniku: 2011

Datum první várky: 3. března 2011

Majitel: Jiří Michalovič

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – 2150 hl, 2016 – 3150 hl, 2017 - 3560 hl

Chronologie sládků: Jiří Michalovič, Miroslav Dobeš, Martin Vaculík

Velikost varny: 14 hl

Dodavatel technologií: Bohemia Mini Breweries s.r.o.

Nejbližší historický pivovar v okolí: Hodonín měšťanský

Mazák Dolní Bojanovice
Hodonínská 1110, Dolní Bojanovice
telefon: +420 775 000 697
www.pivovarmazak.cz



Mikulovský Mamut a Wild Creatures

Mamut je první z řady mikulovských pivovarských podniků. Vznikl ve skrovných podmínkách a díky nadšení homebrewerů. Když mikulovský Mamut v roce 2011 začal vařit, byl tehdy jediným minipivovarem na Břeclavsku. Nadšenci nehledali nic nového a vsadili na nefiltrovaný a nepasterizovaný ležák pilsenského typu, i když už na začátku měli v myšlenkách a plánech časem dělat i spontánně kvašená piva.

O pivo byl brzy velký zájem. Základní značku Mamut rozšířil speciál Mastodont nebo pšeničný Venouš, odvozený od Věstonické Venuše. Vše názvy navozující až pravěkou dlouhověkostí okolí Pálavy. Na historii navazuje ostatně i dnešní adresa provozu na Venušině ulici, kam se pivovar přesunul v roce 2016.

Od té doby majitelé pivovaru rozvíjí vedle Mamuta i speciální značku Wild Creatures, pod kterou vyrábí spontánně kvašená piva. Manželé Ilčíkovi se tímto pivním sortimentem zabývají nyní jako jediní v republice a využívají svých zkušeností s vinařstvím.

„Spontánně kvašená piva jsme ochutnali v Belgii, kde se jim říká lambic. Zaujala nás jejich ovocná chuť,“ uvedl sládek Libor Ilčík. Podle něj spontánní kvašení piva zatím v Čechách a na Moravě tradici nemá, proto za ním musí často vyrážet do zahraničí. Wild Creatures postupně přerůstá svého staršího bratra, se kterým má společnou varnu.

V čem je spontánní kvašení jiné? „Ještě teplou mladinu vylijeme do kvasné kádě, kde zchladne a zaočkuje se volně žijící mikroflórou. Poté mladé pivo stočíme do sudů, kde kvasí a zraje v řádu měsíců i let. Na sekundární kvašení se přidává různé ovoce. Dáváme například svatovavřínecké hrozny, višně nebo meruňky. Některé verze máme ale i bez ovoce,“ říká Jitka Ilčíková. V jednom případě už Ilčíkovi použili na sekundární kvašení i vinné kvasinky. „Základní rozdíl je, že ve spontánním kvašení nepoužíváme laboratorně separované kvasnice, žádný čistý kmen. Je to neuvěřitelně dlouhá záležitost, v průměru 12 až 18 měsíců,“ vysvětluje Ilčíková. Pivo pod značkou Wild Creatures se podle ní prodává dobře v zahraničí. Pivní konzumenti jsou tam zvyklejší na jiné pivní styly. „Premiéru prodeje jsme měli na veletrhu v Turíně. Setkali jsme se zde se zahraničními pivovary, které měly zájem o naše zkušenosti. Absolutně největší trh je v tomto směru v USA, kde prodávají i belgické pivovary. Jsme rádi, že jim také naše pivo chutná,“ uvedla Ilčíková.

Pivo značky Wild Creatures je k dostání ale i v ČR, zejména v Praze a Brně. Obchodníci třetinku prodávají za 140 až 150 korun. Většina jde ale do zahraničí. „Snažíme se pracovat i tady na českém trhu. Jsme rádi, když se naše pivo dostane k místním. Nejdříve je ale důležité, aby lidi věděli co pijí,“ myslí si Ilčíková. Značka Wild Creatures se také díky technologickým podmínkám vaří jen v chladných měsících v roce, pak zraje v dřevěných sudech. Do budoucna chtějí Ilčíkovi spíše stavět na spontánně kvašených pivech. „U ležáků není k vývoji moc prostor. Je pro nás větší zábava věnovat se spontánnímu kvašení, kde je na výzkum a vývoj spousta místa.“ říká Ilčíková.

Spojené pivovary Mamut a Wild Creatures mají nyní varnu na 550 l, spilka má kapacitu 2000 l (4x500 l). K tomu jsou na novém místě na Venušině ulici v Mikulově tanky na 8000 l a 20 dřevěných sudů po 225 l.



Pivovary Mamut a Wild Creatures

Rok vzniku: 2011

Datum první várky: léto 2011 (na novém místě březen 2017)

Majitel: rodina Ilčíkova

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – 160 hl, 2015 cca 160 hl, 2016 – cca 160 hl, 2017 – cca 160

Chronologie sládků: Libor Ilčík

Velikost varny: 550 l

Dodavatel technologií: svépomocí

Region odbytu v roce 2018: Mamut Mikulovsko, Wild Creatures zahraničí

Stálý sortiment piv: Mamut 12, Tears of Saint Laurent, Fly with Me

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Mikulov

Pivovary Mamut a Wild Creatures

Venušina 1804/1, Mikulov

telefon: +420 777 859 438, +420 774 859 438

e-mail: jitka@wildcreatures.cz

www.pivovarmamut.cz

www.wildcreatures.cz



Moravský Žižkov

V srdci vinařského regionu jen pár kilometrů od největší vinařské obce Velkých Bílovic vznikl v roce 2012 minipivovar. V Moravském Žižkově jej vybudoval Miroslav Šraga se synem. Doplnil tak vlastní hospodu u rybníka. Za svým snem si šel i přesto, že začátky byly těžké.

„Pracoval jsem osmadvacet let v energetice, pak ale došlo k likvidaci malých společností, což byl i můj případ. Mezitím jsem už pracoval na tom, aby pivovar mohl vzniknout,“ vzpomíná Šraga. Vzniku pivovaru prý sám obětoval zejména „trochu nervů“. Jeho pivo se ujalo, protože prvotní kapacitu ležáckého sklepa osm tisíc litrů musel brzy navyšovat.

Nerezovou varnu nového pivovaru vyrobili v Pacově a počet a velikost ležáckých tanků navrhl sládek Mojmir Valihrach, který pětadvacet let vařil pivo v břeclavském Podlužanu. Ve jméně sládky, který v Moravském Žižkově vaří dodnes, se znovu snoubí pivo s vinařským regionem. Znalci si hned vybaví jméno snad nejslavnějšího moravského vinaře Jožky Valihraha z Krumvíře na Břeclavsku, který sbírá ceny po evropských soutěžích. Sládek z Moravského Žižkova je jeho příbuzný.

Zažité pořádky a tradice se zrcadlily i při otevření minipivovaru v červenci 2012, které proběhlo včetně vysvěcení. „Hospod je spousta, je potřeba nabídnout lidem něco víc,“ opakuje při spuštění pivovaru i dnes Miroslav Šraga důvod, proč se pustil do vaření vlastního piva.

Pivovar v Moravském Žižkově je vybavený dvounádobovou nerezovou varnou, která je přímo v restauraci. Zbytek vybavení je v přilehlých místnostech. Sládek vaří pivo na dva rmuty. Pivo nechává zrát v tancích zhruba jeden měsíc.



Pivovar Moravský Žižkov

Rok vzniku: 2012

Datum první várky: 15. 6. 2012

Majitel: rodina Šragů

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 835 hl, 2014 – 900 hl, 2015 – 610 hl, 2016 – 610 hl, 2017 – 612,5 hl

Chronologie sládků: Mojmir Valihrach

Velikost varny: 500 l

Dodavatel technologií: HD Servis - Doubek Milan, Kovo Jančí

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Jižní Morava, Olomoucko, Praha

Stálý sortiment piv: Divočák 10, Žižkovský ležák

Nejbližší historický pivovar v okolí: Břeclav

Pivovar Moravský Žižkov

Chalůpky 485, 691 01 Moravský Žižkov

telefon: +420 607 562 306

e-mail: info@pivovar.in

www.pivovar.in



Sedlešovice – minipivovar U Dyje

Pád znojemského Hostanu a ukončení výroby v roce 2009 nepřímo vedl ke vzniku některých minipivovarů na Znojemsku. Prvním z nich byl ten v Sedlešovicích u řeky Dyje. Ve sklepě rodinného domu ho vybudoval Michal Volf – povoláním sladovník, který na hlavní úvazek pracuje v hodonické sladovně.

„To, že se Hostan zavřel je velká škoda, protože pivovar byl na vrcholu, a měl dobrého sládku, který byl také na vrcholu. Bylo to poctivé a dobré pivo, ale kdyby Heineken pivovar nezavřel, tak bych do svého projektu asi nešel. Netroufíl bych si na to, protože Hostan lidem chutnal a chtěli ho,“ říká dnes Volf. Hostan se dnes vyrábí v Brně a značka je v regionu stále silná. Ti, kteří mají pivo rádi, ale podle Volfa prý poznají, že je jiné. „Je to jiná technologie, i voda dělá svoje,“ říká o Hostanu Volf. Když se svým minipivovarem začínal, lidi se prý divili, do čeho se pouští a kroutili hlavami, ale jeho pivo se hned od počátku prodávalo dobře. Výstav se ale během let příliš nemění a pohybuje se kolem 250 hektolitrů ročně. Pivovar získal pojmenování po místu, kde se nachází – tj. u řeky Dyje, v obci Sedlešovice, která se nachází v sousedství historického města Znojma. „Pivo vaříme klasickým způsobem, hlavní kvašení probíhá v otevřených kádích a dokvašujeme ve stojatých tancích zhruba po dobu minimálně jednoho měsíce. Pivo nefiltrujeme ani jinak neupravujeme,“ říká Volf.

Výsledný produkt pojmenoval po svém dědečkovi Josefovi, kterého má společného se sestřenicí, se kterou s pivovarem začínal. K Josefovi přidali přídomek Zlatý, který se váže k barvě piva i vlastnostem dědečka. U Dyje mají Volfovi dvounádobovou kombinovanou varnu s objemem 500 litrů, deskový chladič, otevřené spilky (dvě 1000 l a dvě 500 l) a stojaté ležácké tanky (6x1000 l a 2x500 l). „Vaříme dvouvárku. Na tmavé pivo a polotmavé jsme si pořídili 500 l nádoby, abychom měli jednu várku,“ říká Volf.

Na Znojemsku byl se svým projektem po konci Hostanu v jeho znojemské podobě první, ale nikoliv poslední. „Vnímám to pozitivně, protože si lidé mohou vybrat. Velké pivovary se postavily ke kvalitě, jak se postavily. Netvrdím, že všechny minipivovary dělají dobré pivo, ale snaží se dělat něco jiného, aby si zákazník, který chce mohl vybrat,“ dodal Volf.



Minipivovar U Dyje

Rok vzniku: 2012

Datum první várky: září 2012

Majitel: Michal Volf

Výstavy za jednotlivé roky: každoročně necelých 250 hl

Chronologie sládků: Michal Volf

Velikost varny: 500 l

Dodavatel technologií: GEMMET TOOL s.r.o.

Region odbytu v roce 2018: Znojemsko

Stálý sortiment piv: Zlatý Josef, Tmavý Josef

Nejbližší historický pivovar v okolí: Hostan

Minipivovar U Dyje

Sedlešovice 95, 671 81 Nový Šaldorf

telefon: +420 603 578 855

e-mail: mechalv@seznam.cz

www.minipivovarudyje.cz



Slavkovský pivovar

Jedním z míst, kam se po letech vrátila výroba piva, je Slavkov. Téměř po sto letech, co v roce 1917 přestal vařit panský pivovar, obnovila výrobu ve městě hned ve vedlejší budově bývalého panského mlýna společnost Destila – známý producent pivovarských technologií. Na počátku byla myšlenka zkoušet inovace a technologický vývoj ve vlastních prostorech. První na řadě byla v provozu palírna a po ní následoval pivovar.

Firma najala na rozjetí výroby v prosinci 2012 mladého sládku Jana Němečka, který do té doby působil v Koutu na Šumavě. V začátcích mu s rozjezdem pomohl zkušený sládek Josef Korbel, který patří mezi světovou špičku ve svém oboru. Čtyřiatřicet let pracoval v plzeňském pivovaru a jeho umění sládky si později vyžádaly pivovary ve Vietnamu, Ázerbajdžánu, Rusku a dalších zemích světa. V produkci pivovaru byla tehdy tradiční desítka nebo dvanáctka. Z pšeničného sladu sládek vyrobil „Slavkovské bílé“. Kapacita provozu byla stanovena na asi 4000 hektolitrů ročně.

Od září 2013 má pivovar jako hlavního sládku Karla Vavrečku, který působil dříve v pivovaru Dalešice, v brněnském minipivovaru Pegas či v Břeclavi. S jeho příchodem se Slavkovský pivovar rozhodl vkročit do světa pivních speciálů a rozšířil nabídku vařených piv. Základní sortiment piv tvořilo v roce 2015 výčepní pivo Slavkovská desítka 10%, ležák Slavkovská dvanáctka 12%, tmavý Slavkovský kancléř 13%, pšeničné Slavkovské bílé 12% a Císařské pivo 13%, které je vařeno k 210. výročí bitvy u Slavkova.

„V rámci osvěty pivovarnického řemesla vaříme v našem pivovaru kromě základních typicky českých piv nárazově i piva různých světových stylů, jak spodně, tak i svrchně kvašená a snažíme se na každý měsíc přijít s ochutnávkou jednoho až dvou druhů těchto speciálů,“ uvedl ředitel společnosti Slavkovský pivovar, s.r.o. Jiří Hořava.

Roční výstav pivovaru se v prvním úplném roce (2013) pohyboval okolo 2 000 hl, o rok později 2 500 hl a v roce 2015 se zvýšil na 3 500 hl a v roce 2016 na 3 800 hl. „Z tohoto objemu se zhruba 20% piva spotřebuje v naší pivovarské restauraci a zbytek putuje do okolních obcí, do Brna a do Prahy. Slavkovské pivo prorazilo i na irském trhu, konkrétně dodáváme do restaurací v Dublinu. Jako u většiny malých pivovarů je i u nás při výrobě zastoupen výrazný podíl ruční práce. Rovněž se snažíme udržet si „rodinný“ vztah s našimi odběrateli a každého pečlivě seznámit se zásadami péče o pivo, sanitací pivního vedení a jinými nezbytnostmi důležitými pro každý podnik, který chce nabízet opravdu kvalitní produkt,“ uvedl Hořava.



Slavkovský pivovar

Rok vzniku: 2012

Majitel: Slavkovský pivovar s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 2000 hl, 2014 – 2500 hl, 2015 – 3500 hl, 2016 – 3800 hl, 2017 – 4000 hl

Chronologie sládků: Jan Němeček (2012–2013), Karel Vavrečka (2013–dosud)

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: Destila

Počet zaměstnanců: pivovar 7, restaurace cca 15

Region odbytu v roce 2018: Slavkovsko, Vyškovsko, Brno, Praha

Stálý sortiment piv: Slavkovská desítka, Slavkovská dvanáctka, Slavkovský kancléř, Biere De L'Empereur, Slavkovský TNT ALE, Austerlitz IPA

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Slavkov

Slavkovský pivovar

U Mlýna 1422, 684 01 Slavkov u Brna

www.slavkovskypivovar.cz



Syrovín Syrovar

První zmínky o vaření piva v rodu Kolajů sahají až do roku 1938, kde svoje první várky začínal vařit Jan Kolaja, dědeček a pradědeček dnešních sládků ze Syrovína. Tenkrát se ale jako základní surovina používala namísto sladů cukrová řepa a místo chmele dubová kůra, případně byliny. Vařilo se jenom párkrát do roka pouze pro potřebu rodiny, zejména v zimě, když nebyla práce na poli.

V obci to věděl málokdo. Pivo bylo svrchně kvašené, nebo také mohlo být kvašeno divokými kvasinkami a dozrávalo v komoře v lahvích. „Občas se stávalo, že nějaká lahev neudržela vysoký tlak a roztrhla se. Pak byla vůně piva po celé komoře. Většinou se vařilo jenom světlé pivo, protože v té době nebyly v Syrovíně dostupné žádné slady – ani světlé, ani tmavé. Za nějaký čas se pivo přestalo vařit úplně,“ vzpomíná na rodinnou tradici Vojtěch Kolaja starší.

Po asi šedesátileté odmlce se u Kolajů v roce 2007 začaly dělat pokusné várky vaření piva. Surovinou jsou sladové výtažky, chmelové náhražky. „Po neuspokojivé chuti pěnivého moku začínáme vařit z klasických surovin. Od té doby se už jenom piluje kvalita, aby ta vyvážená hořkost byla ta nejlepší,“ uvedl Kolaja.

Na přelomu roku 2011 a 2012 proběhly u Kolajů v Syrovíně, čp. 31, stavební úpravy, aby se mohlo začít s legalizací minipivovaru. Od 16. 7. 2012 bylo vydáno oficiální povolení k vaření piva u Kolajů. Pivo dostalo jméno po vesnici svého vzniku Syrovar.

Minipivovar ze Syrovína technologicky vybavila rodina Kolajova od dvou firem. Varnu dodala společnost Durativa z Ostrožské Nové vsi a vybavení sklepa pak ZAMMA - SUDY, s.r.o. V roce 2017 se výstav pivovaru pohyboval kolem 300 hl, kapacita varny je stále stejná a má 450 litrů. Přestože Syrovar byl jedním z prvních podniků na jihu Moravy, konkurenci okolí už výrazně pociťuje. „S odbytem je to díky boomu minipivovarů stále složitější,“ říká Kolaja starší, kterému při vaření piva pomáhá jeho syn stejného jména.



Syrovín Syrovar

Rok vzniku: 2012

Datum první várky: červen 2012

Majitel: Vojtěch Kolaja

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 130 hl, 2014 – 130 hl, 2015 – 200 hl, 2016 – 400 hl, 2017 – cca 300 hl

Chronologie sládků: Vojtěch Kolaja st. a ml.

Velikost varny: 450 l

Dodavatel technologií: ZAMMA - SUDY, s.r.o. (chlazení), Durativa s.r.o. (varna)

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Jiho-moravský kraj

Stálý sortiment piv: 10, 11, 12 plzeňského typu

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Bzenec

Pivovar SYROVAR

Syrovín 31, 696 84 Těmice

telefon: +420 702 536 362

e-mail: vojtech10@tiscali.cz



Brno Lucky Bastard

Nadvládu spodněkvašených piv plzeňského typu se snaží prolomit první minipivovar na jižní Moravě, který se zaměřuje pouze na piva svrchně kvašená. Je jím brněnský Lucky Bastard. Podle jeho provozovatelů „už bylo na čase, aby se do naší země vrátila piva, která tu lidé vždy pili, jen na ně společnost od té doby trochu pozapomněla.“

Lucky Bastard stvořila hrstka nadšenců, které pivo a jeho výroba bavila. Mladá generace jasně avizuje, že nelpí na tradicích nebo zažitých postupech. „Naopak máme rádi moderní technologie. Pokud se použijí správným způsobem, je jejich přínos vždy pozitivní. Přesto, většina práce u nás je čistě ruční, řemeslná,“ tvrdí sládek Jan Grmela.

Do poloviny roku 2016 minipivovar měl 250litrovou varnu vlastního návrhu a několik otevřených kvasných kádí umístěných v klimatizovaných prostorách. Vzhledem k zájmu o pivo Lucky Bastardu se musel minipivovar přestěhovat do větších prostor. Shodou náhod to bylo do areálu bývalého pivovaru Moravia, konkrétně do zbytků jeho sladovny. Také díky finanční injekci od nového investora mohl Lucky Bastard postavit novou moderní varnu, která je už plně automatizovaná o objemu 1500 litrů spolu s 17 ležáckými a kvasnými tanky o objemu 1000 a 2000 litrů. Kapacita pivovaru se ztrojnásobila na 4500 hl.

S finanční injekcí přišla následně i změna vlastníka, kterým je od roku 2017 nová pivovarská skupina Czech Craft Beers v čele s hlavním investorem a bývalým ligovým basketbalistou Martinem Šibalem. Firma koncem roku 2017 otevřela v Brně Medláncích sesterský podnik na spodně kvašená piva nesoucí název Moravia. Další pivovary na jižní Moravě ještě chystá.



Lucky Bastard

Rok vzniku: 2013

Datum první várky: 1. 9. 2013

Majitel: Czech Craft Beers

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 50 hl, 2014 – 500 hl, 2015 – 700 hl, 2016 – 700 hl, 2017 – 2000 hl

Chronologie sládků: Jan Grmela

Velikost varny: 250 l do roku 2016, nyní 15 hl

Dodavatel technologií: ELAREN s.r.o.

Počet zaměstnanců: 7 (k 1. 2. 2018, vč. Moravia)

Region odbytu v roce 2018: Brno a okolí

Stálý sortiment piv: Blond, Pale, Coco, India, Black

Nejbližší historický pivovar v okolí: Moravia, stejné místo

Pivovar Lucky Bastard
Kotlářská 51a, 602 00 Brno
e-mail: info@ccbeers.com
www.lucky-bastard.cz



Městský zámecký pivovar Oslavany

Oslavanský minipivovar je na jižní Moravě unikátem tím, že jej provozuje městská společnost. Firma podniká pod názvem Městský zámecký pivovar Oslavany s.r.o. Jde tak o zvláštní novodobé spojení dvou typicky historických majitelů pivovarů v jednom názvu. V Oslavanech město podniká v bývalých panských prostorech, kde byl pivovar zřejmě už od 16. století, první písemné zmínky o tomto pivovaru se datují k roku 1547.

O vytvoření městské společnosti na vaření piva rozhodlo zastupitelstvo v roce 2012. Reagovalo tak na odchod posledního nájemce historických prostor, který v Oslavanech vařil pivo a z kapacitních důvodů odešel podnikat do Bratčic. Městu zůstaly na zámku jen prázdné místnosti.

„Turistický ruch v Oslavanech má bezprostřední návaznost na vaření piva. Vzhledem k pohnuté historii posledních let jsme se rozhodli, že půjdeme vlastní cestou. Vytvoříme svou provozní společnost, která bude nezávislá na rozpočtu města,“ komentoval rozhodnutí zastupitelstva starosta Vít Aldorf.

Nová firma vznikla na sklonku roku 2012. Prvním zaměstnancem se stal sládek Tomáš Darebný. V roce 2013 po vyhlášení veřejné zakázky a nezbytných výběrových řízeních se konečně v srpnu montovala technologie firmou Jaroslava Bohdálka. Na konci podzimu 2013 uvařil sládek v úplně novém minipivovaru první pivo. Čertovský speciál si odbyl křest 7. prosince. V produkci pivovaru jsou nyní značky Opál, Jantar, Rubín, Medový ležák, Zámecká jedenáctka a jiné. Všechna vařená piva jsou nepasterizovaná, nefiltrovaná, spodně kvašená. Pivovar vaří také různá piva k příležitostním akcím ve městě jako například Pouťový ležák, Čertovský speciál, Mikulášský speciál nebo Štěpánský speciál. Vaří piva i pro takzvané létající pivovary, aby naplnil svou kapacitu.

Zcela nové zařízení pivovaru pracuje v poloautomatickém režimu, aby sládek mohl do procesu vaření kdykoliv vstoupit a upravit ho dle svých zkušeností. Kromě zářivě nové varny se do přízemí zámku nastěhovaly i 3 kvasné nádoby – spilký, z nichž každá pobere 1200 litrů piva, a deset ležáckých tanků. Pivovar má kapacitu 1500 hektolitřů.



Městský zámecký pivovar Oslavany

Rok vzniku: 2013

Majitel: město Oslavany

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – 600 hl, 2015 – 600 hl, 2016 – 600 hl, 2017 - cca 800 hl

Chronologie sládků: od roku 2013 Tomáš Darebný

Velikost varny: 600 litrů

Dodavatel technologií: Jaroslav Bohdálka

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Zámecká restaurace Oslavany a okolí Oslavan

Stálý sortiment pív: Zámecká jedenáctka, Medový ležák dvanáctka a polotmavý Rubín třináctka

Nejbližší historický pivovar v okolí: stejné místo

Městský zámecký pivovar Oslavany

Zámecká 1/16, Oslavany 664 12

telefon: +420 776 684 277

www.pivo-oslavany.cz



Topolany Lišák

Nejmenším minipivovarem na Vyškovsku je momentálně Lišák v Topolanech. Na dvorku svého domu vaří pivo od roku 2013 bývalý obchodní zástupce vyškovského pivovaru Jan Michalík. V průmyslovém pivovaru sice jako technolog nikdy nepracoval, lečtemus se ale přiučil.

„Vyškovské pivo jsem pil, když jsem svůj minipivovar budoval, vypil jsem bezpočet kastlů vyškovské desítky,“ vzpomíná dnes Michalík, který ve Vyškovském pivovaru pracoval v mezidobí, kdy jej řídilo ministerstvo zemědělství. Provoz s velkou historií byl tehdy podle Michalíka na pokraji krachu. Sám pádu vyškovského piva lituje a to, že mu odpadla „konkurence“ jej ani netěší.

„V pivovaru jsem přišel k tomu co to pivo je a začal jsem se mu věnovat více do hloubky. Začínal jsem jako nadšenec. V Brně pivní kultura existuje, ale tady je hospodským jedno co točí, hlavně když dostanou peníze od pivovaru,“ říká Michalík.

Sám se učil vařit po jiných minipivovarech. Vlastní výrobu rozjel na dvorku svého domu díky staršímu vybavení z Lipníku nad Bečvou z minipivovaru Svatovar, na kterém vařil 4,5 roku. Od přelomu let 2017 a 2018 má novou elektrickou varnu na 500 l, kterou si vyrobil za pomoci kolegů po vzoru znojenského Šneka. Je pětínadobová, takže každá fáze vaření piva jde odděleně. „Čas mohu využít k tomu, že várky sloučím v čase a jsem schopen za den uvařit 1000 litrů,“ říká sládek. Spilka má nyní kapacitu 1000 l, tanky má dva o stejné velikosti. „Počítáme s tím, že přidáme další tanky a spilku. Nyní se kapacita zdvojnásobí a příští rok až trojnásobí,“ uvedl v lednu 2018 Michalík, který s výrobou piva začínal proto, že podle něj v okolí nebyla hospoda s normální pivem. Sám prodává po okolí a má i tři odběratele v Brně a jednoho většího ve Vídni.

Název piva zvolil zvířecí. „Mě se líbí piva se zvířecími jmény, je to docela populární záležitost. Chtěl jsem název, který se dobře pamatuje a liška svou barvou charakterizuje i barvu piva,“ uvedl Michalík.



Lišák Topolany

Rok vzniku: 2013

Datum první várky: 19. září 2013

Majitel: Jan Michalík

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – 350 hl, 2015 – cca 350 hl,

2016 – cca 350 hl, 2017 – cca 450 hl

Chronologie sládků: Jan Michalík

Velikost varny: 230 l do prosince 2017, nyní 500 l

Dodavatel technologií: od roku 2018 vybavení svépomocí, tanky Formánek

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Vyškovsko, Brno, Vídeň

Stálý sortiment piv: ležák Lišák 11

Nejbližší historický pivovar v okolí: Vyškov arcibiskupský

Lišák Topolany

Topolany 19, 682 01 Vyškov

telefon: +420 608 675 870

e-mail: pivovarlisak@email.cz

<https://cs-cz.facebook.com/lisakpivovar/>



Vesnický pivovar Ohrada – Vísky

Malá obec Vísky u Letovic je zřejmě vesnicí, kde se na jižní Moravě vyrobí nejvíce piva na jednoho obyvatele. Ke konci roku 2017 byl roční výstav pivovaru v obci se zhruba stovkou čísel popisných kolem 1000 hl a to majitelé chystali navýšení kapacity na téměř dvojnásobek, protože ta dosavadní už poptávce nestačila.

Pivovar byl otevřen v květnu 2013, prvním uvařeným pivem byla od té doby stále Bejček 11°světly ležák. Následoval jej Vísecký Pšenka 13° a polotmavý ležák Pacholek 12°.

„Výstavní loď“ minipivovaru Bejček souvisí s prostředím, kde se pivo vaří. Na začátku byla rekonstrukce bývalých budov zemědělského družstva na restauraci. K tomu majitelé přidali wellness až došli na nápad chovat koně pro agroturistiku a nakoupit první kusy skotského náhorního skotu. Nyní mají stádo o 45 kusech a po porážce v podniku dělají steaky, ke kterým se pivo náramně hodí.

Pivovar stojí hned vedle restaurace. Technologiemi provoz vybavila společnost Czech Brewmasters s.r.o., která do provozu na počátku dodala i sládka Patrika Rokytku, který zaučil místního následníka Martina Kambu. „Dělal jsem původně agronoma, byl jsem na druhé straně ječmenu,“ vzpomíná na začátky sládek.

Minipivovar nyní zhruba polovinu své produkce dodává do Brna, v samotném regionu „kolem komína“ příliš zájem o pivo z minipivovarů v době vzniku minipivovaru nebyl. „Na počátku neměly hospody moc zájem, také cena byla vyšší. Nyní jsme neměli zase mi potřebu odběratele shánět, protože jsme na hraně kapacity,“ uvedl Kamba. Vedle pivovaru se v současné době buduje nová stáčírna, která plánuje od pivovaru odebírat a lahvovat zejména svrchně kvašené speciály, které tak do budoucna rozšíří jeho nabídku.



Vesnický pivovar Ohrada – Vísky

Rok vzniku: 2013

Datum první várky: 9. 4. 2013

Majitel: Vesnický pivovar Ohrada s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2013 – 400 hl, 2014 – 800 hl, 2015 – 800 hl, 2016 – 800 hl, 2017 - 850 hl

Chronologie sládků: Patrik Rokytko (2013), Martin Kamba (od konce roku 2013)

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: Czech Brewmasters

Počet zaměstnanců: 3

Region odbytu v roce 2018: vlastní restaurace, region, Brno

Stálý sortiment pív: Bejček, Pacholek, Prasák

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Letovice

Vesnický pivovar Ohrada

Vísky 100

telefon: +420 605 298 405

e-mail: info@pivovarohrada.cz

www.pivovarohrada.cz



Brno pivovar Hauskrecht

Pivovar Hauskrecht je jediným minipivovarem na jižní Moravě, který drží hrdě ve svém názvu jméno svého sládky. Přitom ještě za První republiky byla tato záležitost běžná. Připomeňme například Tůmův nebo Zadražilův brněnský podnik. Petr Hauskrecht k pivu blíž čichnul v bratislavském pivovaru Stein, kde jeho táta dělal podsládka. „To byla moje první letní brigáda: mytí kádí a stáčení sudů,“ vzpomíná s odstupem Hauskrecht, který se tehdy věnoval hlavně kariéře hokejisty, kde to dotáhl až do juniorské reprezentace. V roce 1975 ale nastoupil na potravinářskou průmyslovku v Podskalské ulici v Praze. Pivovarskému řemeslu jej učil nestor sládků všech českých minipivovarů Ivan Chramosil v pivovaru u Fleků. Po vojně nastoupil do Staropramenu na klasické kolečko. „Ztrácel jsem se v nepřehledných ležáckých sklepích, otloukal si prsty při zátkování dřevěných sudů, jektal zuby při mytí tanků, holínky se mi málem připekly k noze při mytí varných kotlů,“ vzpomíná Hauskrecht, jehož další štací byl holešovický pivovaru, aby od roku 1994 zakotvil v Brně.

Ve Starobrně je s Hauskrechtovou osobou spojená řada známých značek a speciálů. Jmenujme Medium, Červeného a Černého draka nebo Zelené pivo, které ve Starobrně uvařili jako první v republice. Svou zálibu v pivních speciálech, jako je Pepřové pivo, Svatojánské pivo nebo třeba Doppelbock, mohl Hauskrecht dále rozvíjet v obou ústeckých pivovarech nebo v Krušovicích, které spadají pod koncern Heineken.

Společně s bývalými kolegy si nakonec Petr Hauskrecht založil v Brně vlastní pivovar. Volba padla na budovu bývalé porážky v malebném průmyslovém areálu jatek. „Budova na Porážce mě oslovila od prvního okamžiku. Varné pánve, ležácké tanky, propagační stanice na kvasnici i šalanda s výčepem mi začaly tančit v mysli a usazovat se na místa skoro totožná s těmi, na kterých se dnes opravdu nacházejí. V duchu jsem viděl osoby i všechny živé tvory, kteří touto budovou prošli. A já věděl, že tady je to pravé místo pro moje pivo, protože dobré a hlavně netradiční pivo může vzniknout jen v prostorách, které samy sládky k něčemu neobyčejnému vybízejí,“ říká sládek.

Nový minipivovar otevřela Brněnská pivovarnická společnost 12. listopadu 2014. „Naší ambicí je stát se nejlepším pivovarem ve městě. Chceme vařit překvapivá a rozmanitá piva,“ uvedl při otevření provozu Hauskrecht. Značka piva s tváří jeho sládky se na trhu rychle ujala a opanovala nejen brněnské hospody.



Petr Hauskrecht – Parní pivovar

Rok vzniku: 2014

Datum první várky: 6. 10. 2014

Majitel: Brněnská pivovarnická společnost s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – přes 1000 hl, 2015 – 3000 hl, 2016 – 5000 hl, 2017 – 6000 hl

Chronologie sládků: Petr Hauskrecht

Velikost varny: 20 hl

Dodavatel technologií: Nerez Blučina, s.r.o.

Počet zaměstnanců: 7

Region odbytu v roce 2018: Brno a okolí

Stálý sortiment piv: Brněnská 11, Brněnská 12

Nejbližší historický pivovar v okolí: Brněnský městský pivovar

Brněnská pivovarnická společnost s.r.o.

Porážka 208/3, Trnitá, 602 00 Brno

telefon: +420 543 236 564

mobil: +420 739 997 512

e-mail: pivovar@hauskrecht.cz

www.hauskrecht.cz



Brno minipivovar Charlie´s Square

Minipivovar a stejnojmenná restaurace Charlie´s Square vznikla na jaře roku 2014. Nachází se v samotném srdci Brna na Římském náměstí. Zakladatelé Charlie´s Square přišli s myšlenkou založit pivovar v Brně, která má doplnit moderní design a stejnojmenné restaurace a místní gastronomii.

Raritou je používání pouze sladového výtažku. „Majitelé to chtěli zkusit, každý se toho bál, ale klienti s tím problémem nemají,“ uvedl sládek Jiří Mazal, který už vařil v několika evropských státech, jako je například Itálie, Švýcarsko, Rusko. Novinkou je jeho angažmá v daleké Sýrii, kde po válce rozjíždí velký pivovar. Vedle toho Mazal provozuje i vlastní minipivovar v Prostějově.

V Brně vaří od roku 2014. Dělá mezi 80 až 90 várkami ročně. Varna minipivovaru je na 400 litrů, k tomu má sládek k dispozici šest CK tanků po 800 litrech, takže do jednoho tanku je potřeba udělat dvě várky za sebou. Jeden tank se v hospodě vypije za pět dní. Celoroční výstav se pohybuje kolem 450 hl a ani tak nestačí pokrýt spotřebu celé restaurace. Proto majitelé, kteří v Brně provozují více než desítku restaurací včetně například Zlaté lodě, berou i piva jiných pivovarů na přitoch.

Charlie´s Square na Římském náměstí vaří dlouhodobě pouze jedinou značku. Charlie´s beer je pivo zlatavé barvy s jemnou bílou pěnou a příjemnou hořkostí. Pivo je jak jinak nefiltrované a nepasterizované. „Příležitostně k tomu děláme i polotmavý speciál,“ dodal Mazal.



Minipivovar Charlie´s Square

Rok vzniku: 2014

Datum první várky: jaro 2014

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – 350 hl, 2015 – 350 hl, 2016 – cca 350 hl, 2017 – cca 450 hl

Chronologie sládků: Jiří Mazal

Velikost varny: 400 l

Dodavatel technologií: EBIA

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: pouze v kmenové restauraci

Stálý sortiment pív: pouze světlá 11

Restaurace CHARLIE'S SQUARE

Římské náměstí, Brno

telefon: +420 778 439 437

e-mail: square@tripoli.cz

www.charliesbeer.cz



Břeclav Frankies

Pivovar Frankies byl založen dvěma mladými homebrewery v září 2014. Po více než dvou letech testování pivních speciálů v garážových podmínkách, plánování, technických příprav a samotné výstavby byl minipivovar připraven ke svému otevření.

„Pivovar vznikl z lásky k pivu a z našeho přání, abychom si mohli dát ve svých oblíbených hospůdkách výborné pivo. Ochutnali jsme celou řadu piv z Česka i ze zahraničí a zjistili jsme, že pivní svět je neuvěřitelně rozmanitý – na rozdíl od toho, co se nám snaží namluvit pivní giganti, kteří vaří europiva bez duše,“ říká jeden ze zakladatelů minipivovaru Štěpán Přikryl.

Minipivovar našel svoje místo v prostorách dvora bývalého břeclavského hotelu Grand. Hledat jej v centru města není jednoduchá záležitost, protože na vstupu k pivovaru z hlavní ulice žádný poutač nenajdeme. Přístup k pivovaru tak trochu připomíná garážovou minulost jeho zakladatelů.

Uvnitř ale na návštěvníka dýchne moderní atmosféra s malým posezením před samotnou varnou. Další vybavení je roztroušené za dveřmi. Pivovar Frankies má v podtitulu odkaz na dva své zakladatele - Two Guys Who Brew Beer.

Myšlenka zakladatelů Štěpána Přikryla a Adama Jonáše založit si minipivovar v obou zvítězila i přesto, že oba vystudovali jiné než pivovarské školy. Pozici na břeclavském trhu se jim daří udržet i přes znovuoobnovení výroby piva v areálu někdejšího Podlužanu, kde vzkřísila dávnou minulost této značky v roce 2013 společnost Zámecký pivovar Břeclav. Tento následník dávné tradice se od počátku své existence řadí mezi průmyslové pivovary. Podíváme-li se ale na výstav Podlužanu z počátku 90. let, kdy pivovar vařil přes 200.000 hektolitřů, prostor pro dva hráče na tomto trhu rozhodně ještě je.



Frankies

Rok vzniku: 2014

Majitel: Štěpán Přikryl

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – do 1000 hl, 2016 – do 1000 hl, 2017 – do 1000 hl

Chronologie sládků: Adam Jonáš

Velikost varny: 550 l

Stálý sortiment piv: www.frankies.cz

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský pivovar Břeclav

Frankies

Jana Palacha 121/8, Břeclav 690 02

telefon: +420 776 580 470

e-mail: info@frankies.cz

www.frankies.cz



Pivovar Doubravník

Historie vaření piva v Doubravníku je poměrně letitá. Původní pivovar v obci stál za obecním šenkem v č.p. 75, tedy dnešní restaurací U Sedláčků. Šlo o obecní podnik, do jehož provozu často zasahovala vrchnost, která měla svůj pivovar na Pernštejně. Pivovar byl hlavním zdrojem obecních příjmů, v roce 1669 byl oceněn jako dvoulánový grunt. Až do poloviny 19. století musel Doubravník v obecním šenku vyčepovat třináctou bečku z pivovaru na Pernštejně. Pivo se přestalo v Doubravníku vařit v roce 1867. Roku 1873 obec odprodala pivovarské vybavení a budovu pivovaru nechala zbořit, zbyly pouze sklepy za dnešní hospodou.

Paradoxem je, že historie dnešního doubravnického podniku, ač stojí ve zcela jiné části obce je s hospodou U Sedláčků tak trochu spojená. Právě zde totiž nynější spolumajitelé minipivovaru v Doubravníku Jiří Žák a Vítězslav Kopřiva dostali tip, kde nový pivovar postavit. Rodilí Brňané se přitom do Doubravníku dostali vlastně náhodou. Původně měl jejich pivovar stát v Hradčanech u Tišnova, na poslední chvíli ale zvolili Doubravník, mimo jiné kvůli kvalitě vody.

Cílem bylo vařit kvalitní pivo zejména pro brněnskou restauraci Vegas, kterou Žák provozuje a hospoda se dlouhodobě potýkala s poklesem návštěvnosti. První vlašťovkou, která to měla změnit, byl pelhřimovský Poutník a další pak úvaha o vlastním pivovaru.

V létě 2012 započaly v Doubravníku stavební úpravy, od léta 2013 se instalovaly technologie. Na jaře 2014 se podařilo zkolaudovat a uvést do provozu minipivovar.

Doubravnický pivovar má na svém webu slogan „Vaříme „Plzeň“ jako kdysi.“ „Používáme pouze jeden druh humnového sladu plzeňského typu „Bojos“ z Moravy a na pětikrát chmelíme pouze Žateckým poloraným červeňákem. U ležáku extra chmeleného - Herkules používáme navíc odrůdu chmele herkules a u žitného ležáku mícháme žitný a ječný slad,“ říká dnes Žák. Vlajkovou lodí pivovaru jsou brněnské hospody, tedy 1. Doubravnická restaurace (dříve Vegas club) na ulici Milady Horákové, Utopia čajovna na Divadelní a Music Lab na JAMU. Pivovar vaří každý týden 1.850 l piva, což znamená roční výstav okolo 1.000 hl.



Pivovar Doubravník

Rok vzniku: 2014

Datum první várky: 7. 4. 2014

Majitel: Jiří Žák st., Vítězslav Kopřiva

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – cca 1000 hl, 2016 – cca 1000 hl, 2017 – cca 1000 hl

Chronologie sládků: Jiří Žák ml.

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: bylo jich více

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Brno

Stálý sortiment pív: světlý ležák, žitný ležák, světlý Herkules a světlá desítka

Nejbližší historický pivovar v okolí: obecní Doubravník

Pivovar Doubravník

Doubravník 109, Doubravník

telefon: +420 721 485 827

e-mail: mars@volny.cz

<http://pivovar-doubravnik.webnode.cz>

www.facebook.com/doubravnik.pivovar



Kyjovský pivovar

Město na Slovácku má vlastní minipivovar od konce roku 2014. Vznikl jako součást známého místního hotelu a restaurace a navazuje na historii kyjovského pivovarnictví, která v podobě zavřeného průmyslového pivovaru skončila v roce 1966. Zatímco o vlastnictví a další osud blízkého brownfieldu bývalého pivovaru vede město spory se soukromníkem a tento areál dál chátrá, nové kyjovské pivo si rychle našlo své konzumenty.

Pomoci rozjet kyjovský minipivovar pomohl majiteli hotelu sládek Josef Brauner, který patří k jedněm z nestorů pivovarnictví v jižní části Moravy. „Od roku 1972 jsem v podniku JMP Brno pracoval ve funkci sládka v pivovaru Uherský Brod, později v pivovaru Jarošov. Z pivovaru Kyjov jsem znal sládka Karla Líra, který později pracoval ve funkci sládka v pivovaru Jarošov. Zde jsme se ve sládkování o pět let míjeli. On končil někdy 1970, já v Jarošově začínal 1975,“ vzpomínal na svou sládkovskou historii a propojení s Kyjovem Josef Brauner těsně po otevření nového Kyjovského pivovaru.

Nový pivovar se nachází na Třídě Komenského 596/66 v přízemních prostorách hotelu. Kyjovský pivovar je svým založením restauračním provozem s dvounádobovou varnou o objemu 10 hl. Při svém založení měla spilka dvě kvasné kádě o celkovém objemu 30 hl a ležácké tanky o objemu 100 hl.

Kyjovský minipivovar vaří spodně kvašená piva plzeňského typu a tmavá piva bavorského typu. Všechna piva jsou nefiltrovaná a nepasterizovaná. Pivovar logicky doplňuje služby hotelu a restaurace. Majitel objektu nyní připravuje relaxační a odpočinkové prostory vybavené dřevěnými vanami, odpočinkovými lehátky, kde chce nabízet koupel v lázních obohacených pivními kvasinkami, chmelem a mladinou.



Kyjovský pivovar

Rok vzniku: 2014

Majitel: Tomáš Machalínek

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – 750 hl, 2016 – 800 hl, 2017 – 1070 hl

Chronologie sládků: Josef Brauner

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: Strojtep, s.r.o.

Počet zaměstnanců: 3

Region odbytu v roce 2018: jižní Morava

Stálý sortiment piv: Kyjovská výčepní světlá 10%, Kyjovský světlý ležák 11%, Kyjovský prémiový světlý ležák 12%, JANTAR polotmavý ležák 12,5%, každý měsíc představuje pivovar nový speciál

Nejbližší historický pivovar v okolí: Kyjov

Kyjovský pivovar

třída Komenského 596, 697 01 Kyjov

telefon: +420 721 485 827

e-mail: recepcie@kyjovsky-pivovar.cz

www.kyjovsky-pivovar.cz



Viničné Šumice Vildenberg

Viničné Šumice jsou malou obcí u Brna, kde se od středověku pěstovala především vinná réva. V blízkých Pozořicích byl ale významný panský pivovar. Zatímco ten ale zanikl a v jeho prostorech jsou dnes obchody, tradici vaření piva v regionu převzali ve vedlejší vesnici. Pivovar Vildenberg vaří od roku 2014. Název si místní vybrali v anketě podle zdejšího středověkého hradu, který se nacházel nedaleko dnešní Hradské restaurace.

Hrad psaný jako Vildenberg patřil ve středověku zřejmě k větším hradům na Moravě. Jméno získal po svém zakladateli, kterým byl pravděpodobně Půta z Vildenberka. Hrad zanikl patrně za válek moravských markrabat a v roce 1402 byl už pustý. Kamenné zdivo bylo zřejmě použito mimo jiné na stavbu kostela v nedalekých Pozořicích, ostatně na jejich katastru se nachází i jeho rozvaliny.

Šumický pivovar stejného jména začala rodina Šmerdova budovat na sklonku roku 2013. „Vše začalo bouracími a zednickými pracemi. Ty trvaly přibližně do konce května 2014. Během této doby bylo upraveno celé přízemí Hradské restaurace tak, aby byly splněny náročné hygienicko-technologické požadavky daného provozu. Od června probíhal návoz technologie a montáž firmou Strojtep,“ uvedl Aleš Šmerda.

Celá technologie je nerezová. Varna má kapacitu 5 hl, ohřev je parní. K tomu má sládek tři otevřené spilky po 10 hl, sedm ležáckých tanků o jednotlivé kapacity 10 hl, tři přetlačné tanky každý o kapacitě 5 hl. Pivovarská technologie je v přízemí, tedy pod samotnou restaurací včetně varny.

„Pivo je vařeno tradičním způsobem převážně z moravských a českých surovin – slad ze sladovny Záhlinice, žatecký chmel, pivovarské kvasnice a voda. Proces výroby piva trvá přibližně 4 – 8 týdnů dle stupňovitosti piva,“ uvedl Šmerda. Piva pojmenovaná po pobořeném hradě mohou lidé ochutnat nejen v místní restauraci, ale i v okolí nebo v Brně.



Viničné Šumice Vildenberg

Rok vzniku: 2014

Majitel: Aleš Šmerda

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – 20 hl 2015 – 400 hl, 2016 – 700 hl, 2017 – 700 hl

Chronologie sládků: Martin Mikulášek

Velikost varny: 5 hl

Dodavatel technologií: Strojtep (Chotěboř)

Stálý sortiment pív: Vaříme 14 druhů pív. Stabilně na čepu Vildenberský Ležák, Vildenberský Kolař a nebo Vildenberský Zlaták. A pak speciály: Vildenberský Měďák – Austerlitz, Vildenberský Jantarový medový speciál, Vildenberský Ejlík, Vildenberská Fčela, Vildenberský Pepík, Vildenberské Batole, Vildenberský Dýmák, Vildenberský Velikonoční Vilda, Vildenberské tmavé.

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Pozořice

Viničné Šumice Vildenberg

telefon: +420 603 114 193

e-mail: pivovarsumice@gmail.com

www.vildenberg.cz



Hasičský pivovar Bítov

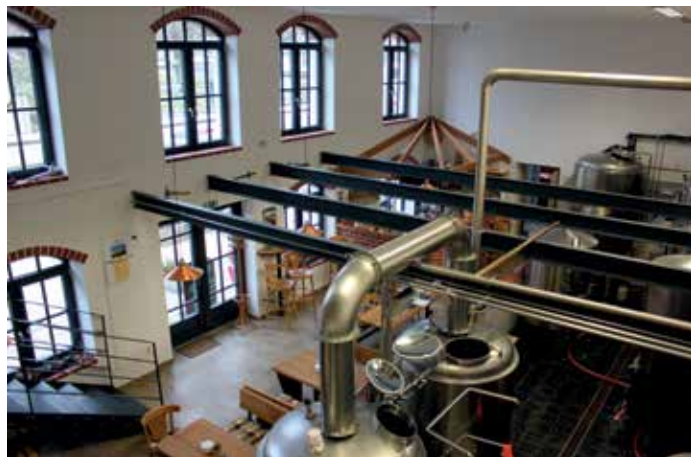
Bítov je jedním z míst na jihu Moravy, kam se výroba piva vrátila po více než sto letech. Bítovský panský hradní pivovar vystřídal ale provoz soukromníka na hlavním náměstí v městečku nově vystavěném ve 30. letech minulého století nad budovanou přehradní nádrží. Zajímavostí je fakt, že tento soukromník předtím 22 let provozoval i hradní hospůdku. Bývalý hradní pivovar se ale dostal alespoň důstojně renovace. V roce 2017 konečně odtáhli draci a jiné příšery z bývalé hradní sladovny a nahradily je pivovarské artefakty upomínající na původní význam místa. Odlet příšer odhalil v celé své kráse mj. monogram hraběnky Cavriani s letopočtem 1745 na náduvníku, v kterém se namáčel ječmen.

Vrátíme-li se ještě více do historie – pivo se původně vařilo ještě dříve než na hradě v samotném městečku (dnes už pod hladinou přehrady). První zmínka o vaření piva na bítovském panství je z počátku 15. století ve sporu o dědictví po Janu Bítovském (z let 1417-1419), který svého strýce Smila pohnal mj. z toho, že mu odňal poplatky z vaření piva. Tuto zmínku chápeme tak, že nešlo přímo o příjmy z panského pivovaru na hradě, který tu ještě dalších 200 let nestál a není proto v dalších listinách ani zmiňován, ale o jistou formu zdanění poddaných, kteří vařili pivo patrně v městečku pod hradem. Na hradě samotném byl pivovar nejpozději od roku 1630 a vydržel zde až do konce 19. století, kdy si jej pronajal znojemský sládek Wotzilka. Po roce 1893 už ale pivovar není v materiálech bítovského velkostatku vůbec zmiňován.

Pivovarskou výrobu na Bítově, jak už jsme zmínili, obnovil soukromník, konkrétně rodina Tesařova, která už dlouhé roky podniká v pohostinství. Od konce 80. let minulého století měli Tesařovi pronajatou restauraci Větrný mlýn v Lesné. Pak přesídlili do Bítova, kde mají i penzion. „Lidé od nás odjížděli a neměli si v regionu co koupit jako místní produkt. Mimo jiné proto, že Bítovsko není ještě vinařským regionem jako většina Znojemska. V Rakousku dostanete mošty, marmeládu, v turismu toho pořád ještě umí víc, ale my jsme lidem nemohli nabídnout žádný původní výrobek. Uvažovali jsme například o pekárně, ale nakonec nás okouzli pivovar,“ vzpomíná Roman Tesař.

Myšlenka vařit si vlastní pivo vznikla na jaře 2013. Rodina od obecního úřadu koupila objekt bývalé hasičské zbrojnice, se závazkem parkovat v něm jedno hasičské auto. Rekonstrukci hasičské budovy investor zahájil v roce 2014. „Budova nebyla v nejlepší kondici, posledních 25 let se k ničemu nevyužívala. Museli jsme proto investovat i do statiky,“ uvedl Tesař. Nakonec je v objektu celá pivovarská výroba a také posezení. Stěny zdobí fotky z dob výstavby nového Bítova a také pivovarské a hasičské propriety včetně tesáků, které daly pivovaru název. Tesáky se používaly při pasování nových hasičů a také je jejich název blízký příjmení majitelů. V podobě restaurátérů Tesařových se tak nyní snoubí bítovská pivovarská historie se současností. Z nebe se na to dívá sv. Florián, patron jak pivovarníků tak hasičů.

První bítovské pivo lidé ochutnali koncem listopadu 2015. a výstav pivovar postupně navyšuje. Aktuální kapacita je 1200 hl. Varna je na 10 hl, spílka na 20 hl, ležácké tanky 3 na 20 hl a 2 na 10 hl. Ležácké tanky bude muset provoz ještě doplnit, protože aktuální odbyt restaurátérů nečekali. „Polovinu kapacity prodáme u nás a polovinu do hospůdek na Znojemsku a v Brně. Chceme se profilovat jako lokální pivovar, nemáme velké ambice,“ uvedl Tesař, který má za sebou rekvalifikační kurz na sládku v zámeckém pivovaru ve Frýdlantě. „Dalo mi to poměrně hodně,“ uvedl Tesař. Od začátku měl ale také k ruce odborného pomocníka v podobě sládky Martina Hruběše, který začínal v Budvaru. V Bítově mají i nečekaně velký odbyt lahvového piva, jde asi o pětinu produkce. Plánují proto pořídit i modernější plničku.



Hasičský pivovar Bítov

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: 30. 10. 2015

Majitel: Rodina Tesařova

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – 60 hl, 2016 – 800 hl, 2017 – necelých 900 hl

Chronologie sládků: Roman Tesař

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: NIRO – INOX s.r.o. Zaječí

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Bítovsko, Brno

Stálý sortiment piv: 12% světlý ležák Tesák, 12% polotmavý ležák Tesák.

K tomu jeden svrchněkvašený speciál

Nejbližší historický pivovar v okolí: Bítov hradní

Roman Tesař

Bítov 101, 671 10 Bítov, Czech Republic

telefon: +420 515 294 616

mobil: +420 737 842 777

e-mail: penzion@utesaru.cz

www.pivovarbitov.cz



Bohdalice Manner

Bohdalice patří k tradičním místům jižní Moravy, kde se historicky vařilo pivo. Nejstarší zmínka o místním panském pivovaru je z roku 1591. V polovině 19. století jej vlastnili olomoučtí jezuité a pivovar byl na 608 sudů. Pivo se zde vařilo patrně ještě v 70. letech 19. století. Zbytky pivovaru dodnes stojí vedle bohdalického zámku v podobě dnešního čísla popisného 2. Existenci pivovaru jasně dokládají dva sklepy hloubené směrem pod svah za objektem.

Na vaření piva v regionu navázal podnikatel Jiří Novotný v roce 2015 na ranči Manner odkazujícím na místní rytířský rod. Zakladatelem rodové větve Mannerů na Moravě byl Rajmund Wolfgang Manner, který bohdalický statek koupil po jezuitěch od studijního fondu v roce 1783. Tento kariérní úředník na vídeňském dvoře byl čerstvým říšským šlechticem a zakladatelem moravské větve rodu Mannerů a také v roce 1785 založil osadu Manerov. Rod Mannerů pak v Bohdalicích sídlil ještě za druhé světové války. Posledním jeho členem byl jiný Wolfgang Manner, doktor práv, který žil dlouho bohémsky, uměl prohospodařit hodně peněz a špatně skončil. Právě po něm je pojmenované jedno z bohdalických piv a na uctění posledního bohdalického člena rodu se podílel i majitel současného pivovaru Jiří Novotný.

„Po druhé světové válce se začalo účtovat s každým, kdo se projevoval jako Němec. Wolfganga Mannera strčili do lágru pro Němce k odsunu. Dali jej dohromady s členy NSDAP a dozorcí ho utýrali k smrti. Skončil v řadě hrobů bez označení, neměl žádný pohřeb,“ uvedl Novotný. Důstojného pohřbu se poslední člen místní šlechty dočkal až po sametové revoluci a Novotný se podílel na detektivní práci spočívající v hledání neoznačeného Mannerova hrobu na vyškovském hřbitově.

Pivovar Manner Novotný vybudoval v areálu bývalých kasáren z 50. let, v kterých vojáci působili do roku 2003. Zchátralý areál je nyní už v majetku Novotného, který zde buduje víceúčelovou farmu s ekologickým přesahem. „Cílem je produkovat škálu vlastních potravin. Máme tu jehněčí, skot, koně, spustili jsme výrobu piva, chystáme moštárnu, ve výhledu je pálenice stavba hospody, sýrárnu máme vybavenou. Jediné co nás zdržuje je nedostatek pracovních sil,“ uvedl Novotný.

Pivovar je v bývalé vojenské kuchyni. „Snažíme se názvem navazovat na odkaz rodu Mannerů, byli to původně Rakušáci, ale podporovali národní obrození do té míry, že se do Bohdalic sjížděli obrozenci z celé Moravy,“ říká Novotný. Výstav pivovaru pomalu roste. Paradoxně mu příliš ale nepomáhá pád vyškovského průmyslového pivovaru, protože v posledních letech jeho existence toto pivo pili jen „skalní“. „V regionu je to slabší, je to paradox, ale vyplývá to z mentality národa, místní nesmí uspět,“ uvedl Novotný. Pivo sládka Dušana Táborského z Manneru, který zároveň vaří například v Břeclavi nebo Kutné Hoře se pije zejména ve velkých městech jako je Brno nebo Olomouc. Varna Manneru má kapacitu 500 l, spilka je dvojnásobná. K tomu má sládek tři tanky po 1000 l a dva nové tanky po 1500 l. Větší CKT jsou na svrchněkvašená piva a menší se používají na ležáky.



Bohdalice Manner

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: léto 2015

Majitel: Jiří Novotný

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – ? hl, 2016 – cca 250 hl, 2017 – 370 hl

Chronologie sládků: Dušan Táborský

Velikost varny: 500 l

Dodavatel technologií: Destila

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Brno, Šternberk, Olomouc, Praha

Stálý sortiment piv: Manner 10, 11, 12, Polotmavý Wolfgang 13, Stavba 11, Šternberg, příležitostně ALE

Nejbližší historický pivovar v okolí: Bohdalice panský

Bohdalice Manner

Bohdalice 303, 683 41 Bohdalice-Pavlovice

e-mail: manner@atlas.cz



Hradní pivovar Hustopeče

Hradní pivovar v Hustopečích je dalším provozem produkujícím pěnivý mok uprostřed vinařského regionu. Hustopeče samotné nejsou s dějinami piva nijak spojené. I přes svou velikost jejich historie nabízí pouze stáčírny jiných pivovarů. Jedním z důvodů, proč zde nikdy velký pivovar nevznikl, může být nedostatek vody, s kterým se toto město vždycky potýkalo. Nejbližší velkopivovar byl v Dolních Věstonicích, tedy v další typicky vinařské obci. Stojí tam v značně destruovaném stavu dodnes.

Hradní pivovar Hustopeče byl založen 15. dubna 2015. „Budeme točit nefiltrované, nepasterované, živé pivo. Začínáme jedenáctkou polotmavou, potom bude následovat Hradní desítka světlá a pak se uvidí. Chtěli bychom vařit ležáky jedenáctku a dvanáctku i speciály třináctku a čtrnáctku,“ vyjmenovala při spuštění historicky prvního hustopečského pivovaru jeho majitelka Marcela Matochová. Se svým manželem přešla k pivovarnictví od stavařiny. Než si ale mohli svůj sen o domácím minipivovaru splnit, čekaly je dlouhé měsíce papírování a vyjednávání povolení na úřadech. Pak se museli naučit hlavně technologii vaření. Hlavním sládkem se stala Marcela Matochová. Ročně mohou v Hradním pivovaru vyrobit maximálně 1 800 hektolitrů piva. Matochovi by však do budoucna nechtěli zůstat jen u piva ve skleněných půllitrech a plánují otevřít v přilehlém domu penzion pro hosty a turisty.

Pivovar leží stranou centra Hustopečí a nese pojmenování po ulici, v níž stojí. Má malou restauraci a v letních měsících i zahrádku. Varna je tradičně v srdci restaurace, další technologie pak za dveřmi. V roce 2017 se výstav pohyboval kolem 570 hektolitrů s tím, že provoz bude postupně svoji kapacitu navyšovat. Zařízení dodala tradiční pivovarská společnost Destila.



Hradní pivovar Hustopeče

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: 10. 4. 2015

Majitel: Antonín a Marcela Matochovi, Jiří Hořava

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – 260 hl, 2016 – 290 hl, 2017 – 570 hl

Chronologie sládků: Matochová Marcela

Velikost varny: 5 hl

Dodavatel technologií: Destila

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Jihomoravský kraj

Stálý sortiment piv: 10 světlá, 11 světlá, 11 Rubín, 12 světlá, 13 Eržebet, 12 Helles Bels, 12 Velbloud, 14 Kalahari, 15 Schrott, 15 Dubbel

Nejbližší historický pivovar v okolí: Dolní Věstonice

MATOCHA spol.s r.o.

Hradní 199/2, Hustopeče 693 01

telefon: +420 724 186 516, +420 602 587 797

e-mail: info@hradnipivovarhustopece.cz

www.hradnipivovarhustopece.cz

facebook: Hradní pivovar Hustopeče



Mikulov Galant

Mikulov je dalším místem jižní Moravy, které turisté obvykle spojují především s vínem. Už dlouho to ale není jediný rozměr tohoto malebného města. Vedle vinobraní tu už získalo silnou tradici pivobraní, vedle vinných sklepů jsou už ve městě pod Pálavou také minipivovary.

Od druhého května 2015 je minipivovar v hotelu Galant, který patří k největším ve městě. Vaří nejen pro svou restauraci, ale také pro sesterský hotel stejné značky v Lednici. „Napadlo to majitele. Vinařství máme už přes deset let a majitel se rozhodl, že bych chtěl také vlastní pivečko. Dělal jsem si z něj legraci, že do pěti let můžeme mít i pálenici a budeme soběstační,“ divá se zpět na počátky vaření piva v hotelu dnešní sládek Tomáš Pich. Přestože je podle něj Mikulov a region Pálavy vinařský kraj, tak vinná kyselinka „se potřebuje taky něčím spláchnout“. A co je lepší než pivo, říká sládek pivovaru Galant.

Inženýr Pich sám má vystudovanou chemii a technologii výroby potravin. Na hotelu dělal původně číšníka, ale kamarád, který sládkuje na dvou místech jej naučil obhospodařovat i místní minipivovar, který převzal koncem roku 2015. Předtím se o provoz starala najatá firma Minipivovary Česká republika s.r.o.

Varna v hotelu je na 10 hl. „Ročně vaříme 600 hektolitřů, maximální kapacita je přitom 1000 hl,“ uvedl Pich. Pivovar v hotelové restauraci zasahuje do dvou pater. Varna krytá na povrchu mědí je přímo v pivovarské restauraci, zbytek provozu je v suterénu přímo pod ní. Provoz nemá otevřenou spilkou, na kvašení a dokvácení se využívají CK tanky.

V Galantu dělají spodně i svrchněkvašená piva. „Na čepu máme vždy aspoň tři druhy piva, vždy je světlá desítka a černá dvanáctka, spodně kvašené, v zimě je IPA 14 a v létě děláme Summer Ale,“ uvedl Pich, podle kterého pivovar pokrývá především potřebu obou hotelů Galant. Setkal se prý ale i s velkým zájmem místních.



Mikulov Galant

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: 2. 5. 2015

Majitel: Hotel Galant

Chronologie sládků: Tomáš Pich od konce roku 2015

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: čínská provenience

Region odbytu v roce 2018: Pivovarská restaurace Galant Mikulov,

Restaurace Moravia - hotel Galant Lednice

Stálý sortiment pív: 10, 12 a jeden speciál

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Mikulov

Hotel GALANT

Mlýnská 2, 692 01 Mikulov

telefon: +420 519 323 353

e-mail: pivovar@galant.cz

www.galant.cz



Moravská Nová Ves Minipivovar Na Vyhlídce

Základní kámen Minipivovaru Na Vyhlídce byl položen v květnu 2015 v objektu bývalého baru na Vyhlídce v Moravské Nové Vsi. Jeden nyní už z mnoha pivovarů na Podluží se specializuje na svrchně kvašená piva, čímž se odlišuje od ostatních. Piva se vaří v minipivovaru s objemem varny 280 litrů. Majitelka pivovaru Danka Levková v této souvislosti říká, že jde vlastně o pivní manufakturu, v které sládek Jiří Fiala ročně udělá i 30 druhů piv.

„Jde o originální pivečka v malých várkách. Šli jsme do toho s nadšením a zájmem vařit si vlastní pivo,“ uvedla Levková. Pivovar těží z vlastní hospody nad vinnými sklepy, kde se prodá většina produkce.

Víno s pivem se ani zde nebije. Moravská Nová Ves patří přitom k největším vinařským obcím na Podluží, tedy regionu mezi Břeclavskem a Hodonínkem. „Pěkně se to doplňuje, vinná kyselinka se může neutralizovat pivem,“ říká Levková.

Podle ní jsou klientelou pivovárku zejména místní lidé. V létě ale Moravskou Novou Vsí projíždí turisté. Cyklistům pivovar nabízí letní edici piv Cyklobír, což je osvěžující polotmavé pivo s nízkým obsahem alkoholu. Sládek Fiala přišel do Moravské Nové Vsi z konkurenčního provozu v regionu. Předtím si udělal kurz na sládka v zámeckém pivovaru ve Frýdlantu.

Varnu má miniaturní. Dodala ji s dalším vybavením společnost Kovoděl Janča z Uherského Brodu. K varně o 280 litrech používá sládek otevřené spilky dvě po 700 l a tři po 400 litrech. Kapacita ležáckých tanků je 4 x 800 litrů a 2 x 350 litrů. Výstav pivovaru se pohybuje kolem 300 hl ročně. „Je tam ještě prostor pro růst. Kapacitu naplníme jen v létě, kdy vaříme až pětkrát týdně. V jiných měsících zhruba třikrát,“ uvedla Levková.

Podle ní je nyní konkurence na trhu velká. „Kdybychom dnes uvažovali o velké expanzi, tak bych si to rozmyslela. V ochutnávkových pivnicích ve velkých městech je přetlak minipivovarů. Tím, že máme vlastní hospodu, máme odbyt zajištěný,“ uvedla Levková.



Minipivovar Na Vyhlídce s.r.o.

Rok vzniku: 2015

Majitel: Danka Levková

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – ? hl, 2016 – ? hl, 2017 – 300 hl

Chronologie sládků: Jiří Fiala

Velikost varny: 280 l

Dodavatel technologií: Kovoděl Janča Uherský Brod

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Jižní Morava

Stálý sortiment piv: 8° Cyklobír, 11° Chmelená, 12° Neoveská, 12° Black Qíkoš, 12° Pšeničná

Minipivovar Na Vyhlídce s.r.o.

Na Kopci 575, 691 55 Moravská Nová Ves

telefon: +420 604 344 345, +420 775 186 185

e-mail: info@pivovarnavyhlidce.cz

<https://pivovarnavyhlidce.cz>



Oslavy Pivovar Padochov

Padochov je dnes součástí Oslav na Brněnsku. Město má tak dva minipivovary, což je vzhledem k jeho velikosti poměrně unikátní. Společnost Pivovar Padochov vznikla v říjnu roku 2009 za účelem výroby piva ve vlastním pivovárku.

„Do října roku 2014 jsme se zabývali prodejem nefiltrovaných a nepasterizovaných pív z několika menších pivovarů a pivovárků z celé České republiky a v některých z nich jsme si několikrát uvařili svoje pivo dle vlastní receptury,“ uvádí společnost na svých webových stránkách.

Receptury dvou pív se osvědčily na tolik, že se její majitelé rozhodli začít od 1. 4. 2015 s vlastními várkami celoročně v pivovaru v Padochově. Zařízení pivovaru se v době jeho otevření skládalo z dvounádobové varny o objemu 1000 litrů řízené poloautomaticky, dále dvou otevřených duplicitně chlazených spilek o objemu 1100 l a jeden o objemu 2300 l, dále je v provozu šest 2000 litrových, čtyř 1000 litrových tanků jeden 500 litrový tank na speciální piva.

„Vize našeho pivovaru do budoucna byla taková, že budeme v Padochově vyrábět přírodní nefiltrované nepasterizované pivo a to budeme prodávat v PET lahvích a v sudech pro maloodběratele na různé oslavy narozenin, svátků, velikonoc, vánoc, letních grilovaček atd. a také pro okolní restaurace a hostince. Chtěli jsme mít pouze jednu svoji vlastní pivovarskou restauraci v Padochově a dodávat pivo do dalších restaurací a hospod, ale bohužel po velmi špatných zkušenostech jsme museli s dodáváním do okolních restaurací a hospod až na malé výjimky definitivně skončit,“ uvedl pivovar.

Pivovar vyrábí ročně okolo 500 hl. „Situace je taková, že vzniká jeden pivovar za druhým, slušný ležák uvaří tak jeden ze 30 a proto se všichni ženou za módním trendem svrchně kvašených pív, které vcelku český pivař neví jak mají správně chutnat, tak jim ho nabídnou tak jak se povede a řeknou, takhle přesně to má chutnat. Svrchně kvašená piva nevyrábíme vyjma jedenkrát ročně v létě pivo pšeničné,“ uvedl sládek Igor Nešpůrek.



Pivovar Padochov

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: 15. 5. 2015

Majitel: Igor Nešpůrek

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – 300 hl, 2016 – 400 hl, 2017 – 500 hl

Chronologie sládků: Igor Nešpůrek

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: varna Jaromír Bohdálék, spilky NIRO INOX Zaječ, tanky vlastní výroba

Počet zaměstnanců: 1

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Oslavany

Pivovar Padochov s.r.o.

Padochov 231, 664 12 Oslavany

telefon: +420 602 790 115

e-mail: info@pivovarpadochov.cz

www.pivovarpadochov.cz



Únanov Dráteník

Minipivovar Dráteník je rodinný podnik, který je v provozu od dubna roku 2015 v obci Únanov na Znojemsku. Provozovna se nachází v malém domku ukrytém ve spleti uliček. Varnu si majitel Martin Málek udělal sám svépomocí, vybavení spilky a sklepa dodalo zámečnictví Miroslava Formánka z Dubňan na Hodonínsku.

„V našem pivovárku jsme si výrobní technologii poskládali a částečně i vyrobili sami. Přičemž jsme kladli důraz na možnost co nejvíce ovlivnit výsledný produkt. Mimo jiné to znamená, že jsme jako zdroj varní energie zvolili přímý otop dřevem, což nám umožňuje velikost varny, která má jen 2,5 hl vyražené mladiny,“ uvedl Málek.

Sládek, který chodí přes den do práce, vaří svoje pivo zejména o víkendech. Mimo jiné z důvodu kapacity spilky, která je na 5 hl. Dvouvárou ji naplní a pak musí sedm dní čekat, než tekutinu přečerpá do sklepa, v kterém má sedm pětihektolitrových tanků.

„Navaření jedné várky piva si vezme 12 hodin poctivé ruční práce od namletí sladu na restaurovaném šrotovacím stroji s původními mlýnskými kameny, přes celodenní přikládání pod kotel až po zchlazení a zakvašení mladiny,“ říká Málek.

Varna v Únanově má přímý otop dřevem. „Většina lidí má problém s tím, že se na tom špatně dodržují teploty, ale není to pravda. Je to jen o tom se to správně naučit, včas vymést z toho žhavé, vyndat ven, dát prodlevu a zase roztopit. Je to pracnější než topit plynem nebo elektrikou. Myslím ale že se to vyplatí. Je to zajímavější, můžeme si dovolit udělat rozmanitější piva,“ říká Málek starší, kterému pomáhá už i jeho syn, který studuje Podskalskou v Praze a půjde tak v otcových šlépějích.

Málek starší osm let vařil pivo doma na kamnech až si pořídil vlastní minipivovar a splnil si tak svůj sen. I přes rostoucí počet minipivovarů na Znojemsku s prodejem piva problémy nemá. „Většinou pivo nemáme, než že by nám něco zůstalo. V regionu každý děláme málo, nekonkurujeme si, spíše si pomáháme, vyměňujeme si kvasnice,“ říká Málek.

Slad sám kupuje v Záhlinicích. Kvasnice bral z Černé Hory, ale v poslední době si kupuje sušené, s kterými pak sám pracuje. Je to lepší cesta, při převozu se mohou kvasnice kontaminovat. Chmel беру z žateckého výzkumného ústavu,“ uvedl Málek. Podle něj pivo z malých pivovárků přichází na chuť další a další lidé. „Trochu se tomu boomu až divím, ale doufám, že to ještě pár let vydrží,“ říká Málek a doplňuje heslo svého podniku. „Naše pivo asi nikdy nenajdete v regálu supermarketu a to je dobře, protože nadrátovat se s Dráteníkem by mělo zůstat zážitkem, který si v obchodě nekoupíte,“ dodal. Stálý sortiment pivo je Dráteník 11° (světlý ležák), Dráteník 13° (polotmavý speciál) a dále pivovar vaří různé sezonní obměny v těchto dvou stupňovitostech jako například Pumpkin Ale, Bluegrass Ale, Vánoční medovou 13°, popřípadě Pšeničnou 13°.



Dráteník Únanov

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: 7. 5. 2015

Majitel: Martin Málek

Výstavy za jednotlivé roky: cca 150 hl

Chronologie sládků: Martin Málek

Velikost varny: 2,5 hl

Dodavatel technologií: varna svépomocí, zbytek vybavení Formánek Dubňany

Region odbytu v roce 2018: Znojemsko

Stálý sortiment piv: Dráteník 11° (světlý ležák), Dráteník 13° (polotmavý speciál)

Nejbližší historický pivovar v okolí: Wotzilka – Znojmo

Dráteník Únanov

Únanov 150, 671 31 Únanov u Znojma

telefon: +420 604 836 608

e-mail: martin.malek.drat@seznam.cz



Velický Bombardák

Velká nad Veličkou patří k nejdlejší obcím Jihomoravského kraje v podhůří Bílých Karpat. Historicky s výrobou piva není nijak spojená. „První naše pokusy vařit pivo proběhly již v roce 2011 a postupně jsme naše procesy zdokonalovali, až jsme začali vařit větší várky piva v profesionálním pivovaru, který už technologicky dokázal splnit naše očekávání,“ vzpomíná dnes provozovatel místního pivovárku Ladislav Lukács.

Velický Bombardák byl tak nejdříve kočovným pivovarem, který vařil ve Slavičíně nebo v brněnském Pegasu. Těmto provozům Bombardák vděčí na své první „krůčky po nejisté dráze pivovarnictví“.

Oficiálně existuje Velický Bombardák od roku 2014. „Tento rok je tedy pro nás všechny plný dobrodružství a nekonečného úsilí i práce. Začali jsme konečně budovat vlastní pivovar,“ uvedl Lukács. Podle něj pivovar vznikl z rostoucí vnitřní potřeby po kvalitě piva. Byla to doba, kdy české pivovary šly s kvalitou strmě dolů a sázelo se pouze na kvantitu.

Název piva vznikl u prvního vaření, kdy celá pivní várka byla určena k doplnění pitného režimu během velického Kupacupu, který je každoroční výzvou hornického mužského pokolení. Tehdy vznikl tým Velický Bombardák a s ním i název místního piva.

„I když jsme vyrostli z této vtipné rebelské velikosti, Velický Bombardák už nám zůstal vlastní stejně jako lebka křížená s kopačkem v našem logu,“ dodal Lukács. Začátkem roku 2018 měl pivovar varnu na 300 litrů, ale plánoval její rozšíření na 700 litrů. Spilka byla na 300 litrů otevřených kvasných nádob. Z toho šest na spodně kvašené pivo a 4 na svrchněkvašená. „Také spilku v rámci rozšíření budeme navyšovat,“ uvedl Lukács. Na ležení piva má pivovar 18 tanků po 640 hektolitrech. Původní vybavení varny pivovar převzal po pivovaru Skřečošský žabák. Velické pivo se prodává zejména v regionu Hodonínska. Vozí se ale také do Brna a na Břeclavsko a částečně do Zlínského kraje.



Velický Bombardák

Rok vzniku: 2014

Datum první várky: 6. 3. 2015

Majitel: VELICKÝ BOMBARDÁK s.r.o

Výstavy za jednotlivé roky: 2015 – 600 hl, 2016 – 720 hl, 2017 – 800 hl

Chronologie sládků: Vladimír Tomeček (dosud)

Velikost varny: 300 l

Dodavatel technologií: přebíraná z minipivovaru Skřečošský žabák

Počet zaměstnanců: 3

Region odbytu v roce 2018: Velká nad Veličkou a okolí, Hodonínsko, Břeclavsko, Brno a částečně Zlínský kraj

Stálý sortiment piv: Velický Bombardák, Velický Šmukáč, Velický Anciáš, Velický Anciáš polotmavý

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Veselí nad Moravou

Ladislav Lukács

Pivovar Velický Bombardák

Velká nad Veličkou 111, 696 74

telefon: +420 608 942 050

e-mail: info@velickybombardak.cz

www.velickybombardak.cz



Znojemský městský pivovar

Vzniku Znojemského městského pivovaru předcházela smutná zpráva, bez které by současný pivovar vlastně ani nebyl. Proces koncentrace českého pivního trhu začátkem 21. století postupně vedl k uzavírání řady provozů. Velkou měrou se na tomto trendu podílel zejména koncern Heineken, který zrušil několik pivovarů, včetně znojemského Hostanu. Od té doby se tato „znojemská“ značka vaří v Brně. Už nevyužívaný historický areál znojemského pivovaru nakonec Heineken nabídl městu, které jej v roce 2010 po odstranění většiny technologií koupilo za 26 milionů korun. Ve stejném roce se již téměř prázdný pivovarský areál stal kulturní památkou. V roce 2011 si město nechalo zpracovat územní studii využití pivovaru, dlouho ale nemohlo najít vhodného partnera.

Až v září 2014 se jako zájemce o využití těchto prostor přihlásila společnost Znojemský městský pivovar a. s., v „zádech“ s investorskou společností CEO management. Firma vybudovala v budově bývalé administrativy minipivovar. Město na firmu ale přeneslo svoje závazky ze smlouvy se společností Heineken. Nová firma sice na místě může pivo vařit, ale ne prodávat. Pivovar si proto vybudoval reprezentační a prodejní prostor jinde v centru Znojma. Investice do restaurace u pivovaru se zahrádkou a s výhledem do Gránického údolí se za skřípění zubů musela odložit. Výroba piva se do areálu bývalého pivovaru, konkrétně do bývalé administrativní budovy a jejích sklepních částí, vrátila 17. listopadu 2015, v den oficiálního spuštění provozu nového Znojemského pivovaru.

Nový investor svěřil důvěru manažeru, který dříve pro Hostan vlastněně firmou Heineken pracoval, panu Miroslavu Harašovi, který nyní buduje značku Znojemské pivo. Budovu, kde v současnosti vaří pivo, má pronajatu na 30 let. Znojemský městský pivovar již nyní prodává přes 3000 hl ročně. A vlastně se obává, že plánovaná kapacita pivovaru nebude dostačující, vzhledem k zájmu místních pivních patriotů. Vybavení pivovaru dodala svitavská společnost Czech Brewmasters. Varna je dvounádobová, kvasné tanky jsou vybavené duplikátorem a izolací, mají využitelný objem 50 hl. Ve sklepech jsou další dva kvasné tanky s objemem 40 hl a osm ležáckých o objemu 40,5 hl. Vrchním sládkem pivovaru je Jan Vasil, v podniku ale pracuje i emeritní znojemský sládek, pan Karel Čaněk. Ten musel ještě před pár lety přihlížet rozřezání původního vybavení Hostanu, a o to víc se angažuje při obnovení výroby piva v tomto městě.

Investiční skupina, která výrobu piva ve Znojme obnovila, vzkřísila „z hrobu“ další pivovar, Jarošovský. Uvažuje i o dalších regionech, protože jak nám řekl pan Harašta, jsou přesvědčeni, že pivo, stejně jako chléb a klobása, nejvíce chutná tam, kde je vyrobeno.



Znojemský městský pivovar

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: 22. 11. 2015 – Znojemská 11%

Majitel: Znojemský městský pivovar (objekt v majetku města Znojmo)

Výstavy za jednotlivé roky: 2016 – 2200 hl, 2017 – 3003 hl

Chronologie sládků: emeritní sládek Karel Čaněk

Velikost varny: 22 hl

Dodavatel technologií: Czech Brewmasters

Počet zaměstnanců: 22

Region odbytu v roce 2018: Znojmo

Stálý sortiment piv: Znojemská 11, Znojemská 12

Nejbližší historický pivovar v okolí: stejné místo

Znojemský městský pivovar a.s.

Hradní 87/2, 669 02 Znojmo

telefon: +420 515 220 200

e-mail: info@pivovarznojmo.cz

www.pivovarznojmo.cz



Znojmo pivovar U Šneka

Znojemský pivovar U Šneka je spojený se stejnojmennou hospodou v centru města, která tam jako první začínala s nabídkou pív z minipivovarů. Její nájemci chtěli mít v centru i minipivovar, stáří objektu, jeho historická hodnota, debaty s památkáři a také pořizovací náklady jim to ale neumožnili a proto si nakonec vlastní pivovar otevřeli stranou historického centra. Tím, že téměř ze sta procent vaří jen pro stejnojmennou hospodu, není jednoduché ho nalézt a nevede k němu žádný poutač.

„Již od prvopočátku provozování pivnice bylo naším záměrem provozovat vlastní minipivovar. Nejprve v prostorách pivnice, ale zde se nám to nepodařilo zrealizovat. Na nějaký čas jsme od pivovárku upustili a věnovali se jen pivnici a o pivovárku jsme si nechali zdát. Až v roce 2014 jsme myšlenku obnovili a když se nám naskytly vhodné prostory, začali jsme náš sen realizovat,“ říká dnes sládek Petr Vachek.

Sám je z oboru a má za sebou vystudovanou potravinářskou školu v Podskalské. Působil například v břeclavském pivovaru, pak se ale řemesla na dlouhou dobu vzdal, aby se k němu po zhruba 15 letech vrátil. „Jak jsem navštěvoval kluky co v tom pokračovali tak mne to napadlo, že se do toho pustím znovu. Nyní se věnuji jen vaření piva. Byla to určitá díra na trhu, tak jsme do toho šli,“ uvedl Vachek.

Pivovar se nachází ve Vídeňské ulici cca 400 metrů od pivnice. Na začátku roku 2015 začala výstavba a 23. 7. 2015 Vachek uvařil první várku. Varna má velikost 250 litrů. Její zajímavostí je, že má pět nádob, což pivovaru umožňuje uvařit 4 várky za den. „Varnu jsme si navrhli a vyrobili sami, za přispění místních firem. Spilka má otevřené kvasné nádoby o objemu 500 l a ležácký sklep zatím šest tanků o objemu 700 l,“ popisuje Vachek.

Výroba se pohybuje kolem 300 hl a je nadimenzovaná pouze pro vlastní hospodu a jak říká sládek, „něco málo ven k táboráku“. Celkem jde mimo restauraci méně než pět procent výstavu. Kapacita je omezená, majitelé pivovaru zatím neplánují, že by jej rozšiřovali. K současnému boomu minipivovarů na Znojemsku Vachek říká: „Znojemsko bylo strašně pozadu a nyní to dohání. Je to něco nového, chybělo to tady“.



Pivovar U Šneka Znojmo

Rok vzniku: 2014

Datum první várky: 23. 7. 2015

Výstavy za jednotlivé roky: cca 300 hl

Chronologie sládků: Petr Vachek

Velikost varny: 300 l (var po 250 l)

Dodavatel technologií: část vlastní, tanky Miroslav Formánek

Region odbytu v roce 2018: Znojemsko

Stálý sortiment pív: Šnekova, 11, 12, 14, SNAIL APA, SNAIL RED ALE

Nejbližší historický pivovar v okolí: Hostan

Pivovar U Šneka Znojmo

Vídeňská třída 3442/10

e-mail: vachek.p@seznam.cz

www.pivniceusneka.cz/index.php/pivovar



Rajhrad Duck & Dog

Po dlouhých 90 letech se vrátila výroba piva do Rajhradu. Zatímco projekt obnovení výroby piva v klášterním komplexu je zatím jen v mysli místních benediktinů, pivo se od roku 2016 vaří v areálu bývalého zemědělského družstva na opačném konci města poblíž dálnice na Brno.

„Pivovar vznikl jako logické vyústění mého studia na vysoké škole, kde jsem vystudoval technologii potravin. Pokračoval jsem v doktorském studiu, kde jsem se zabýval ječmenem jako surovinou pro výrobu sladu. Pivo mne bavilo natolik, že jsem se rozhodl se mu věnovat dál a povýšil jsem koníček na zaměstnání,“ říká sládek a jeden ze zakladatelů pivovaru Pavel Macháň.

Rajhrad si společně s investorem vybral kvůli místní sladovně. „Chtěli jsme mít za sebou co nejmenší uhlíkovou stopu. Chtěli jsme se vydat ekologickou cestou a vyhnout se transportu na větší vzdálenosti,“ uvedl Macháň.

Pivovar provozuje v roce 2015 založená společnost Beerserker, značka pivovaru je ale Duck & Dog. „Nechtěli jsme mást lidi tím, že se budeme jmenovat tradičně česky a přitom vyrábíme svrchněkvašená piva amerického typu. Proto jsme chtěli anglický název. Vybrali jsme si Duck & Dog, který symbolizuje to, že pivo slučuje lidi napříč názory, barvou pleti a dalšími překážkami. Naše pivo slučuje tak, že dokáže sloučit neslučitelné, kdy si pes s kachnou pomáhají. Tento příběh se rozvíjí pak dál na etiketách,“ uvedl Macháň.

Pivovar dodává zejména do Rajhradu a okolí a samozřejmě do Brna. Jeho výstav se v roce 2017 pohyboval kolem 600 hl, kapacita je přitom přibližně dvojnásobná. Rajhradské pivo, které bylo ve 14. století vyhlášené, má nyní ve své současné podobě konkurenci u dalších pivovarů, se svrchněkvašenou produkcí jako je Frankies, Mazák, Lucky Bastard, létající pivovary Albert, Dragon Fly nebo Líšeňský pivovar.

„Momentálně jsme výlučně založeni na svrchněkvašených pivech, varianta ležáku se nám zdá být blízká, ale díky centrálnímu chlazení tanků, si nemůžeme dovolit každý tank chladit zvlášť, a máme to nastavené na svrchněkvašenou teplotu,“ uvedl Macháň. Odběratelé podle něj značku Duck & Dog vnímají lépe a lépe, snažíme se držet vysokou kvalitu a pivo poskytovat co nejdále. „Soustředíme se na okolí Rajhradu a Brna, takže investice se může vrátit za pět až deset let provozu,“ uvedl Macháň.

Rajhradský minipivovar má varnu o objemu 1000 l. Kvasná technologie jak spilky tak ležácké tanky jsou dimenzovány na dvě várky, tedy 2000 litrů. „Máme dvě otevřené spilky a sedm ležáckých tanků, které jsou chlazeny vzduchem v chladičích boxu. Tanků je sedm po 2000 l,“ dodává sládek.



Rajhrad Duck & Dog

Rok vzniku: 2016

Datum první várky: leden 2016

Majitel: Beerserker s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2016 – 400 hl, 2017 – 600 hl

Chronologie sládků: Pavel Macháň

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: MZM Brno

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Česko, Slovensko

Stálý sortiment piv: Duck&Dog Pale Ale 12, Duck&Dog IPA 14, Duck&Dog

Wild Horny Pony IPA 14, Duck&Dog SMASH 14

Nejbližší historický pivovar v okolí: klášterní Rajhrad

Rajhrad Duck & Dog

Stará pošta 750, Rajhrad

<https://www.facebook.com/duckdogcz>



Tišnov Květnice

Tišnov se stává z ničeho nic moravským pivním Bambergem. Pivovary tu a v okolí rostou jako houby po dešti. Pivovar Květnice pojmenovaný po hoře, která tvoří dominantu místní krajiny, vznikl původně v Předklášteří, kde má dodnes sídlo. „Snažíme se navázat na tradici pivovaru v klášteře. Vzhledem k tomu, že v Předklášteří nebyl vhodný prostor a potřeboval by velkou investici, máme provoz ve dva kilometry vzdáleném Tišnově,“ říká majitel pivovaru Miloslav Polák.

Popudem pro založení pivovaru byly velmi kladné odezvy na pivo, které se příležitostně uvařilo a poté s přáteli vypilo. S výrobou začal v roce 2016 v Tišnově u letního kina v budově bývalé sauny pronajaté od města. Investice spočívaly v úpravě značně zanedbaných prostor a do pořízení kvalitní technologie.

Pro Poláka i konkurenty je Tišnov jen malou částí odbytu. Restaurace místní pivo kupují zejména do Brna. „Snažíme se nabídnout dobré pivo a to především ležáky českého typu, ale nedávno jsme rozšířili výrobu i o svrchně kvašená piva. Odlížit se snažíme chutí, která je u větších pivovarů stále více unifikovaná. Především díky tlaku na snížení výrobních nákladů. Jako minipivovar si pak můžeme dovést dodržet tradiční postupy při výrobě řemeslných piv z kvalitních surovin. Taktéž relativně malé množství jedné várky dovoluje větší volnost při experimentování s různými druhy sladů a chmele. Dokážeme tak našim zákazníkům nabídnout kromě stálého sortimentu také řadu jednorázových speciálů,“ uvedl Polák.

Kompletní technologie minipivovaru je dodána na klíč od malého českého výrobce Bohemia Mini Breweries s.r.o. Varna je dvounádobová s elektrickým ohřevem. Varnu doplňuje velký bojler na teplou vodu a také výkonný chladič, umožňující po uvaření mladinu rychle zchladit na zákvasnou teplotu. Spilky i ležácké tanky jsou dvouplášťové, chlazené směsí vody a glykolu. Součástí ležáckého sklepa je i velký izolovaný box, prostorově chlazený na teplotu těsně nad nulou. V boxu budou kromě jednoplášťového přetlačného tanku uchovávány i nerezové sudy a PET lahve naplněné hotovým pivem těsně před distribucí.

Pivovar v prvním půlroce vystavil kolem 200 hl, v roce 2017 měl odbyt více než dvojnásobný. Vaří zhruba dvakrát týdně, přičemž kapacita je třikrát až čtyřikrát podle typu piva. Vzhledem k zájmu o svrchněkvašená piva provoz přidal dalších pět malých tanků a dvě spilky a začal dělat i tento sortiment, tím hlavním jsou ale nadále ležáky. „Technologii tomu máme uzpůsobenou,“ uvedl sládek, který má vedle varny pět spilek a ve sklepech tři tanky po 2000 l a sedm po 1000 l a jeden CKT na svrchněkvašená piva.

Podle Poláka pivovarnictví nyní každý bere skoro jako zlatý důl. „Nakonec všichni zjistí, že práce je v pivovaru strašně moc. Návratnost investice nejde tak rychle, u nás to plánuji na deset let, přitom sám chodím ještě do práce,“ dodal Polák.



Pivovar Květnice

Rok vzniku: 2016

Datum první várky: 1. 6. 2016

Majitel: Miloslav Polák

Výstavy za jednotlivé roky: 2016 – 200 hl, 2017 – 460 hl

Chronologie sládků: Miloslav Polák

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: Bohemia Mini Breweries

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Tišnov, Brno

Stálý sortiment piv: Světlý a polotmavý ležák 11, Světlý ležák 12, letní Světla 10

Nejbližší historický pivovar v okolí: Tišnov

Pivovar Květnice

Hornická 1698 (budova bývalé sauny),

666 03 Tišnov

telefon: +420 774 064 077

e-mail: info@pivovar-kvetnice.cz

<http://pivovar-kvetnice.cz/>



Pivovar Tišnov

V roce 2015 nebyl v Tišnově ještě žádný pivovar, dnes už jsou v tomto malém městě na Podhorácku tři a další vznikají rychle v okolí. Nebývalý zájem investorů o rozvoj minipivovarnictví připomíná trochu dobu dávno minulou, kdy se vařilo ve městech v několika měšťanských pivovárcích.

Pivovar Tišnov s.r.o. začínal jako létající pivovar a svou první várku si nechal udělat 11. listopadu 2015 v Padochově. V následujícím roce se přestěhoval do vlastních prostor nedaleko řeky Svratky do lokality Ostrovec, ve které se tišnovské pivo vaří od září 2016. Varna pivovaru je 20 hl, ostatní dva tišnovské provozy Květnice a Grádo mají varny poloviční.

„Vaříme prakticky na maximum. Náš výstav v roce 2017 byl kolem 1250 hl,“ říká Petr Peška ředitel a vrchní sládek pivovaru. Podle něj konkurence na malém tišnovské trhu není problém. Všechny tři minipivovary mohou obsáhnout maximálně třetinu spotřeby města. „Tedy to jestli minipivovary ustojí svou existenci nezávisí na odběru Tišnova a o nějakém konkurenčním boji nemůže být řeč,“ myslí si Peška. Problémem je podle něj ale fakt, že naprostá většina restaurací v Tišnově je pod smlouvami s velkými pivovary a nemohou čepovat jiná piva. „My nyní dodáváme pivo do dvou restaurací, které čepují především naše pivo a spotřeba piva v Tišnově je jen zlomek naší produkce. Většinu tvoří restaurace v Brně a okolí a naši vlajkovou lodí je pivní bar Na Stojáka v Brně. Celkově máme asi 15 stálých odběratelů,“ uvedl Peška.

Vrátíme-li se zpátky do středověku, neodpustí si historik pivovarnictví ironickou poznámku. Bylo to právě tišnovské pivo vedle rajhradského, které zmiňovali brněští měšťané pro jeho výjimečnou kvalitu na rozdíl od toho brněnského. Na historii navazuje i Pivovar Tišnov, jehož sortiment je úzce spojený s městem. Každé pivo je spojeno s historickými stavbami nebo osobnostmi z Tišnova.

Tišnovský pivovar se nachází nedaleko hlavní silnice od Brna. Budova prošla I. fází rekonstrukce spodního patra, kam je situováno zázemí pivovaru – výroba a sklady. Další fází bude zprovoznění společenského sálu a zahrádky v letních měsících.



Pivovar Tišnov s.r.o.

Rok vzniku: 2015

Datum první várky: září 2016

Majitel: několik společníků

Výstavy za jednotlivé roky: 2017 – 1250 hl

Chronologie sládků: Petr Peška

Velikost varny: 20 hl

Region odbytu v roce 2018: Tišnov, Brno

Stálý sortiment piv: Tišnovák 10%, Tišnovanka 11%, Tišnovan 12%, Japp 12%,

Abatyše Barbora 13%, Porter Coeli 20%

Nejbližší historický pivovar v okolí: Tišnov

Pivovar Tišnov

Ostrovec 233, 666 01 Tišnov

telefon: +420 515 532 500

e-mail: info@pivovartisnov.cz

www.pivovartisnov.cz



Brno JBM Brew Lab

Jedním ze zatím posledních brněnských pivovarských projektů je JBM Brew Lab. Původně začínal jako létající pivovar v září roku 2015 uvařením IPA Dance on the Grave ve Slavkovském pivovaru. „V prosinci 2015 jsme převzali obchodní prostory na Grohově 17, které jsme přebudovali na domovský pub a oficiálně otevřeli v lednu 2016. Po dobu fungování jako létající pivovar jsme uvařili 20 různých piv v několika pivovarech,“ přibližuje JBM Brew Lab Benedikt Malůšek.

S kolegou a vystudovaným sládkem Markem Mahutem v září 2016 po pivovaru Lucky Bastard převzal původní prostory na ulici Ptašinského. Následovalo nastěhování nové technologie – konkrétně varna od německé společnosti Spiedel - Braumaister a CK tanky od americké SS Brewtech a v březnu 2017 byla na světě první várka.

Vzhledem k velikosti se pivovar specializuje na speciální až zvláštní piva. Značnou část produkce tvoří kyselá piva typu Berliner Weisse, prodávané pod názvem Dinosaur ochucené různým ovocem. „Skoro každé pivo je jiné, myslím že nikdo nedělá takové množství speciálů, určitě ne na jižní Moravě,“ říká Malůšek.

Minipivovar zásobuje výhradně vlastní hospodu, tedy JBM BrewLab Pub. Na 10 kohoutech tam najdete piva nejen vlastní produkce ale také zahraniční speciály. Celkem se jich za rok protočí kolem tří set, z toho 50 je vlastní výroby.

„Předtím jsme vařili jako létající pivovar. Dopředu bylo znatelné, co budeme dělat. Na naše piva se sice nestojí fronta a zároveň se pijí,“ říká spokojeně Malůšek. Hned v prvním roce minipivovar potvrdil svou pozici výstavem necelých 150 hektolitrů.

„Vaříme pouze svrchně kvašená piva a novinkou je pivo Kveik ze speciálního kmene kvasnic z rodinné farmy v Litvě, kde ho udržují po generace. Do piva nedáváme žádný chmel,“ dodal Malůšek.



JBM Brew Lab

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: březen 2017

Majitel: In Beer We Trust s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: do 150 hl

Chronologie sládků: Marek Mahut

Velikost varny: 75 l

Region odbytu v roce 2018: Spiedel Braumaister (varna) a SS Brewtech (CKT)

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: zejména vlastní restaurace

Stálý sortiment piv: vaří speciály, které střídá

Nejbližší historický pivovar v okolí: Moravia

JBM Brew Lab

Facebook: JBM Brew Lab Pub



Brno Moravia

Návrat k historické značce hlásí název jednoho z největších minipivovarů jižní Moravy. Pivo Moravia vzkříšila skupina Czech Craft Beers původně v roce 2016 v historickém objektu bývalého průmyslového pivovaru stejného jména na roku Kotlářské a Štefánikovy ulice v Brně. O rok později ale výrobu přemístila do nově vybaveného pivovaru v Medlánkách, mimo jiné z kapacitních i technologických důvodů. Historický pivovar Moravia založila rodina Morgensternova v roce 1894 a fungoval do roku 1933. Ke vzkříšení značky došlo tedy o více než 80 let později. Moravia je v pořadí druhým podnikem skupiny Czech Craft Beers, která vstoupila na trh akvizicí už etablovaného Lucky Bastardu, který se zaměřuje na svrchně kvašená piva. Moravia doplňuje portfolio skupiny o piva spodně kvašená. Přestože spuštění Moravie si od majitelů vyžádalo značnou investici, podíl na trhu chce nová skupina získat poměrně rychle.

„Pokud se podíváme na trh českého řemeslného piva, vidíme zde velký podíl restauračních pivovarů, které své pivo ven nabízejí jen minimálně a vaří zejména pro svoji pivnici. To je případ i samotného Brna, kde sice v současnosti funguje pivovarů hned několik, nicméně jen dva jsou zaměřeny čistě na výrobu piva na prodej mimo svůj podnik,“ uvedl k situaci na trhu v den slavnostního otevření nového pivovaru 30. října 2016 obchodní ředitel Czech Craft Beers Petr Měcháček. Podle něj je stále na českém trhu velký prostor pro přesun konzumentů od velkých značek vyrábějících pivo v mnoha případech bez výrazu a charakteru.

„Když se podíváme na příklad západní Evropy, malé pivovarnictví tam nemá jen ta česká jedno nebo dvě procenta, ale podstatně větší podíl na trhu. Trend je tedy jasný a z přístupu velkých pivovarů, které na trh čím dál tím častěji uvádějí speciální várky, je zřejmé, že se zákazník začíná dívat nejen na peníze, ale i na kvalitu a zajímavost toho, co konzumuje. Podobně jako v jídle. Chceme dodávat pivo na trh ve špičkové kvalitě se servisem na úrovni velkých pivovarů, avšak s chutí řemeslného piva z malého pivovaru,“ uvedl Měcháček.

Nová pivovarská skupina chce jít vstříc také hostinským. Celé spektrum svých piv, tedy zejména Jošt 10, Petrov 12 a speciál Radniční 11, bude nabízet celoročně a bez výpadků v sezóně, které trápí některé menší minipivovary.

Nový provoz v Brně-Medlánkách měl v době svého spuštění kapacitu 6000 hektolitrů piva ročně s předpokládaným navýšením na 9000 hl v polovině roku 2018. Tím se medlánecký pivovar stane jedním z největších minipivovarů v regionu a přiblíží se tak hranici průmyslového pivovaru.

Sama společnost Czech Craft Beers byla založena v prosinci 2016. Majetkově se na ní podílí mimo jiné bývalý majitel výrobce potravinových doplňků Valosun Martin Šibal, který do pivovarnictví přenesl část svých aktiv. Dalším podílníkem je majitel sítě restaurací Zelená kočka Jiří Sojka a vrchní sládek Jan Grmela. V Czech Craft Beers momentálně pracuje 12 lidí, z toho 5 přímo ve výrobě. Zbytek se podílí na expedici, logistice a hlavně administrativě. V roce 2018 společnost očekává obrát kolem 30 milionů korun. Pivovar Moravia je jedním z nejmodernějších v tuzemsku. „Výrobu je možné do značné míry řídit i na dálku přes počítač, což patří k trendům doby,“ tvrdí vrchní sládek Jan Grmela.



Pivovar Moravia

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: 31. 10. 2017

Majitel: Czech Craft Beers

Výstavy za jednotlivé roky: 2017 – 200 hl, 2018 – předpoklad 4000 hl

Chronologie sládků: Jan Grmela

Velikost varny: 30 hl

Dodavatel technologií: ELAREN s.r.o. prostřednictvím ALTA a.s.

Počet zaměstnanců: 7 (k 1. 2. 2018, vč. LB)

Region odbytu v roce 2018: Brno a okolí

Stálý sortiment pív: Jošt 10, Petrov 12, Radniční 11

Nejbližší historický pivovar v okolí: panský Medlánky

Pivovar Moravia

Kytnerova 403/5, 621 00 Brno

www.pivovar-moravia.cz



Brno První soběšický pivovar

Určitou raritou mezi novými brněnskými minipivovary je První soběšický pivovar. Vznikl v roce 2017 z iniciativy rodiny Nekutových ve dvoře domku na Zeiberlichově ulici. Technologie není nakoupená přímo od výrobce ale složená pod dohledem odborníka, trochu připomíná začátky Kvasaru před čtvrtstoletím v Senticích. Ostatně jednatel pivovaru Pavel Nekut je sám včelařem. K vybudování minipivovaru dospěla rodina po vzájemné domluvě, inspirací byly minipivovary v jižních Čechách. „S myšlenkou vařit pivo přišel můj syn. Bylo mu tehdy 18 let, pivo v životě nepil, nechtěl ho pít, ale chtěl ho uvařit pro mne. Udělal pár várek v objemu asi 20 až 30 litrů. Ze začátku dělal medové pivo, protože jsem včelař, dělal i ležák. Postupně přišel na to, že ho to baví,“ uvedl Nekut starší.

Rozhodnutí postavit si vlastní provoz padlo v rodině v roce 2016. „V květnu 2017 jsme překonali všechna úskalí a začali jsme vařit,“ uvedl Nekut. Pivovar stojí ve staré stodole, pod ní je sklípek s otevřenou spilkou o kapacitě 1000 litrů. Vzhledem k tomu, že kapacita varny je poloviční, vaří se jedno pivo nadvakrát, aby se naplnila spilka. Z ní po pěti dnech putuje pivo tanků, kterých měla začátkem roku 2018 rodina šest, každý o kapacitě 1000 litrů. „Největší problém bylo dát technologii do provozu, varnu jsme si dávali dohromady sami pod vedením jednoho odborného garanta. Jsme konzervativně založení lidé. Začali jsme, protože nás to bavilo. Peníze navíc jsme neměli, investice nás poměrně dost vyčerpala. Je to jak když si postavíte menší domek,“ uvedl Nekut.

Ohlas na první soběšické pivo je podle něj pozitivní. Prodává se zejména na fotbale a v místních a okolních hospodách. Slávu ale získává i v samotném Brně na soutěžích ve známých pivních barech Pivo dál vaří Tomáš Nekut, který studuje vysokou školu. Proto má rodina napilno i o víkendech. Kapacita provozu je asi 500 hl ročně. Nekutovi chtějí podporovat regionální charakter svého piva a dělat zejména ležáky. Nebojí se ale experimentů, když například natrhali volně rostoucí chmel a udělali z něj speciál. „Bereme to z velké části jako koníčka, je to rodinná víkendová záležitost. Já chodím dál do práce a syn studuje vysokou školu jiného než pivovarského zaměření. Pozici sládka si potvrdí praxí,“ dodal Nekut starší.



První soběšický pivovar

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: květen 2017

Majitel: Rodina Nekutova

Chronologie sládků: Tomáš Nekut

Velikost varny: 500 l

Počet zaměstnanců: 3

Region odbytu v roce 2018: hospody v okolí Soběšic, Vranova a Útěchova

Stálý sortiment pív: Soběšická jedenáctka, dvanáctka

Nejbližší historický pivovar v okolí: Vranov

První soběšický pivovar
Zeiberlichova 60/52, Brno-Soběšice
www.sobesicke-pivo.cz



PRVNÍ SOBĚŠICKÝ PIVOVAR

Hnanice WolfGang

Koncem roku 2017 přibyl na stále se rozšiřující mapu pivovarů Znojemská minipivovar v Hnanicích. Jeho investorem je rodina předsedy biatlonového svazu a rodáka ze Znojemska Jiřího Hamzy. Úspěšný sportovní manažer se svou ženou Romanou založil zejména vinařskou firmu Vinice Hnanice, ale působí také jako hoteliér. Rodina zrekonstruovala nejen budovy bývalé pohraniční roty, aby zde udělala prosperující vinařství, ale opravila i několik domů na náměstí v obci kolem kostela sv. Wolfganga. Jednou z posledních podnikatelských aktivit je přebudování kuželny na minipivovar s restaurací. Ostatně v Hamzově týmu je také bývalý šéf obchodu Pivovaru Černá Hora Ivo Štorek.

„Začali jsme původně jedním malým penzionkem, pak jsme přestavěli rotu a před dvěma a půl lety jsme koupili soubor pěti budov na náměstí,“ říká Jiří Hamza. Zanedbanou hospodu na náměstí přebudoval na moderní restauraci určenou zejména pro cykloturisty. „Cestovní ruch se tu rozvíjí raketovým tempem. Jak byl region dříve zapomenutý, je nyní velmi vyhledávaný i díky vínu,“ uvedl Hamza.

Pivovar měl na počátku kapacitu 700 hl, za pár měsíců byl ale zájem takový, že byla navýšena na 1100 hl. „Neděláme to tak, že bychom se chtěli výrazněji rozšiřovat. Dobře to k sobě pasuje, cykloturistika je spojená s pivem i vínem, když jdeme degustovat a musíme zneutralizovat kyselinky s pivem,“ říká Hamza.

Sládka si našel ve vlastních řadách a udělal z něj původně vystudovaného úředníka Miloše Jirásku, který se vyučil částečně u Petra Hauskrechtla v Brně, ale navíc mu pomáhá jeho otec, který v oboru působil celý život.

Jirásek starší vystudoval obor sladovník, Budvar České Budějovice a následně SPŠP Prazdroj Plzeň, pivovarnictví, stejně jako jeho spolužák Karel Čaněk. Pak se vrátil do Znojma, kde začínal jako sladovník a prošel celým spektrem funkcí. „Když Heineken ukončil provoz Hostanu, tak byli s Karlem Čaněkem poslední dva pracovníci pivovaru. Tátovi je už 70, byl 10 let v důchodu. Nevěřím, že jej tu dlouho udržím. Je to náročná práce, v tomto věku to už nelze,“ říká dnes Jirásek junior, který si ještě rozšiřuje vzdělání na Mendelově univerzitě v Brně.

Zatím vaří pivo doma v Hnanicích pod značkou WolfGang, což je název, který částečně souvisí i s dominantou obce, tedy místním kostelem. Varnu má pivovar na 5 hl, ale další vybavení tedy spilkou a sklep většinou na dvojnásobek. Na spílce je jedna kád' na 10 hl, ve sklepech sedm stejně velkých ležáckých tanků a tři CKT na 5 hl určené na speciály. Také podle Jirásky hnanický pivovar jiným znojemským příliš nekonkuruje. Lidé mají o pivo prý obrovský zájem, takže se všechno spotřebuje. A sládci v regionu si spíše vyměňují zkušenosti a rady než že by mezi sebou soupeřili.



Pivovar Hnanice

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: 1. 9. 2017

Majitel: Vinice-Hnanice, s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2017 – 250 hl

Chronologie sládků: Miloš Jirásek

Velikost varny: 5 hl

Dodavatel technologií: Pacovské strojírny

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: Hnanice

Stálý sortiment pív: WolfGang 11, 12

Nejbližší historický pivovar v okolí: Hostan

Pivovar Hnanice

Hnanice 97, 669 02 Hnanice u Znojma

telefon: +420 773 826 848

e-mail: penziony@vinice-hnanice.cz

<http://penzion-hnanice.cz/kontakt/>



Hodonín Křikloun

Rozemátý muzikant zdobí etiketu v pořadí už třetího minipivovaru v Hodoníně. Název Křikloun vznikl z brainstormingu několika přátel a milovníků piva. Pivovar provozuje Karel Zymund, kterého přátelé znají jako energického muzikanta. Zymund o vaření piva uvažoval už před deseti lety, tehdy ale nebyly příliš dostupné jak suroviny, tak ani informace.

„V roce 2016 s myšlenkou uvařit doma pivo přišel kamarád, ke kterému jsem se přidružil. Pivo jsme uvařili v malém hrnci, bylo výborné a zaprášilo se po něm, ještě než došlo. Byla to velká dřina s malým výsledkem, a proto jsme hledali větší nádoby na vaření. Sehnali jsme vyřazené dížky na těsto z pekárny, které jsme předělali na varné nádoby. Na varném kotli je plynový hořák, ovládaný elektronikou z rozvaděče. Z Číny jsme k tomu sehnali vhodný termostat. Technologie je „poslepovaná“ víceméně svépomocí, ale je funkční a má potřebné revize,“ říká ke svému pivovárku v jednom z domků v areálu bývalého hodonínského cukrovaru, Karel Zymund. Malý pivovar Křikloun tvoří dvounádobová varna na 500 litrů, dva tanky a dvě otevřené spilky po 600 litrech.

„První várka v nově vzniklém pivovaru byla uvařena v únoru 2017 a věci se daly velmi rychle do pohybu. Na všechno jsem byl ze začátku sám – vaření, stáčení, rozvoz i papírování, takže nebyl čas ani na pořádný marketing. Jediné, co jsem udělal, bylo, že jsem na jeden měsíc zaplatil inzerci v Hodonínských listech a vyhlásil soutěž o pivo na facebooku. Dokonce i reklamu na plot jsme připevnili asi po tři čtvrtě roce od zahájení provozu,“ vzpomíná na své začátky Zymund.

„Při myšlence vyrobit své první pivo jsem inklinoval k chuti, která by byla natolik harmonická a příjemná, že by se dalo pivo pít celý večer. Tak vznikla kolekce piv určená širší skupině lidí, kde používám především české suroviny, a tato piva jsou vhodná k takovým příležitostem, jako jsou svatby, oslavy narozenin zahraniční grilování či firemní akce. Na druhou stranu pro milovníky speciálních vyhraněných piv typu IPA vznikla i kolekce piv svátečních, kde pracuji především se zahraničními aromatickými chmelky třeba z Ameriky, Austrálie, Nového Zélandu, aj. Vaření piva je řemeslo, kde celou výrobu doprovází nemalý podíl poctivé ruční práce, která se následně odráží v chuti a kvalitě piva. Úmyslně jsem na počátku nezačal s vařením již existujících receptů piv, abych jimi nebyl ovlivněn, a dodnes si recepty tvoříme sami.“ uvedl majitel pivovaru a sládek v jedné osobě.

Málokterý minipivovar, který vznikl na dvorku rodinného domu, má takový boom jako hodonínský Křikloun. Zymund totiž ve snaze rozšířit provoz získal vhodného investora a prakticky rok po zahájení výroby v malém pivovaru se hodlá rozšířit do mnohem větších prostor, jež zůstaly nevyužity po krachu Hodonínského Vojáčka, který skončil v insolvenci. Společnost Křikloun s.r.o. koupila část vybavení pivovaru a část získává postupně po splátkách. Výroba piva tedy bude probíhat v Hodoníně v obou provozovnách. Výrobní kapacita velkého pivovaru v areálu bývalé hodonínské Tabačky je výrazně větší. V malém pivovaru „na dvorku“ se budou dál vařit várky speciálních piv o objemu kolem 500 litrů, ve velkém pivovaru je objem varny na 15 hl. Některé tanky a spilky jsou zde dokonce na dvouvářky o objemu 30 hl.

Filosofie podniku se po rozšíření výroby nezmění. „Postupem času se ustálila nabídka piv, na které chceme stavět. Neustále mě však žene dál touha po poznání a budu se snažit zjišťovat, co ještě se dá v rámci piva uvařit. Chceme dělat i ležáky, které nyní neděláme. Nejvíce se jim blížíme pivo, u nichž používáme české suroviny, ale jsou svrchně kvašené neutrálními kvasnicemi. Odlišovat se chceme spojením piva s ovocem či bylinami. Máme kamaráda, který má na zahradě



200 druhů bylin, rozumí jim a rád by se na bylinných pivech podílel. Tím by pivo dostalo další rozměr, protože některé byliny jsou povzbuzující, některé uklidňující jiné očišťující,“ plánuje Zymund, který začíná i s nabídkou vlastních pivních pálenek a do budoucna plánuje mimo jiné i pivní lázně.

Množství minipivovarů v regionu se nebojí. „Mám pocit, že mezi námi nevzniká nepříjemné konkurenční prostředí. S většinou kolegů, co mají v našem regionu pivovary se známe, navštěvujeme se a tykáme si. Trh je zřejmě ještě poměrně dost veliký na to, abychom si vyčítali, kdo jaké množství trhu ukrojí,“ uvedl Zymund, který je v pivním oboru samouk. Pomáhá mu ale majitel záhlinické sladovny Aleš Přinosil, dalším mentorem je zkušený sládek Dušan Táborský.

Hodonín Křikloun

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: 17. 2. 2017

Majitel: Karel Zymund, Křikloun s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2017 – cca 200 hl

Chronologie sládků: Karel Zymund

Velikost varny: 500 l (starý pivovar), 15 hl (nový pivovar)

Dodavatel technologií: samovýroba (starý pivovar), Strojtep (nový pivovar)

Počet zaměstnanců: 2

Region odbytu v roce 2018: větší města Brno, Ostrava, Košice

Stálý sortiment piv: Plzeňská dvanáctka 12°, Single hop Citra 14°,

Křikloun červený Nugget 13°, Plzeňská dvanáctka 12°, Speciál Křikloun IPA 13°,

Videaňský ležák 12° extra chmel

Nejbližší historický pivovar v okolí: Hodonín

Domácí minipivovar KŘIKLOUN
Bratislavská 1/6, 695 01 Hodonín
telefon: +420 777 644 622
e-mail: zymund@krikloun.cz
www.krikloun.cz



Lomnice Genius noci

Téměř sto let uplynulo, než se do jednoho z nejromantičtějších městeček jižní Moravy vrátila výroba piva – a to dokonce do původního pivovarského areálu, který většinu doby patřil šlechtické rodině Serényi. Pivo se v Lomnici vařilo od konce 16. století. V roce 1662 získal panství původně uherský šlechtický rod Serényi, jehož potomci zde pobývali až do roku 1945. Serényiové také vlastnili a budovali místní pivovarský areál, který patří k dominantám náměstí včetně sochy Gambrina z roku 1856, která je dílem sochaře Josefa Břenka. Původní lomnický pivovar ukončil výrobu v roce 1922 a tři roky poté celý pivovar odkoupil Alois Buchta, pradědeček současných majitelů Pavlišových, aby sem přesunul zavedenou truhlářskou dílnu.

Lomnický pivovar vzkřísila nejmladší generace Pavlišů, konkrétně Ivo s manželkou Janou. „Nápad vznikl docela jednoduše. Manžel pořád dokola říkal, že jeho sen je mít minipivovar. Poslouchala jsem to docela často a v tomto domě s takovou historií by byl hřích se do toho nepustit,“ uvedla Pavlišová. Podle ní myšlenku na minipivovar podpořila i celá rodina, první várku v Lomnici uvařili v listopadu 2017.

Manželé se o minipivovar starají ve volném čase, ani jeden se v řemesle nevyučil, takže fungují s podporou odborného garanta. Předtím, než udělali první várku se učili na Mendelově univerzitě a měli zkušební várku i u Richarda v Žebětíně. „Přeskočili jsme homebrewering a šli rovnou do univerzitního brewingu,“ říká s nadsázkou Ivo Pavliš, hlavním povoláním IT specialista.

Sládkova žena grafička také pokračuje ve svém hlavním zaměstnání a ve volném čase pomáhá pivo vařit a prodávat. Cílem je zaměřit se zejména na brněnskou klientelu, kde je zájem o pivo z minipivovarů velký. V regionu mají v Lomnici silnou konkurenci, protože v blízkém Tišnově jsou už tři minipivovary a další je v Doubravníku nebo Senticích. „Je fajn, že se vrací trend, že v každém městě je minipivovar. Teď už je to jen o tom, abychom se všichni uživil. Konkurence mne úplně neděsí, jsme zatím nadšení začátečníci,“ říká Pavlišová. Sama uvažuje i o alternativních distribučních kanálech. Nápadem je například pivo v kavárnách, aby byla nabídka odběrných míst pestřejší než pouze v pivnicích.

Minipivovar našel své místo v bývalé pivovarské stodole. Hlavní budovy původního průmyslového pivovaru slouží dál k bydlení a měnit se to nebude. Varna má objem 10 hl. Pivovar má otevřenou spilku na 2000 l. „Vaříme dva dny po sobě, tím naplníme spilku. Jak pivo vykvasí tak ho přečerpáme do 2000 litrového tanku, které máme zatím tři,“ popisuje vybavení pivovaru Pavlišová.

Podle ní aktuální situace na trhu přeje podobným projektům a lidé chtějí ochutnat řemeslné pivo. „Obdivuji ty, co začali v době, kdy to nebylo úplně zvykem,“ říká paní sládková a přidává několik slov k názvu pivovaru, který s manželem hledali dlouhé měsíce. Dům samotný jejich přátel popisují jako palác Gambrinus. Jako zavedený název plzeňského pivovaru postavu pivního symbolu v Lomnici využít nemohli a tak hledali jiný.

„Chtěli jsme název, co by nejvíce vystihoval atmosféru tady v Lomnici. Chtěli jsme také, aby byl název taky trochu tajemný a vtipný. Vymýšlení názvu trvalo asi půl roku. Napadl mne v jednu hodinu v noci. Manžel to schválil, stejně jako rodina,“ dodala Pavlišová.



Genius noci, s.r.o.

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: 16. listopadu 2017

Majitel: Pavlišovi

Chronologie sládků: Ivo Pavliš

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: MZM Brno

Počet zaměstnanců: 2 společníci

Region odbytu v roce 2018: Lomnice

Stálý sortiment pív: Genius noci ležák

Nejbližší historický pivovar v okolí: stejné místo

Genius noci, s.r.o.

Palackého nám. 330, 679 23 Lomnice

telefon: +420 777 002 451 (Ivo)

telefon: +420 605 165 058 (Jana)

e-mail: hcipivo@geniusnoci.cz



Moravský Krumlov Pivovar Krum

Po více než sto letech se vrátila výroba piva i do Moravského Krumlova. Nový pivovar sice nevznikl na místě původního panského, ale v širším areálu bývalého krumlovského cukrovaru jako součást hotelu Rokiten. Pivovarskou výrobu ve městě vzkřísil veterinář a milovník dobrého piva Radek Nedopil. Pivovar nese název Krum, což je pojmenování odkazující na německý výraz krumm (zakřivený) označující zakroucení říčky Rokytná, obtékající obloukem město.

„Základem našeho snažení je vařit si dobré pivo pro sebe a když něco zbyde, tak to prodat. Nebyli jsme schopni najít v okolí něco co by nás uspokojilo, tak jsme se rozhodli, že budeme vařit pivo sami,“ říká Nedopil, který si několik let vařil pivo sám jako homebrewer a sám říká, že jeho koníček přerostl „do větších rozměrů“. Sám také vymýšlí nové receptury, i když na samotné vaření má sládku Ondřeje Cibulku, který více než deset let sládkoval v Kácově u Sázavy. Nyní se přesunul nad říčku Rokytnou na jih Moravy.

Pivovar vyrostl v roce 2017 vedle hotelu, který provozuje rodina Kocandova. „Nabídl mi, že upraví budovu podle mých potřeb, vzal jsem to jako dobrý nápad, odbyť je přímo v hotelu,“ uvedl Nedopil s tím, že jeho pivovar chce mimořádně striktně dodržovat kvalitu. Podle něj je cílem zejména kvalita a ne rozšiřování působnosti za hranice kraje nebo okresu. Nedopil se sám na jih Moravy přestěhoval před osmi lety, na Krumlovsku rekonstruuje starý mlýn a zabývá se i výrobou piva. Podle něj pivovar městu chyběl. „Pojal jsem to tak, že sem vrátíme něco co zde bylo. Když už město přišlo o Slovanskou epopej, je důležité, aby zde bylo něco atraktivního,“ říká Nedopil.

Pivovar spustil výrobu v polovině roku 2017. Jako kamenný pivovar je ve městě jediný, protože tzv. Krumlovský pivovar vlastní výrobu nemá a vaří pivo v blízkém Padochově jako létající pivovar. Další konkurencí v regionu je městský pivovar v Oslavanech. Nedopil ale počet minipivovarů v regionu jako konkurenci nevnímá. „Jsem v tom elév, ale vnímám to tak, že konkurence mezi námi není. Spíše se snažíme si pomáhat, když se někomu daří, tak si to přejeme,“ uvedl Nedopil. Na svůj provoz se dívá sám se zadostiučiněním. „Továrny na pivo imitující nápoje musí pochopit, že když se řekne pivo, tak to znamená něco jiného než produkt, který vydrží bez ztráty kytičky v teple,“ říká Nedopil směrem k velkopivovarům. Pivovar KRUM má varnu z Číny na 10 hl, provoz je limitován kapacitou sklepa, kde má 6 CKT po 2000 hl. Slad pivovar bere z Rajhradu a Náměště nad Hané, chmel z Žatecka.



Pivovar Krum

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: srpen 2017

Majitel: Radek Nedopil

Chronologie sládků: Ondřej Cibulka

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: Čína

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Moravskokrumlovsko

Stálý sortiment piv: KRUM 10°, KRUM 11°, KRUM 11° polotmavé, KRUM 12°

Nejbližší historický pivovar v okolí: Panský Moravský Krumlov

Pivovar Krum

Znojemská 393, Moravský Krumlov 672 01

telefon: +420 603 427 843, +420 737 161 925

e-mail: nedopil@pivokrum.cz

www.pivokrum.cz



Panský pivovar Sokolnice

Trendem současného pivovarnictví je vrácení výroby do míst, která jsou s historií tohoto oboru bytostně spjatá. Koncem roku 2017 se vrátila výroba piva i do Sokolnic u Brna, kde se naposledy vařilo v roce 1932. Původní průmyslový pivovar s tradicí od 16. století zavřela akciová společnost tvořená Moravskou bankou, Starobrnem a Moravií v roce 1932 kvůli složité situaci na trhu. Objekt původně patřil rodu Mitrovských, kteří se ale přihlásili k německé národnosti. Někdejší pivovar byl znárodněn. Po válce v něm byla například stolařská výroba nebo výrobní družstvo Hlubna.

Areál byl v 90. letech 20. století získala rodina, který v něm měla kdysi stolařskou výrobu, objekt ale dál chátral, protože se do něj neinvestovalo. Někdejší pivovar byl několik let v inzerci realitních kanceláří a jeho cena klesala, až jej v roce 2014 koupil současný vlastník Lukáš Roupec, investor zběhlý v revitalizaci zanedbaných areálů.

Na samotném počátku rekonstrukce sokolnického pivovaru byla myšlenka vrátit do místa i výrobu piva. V letech 2016 a 2017 proběhla rekonstrukce. Investor částečně změnil fasádu ve směru od zámku, zachoval ale některé atributy původního využití. Výroba piva byla obnovena ve středu 20. září 2017 první várkou světlé desítky a světlé dvanáctky. Konkrétní objem výroby investor zatím neplánuje, cílem je mít na čepu čtyři až pět druhů piv.

Pivo se vaří na humně bývalého panské sladovny. Vlastník areálu plánuje jeho revitalizaci postupně. V objektu mají být restaurace, koutek pro děti. „V blízké budoucnosti pak stavebně dokončíme podkroví pro ubytování hostů a přidáme další salónek. Naše plány tímto nekončí, následovat budou další úpravy zahrady, vybudování víceúčelového kurtu s umělým povrchem a dětské hřiště. Dále také přestavíme část dosud nevyužívaných prostor na sportovně-relaxační centrum. Pro naše hosty chystáme půjčovnu kol a koloběžek,“ uvedl vlastník objektu Lukáš Roupec.

Výrazně smutnější je osud někdejších pivovarských sklepů, které mají jiného vlastníka. Po roce 1948 byl objekt zabaven státem a využíván k zemědělským účelům převážně ke skladování včetně ubytování zaměstnanců a v roce 1970 byl částečně rekonstruován a provozován jako výrobní průmyslového vína. V roce 2017 sloužil k chovu drobného zvířectva, skladování a k bydlení, místní zemědělské družstvo sklepy nabízelo k prodeji. Dalším zajímavým reliktem pivovarské historie je pivovod vedoucí od někdejšího průmyslového pivovaru směrem ke sklepům, který má více než 200 metrů. Zachovaná je z něj větší část. Historii areálu chce vlastník nového sokolnického pivovaru připomínat i v budoucnu.



Panský pivovar Sokolnice

Rok vzniku: 2017

Datum první várky: 20. září 2017

Majitel: Lukáš Roupec (Pivovarská restaurace a penzion Sokolnice)

Výstavy za jednotlivé roky: 2017 – 40 hl, roční plán max 700 hl

Chronologie sládků: Peter Kimák

Velikost varny: 500 l

Dodavatel technologií: Joes Garage Brewery s.r.o.

Počet zaměstnanců: 1 + externě 1

Region odbytu v roce 2018: okolí Sokolnic a přilehlých vesnic

Stálý sortiment piv: Sokolnická 10, Sokolnická 12, Sadovský 13, Antonie 14, Leopold 16 IPA

Nejbližší historický pivovar v okolí: stejné místo

Sokolnice
Zámecká 151, 664 52 Sokolnice
<http://pivovarsokolnice.cz/>



Tišnov Grádo

Záměr vybudovat pivovar se datuje již od vzniku penzionu „Červený mlýn“ v Tišnově. Bývalý vodní mlýn na řece Svratce získal svojí rekonstrukcí nový význam. Polohou a využitím se stal významnou dominantou města u hlavní silnice na Brno. Přístavbou nového objektu se speciální nabídkou služeb, která v Tišnově do té doby chyběla, získali návštěvníci penzionu možnost ochutnat pivo a přitom udělat něco pro svoje zdraví, alespoň tak zní hlavní premisa podniku.

Pivovar začal fungovat od začátku roku 2017, tehdy jako třetí ve městě. Přitom všechny tišnovské podniky vznikly krátce po sobě. Do Gráda dodala technologii tišnovská společnost EBIA, která ve zhruba stejné době dělala technologii i pro jeden z velkých pivovarů v Sýrii. „Máme je tady za rohem, proto jsme se rozhodli pro tuto firmu,“ říká sládek Miroslav Procházka.

Podle něj minipivovar logicky doplňuje penzion a pivní lázně, které se otevrou v roce 2018. „Jde o komplex, který se začal dělat z toho důvodu, že něco podobného v Tišnově chybělo. Sauny a pivní lázně tu široko daleko nikde nejsou,“ uvedl Procházka, který se vyučil řemeslu v jednom z větších pivovarů, kde byl rok na zkušené. První rok v Tišnově uvařil zhruba 1200 hl piva, což je zhruba polovina celkové kapacity. Grádo kromě tišnovského mlýna dodává i do zhruba desítky hospod v Brně, kde je na soutoči. Další ani nehledá, protože bude muset vyrábět i mladinu do pivních lázní. „Do van patří kvalitní dobrá mladina, kvalitní kvasnice, bylinné látky, jinať to nemá smysl. Jen v některých pivních lázních to dělají poctivě,“ říká Procházka.

Srdcem pivovaru je dvounádobová varna o objemu 10 hl. Zrání piva je zajištěno dvanácti ležáckými tanky, čtyřmi CKT a dvěma otevřenými spilkami, které jsou umístěny za prosklenou stěnou, přístupnou ze stávajícího parkoviště penzionu. Pivo značky „Grádo“ se zde vaří z tuzemských surovin a z vody čerpané z vlastního hlubinného vrtu hlubokého 50 metrů.

„Začali jsme hlavně tím, že jsme šli na klasiku do českého ležáku. Děláme ale i nějaká svrchněkvašená piva, pšeničné pivo, mám ale i speciál 13stupňové pivo, na které jsem sehnal recept z dob První republiky. Je to odlišné hlavně způsobem kvašení. Jde o pivo spodněkvašené, ale teploty jsou jiné jak u normálních ležáků,“ říká Procházka podle kterého jsou pro vaření piva nejdůležitější praxe „zkušenosti starých borců, kteří Vás to naučí“.



Tišnov Grádo

Rok vzniku: 2017

Majitel: MFC-GRADO, s.r.o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2017 – cca 1200 hl

Velikost varny: 10 hl

Dodavatel technologií: EBIA

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu v roce 2018: Tišnov, Brno

Stálý sortiment piv: Světlé výčepní pivo Grádo 10%, Světlý ležák Grádo 11%,

Pšeničné pivo Grádo 12%, Speciální tmavé Grádo 13%

Nejbližší historický pivovar v okolí: Tišnov

Ing. Miroslav Procházka
Červený Mlýn 170, 666 01 Tišnov
telefon: +420 602 548 438
e-mail: prochazka@pivovargrado.cz
www.pivovargrado.cz



Šatov Tor

Šatov je další typicky vinařskou vesnicí, která má také svůj minipivovar. Na Znojemsku vznikl zatím jako poslední s kolaudací koncem roku 2017, první piva ale začal vyrábět až na Tři krále. S prvním zkušebním pivem také majitel Jan Čota s rodinou vymysleli i název minipivovaru, který se jmenuje Tor. Z keltštiny to znamená osamocená skála. Lokalita, kde pivovar stojí, se jmenuje Skalky a aby rodina do svého domu mohla provoz umístit, musela i část skály odtěžit. „Navíc Šatov má ve svém znaku věž s bránou a Tor znamená ve staré angličtině věž a německy brána,“ vysvětluje Čota.

Rodina si podle něj řekla, že na vymyšlení názvu má spoustu času a výsledek dlouho odkládala. „Říkali jsme si, že ho vymyslíme až vypijeme poslední pivo z první zkušební várky,“ uvedl Čota. Pivovar oficiálně spustil prvního ledna 2018. Naplnit svůj sen se mu podařilo prací po víkendech. Trvalo to tři roky.

Myšlenka mít vlastní minipivovar je ale ještě starší. „Byli jsme se s kamarádem projet na motorkách a vždycky jsme večer přespávali v minipivovarech. Tím jsem se opravdu nadchnul. Cesta k tomu je trnitá. Počáteční nadšení vystřídá vystřízlivění, kdy člověk zjistí co všechno to obnáší, co se týká jak papírování tak i financí,“ říká dnes Čota, který sám nemá odborné vzdělání, takže musí mít za sebou garanta.

Technologii pro svůj minipivovar dával dohromady se zámečnictvím Miroslava Formánka z Dubňan, který má na Znojemsku víc realizací. „Když byla technologie zprovozněna, udělali jsme pár zkušebních varů a pak jsem půl roku vyřizoval všechna povolení a nebylo to vůbec jednoduché. Mám to ztížené tím, že pracuji v Rakousku a nemohl jsem dodat všechny potřebné dokumenty hned. Je to vestavba minipivovaru do rodinného domu, byl nutný projekt, stavební povolení. Každý minipivovar musí mít potvrzený havarijní plán,“ vypočítává Čota, který se chce nyní vařením piva bavit.

Technologii má postavenou tak, aby na konci z jednoho tanku vyteklo 400 litrů piva. „Na spilce se snažím mít něco přes 400 l kvůli ztrátám. Na varně, když skončím chmelovar, jsem na 220 až 230 litrech. Varna samotná je větší, její objem je 290 litrů,“ vysvětluje Čota, který má kvasnou kád i ležácké tanky na dvě várky. Po uvaření prvního piva plánuje pomalý rozjezd. „Budu sázet na kvalitu a lidi chci nalákat na to, že to dělám poctivě. Na zkušební várky mám velice pozitivní ohlas,“ uvedl Čota po první várce svého piva.



Šatov Tor

Rok vzniku: 2018

Datum první várky: 6. 1. 2018

Majitel: Jan Čota

Chronologie sládků: Jan Čota

Velikost varny: 2,9 hl

Dodavatel technologií: Zámečnictví Miroslav Formánek Dubňany

Region odbytu v roce 2018: Znojemsko

Stálý sortiment piv: Ležáky, APA, IPA, pšeničné pivo

Nejbližší historický pivovar v okolí: Hostan

Šatov Tor

Šatov 387

telefon: +420 608 025 565

e-mail: jan.cota@pivovartor.cz

www.pivovartor.cz



Uzavřené minipivovary

Na jihomoravském pivním trhu od roku 1992 vyrostla už více než padesátka minipivovarů. Trh se rozvíjí a nabývá na barvitosti. Souvisejícím jevem je ale také zanikání některých provozů, které vývoj tohoto trhu provází už od jeho samotného počátku.

Nahlédneme-li do historie celé ČR je nejstarším českým minipivovarem pražský podnik U Fleků. Tady jde ale o historicky úplně jinou situaci, protože flekovský pivovar spadá sice kapacitně do této kategorie, jde ale o historický podnik a svým způsobem pomník slávy někdejší pražských pivovarů podobné velikosti, kterých bývaly desítky.

První minipivovar „nového stříhu“ vznikl podle dostupných informací už v roce 1991 v obci Dolany – Svinišťany. V rejstříku byla firma M E L O U N, pivovar a hostinec U Lípy spol. s r.o. registrována o rok později. Podnik nakonec skončil v konkurzu. V roce 1992 začalo fungovat pět dalších minipivovarů, z toho tři na jižní Moravě. Jedním z nich byl Domácí pivovar HBH Brno – Královo Pole. Pivovar vařil světlý ležák s názvem Bavorské pivo hlavně pro vlastní restauraci. Pivo bylo dokonce zkušebně stáčeno i do 0,5 l lahví v pivovaru Černá Hora. Provoz fungoval do roku 1993, poté byl odkoupen a znovu sestaven v Táboře, kde vařil od roku 1994. První várka byla uvařena v květnu 1994. Technologie z Brna byla instalována v rekonstruované budově bývalých městských lázní. Varna maďarské výroby byla dvounádobová s přidavnou třetí kádí na horkou vodu. Při pivovaru byl menší hostinec U Švejka, technologické zařízení bylo netradičně umístěno mimo hospodu. Pivovar v tábořském exilu ukončil provoz k 1. 6. 1995.



Dnešní podoba areálu bývalého pivovaru v Králově Poli.

Krátkou existenci měl i Pivovar Boskovar M & M, s. r. o. Plány byly přitom velké, pivovar měl od roku 1995 pracovat „podle starých židovských receptur“ a vařit desítky tisíc hektolitrů. Pivovar chystal značky Rabín a Šámes, ostatně židovská minulost Boskovic byla tehdy na mediálním vzestupu. „Rabín bude mít 10 a 12 stupňů, Šámes bude dvanáctistupňový,” řekl tehdy novinářům jednatel společnosti Boskovar Bohuslav Mlateček. Názvy piv odsouhlasil v roce 1993 vrchní rabín pražský a zemský Karol Sidon. Stříbrnou etiketu „košer“ piva Šámes, což je synagogální sluha, navrhla Federace židovských obcí. Podle dostupných informací byla

uvařena pouze jedna větší várka piva Rabín v Jarošově. Pivo bylo určeno pro ukrajinský trh. Odběratel však nezaplatil a tak další pivo se už v Boskovaru nevařilo. Rozhodnutím Krajského obchodního soudu v Brně ze dne 5. 12. 1996 byl prohlášen konkurs na majetek společnosti.

Oba příběhy královopolského minipivovaru „bavorského stříhu“ a toho boskovického ukazují na nešvary 90. let a snahy přijít s velkými projekty, které brzy zkrachovaly. To konce jiných jihomoravských minipivovarů z posledních let jsou už mnohem prozaičtější. Trh začíná být nasycený a nemůže se na něm udržet každý. V roce 2016 přestal vařit 1. chodský pivovár na Moravě v Šitbořicích. Majiteli se uvařené pivo nedařilo prodat. „Vypadalo to, že bude o pivo zájem, ale nakonec ho bral jen jeden e-shop,” uvedl majitel minipivovaru Jan Šlefr. Neměl ani vlastní hospodu, jen stánek, kam chodili místní většinou v pátek. Vzhledem k tomu, že jsou Šitbořice malá vesnice, pivovar raději zastavil. „Zimu jsem vždy dotoval,” dodal Šlefr. Po třech letech existence v roce 2017 skončil také Rodinný pivovar Hodonínský Vojáček. Samostatnou kapitolou je pád průmyslového vyškovského pivovaru, který se na konci své existence propadl svou produkcí vlastně do kategorie minipivovarů. Přestal vařit v roce 2017. Následují dosud nevyřešené spory nájemce se státem o kvalitě předaných technologií a případné náhrady škody.



Dnešní podoba areálu bývalého pivovaru v Boskovicích.

Připravované minipivovary

Bílovice nad Svitavou

Velice atraktivní pro vznik nových minipivovarů je zejména Brno a jeho okolí. Souvisí to mimo jiné s kupní silou obyvatel. Nový minipivovar zřejmě vznikne například v Bílovicích nad Svitavou, kde tamní radnice koncem roku 2017 koupila zchátralý a roky nevyužívaný areál mlýna za 38 milionů korun. Chce zde vybudovat komunitní centrum. Kromě minipivovaru zde má vzniknout sauna nebo fitness centrum.

Předklášteří

Vůbec prvním klášterním minipivovarem na jižní Moravě bude v roce 2018 obnovený pivovar v Předklášteří. Chystá jej akciová společnost Klášterní pivovar Porta Coeli, a.s. Přípravné práce už jsou v běhu. Podnik má 15 akcionářů včetně kláštera cisterciáků, které mají ve společném podniku největší podíl a ve výjimečných případech právo veta. Klášterní pivovar navazuje na dlouhou a bohatou historii vaření piva v pivovaru se samostatnou sladovnou. Právo várečné bylo klášteru cisterciáků přiznáno ve 13. století a bez větších změn se vaření piva v tomto místě dochovalo až do roku 1942, kdy byla v pivovaru uvařena poslední várka.

„Původně jsme chtěli rekonstruovat sladovnu a velký bývalý pivovar, ale to by byla nyní ohromná injekce peněz,“ říká předseda představenstva nové společnosti Jan Maláška. Vedoucí nové společnosti bude vystudovaný sládek na střední škole potravinářské Podskalská v Praze. V rozjezdu pivovaru bude pomáhat a garantovat kvalitu i Oldřich Koza, který na výše zmíněné střední škole vyučuje.

Pivovar čeká velká konkurence zejména z blízkého Tišnova, kde jsou už nyní tři minipivovary. Další je v Doubravníku, Lomnici nebo Senticích.

„Šli jsme do toho v situaci, kdy v Tišnově byly dva minipivovary, ale věříme si. Naše strategie je trochu jiná, chceme se věnovat klášternímu pivu a spolupracovat s klášterními pivovary po celém světě.

Poodkrývá i jistá specifika klášterní spolupráce, která kvete na Strahově, Břevnově, Oseku nebo v Želivi. „Nám to trvalo rok, než jsme získali důvěru sestřiček,“ uvedl Maláška. Pivovar bude mít varnu o 10 hl, která bude dvou-



nádobová se samostatnou vířivou kádí. Výstav se bude na počátku pohybovat okolo 1000 hl. Tanky budou o objemu 2000 l, na speciály o objemu 1000 l. Pokud se podniku bude dařit, je záměrem, v budoucnu opravit i původní starý pivovar a přenést výrobu tam.

Klášteří pivovar Porta Coeli, a.s.

Pivovarská 1002 Předklášteří, 666 02 Czech Republic

mobil: +420 723 784 101

e-mail: jan.malaska@pivovarportacoeli.cz

www.pivovarportacoeli.cz



Rozdrojovice

U Brněnské přehrady ve vesnici Rozdrojovice si otec a syn po sedmi letech domovnictví splnili sen a vytvořili minipivovar. „Na našich začátcích vaření piva jsme využili sporáku u nás doma. Pivo jsme dávali kvasit mamce do šatny, což ovšem nešlo dělat napořád, tudíž jsme museli najít jinou alternativu. Díky dlouhodobé zkušenosti jsme se rozhodli o naše chutné pivo podělit s lidmi. Dokonalosti chceme dosáhnout pomocí tradičních řemeslných technologií. A to vše proto, abychom naše pivo mohli nabídnout světu,“ říká Matěj Ingršt.

Rozdrojovický pivovar nabídne zřejmě už letos voňavou svěží desítku, dvanáctku s plným tělem, které vyvažuje chmelové aroma. „Lidem co rádi experimentují nabídneme piva typu APA, RPA (rozdrojovická pale ale) a další speciály s netradičními surovinami jako jsou bylinky. Budete se moci těšit na svěží příjemně nachmelovanou chuť jedinečného piva. Doufáme, že s kvalitou, neobvyklostí a především různorodostí naší receptury bude o naše piva zájem,“ uvedl Ingršt.

Rozdroj

e-mail: rozdroj@seznam.cz

telefon: +420 724 920 045

Valtice

Dalším typicky vinařským městem, které bude mít ještě letos nový minipivovar, jsou Valtice. Vybudovat se jej rozhodl Petr Sekanina, který provozuje restauraci Na Statku. „Chtěl jsem mít vlastní hospodu i s pivovarem,“ uvedl Sekanina.

Projekt na zelené louce vystavěl v centru Valtic v památkové zóně na hlavní valtické ulici. Kromě restaurace plánuje i degustační sklep a ubytování. Výše investice se pohybuje kolem 20 milionů korun. „Miluji gastronomii. V 18 letech jsem utekl ven a od té doby se tomu věnuji. Ve Valticích podnikám tři roky, ale chtěl jsem si splnit sen a jít do vlastního,“ říká Sekanina. Jeho provoz bude mít varnu na 10 hl, kterou postavila společnost MZM z Rozdrojovic. Pivovar Sekanina pojmenoval po Valticích a jejich německém názvu, tedy Feldsberg.

Valtice

Valtice, Zámecká 1222

sekanina.avion@gmail.com



Vranov u Brna

Dva mladí nadšenci chtějí po téměř 500 letech obnovit výrobu piva ve Vranově u Brna. Místo s dlouhou poutní tradicí mělo malý pivovárček v 17. století, kdy si jej nechal postavit řád paulánů. Na stavbu v roce 1654 šlo z panských vápenek 809 měřic vápna. Také dříví bylo z panských lesů, cihly měl řád z vlastní cihelny. Roční plat vranovského sládky činil 30 zlatých. Pivovar měl krátké trvání. Roku 1670 jej Karel Eusebius z Liechtensteina zrušil a vrátil Vranov i s robotami pozořickému panství, kde byl jiný pivovar. Pozořický panský úřad získal i vybavení vranovského pivovaru. Ve Vranově klášter uvařil celkem 1 716 věder piva. Pivovar byl postaven v blízkosti pramene. V jeho horním patře byla varna. Pivo se snášelo do suterénní spílký, která se do dnešních časů v č. p. 61 zachovala. Nedaleko místa původního provozu poblíž vranovského kláštera má sídlo v č. p. 67 jeho novodobý nástupce. Projekt chystají dva mladí nadšenci, Petr Michek a Simona Valášková.

Provoz podle nich v první fázi bude fungovat jako létající pivovar, na kterém dvojice začne budovat značku a distribuční síť. „Za dva až tři roky chceme budovat vlastní pivovar s výrobou. Doma zatím ladíme recepty. Už od začátku, kdy jsem začali vařit v hrncích, jsme ale věděli, že budeme chtít postoupit dál,“ uvedl Michek. Podle něj je snahou navázat na vranovskou historii vaření piva. Uplatnění na trhu si prý pivo najde.

„Roste obliba malých pivovarů. Dnes už kvete pivní turistika, zákazníci chtějí ochutnat neznámé pivo, chtějí vidět, jak a kde se vaří. Je to krok správným směrem a trh se tímto směrem bude odvíjet,“ uvedl Michek. Podle něj je cílem oslovit pivem místní lidi, turisty a případně i další hospody v okolí. Provoz tohoto minipivovaru začal slavnostním naražením prvního sudu 21. 4. 2018 v místní Restauraci U Klímů, Vranov 95, kde bude pivo stabilně k dostání.

Pivovar Vranov s.r.o.

Vranov 67 (Místo, kde bude pivovar se neshoduje s adresou sídla společnosti.)

telefon: +420 702 200 100

e-mail: info@pivovar-vranov.cz

www.pivovar-vranov.cz



U domovárníka doma.

Létající pivovary

Přehled o minipivovarech na jižní Moravě by nebyl úplný, pokud bychom nepřidali alespoň stručnou kapitulu o létajících pivovarech. Létající nebo jinak kočovné pivovary nemají vlastní pivovarské zařízení a nechávají si své pivo vařit v jiných povezech a pak ho prodávají pod vlastní značkou. Proto je také velice obtížné zmapovat jejich počet, ale už jen z dostupných informací na pivovarských webech je jasné, že stále roste. V některých případech dochází také ke zmatení, například Krumlovský pivovar se dostal až do Pivovarského kalendáře pro minipivovary, jde přitom o provoz, který si svoje pivo nechává dělat v blízkém Padochově. Létající pivovary jsou často jakýmsi mezistupněm mezi homebrewery, milovníky piva, hospodskými a pozdějšími majiteli pivovarů. Ne každý ale dojde do fáze, kdy zainvestuje vlastní provoz. Na minipivovarech jsou létající pivovary závislé, protože ty jim poskytují svou volnou kapacitu. Někteří jejich majitelé přitom tuto formu spolupráce přímo odmítají.

Albert – kočovný pivovar

Počátek tohoto brněnského kočovného pivovaru spadá do května roku 2014. Vzniku předcházeli dlouhodobý zájem tří kamarádů – Pavla Hlouška, Jana Klena a Jana Obrovského – o pivo, jeho historii, domácí vaření a pivovarské technologie. Jak název pivovaru napovídá, nedisponuje vlastní technologií a vaření piva dle svých receptur realizuje spoluprací s jinými pivovary. Fenomén kočovného či létajícího pivovarnictví je novodobým jevem, který se k nám dostal ze zahraničí, kde je tento koncept spojen kupříkladu se světoznámým pivovarem Mikkeller.

První várka v rámci kočovného pivovaru Albert byla navařena ve Slavkovském pivovaru a jednalo se o pivo stylu American Pale Ale – Albert Ale 12°. Pivo zaznamenalo nečekaný ohlas a tato pilotní várka se velice rychle vypila, což bylo pobídkou ve vaření pokračovat.

„Prvotní koncept byl takový, že se bude vařit jediná receptura v různých pivovarech (např. Třebíč, Pegas, Potštejn, Permon a další) a návštěvníci domovské pivnice U Alberta na Pellicově ulici v Brně, jejímž majitelem a zároveň hlavním iniciátorem pivovaru je Pavel Hloušek, tak budou moci porovnat jednotlivé várky a rozdíly, které pivu vtiskla jiná technologie, voda, sládcí, kteří s námi pivo vařili a další věci odlišující jednotlivé pivovary. S postupujícím časem rostlo nutkání pivovarskou činnost opět posunout o něco dále a vytvořit další receptury,“ říká dnes jeden z duchovních otců Alberta Jan Obrovský.

V nabídce kočovného pivovaru Albert se tak kromě úvodního stylu American Pale Ale objevil český světlý ležák, India Pale Ale, Irish Dry Stout, polotmavý ležák, belgický dubbel a tripel a dle všeho bude repertoár pivovaru dále košatět. Pivo už není dodáváno jen pro vlastní podnik, ale také se distribuuje do pivnic a pivotek v Brně i mimo něj. Zúžila se spolupráce s některými pivovary (zejména se Slavkovským a Podklášterním pivovarem Urban v Třebíči) a narůstal tak počet várek i objem navařeného piva. V posledních sezónách se pivovar účastní také různých pivních festivalů, zejména v regionu jižní Moravy. „Plán realizace vlastního pivovaru není zcela opuštěným tématem, ale v současnosti je zachován model pivovaru létajícího,“ dodal Obrovský.

Albert



Ogar

Létající pivovar Ogar byl založen v roce 2014 jako reakce na v té době nedostatek kvalitně chmelených pív typu American India Pale Ale na českém trhu. Ogar vaří téměř výhradně tento pivní styl a zakládá si na extrémním studeném chmelení, tak aby pivo dostalo výraznou ovocnou koncovku v kombinaci s brutální hořkostí. Cílem je uspokojit náročné „lpaře“ a ukázat lidem, jak dokáže pivo být chuťově variabilním nápojem.

„Recepty vznikají domácími testováními v hrnci na plynovém vařiči, mícháním různých sladů (ječný, žitný, pšeničný) a užitím zahraničních chmelových odrůd. A navíc - Ogar je obchod se surovinami na domácí vaření piva, takže vzkaz je jasný: Super pivo není problém uvařit v domácích podmínkách (i v kuchyni v paneláku),“ uvedl Lukáš Krajcar z pivovaru.

Ogar

www.pivo-ogar.cz



Šardice Slovácký pivovar

Létajícím pivovar s ambicí proměnit svoje snažení v kamenný minipivovar je Slovácký pivovar. Jeho duchovním otcem je Miroslav Foltýn, který si vařil svoje hovoranské pivo doma. V březnu 2016 si ale zaregistroval společnost Slovácký pivovar do obchodního rejstříku. Od té doby vaří ve dvou kamenných minipivovarech na jižní Moravě a společnost funguje jako létající pivovar. Její piva jsou stabilně v přístavní krčmě Molo na Baťově kanálu ve Strážnici a v restauraci Kanteena v Hovoranech. Výstav kočovného minipivovaru za rok 2017 byl kolem 130 hl. Cílem je ale mít v budoucnu i vlastní provoz na šardickém statku, který se začíná rekonstruovat. Investici do pivovaru podle něj ale oddaluje čekání na souhlas úřadů a je podmíněně i dotacemi. V budoucnu minipivovar plánuje výstav 3000 hl s velikostí varny 20 hl.

Slovácký pivovar, s.r.o.

Šardice 1, 696 13

e-mail: info@slovackypivovar.cz

<http://slovackypivovar.cz>

Zkušební pivovary

Sladařský ústav

Seznam minipivovárků by nemohl být úplný bez alespoň letmého přehledu zkušebních provozů u vědeckých institucí a škol. Po první světové válce v Brně vznikla Československá komise sladová, která iniciovala vznik sladařského ústavu. Státní výzkumný ústav kvasného průmyslu při České vysoké škole technické v Brně spojený s Výzkumným ústavem sladařským byl založen výnosem ministerstva školství a národní osvěty v srpnu 1920. Ústav s vlastní laboratoří fungoval provizorně na dnešní Gorkého 7, v polovině roku 1921 se přestěhoval do chemického pavilonu České vysoké školy technické v Brně na dnešní Žižkově ulici.

Součástí laboratoří byla od roku 1934 pokusná sladovna. Dvoulískový hvozď a výměře 9 metrů čtvereční darovala žabovřeská firma Gracias, kompletní zařízení na třídění a čištění ječmene a sladu včetně transporterů pro výkon 6 q za hodinu dodala společnost Kašpar ze Senice na Hané. Sladovna byla v provozu do roku 1951. Po druhé světové válce sladovnu doplnil i pokusný pivovar. Dobové materiály zmiňují, že obor na vybudování pokusného pivovaru přispěl 1,5 milionem Kčs, Poldina huť dodala nerezavějící ocel. Mělo jít o první varnu vůbec z tohoto materiálu s elektrickým vytápěním. Pokusný pivovar dostala za úkol zhotovit První brněnská strojírna. Varné nádoby měly mít oobsah 10 hl. „Prostorná místnost varny umožňuje i instalaci dalších zařízení pro výrobu a získání mladiny, a v budoucnu lze očekávat, že vznikne takto jedinečné varní zařízení pro výrobu piva, kterého bude možno využití všemi směry po stránce zvláštního strojního vybavení,“ popisuje varnu dobový materiál ze zdrojů Sladařského ústavu, který bohužel není signovaný ani datovaný. Spilka měla mít kapacitu asi 120 hl, chlazení měla také dodat První brněnská strojírna s výkonem 50.000 kalorií za hodinu. V době psaní textu byla už výstavba pivovárku při Vysoké škole technické Dr. Edvarda Beneše v plném proudu a očekávalo se jeho spuštění v letních měsících. Počítalo se také s laboratorní minivarnou na 5 litrů mladiny ze skla. Šlo prakticky o první minipivovar na území jižní Moravy.



Fotografie je z přelomu let 1951–1952, kdy byla budova Vysoké školy technické Dr. Edvarda Beneše v Brně, ve které ústav sídlil, předávána Vojenské technické akademii. Pan M. Olbrecht (vpravo) zaměstnanec Sladařského ústavu provedl jalovou várku načež byl pivovar demontován a odvezen.

Jak dlouho byl pivovar v provozu není jasné, protože už v roce 1951 se zaměstnanci Vysoké školy technické Dr. Edvarda Beneše dozvěděli, že objekt, v kterém ústav sídlil, převezme Vojenská technická akademie. Výzkumák se musel vystěhovat a zbyly po něm pouze prázdné pivovarské provozy. Dne 20. prosince 1951 vzniká dnešní VÚPS, kterému byl přidělen majetek Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského průmyslu v Praze, majetek mikrobiologické stanice u pokusného pivovaru v Braníku a dále majetek Výzkumného ústavu kvasného průmyslu v Brně. Výzkumný ústav kvasného průmyslu při VŠT v Brně tím zaniká. Pivovarský směr ani ostatní odborné směry (vinařství, lihovarství apod.) nebyly dále na VŠT rozvíjeny. Součástí VÚPS se stal i Sladařský ústav. Pokusný pivovar byl uveden do provozu, snad uvařil jednu várku načež byl demontován a odvezen. Sladařský ústav se přestěhoval do dnešního sídla na Mostecké ulici. Má vlastní zkušební sladovnu. V minulosti používal také celoměděnou varničku o objemu 30 l (na snímku).



Prostory bývalé sladovny a pivovaru na dnešní VUT v Brně na dnešní Žižkově ulici jsou částečně prázdné a částečně využívané pro účely laboratoře vodního hospodářství (na snímku).

Sladařský ústav Brno

Mostecká 7, 614 00 Brno

www.beerresearch.cz

Mendelova univerzita v Brně

Zkušební pivovar má od prosince 2012 Mendelova univerzita. Minipivovar je řešen jako dvounádobová sestava o objemu 150 l pro efektivní výrobu 120 l mladiny. Vyhřívání rmutomladinové pánve zajišťuje elektrický kotel vyhříváný olejem (příkon 15 kW, 50 l termostabilního oleje, pracovní teplota 160 °C). Varna je celonerezová a skládá se ze dvou tepelně izolovaných nádob – vyhříváné rmutomladinové pánve, která slouží i jako vystírací a vířivá kádě, a dále ze scezovací kádě s kypřícím zařízením (tzv. kopačkou, 5–50 ot.min⁻¹). Míchání díla ve rmutomladinové pánvi je řešeno oběhovým čerpadlem, při ucpání některého výduchu rmutem je systém napojen na tlakovou vodu, která „špunt“ uvolní.

Další komponenty sestavy tvoří deskový chladič mladiny, provzdušňovací zařízení, topný kotel s olejem a kondenzátor brýdových par. Při chlazení mladiny dochází ke vzniku horké vody, která je shromažďována v tepelně izolované nádrži (200 l), voda je dále využívána např. při vystírce a zapáříce další várky nebo k sanitaci. Pro kvašení mladiny a dokvašení piva je k dispozici 6 tanků o objemu 120 l v sestavě otevřený kvasný tank, uzavřený kvasný tank, cylindrokónický tank a tři ležácké tanky. Všechny kvasné tanky jsou dvouplášťové, chlazené propylen-glykolem (rozsah teplot 2 °C až teplota okolního prostředí). Dalším nezbytným celkem minipivovaru je chladič systém, který se skládá ze samotného chladičho zařízení (Chlazení Jašek, Česká republika), zásobníku propylen-glykolu (teplota -3 °C, 70 l), dvou tepelných výměníků, zásobníku ledové vody (teplota 3 °C, 200 l), čerpadla glykolu a čerpadla chladicí vody. Součástí pivovarského celku je i kompresor (ALMiG COMBI 6–8 500, Německo; tlak 8 bar, objem zásobníku stlačeného vzduchu 200 l) dodávající stlačený vzduch pro ovládání klappek regulace ve varně a pro provzdušňování mladiny.

Minipivovar je sestaven pro výrobu mladiny infuzním nebo dekokčním způsobem. Pro šrotování sladu je využíváno dvouválcové mačkadlo sladu (Romill MS100, Česká republika). Sanitace pivovaru je prováděna s využitím dvounádobové (50 l) CIP (cleaning in process) stanice, kde byl připravován sanitační roztok hydroxidu sodného (LachNer, Česká republika) o koncentraci 2 % a teplotě 65 °C a dále potrubím rozveden do příslušných kvasných tanků, kde je sprchovou hlavici v horní části tanku rozstřikován, nebo na varnu. „Velkým přínosem pro náš pivovar je i vlastní mikroskladovna, kde si můžeme vyrobit jakýkoliv slad o požadovaných parametrech z jakékoliv klíčící obiloviny, zrniny,“ říká Tomáš Gregor z Mendelovy univerzity.



Ústav technologie potravin AF

Mendelova univerzita, Zemědělská 1, 61300 Brno

telefon: +420 545 133 340, +420 545 133 548, +420 545 133 547

e-mail: tomas.gregor@mendelu.cz

<http://234.af.mendelu.cz/cz/poloprovozy/pivovar>

Tišnov EBIA CZ

Zkušební pivovar plánuje postavit ve svém výrobním areálu v Tišnově společnost EBIA CZ, která se zabývá výrobou celých pivovarů. K jejím referenčním zakázkám patří brněnský minipivovar Charlie's Square, Clock v Poštějné, ale také pivovar nedaleko Moskvy a zejména syrský Arados. Ebia se pustila do pivovarnictví teprve nedávno a navazuje na tišnovskou tradici práce s nerez.

„Záměr ještě musíme ekonomicky promyslet, ale plánujeme výukový minipivovar v našem výrobním areálu. V posledních letech v Tišnově a okolí rostly minipivovary jako houby po dešti a my nechceme vytvářet další tohoto typu,“ říká jednatelka společnosti Eva Komárková. Na zkušebním minipivovaru chtějí její technici zkoušet nová řešení, která pak budou prezentovat zákazníkům. „S pivovary co jsme postavili máme dobré vztahy, exkurze tam vždy domluvíme, ale nemůžeme na několik dní blokovat jejich provoz,“ říká ředitelka. Vidět technologii v provozu je podle ní častý požadavek zahraničních zákazníků. Jako výhodu zařízení společnosti EBIA její majitelka vidí intuitivní ovládání. „Umíme také na dálku vidět provoz pivovaru, což je velmi výhodné pro uživatele,“ uvedla Komárková. Jistý stupeň automatizace je podle ní v oboru trendem, zejména na českém trhu jsou ale i další specifika. „Český zákazník je v oboru velice zdatný, umí si navymýšlet úžasné kombinace, což je někdy i nevýhoda,“ uvedla Komárková.



Realizujeme rekvalifikační kurzy na sládky
**„PIVOVARNICKÉ
A SLADOVNICKÉ PRÁCE“**
akreditované MŠMT.



Výuka probíhá v Praze a Brně.



DALŠÍ AKTIVITY

Vzdělávání v oblasti mikrobiologie

Legislativa a označování potravin

Měření EPM, obsah alkoholu

Senzorická sada

 Beer Academy CZ
 Beer Academy CZ
 00420 776 486 945

 www.beeracademy.cz
 eshop.beeracademy.cz
 info@beeracademy.cz

www.czechbrewmasters.com



- Tvůrci minipivovarů nejvyšších kvalit
- Komplexní řešení „na klíč“
- Technologická pomoc při výrobě piva

- Zajištění sládků
- Technologické audity jsoucích pivovarů, vyřešení problémů



Jiří Karlík
+420 777 193 583
jiri.karlik@czechbrewmasters.com

Jindřich Chejn
+420 773 193 583
jindrich.chejn@czechbrewmasters.com

DESTILA®

PIVOVARY

Kompletní technologie
pro minipivovary a malé
průmyslové pivovary



Kontaktujte nás
pro kompletní informace
nebo nezávaznou nabídku!

✉ info@destila.cz
☎ +420 545 531 112
📍 DESTILA s. r. o.
Kaštanová 435/127, 620 00 Brno

www.destila.cz

FILTRACE

60 let zkušeností
v oblasti filtrace piva



EBIA CZ
More than breweries

PIVOVARY
NA MÍRU OD VÝROBCE

- **VÝROBA KOMPONENTŮ**
pivovaru dle vlastní
i dodané dokumentace
- **PROJEKCE, INŽENÝRING**
a příprava výrobní
dokumentace
- **PŘÍPRAVA RECEPTUR**
všech druhů piv od lehkých
až po ležáky
- **PORADENSTVÍ**
zkušeného sládky
- **ODBORNÁ ASISTENCE**
při spuštění pivovaru
- **ODBORNÝ DOZOR**
provozu pivovaru
- **ODBORNÉ ZAŠKOLENÍ**
a následné vzdělávání
- **SERVIS** pravidelné
servisní prohlídky



EBIA CZ s.r.o.
TRNEC 1734
666 03 TIŠNOV



INFO@EBIA.CZ
SALES@EBIA.CZ
HELP@EBIA.CZ



+420 517 070 608
+420 517 070 613



EBIA CZ

***** HOTEL GALANT *****



Až budete objevovat chutě piv jižní Moravy,
využijte pohostinnosti
hotelů Galant v Mikulově či Lednici.

Při rezervaci uveďte promo kód **PIVOVAR**
a získáte **15% slevu** na ubytování
v kterémkoliv z našich hotelů.



Sleva se uplatňuje na pultové ceny ubytování, nevztahuje se
na již zvýhodněné balíčky a nelze ji kombinovat s jinou slevou.

VÝROBA KVALITNÍCH MINIPIVOVARŮ Z NEREZOVÉ OCELI

od malých kapacit až po středně velké pivovary

- zpracování projektu s maximálním ohledem na požadavky zákazníka
- návrh a zajištění výroby originálního interiéru pro minipivovar
- kvalitní řemeslné zpracování a možnost atypického návrhu
- konzultace a návrhy optimálního technologického zařízení
- důraz na design i efektivní ekonomický provoz
- dodání nerezových komponentů
- záruční i pozáruční servis



www.mzm-brno.cz



EASY BREW TECH

Moderní pivovarská technologie z produkce
PACOVSKÝCH STROJÍŘEN.

www.PACOVSKÉ.CZ
www.EASYBREWTECH.CZ



SAHM

Sklenice pro značkové nápoje

www.sahm.de
www.sahm-gastro.cz



od roku 1992 dvoukolová soutěžní degustace
lahvových (balených) pív z průmyslových pivovarů



od roku 2014 jednokolová
unikátní soutěžní degustace
sudových pív z průmyslových
a řemeslných pivovarů



Společnost THERMOTECHNIKA BOHEMIA působí na českém trhu jako dodavatel výčepních a chladicích zařízení již od roku 1992. V této oblasti jsme proto tradičním domácím dodavatelem.

Jsmé také dodavatelem kompletního gastronomického zařízení, prémiové italské kávy Pascucci a v neposlední řadě také jednocestných plastových sudů DOLIUM.



Kromě samotného prodeje kvalitních výrobků (typových i na míru) nabízíme jejich montáž a servis, které jsou zajišťovány kvalifikovanými technikami z našich poboček, kdekoliv po celé České republice.

THERMOTECHNIKA BOHEMIA
s.r.o.

Komenského 951
664 53 Újezd u Brna
Tel: +420 544 229 478
obchod@tcbohemia.com
www.tcbohemia.com

SVĚTOVÁ SOUTĚŽ
OHŇOSTROJŮ
S HUDBOU

každoročně
květen - červen
v Brně

IGNIS
brunensis

B | R | N | O |



Jihomoravský kraj

SNIP & CO®
REKLAMNÍ SPOLEČNOST

www.ignisbrunensis.cz

SNIP & CO, reklamní společnost, s.r.o.

- producent pivovarských odborných soutěží PIVEX
- specialista na marketing a reklamu v pivovarnictví
 - venkovní reklama se specializací na MHD
- public relations • event marketing • full-service

BRNO – Špitálka 41, 602 00 • ☎ 543 537 217 • ✉ info@snip-brno.cz

JIHLAVA – Křížová 2, 586 01 • ☎ 567 300 220 • ✉ jihlava@snip-brno.cz

www.snip-brno.cz

Uzávěrka počtu hesel:
6. ledna 2018

Autoři fotografií:
Filip Vrána, webové stránky pivovarů, majitelé jednotlivých objektů,
Pavel Macháň (Velický Bombardák)

Informace o výstavě vyplývají z dat jednotlivých pivovarů,
případně z jednotlivých ročníků Pivovarského kalendáře.
Informace uvedené v textu autor čerpal z rozhovorů s majiteli a zástupci
minipivovarů a z pivovarských webů.

Uzávěrka textové části:
březen 2018

Vydal:
Bedys - Vydavatelství, Bayerova 43, 602 00 Brno
vydavatelstvi@bedys.cz

Grafická úprava:
Radim Vašíček

Tisk:
Tiskárna Matula

ISBN:
ISBN 978-80-270-3933-3

Pod záštitou:
www.pivovary.info

