

— ZUBŘÍ LISTY —

— ZPRAVODAJ PIVOVARU — 27. VYDÁNÍ — ČERVEN 2014 —

ZUBRFEST 2014 str. 6 | Zubří narozeniny str. 7 | NATO 2014 str. 8 | Blog ředitele str. 3

Vážení příznivci piva Zubr,

slunné dny a zvyšující se denní teploty nám již signalizují příchod léta, které má většina z nás spojené s dovolenou, cestovními zážitky a relaxací. I my v Zubru jsme pro vás na letní období připravili bohatou nabídku aktivit. Věříme, že pro vás budou milým zpestřením a osvěžením pro nadcházející dny.



Naše pivo nese název po zvířeti, které je silné, inteligentní a majestátní a je historicky od počátku spjato s naším pivovarem. Proto se zvířecí motiv zubra bude ve větší míře objevovat v nejrůznějších podobách a formách v provozovnách, kde se naše pivo točí. Neomylně tak například na první pohled poznáte restaurační zahrádky, které díky teplému letnímu počasí již nyní vybízejí k posezení a vychutnání Zubra v podobě oblíbeného pěnivého moku.

K létu neodmyslitelně patří nejrůznější venkovní koncerty a hudební festivaly. I náš pivovar připravil stejně jako v loňském roce pro všechny příznivce piva Zubr hudební festival ZUBRFEST, který proběhne v areálu pivovaru Zubr. Kromě kapel zvukných jmen bude součástí celodenního programu i Freestyle motocross show, v níž své umění předvede Petr Kuchař, několikanásobný mistr České republiky v superkrosu.

Příznivci lahvého piva se po roce opět mohou se značkou Zubr zapojit do velké letní soutěže, v níž mohou za zaslání etiket z PET lahví získat 3D LED televize, tablety či chytré telefony. Další atraktivní dárky bude možné získat za nákup piva od našich promotérů v rámci nejrůznějších propagačních akcí.

Fanoušky a obdivovatele silných letadel a vojenské techniky bych ráda pozvala na zářijové Dny NATO 2014. Náš pivovar je již druhým rokem jedním z hlavních partnerů této významné mezinárodní akce, a proto při této příležitosti opět chystáme náš pivní speciál Zubr Extra Force.

Přeji vám všem za náš pivovar příjemně strávené léto!

Kateřina Vilímová,
vedoucí marketingu

ZUBR Jarní speciál 13°

Loňský mimořádný úspěch všech zubřích speciálů nás utvrdil v tom, že současný zákazník rád zkouší netradiční a nová piva. A rovněž dobře pozná kvalitně uvařené pivo, při jehož vzniku jsou použity kvalitní a poctivé suroviny a tradiční receptura.

Proto jsme pro letošní jaro přichystali jedinečnou pivní novinku – Zubr Jarní speciál. Byl samozřejmě stejně jako všechny naše piva uvařen z kvalitních tuzemských surovin dle původní receptury a v ležáckých sklepích zrál 70 dní. Použitá receptura a ingredience dodaly třináctistupňovému světlému pivu s 6% obsahem alkoholu jedinečnou výjimečnost originálu, který ocenili pivní fajnšmekři i běžní zákazníci. Pochvalovali si zejména harmonicky plnou chuť, hustou bílou pěnu, typickou vůni, la-

hodnou hořkost a charakteristicky zlatavou barvu.



Všichni příznivci pivovaru Zubr i nejširší veřejnost mají také tento rok opět možnost zavítat do areálu přerovského pivovaru a užít si skvělý den s neopakovatelnou atmosférou. V sobotu 21. června se zde totiž již podruhé uskuteční festival ZUBRFEST. I letos je pro návštěvníky připraven atraktivní program, vynikající pivo a rozmanitá nabídka občerstvení a zábavy. Více informací na str. 5 a 6

Pivovar Zubr opět získal zlato

Pivo je jedním z tradičních a zároveň stále nejpobulárnějších nápojů ve střední Evropě. I díky tomu ho vaří v každém státě několik desítek pivovarů – od nadnárodních gigantů až po minipivovary. Jak však poznat to opravdu dobré, chutné a kvalitní? I když chuť každého člověka je individuální, stejně jako zvyk konzumovat určitou značku, mohou při výběru napovědět především ocenění z různých degustačních soutěží. Pakliže získá pivovar a jeho pivo či piva prestižní ocenění opakovaně, máte záruku, že vaše volba byla správná.

Pivovar ZUBR je držitelem řady ocenění ze soutěží hodnocených odbornou pivovarskou komunitou. Za posledních dvacet let je dokonce nejocetovanějším pivovarem České republiky. V letošním ročníku soutěže Zlatý Pohár PIVEX získal Zubr Classic tmavý 1. místo v kategorii tmavé pivo. O tom, že konkurence je opravdu veliká, svědčí i počet přihlášených piv. O umístění totiž letos spolu bojovalo celkem 66 druhů piv z 11 pivovarů a 10 minipivovarů. Odborná porota, složená ze sládků a pivovarských odborníků z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, degustovala anonymně pod notářským dohledem ve dvou na sobě nezávislých kolech. Dvojí hodnocení zaručuje maximální objektivitu a má odhalit vyrovnanost značky, aby nemohlo dojít k náhodnému zkreslení. Odborným garantem soutěže je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský v Praze. To všechno činí z Pivexu vysoce objektivní, nezávislou degustační soutěž a dává váhu výsledkům a získaným oceněním.

„Základ úspěchu piva Zubr je ten, že se připravuje klasickým způsobem za použití kvalitních českých surovin a pivovarských kvasnic. Při jeho výrobě se vychází z tradiční receptury, díky které vyniká pivo typickým aroma, dobrou chutí, adekvátní hořkostí a pořádným řízem. Poctivé postupy ve výrobě se pak pochopitelně odrážejí na kvalitě piva,“ říká k tomu sládková pivovaru Zubr Nataša Rousková.

Naši lidé v Zubru



Marek Schmidt, servisní technik

Jak dlouho pracuje v Zubru: 19 let
Hobby: Rodina, přátelé, sledování TV přenosů formule 1, II. světová válka – četba a sledování dokumentárních pořadů, práce na zahradě, opravy na autě, elektronika.

Máte oblíbené místo, kam chodíte na točené pivo?

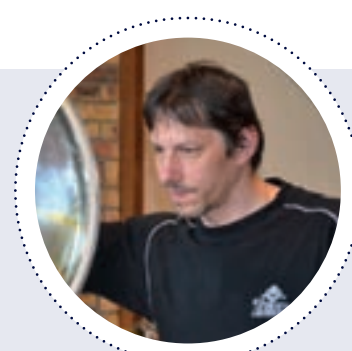
Občas zavítám do hostince na stadionu v Přerově. Tady mi pivo opravdu chutná. Vzhledem ke své profesi vím, jak je důležité o pivo na výčepu řádně pečovat – od teploty uskladnění sudů, přes pravidelnou údržbu, čistotu sklenic až po kvalitu obsluhy.

Kam se chystáte na dovolenou a s jakou značkou piva budete dovolenou trávit?

Jelikož právě probíhá rekonstrukce našeho domu, věnuji jí maximum svého volného času a bohužel ani na dovolenou nejspíš nezbude mnoho času. Ale lahvové pivo Zubr v mé lednici v létě chybět určitě nebude.

Na co se těšíte na letošním Zubrfestu?

Zubrfest navštěvuji pravidelně a musím říct, že se mi velmi líbila myšlenka pořádat ho v prostorách našeho pivovaru. Letos se budu těšit zejména na ochutnávku pivních speciálů Zubr. A určitě si nenechám ujít ani vystoupení Železného Zekona.



Martin Cín,
vaříč piva

Jak dlouho pracuje v Zubru: od roku 1991 (letos 23 let)
Hobby: Kamera, střih, produkce. Věnuji se i grafice, internetu, moderním technologiím. Hudba (rock, metal). A samozřejmě i cykloturistika, turistika, cestování.

Máte oblíbené místo, kam chodíte na točené pivo?

Oblíbených míst, kam chodím na pivo, je více. Když mi to čas dovolí, tak nejraději do restaurace Strojař, protože tam mi pivo vždy chutná. Je vychlazené tak akorát a nestává se mi, že bych na další dlouho čekal.

Kam se chystáte na dovolenou a s jakou značkou piva budete dovolenou trávit?

S rodinou často jezdíme rádi na kole. Letos asi nejdelší část dovolené strávíme u Lipenské přehrady. A protože jsem Přerovák, odkojený Zubrem, kterého si dokonce i sám vařím, je samozřejmé, že musím cestovat se mnou :) V létě rovněž určitě nevynechám festival Masters Of Rock ve Vizovicích.

Na co se těšíte na letošním Zubrfestu?

Protože mým koníčkem a dalším povoláním je kamera a střih, nejvíc se těším, až položím kameru a budu si moct sednout s partou k Extra hořkému Zubříkovi. A určitě bude opět skvělá zábava, muzika a spousta lidí.



Radek Kvěťák, obchodní zástupce

Jak dlouho pracuje v Zubru: 13 let
Hobby: sport celkově (aktivně hraji malou kopanou), rodina.

Máte oblíbené místo, kam chodíte na točené pivo?

Na točené pivo si velmi často zajdu s kamarády po fotbálku do zlínské Pivnice U Máců. Na venkovní zahrádku se vejde až okolo 500 lidí. A to je potom atmosféra – jako na Bierfestu v Mnichově :) A když ještě k tomu vím, že je tady o pivo výborně postaráno (sám to totiž kontroluji), tak není důvod chodit jinam.

Kam se chystáte na dovolenou a s jakou značkou piva budete dovolenou trávit?

Velmi jsme si s rodinou a přáteli oblíbili San Benedetto del Tronto v Itálii. Miluji nádhernou pískovou pláž hned u hotelu, dlouhou palmovou promenádu a vynikající servis od naší známé – Italky Rafaely. A když si sednu na terasu a pozoruji moře, je se mnou hodně často plechovka Zubr Gold.

Na co se těšíte na letošním Zubrfestu?

Na Zubrfestu je vždy příjemná atmosféra spojená s pivem, jídlem a výborným programem. Takže letos si určitě rád poslechnu Matěje Rupperta a jeho Monkey Business, velmi se těším na motokrosaře Petra Kuchaře a samozřejmě s kamarády ochutnám i nějaký ten Zubří speciál.

Co je rozhodujícím měřítkem pro kvalitu točeného piva?

Nejen výrobní postupy, složení a suroviny ovlivňují kvalitu piva. Neméně důležitá je i péče o pivo poté, co opustí brány pivovaru, vysvětluje v rozhovoru Michal Bukva, vedoucí servisu pivovaru Zubr.

Co podle vás rozhoduje o kvalitě piva na provozovnách?

Není to jen jedna věc, o kvalitě piva rozhoduje více faktorů a každý z nich je důležitý. Začíná to správnou teplotou uskladnění sudů, zajištěním čistého prostředí a také všeho, co přichází do styku s výčepním zařízením, a samozřejmě pravidelnou a důkladnou sanitací výčepního zařízení. Velkou roli také hraje krátká doba výtoče sudu a tlakování čistým hnacím plynem. Vliv na kvalitu mají i čisté a správně uskladněné sklenice a dodržování správného způsobu čepování piva.

Jak pivovar Zubr pomáhá restaurátérům v dodržování zásad pro čepování kvalitního piva?

Základem je kvalitní značkové výčepní zařízení, které pivovar montuje do restaurací. Při montáži vždy proškolíme obsluhu a personál a provedeme instruktáž a správné seřízení výčepního zařízení. Pravidelně pak restaurace navštěvujeme a provádíme kompletní sanitaci výčepního zařízení. Také jim poskytujeme zdarma speciální prostředky na mytí sklenic.

Jak často by měla sanitace výčepního zařízení probíhat?

U pravidelného denního proplachování vodou se doporučuje sanitace v intervalu 14 dnů, nejdéle však 30 dnů od poslední sanitace. Při chemické sanitaci rozebereme



naražeče i kohouty a vše důkladně vyčistíme. Celková doba sanitace trvá zpravidla 45 minut.

Zmínil jste, že důležité je správné tlakování sudu, o kterém se často diskutuje. Jaký je váš názor?

Jednoznačně doporučuji používat směs čistých plynů CO₂+N₂ (např. Biogon, Drinkgas), protože při delší výtoči tím příznivě ovlivňujete kvalitu piva v sudu. Kompresor je oblíbený pro nízké provozní náklady a neomezenou zásobu tlaku, ovšem nasává všechny nečistoty v jeho okolí a pachy z čisticích prostředků nebo kuchyně.

Jak ovlivňují tlakné plyny kvalitu piva?

Vzduch z kompresoru má nepříznivý vliv na kvalitu piva v sudu a zásadně snižuje jeho trvanlivost. Působením vzduchu pivo oxiduje a rychleji stárne. Mnohem šetrnější k vícedennímu čepování je tedy směs oxidu uhličitého s dusíkem. Získáte tím tlakné potrubí bez kontaminace a výrazně se to projeví na chuti a vůni piva ve sklenici. Tato směs také nepřesycuje pivo v sudu oxidem uhličitým a pivo pak tzv. „nenadýmá“.

Moderní způsob čepování piva představuje tlakování pomocí směsi oxidu uhličitého a dusíku. Tato kombinace plynů zabraňuje přesycení piva oxidem uhličitým při delším narážení sudu, které může nastat, pokud je k tlakování používáno samotné CO₂. To je spojováno s problémy s nadměrným pěněním či nepříjemným nadýmáním.

Věděli jste, že na pivní sklenice by se neměly používat prostředky typu Jar a pivo by se mělo čepovat do mokré sklenice, aby lépe přilnulo ke stěnám sklenice a tvořily se tzv. kroužky? A že když se na stěnách sklenice tvoří bublinky oxidu uhličitého, je to známkou špatně umyté sklenice?

Dobrý hostinský, který se o pivo stará správně, by měl znát všechny zásady správného čepování.



ZUBR NA CESTÁCH

Za Zubrem do Tater

Rádi byste vyrazili na letní dovolenou do hor? Tak co třeba zavítat na Slovensko? Náš východní soused zůstane i v letošním roce pro náš pivovar nejvýznamnějším exportním místem. Zubr letos navíc plánuje překonat svůj dosavadní rekordní objem dovezeného piva na Slovensko z roku 2013, který činil 62 tisíc hektolitřů. A hlavně: například ani ve Vysokých Tatrách se nemusíte vzdát svého oblíbeného točeného Zubra. Stačí jen vědět, kam se vydat.



Chata pod Rysmi je nejvýše položenou a nejmladší tatranskou chatou. Nachází se ve výšce 2 250 m n. m. pod sedlem Váha v jedné z kotlin, která je součástí Žabích ples v Mengusovské dolině. Na chatu se lze dostat po turisticky značených trasách ze Štrbského Plesa zhruba za 3,5 hodiny. Od chaty pokračuje červená turistická cesta na vrchol Rysy, nejvyšší horu Polska. Vrcholu, který slouží i jako hraniční přechod pro pěší, lze od chaty dosáhnout zhruba za půl hodiny. Přes vrchol je možné pokračovat do polského Mořského oka.

Jelikož k chatě nevede žádná silnice, pouze turistická cesta, je nutné veškeré zásoby, včetně sudů Zubra, vynést nahoru pěšky. O to se starají především tatranští nosiči. Mezi ně patří od roku 1969 i pan Viktor Beránek, který Chatu pod Rysmi již 37 let provozuje.

Jak se člověk stane nosičem a jak takové zásobování probíhá?
V mém případě to bylo tak nějak náhodou, ale hlavní roli určitě hraje vztah k horám. Na chatu se zásoby vynášejí od Popradského Plesa, což je hotel ve výšce 1 500 m n. m., kde končí asfaltová cesta. Odtud cesta s nákladem na zádech, který mívá okolo 70 kg, trvá tak 4–4,5 hodiny. Je to náročné stoupání, leze se stěnou nahoru, místy jsou i řetězy.

Kdo všechno zásoby nahoru vynášejí?
V první řadě profíci, ale sem tam pomáhají i studenti za stravu a nocleh. Někdy i turisté pomohou vynést to, co je na chatě momentálně nezbytně třeba, například 5 kg brambor. Na chatě pak za to dostanou čaj. Vesměs jsou to lidé, kteří mají jiné hodnoty, tohle není práce, která se dělá pro peníze, ale protože milujete svět hor.

Jsou mezi nosiči i ženy?
I ženy nosí náklad, tak do 20 kg, ale například velké sudy piva nosí jen chlapi profíci.

Jakým pivem se mohou turisté na vaší chatě odměnit, poté co zvládnou náročný několikahodinový výšlap?
V nabídce máme Zubra a Litovel. Ale může se i stát, že pivo dojde. V sezoně se sice dělají zásoby, ale vzhledem k tomu, že se nahoru musí vše vynášet, děje se tak pouze v omezené míře. Taky by se měli návštěvníci připravit na to, že pivo u nás více pění, než jsou zvyklí. Je to způsobeno nadmořskou výškou. S rostoucí výškou se totiž snižuje atmosférický tlak. Ale neprojevuje se to jen na pivu, například jogurty se cestou nahoru nafouknou jako balon.

Kde pivo objednáváte?
Objednáváme ho v Popradu ve velkoskladu, ale pěšky se nosí až od Popradského plesa.

Které pivo máte Vy nejraději?
Nejraději mám to, které zrovna nesu nahoru. Ale já si pivo dávám málokdy, těžknou po něm nohy. Přidáváme ale pivo do guláše, je to naše místní specialita.



Máte v nabídce i něco jiného než guláš?
Ano, míváme tak 4 až 5 jídel, kromě guláše ještě halušky, buchty na páře a dvě polévky.

Kolik lidí na chatě pracuje a zůstávají tam i přes zimu?
V sezoně na chatě bývá šest chlapů a tři až čtyři děvčata, která pracují na směny. Ty se starají především o kuchyň a obsluhu. Přes zimu na chatě nikdo trvale nezůstává, já například mimo sezónu bydlím ve Smokovci. Ale také v zimě chodíme nahoru, ale protože se neudrzuje cesta, musí se na lyžích – skialpech.

Které období na horách preferujete?
Nejraději mám to, které je, a těším se na to, které bude.

Cestujete rád nebo jste věrný pouze krásám slovenských Tater?
Někdy mě to chytí a ze dne na den sedím v letadle. Takže ano, cestuji rád. Absolvoval jsem například polární výpravy do Grónska nebo na Špicberky. Byl jsem například i v Himalájích, ale pouze trekking.



Chata pod Rysmi je otevřena pouze v sezoně, a to od 18. 6. do 1. 11. 2014. Nabízí 14 lůžek v podkrovní noclehárně, bufet i místo k posezení. Zajímavostí je suché WC umístěné asi 100 m od chaty, které je nejvyšším položeným záchodem svého druhu v Tatrách.

Cena ubytování: 15 eur / noc
Strava: snídaně 5 eur (formou švédského stolu)
večeře 8 eur

HISTORIE CHATY POD RYSMI

Chatu začal stavět Klub československých turistů a lyžařů a byla otevřena v roce 1933. Původně měla pouze kuchyň a jídelnu bez horního patra. V roce 1977 proběhla rekonstrukce, při které bylo dostavěno horní patro se šikmou střechou, které se využívá jako noclehárna.

Chata byla několikrát zničena kamennými i sněhovými lavinami. Je jedinou chatou, která stojí v lavinové dráze. V roce 2000 vinou laviny doslova odletěla polovina chaty. Po kompletní rekonstrukci v roce 2012 byl obnoven její plný provoz. Chata je postavena nyní tak, aby lavinám lépe odolávala.



Autor fotografie Viktora Beránka: Ivan Kováč, anc

ŘEDITEL BLOGUJE

Regionální suroviny zaručují jedinečnost chuti piva



Nejen u nás, ale i ve světě mají česká piva image nápoje typického pro Českou republiku a v oblasti potravinářství a nápojového průmyslu jde bezesporu o nejznámější produkt ČR vůbec. To na první pohled vede spotřebitelskou veřejnost k závěru, že prakticky veškerá česká piva se vyrábějí ze surovin produkovaných na území naší země. Jenže dohledatelnost původu těchto surovin – téma tak časté pro veškeré potravinářské a nápojářské výrobky – je kupodivu tématem i pro původ surovin pro výrobu českých piv. Dokonce i v případě piv označovaných chráněnou známkou EU „České pivo“ nemusí vždy platit, že jsou tato piva uvařena z výlučně českých surovin. O tradičním způsobu výroby v pivovaru ZUBR jsem se již několikrát zmiňoval. Pro produkci piv v našem pivovaru ale také zároveň platí zmiňovaná dohledatelnost původu surovin. Slad pro jejich výrobu pochází totiž z ječmene z našeho regionu, tedy z hanácké „obilnice ČR“, jak se tomuto území v minulosti často říkalo. Chmel na výrobu našich piv pak má původ v Tršické chmelařské oblasti, což je nejbližší lokalita s tradicí pěstování chmele k našemu pivovaru, a také voda, dominantní složka piva, je z blízkého okolí, z Tovačova. Dohledatelnost původu surovin k výrobě našich piv je zároveň také předpokladem pro bezpečnost piv pro jeho konzumenty. Bezpečnost potravin a nápojů je přitom právě v současné době, kdy se u českých soudů řeší důsledky kauzy metanol, pro spotřebitele velmi důležitým faktorem při volbě, co bude jíst či pít. Z dosavadních zkušeností je zřejmé, že pivo je obecně nejbezpečnější nápoj, který si na našem trhu můžete koupit. A to i díky skutečnosti, že dobře víme, z čeho se vyrábí. Využití surovin z nejbližšího okolí našeho pivovaru navíc podporuje odbyt těchto surovin od farmářů a pěstitelů, a přispívá tak ke stabilizaci podíle rostlinné zemědělské produkce v naší zemi a speciálně na Hané, včetně podpory zaměstnanosti na venkově. Regionální skladba surovin je také předpokladem jedinečnosti chuťových vlastností našich piv, což přidává na zajímavosti našeho regionu pro turisty a návštěvníky. Vzhledem k tomu, že veškeré suroviny pro výrobu piva tvoří hospodářské plodiny, není od věci připomenout i stále častěji zaznívající spekulace o tom, že lidský organismus je daleko odolnější vůči alergenům z těch rostlin, jež se vyskytují v prostředí, kde sám žije. S trochou nadsázky tak je možné říci, že pro českého spotřebitele představuje celá řada českých piv přínos z pohledu prevence zdravotních rizik, ale pro Přerovský představuje nejlepší řešení konzumace piv ze surovin z přerovské a hanácké oblasti :-)

Vánoční koncert Vlasty Redla na varně přerovského pivovaru

V páteční prosincový podvečer vystoupil na varně pivovaru ZUBR zpěvák a skladatel Vlasta Redl.

Vystoupení Vlasty Redla bylo velmi příjemným zpestřením předvánočního času. Navíc koncert v netradičních prostorách varny byl pro všechny účastníky jedinečným zážitkem.

V rámci předvánočního koncertu již na přerovské varně vystoupila zpěvačka a cimbalistka Zuzana Lapčíková, která všechny posluchače nadchla brilantním, více než hodinovým hudebním vystoupením.

Vlasta Redl je moravský zpěvák, textař, skladatel a multiinstrumentalista. Ve své tvorbě dokázal osobitě skloubit rock, bigbít, folk a lidovou hudbu. Píše také scénickou hudbu a produkčně se podílel na téměř 60 albech.



Hokejisté i volejbalistky zakončili sezonu v pivovaru



Tradiční posezení týmů hokejistů HC Zubr Pířerov a volejbalistek PVK Precheza Pířerov v prostorách pivovaru nemohlo chybět ani letos. Tentokrát ale sportovci svého hrdého sponzora navštívili společně. „Rozhodli jsme se spojit příjemné s užitečným, proto jsme pozvali k slavnostnímu zakončení sezony hokejový i volejbalový tým. Oba kluby podporujeme a patří do výkladní skříně přerovského sportu,“ uvedl Petr Hermély, marketingový manažer.

Oba týmy završily sezonu prohlídkou pivovaru a následným posezením u pěnivého moku. Tým hokejových Zubrů po šesti letech došel až do finále play-off, kde se utkal s Prostějovem. „Letošní sezona patřila z hlediska výsledků a zájmu o hokej k těm nejvydařenějším. Každý, kdo přišel na stadion, ví, o čem to bylo. Slova a hodnocení se tedy mohou pohybovat jen v superlativech. Za strany přerovského pivovaru je spokojenost maximální,“ dodal Hermély.



Mistrovství světa žen v ledním hokeji navštívilo v Přerově více než 10 000 diváků

Během první poloviny dubna hostilo město Přerov po všech stránkách vydařený šampionát, jehož byl pivovar Zubr hrdým partnerem. České hokejistky si navíc hladce poradily se všemi soupeři, a tak mistrovství nemohlo být zakončeno ničím jiným než suverénním postupem do baráže o návrat mezi ženskou hokejovou elitu.

Jedním z hlavních důvodů, proč se letošní mistrovství světa žen Divize I, Skupiny A uskutečnilo právě v Přerově, byla vynikající zkušenost s fanoušky. A ti rozhodně splnili všechna očekávání! Do ochozů MEO Arény si nakonec našlo cestu téměř 11 tisíc diváků. To u turnajů ve druhé světové skupině znamená nejvyšší číslo od roku 2001. Návštěvnost tak téměř čtyřnásobně převýšila čísla z loňského mistrovství v norském Stavangeru, a předloňské mistrovství v lotyšském Venšpils pak dokonce více než pětinašobně.

Vynikající atmosféru mohli zažít návštěvníci zejména u těch zápasů, kdy hrál český národní tým. Ve dvou případech (proti Slovensku a Dánsku) dokonce zhlédlo veškeré utkání více než 2 000 diváků. Ani ostatní zápasy však nebyly bez diváků a příznivců zahraničních týmů. I přes jejich podporu se jim však nepodařilo český tým porazit a překazit mu cestu za vysněným titulem.



ZUBR FEST 2014

WALDA GANG

MONKEY BUSINESS

VĚRA ŠPINAROVÁ

GOLDEN STAGE

10:00 Otevření areálu
10:30 D.U.B.
12:00 Hazydecay
13:00 Freestyle Motocross
13:30 Slavnostní zahájení
14:00 Arrhythmia
15:30 Freestyle Motocross
16:00 Divácké soutěže
16:30 Freestyle Motocross
17:00 Věra Špinarová
18:30 Walda Gang
20:30 Monkey Business
21:45 Zakončení ohňostrojem
22:00 Konečná

FREE STAGE

11:00 Breaking The Cycle (metalcore/Přerov)
12:00 The Aeronauts (rock-alternative/Přerov)
13:00 Empty hall of fame (Hardcore/Libina)
14:00 Notoresť (Heavy-Thrash/Přerov)
15:15 Shatterhand (Melodic Hardcore-Punk/South Scotland)
16:30 Černý Penicilin (Punk/Tovačov)
17:45 Hannibal Lecter (Hardcore-nu-Metal/Hell)
19:00 Bethrayer (Metal/Kojetín)

EXKURZE OD 10 DO 17 HOD

VSTUPNÉ

100 CZK

V PŘEDPRODEJI
V PODNIKOVÉ PRODEJNĚ
PIVOVARU A KIS PŘEROV

120 CZK NA MÍSTĚ

**PETR
KUCHAR**

FREESTYLE MOTOCROSS

SOBOTA 21. 6.
V PŘEROVSKÉM PIVOVARU

WWW.ZUBRFEST.CZ

HLAVNÍ MEDIÁLNÍ PARTNEŘI



Televize
Přerov s.r.o.

radio
Komerz

PŘEROVSKÝ A HRANICKÝ
deník

PARTNEŘI

Floria
VYSTAVISTE



Skvělé pivo, hudební hvězdy i motorky ve vzduchu. To je **ZUBRFEST 2014**

Všichni příznivci pivovaru Zubr i nejširší veřejnost mají také tento rok opět možnost zavítat do areálu přerovského pivovaru a užít si skvělý den s neopakovatelnou atmosférou. V sobotu 21. června se zde totiž již podruhé uskuteční festival ZUBRFEST. I letos je pro návštěvníky připraven atraktivní program, vynikající pivo a rozmanitá nabídka občerstvení a zábavy.

Hlavními hvězdami letošního ročníku jsou kapely Monkey Business, Walda Gang a zpěvačka Věra Špinarová.

Nabitý hudební program doplní zvuky burácejících motorek, protože svoji Freestyle motocross show přiveze několikanásobný mistr republiky v superkrosu Petr Kuchař. Na své si tak určitě přijdou všichni příznivci dobré zábavy, ať už hudební fanoušci, motokrosovní nadšenci či ti, kteří přijdou ochutnat nefiltrované nepasterizované pivo z ležáckých tanků a užít si atmosféru. Nebudou chybět ani exkurze do pivovaru a slavnostní ohňostroj, který celou akci zakončí.

Točit se bude ZUBR Gold, tmavý Classic, Maxim, ochucená piva Yuzu & Limeta a Cider Mix i nealkoholický ZUBR Free. Pivo ZUBR Premium bude vedeno pivovodem přímo z ležáckých tanků. Celkem bude pro návštěvníky připraveno 96 výčepních míst. Samozřejmě bude i nabídka nealkoholických nápojů, kromě vody a Z Coly bude možné poprvé ochutnat i nové limonády z produkce pivovaru – Z Malinu a Z Citron. Nezapomnělo se ani na občerstvení v podobě gastronomických specialit.



Vedle hudebního programu, který bude probíhat na dvou pódii – GOLDEN STAGE a FREE STAGE – budou pro návštěvníky připraveny soutěže s pivní tematikou. Exkurze do pivovaru se uskuteční od 10 do 17 hodin. Jedním z vrcholů celého dne bude i exhibiční show skvělých motocyklových jezdců Petra Kuchaře, Ondřeje Záruby a Matěje Česáka, která bude rozdělena do tří částí. Návštěvníci se mohou těšit na úžasné triky a obraty s motorkou ve vzduchu, při kterých se člověku doslova tájí dech.

Loňský premiérový ročník festivalu přímo v areálu pivovaru měl skvělou atmosféru, kterou vytvořily jak místní kapely hrající na vedlejší scéně, tak i hlavní hvězdy festivalu v čele s kapelami Citron a Tři sestry. Za výborným pivem, kulinařskými specialitami a zábavou přišlo více než 5 500 návštěvníků, letos se očekává obdobná návštěvnost.

ZUBRFEST 2014

sobota **21. června** v přerovském pivovaru
vstupné: 100 Kč v předprodeji, 120 Kč na místě

www.zubrfest.cz

Matěj Ruppert (frontman skupiny Monkey Business)



Letošní hvězdou ZUBRFESTU bude bezesporu mimo jiné i kapela Monkey Business. Zeptali jsme se frontmana a zpěváka Matěje Rupperta, jestli také propadl vášni ke zlatému moku.

Kdy jste poprvé ochutnal pivo?

No musím se přiznat, že už jako dítě, když jsem chodil tátovi se džbánkem v neděli k obědu, tak jsem si párkrát lokl. Ale moc mi to tenkrát nechutnalo. Ta pravá láska přišla až později s Monkey Business.

Kdy si nejraději dáváte pivo?

Úplně nejvíc mi chutná po nějakém fyzickém výkonu – tvrdá práce, tvrdé sportovní klání anebo prostě po koncertě. To to zasyčí! :-)

RYCHLODOTAZNÍK

Salát, nebo steak?

Steak se salátem a opečenými brambůrkama.

Hory, nebo moře?

Moře.

Auto, kolo, motorka, nebo pěšky?

Auto.

Co vás v poslední době hodně rozesmálo?

Luděk Sobota: Jak zašit ponožku.

Na co se v tomto roce nejvíc těšíte?

Koncert Farrela Wiliamse!

Zubr oslavil své narozeniny přímo v areálu pivovaru



Pivovar Zubr letos oslavil krásných 142 let své existence. Přesně taková doba uplynula od položení základního kamene v roce 1872. Pivo se tu vaří stejně jako tenkrát, dvourmutovým způsobem a za použití tradičních receptur a tuzemských surovin.

Pivovar se samozřejmě chtěl o takto významnou událost podělit i se svými fanoušky a příznivci přerovského piva, a proto uspořádal 25. dubna velkolepou narozeninovou oslavu přímo v areálu pivovaru. Narozeninová oslava začala v 16 hodin, kdy byl slavnostně naražen soudek májového speciálu Zubr Extra hořký. Ředitel pivovaru Tomáš Pluháček pak pronesl slavnostní přípitek a nastartoval tak letošní pivovarskou sezonu.

Gratulanti, kterých přišlo na dva tisíce, mohli ochutnat několik druhů pív, z nichž některá byla vedena „pivovo-

dem“. Tím bylo pivo na pípu dopraveno rovnou z tanků v ležáckém sklepe a návštěvníci tak měli možnost poznat, jak chutná nefiltrované a nepasterizované pivo přímo od zdroje. Na pípách se čepovalo celkem 5 druhů pív: Zubr Gold, kvasnicový ležák Zubr Premium, pivní speciál Zubr Extra hořký 12,5°, nealkoholické pivo Zubr Free a ochucené pivo Zubr yuzu & limeta. Loňskou novinku Zubr Cider mix měli návštěvníci možnost ochutnat nově i z plechovky. Všichni milovníci našich pív také dostali dárek k oslavě narozenin – všechna piva se prodávala za speciální cenu 20 Kč.

K ochutnávkám našeho skvělého piva hrály místní skupiny z Přerovska: Arrhythmia, Tchoři, Cookies, Ginger, D.U.B. music a Forum, které se postaraly o skvělou atmosféru. Pro soutěživé a hlavně odvážné návštěvníky byly připraveny zábavné akce s pivní

tematikou. Velký úspěch měl tzv. tower building, kde úkolem soutěžícího bylo na sebe postavit 13 beden od piva a poté se dostat na vrchol. Každý, kdo věž úspěšně postavil a zdolal, obdržel tričko, které mu zajistí bezplatný vstup na letošní Zubrfest!

Narozeninové oslavy byly po Zubrfestu další úspěšnou akcí, která se konala v prostorách pivovaru.

Děkujeme vám, fanouškům a příznivcům Zubra, že jste s námi toto krásné výročí oslavili, a těšíme se na další skvělé akce v areálu našeho pivovaru.



Silné stroje a silné pivo patří k sobě – NATO 2014



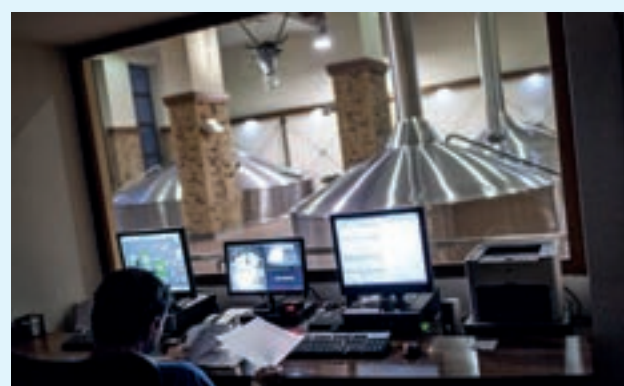
Ani letos nebude chybět pivovar Zubr na největší letecko-armádně-bezpečnostní přehlídce ve střední Evropě, tedy na Dnech NATO v Ostravě a Dnech Vzdušných sil Armády České republiky. Přehlídku letounů i další techniky bude možné navštívit ve dnech 20. až 21. září 2014. Vstup na akci je zdarma a již tradičně se bude konat na Letišti Leoše Janáčka Ostrava u Mošnova.

Všichni fanoušci letectví a vzdušné show si budou moci opět vychutnat jedinečné zážitky ve společnosti skvělého piva Zubr. A že zážitků jistě nebude málo. Cílem akce je každoročně prezentovat široké veřejnosti co nejpestřejší škálu prostředků, kterými disponuje Česká republika a její spojenci v oblasti zajišťování bezpečnosti.

Loňský 13. ročník se konal v náročných meteorologických podmínkách, protože vládlo velmi proměnlivé počasí. I přes tuto nepřízeň počasí akci během víkendu navštívilo 145 000 diváků. Hojná účast se očekává i letos, protože už nyní je jasné, že oblohu opět ovládne to nejlepší z letecké techniky. Svoji účast již přislíbilo například Finsko, které do vzduchu vyšle letoun F-18, či Řecko a jeho F-16 Zeus Demo Team, který létá na moderním bojovém stroji F-16 Block 52+. Obdivovat bude možné také například vrtulník S-70A Black Hawk rakouského letectva či F-16 Demo Team z Nizozemska, který od své první účasti v roce 2008 nevynechal jediný ročník této akce.



Přijďte se podívat, jak se u nás vaří pivo



Moravský pivovar se zubří hlavou ve znaku vaří jedno z nejlepších piv v naší republice. Přijďte si i vy prohlédnout místa, kde se dle klasických receptur vaří pivo Zubr, a odhalte historii a tajemství výroby kvalitního piva, které v rámci prohlídky můžete samozřejmě i ochutnat.

Kdy to všechno začalo

Vaření piva má v Přerově velmi bohatou tradici – jeho počátky sahají až do 13. století, kdy bylo městu uděleno právo vařit pivo. Rozvoj místního pivovarnictví je spojený zejména s Vilémem z Pernštejna, který dal ve městě v roce 1480 postavit panský pivovar. Rodovým erbem pánů z Pernštejna byla černá zubří hlava se zlatou houžví v nozdách, kterou od té doby nese ve znaku nejen město Přerov, ale také po více než 140 let i přerovský pivovar.

Když pivo, tak jedinečně podle tradičních receptů

Pivo se v Zubru vyrábí tradičním způsobem, to znamená, že hlavní kvašení probíhá na spilce cca 8–10 dní a mladé pivo

pak 50 až 90 dní dozrává v klasických ležáckých tancích. V současné době uvaří pivovar zhruba 240 000 hektolitřů piva ročně. Většina piva se vypije v tuzemsku, pivovar však vyváží i na Slovensko, dále i do Ruska, Švédska, Finska a na Ukrajinu či do dalekého Vietnamu. Nejoblíbenějšími pivy ze zubří rodiny jsou Zubr Classic a Zubr Gold. Rostoucí oblibě se těší i pивní speciály, pro které je charakteristická výrazná chuť se silným chmelovým aroma.

Pivovar můžete navštívit každý všední den mezi 8. a 14. hodinou, prohlídková trasa potrvá zhruba jednu hodinu. Exkurze se mohou zúčastnit pouze osoby starší 18 let, popř. osoby starší 15 let v rámci výuky v doprovodu pedagogů. Minimální počet návštěvníků je 10 osob, maximální potom 25 osob ve skupině. Exkurze je zdarma a může zahrnovat ochutnávku kvasnicového piva v ležáckém sklepě. Prohlídku je ideální objednat minimálně týden předem!

