



— ZUBŘÍ LISTY —

— ZPRAVODAJ PIVOVARU — 34. VYDÁNÍ — PROSINEC 2017 —

Naše suroviny str. 3 | **Ředitel bloguje** str. 4 | **Zažili jsme...** str. 5 | **Rozhovor** str. 7



Vážený příznivci piva Zubr,

držíte v ruce další vydání Zubřích listů, ve kterých vás informujeme o dění a novinkách v našem pivovaru. Dovolte mi, abych na úvod shrnul to, co nám v letošním roce udělalo největší radost.

Začnu hned na začátku roku, který jsme odstartovali skvělými úspěchy v soutěži Zlatý pohár Pivex – PIVO 2017, kde Zubr Grand získal prvenství v kategorii světlých ležáků a Zubr Classic stejnou příčku v kategorii světlých výčepních pív. Na tato vítězství jsme pak navázali i v podzimní soutěži České pivo 2017, ve které jsme získali další dvojitou zlatou radost – Zubr Premium zvítězil v kategorii světlých ležáků a Zubr Grand v kategorii jedenáctistupňových pív.

Všech ocenění, která jsme získali od odborníků, si velice vážíme, ale ještě více nás těší, že piva Zubr bodují také u vás. A to již dlouhých 145 let. Právě tolik let jsme v letošním roce oslavili a doufáme, že minimálně jednou tolik je ještě před námi. Aby tomu tak bylo, neusínáme na vavřínech, snažíme se nabídku co nejvíce zpestřovat a pravidelně přicházet s novinkami. Tou poslední je dvanáctistupňový ležák Zubr Gradus, který se již od léta objevuje v nabídce našich restaurací, a my doufáme, že jeho řízem a silou jsme se trefili do vašich chuťových buněk.

Chceme vám především dělat radost a přinášet dobrou zábavu i náladu, a i proto se s námi můžete setkávat na mnoha akcích, a to v pivovaru i mimo něj. Ani v letošním roce proto nechyběl tradiční Zubrfest, účastnili jsme se Dnů NATO, Svatováclavských slavností a mnoha dalších větších i menších akcí především v našem regionu.

Na příjemná setkání s vámi se těšíme i v příštím roce!

Tomáš Pluháček,
ředitel pivovaru Zubr

Dvakrát zlatý Zubr ovládl České pivo

Dvě vítězství, jedno třetí místo, to je absolutní triumf pivovaru Zubr na odborné degustační soutěži České pivo 2017.

Na slavnostním předávání cen, které symbolicky odstartovalo každoroční Dny českého piva, jsme získali dvojitě vítězství našich ležáků Zubr Grand a Zubr Premium a k tomu krásný bronz pro Zubr Classic ve svých kategoriích. „Velmi nás těší, že si v letošním roce opět připsujeme další medailová umístění, obzvláště že si vezeme domů nejvyšší ocenění v královské kategorii, tedy kategorii prémiových ležáků a zároveň i v kategorii jedenáctistupňových ležáků. Právě ležáky jsou vlajkovou lodí našeho pivovaru, které slaví úspěchy nejen na poli soutěžním, ale i mezi zákazníky,“ komentuje letošní ocenění Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Tři otázky pro sládkovou Natašu Rouskovou

Za svoji kariéru sládkové jste na různých soutěžích posbírala mnoho desítek cen. Je nějaká, které si vážíte ze všech nejvíce?

Vážím si všech cen, protože každá z nich je potvrzením toho, že děláme svoji práci dobře, a především stále stejně kvalitně a poctivě. Dlouhodobě sázíme na tradiční technologie a klasickou výrobu, abychom všem milovníkům zlatého moku mohli vždy nabídnout jen to nejlepší, a tato sázka se nám jednoznačně vyplácí.

Oceňují štamgasti na pivu stejná kritéria jako odborníci?

Já myslím, že chuťový vjem, a nejen piva, je velmi individuální. Nicméně pro obě prestižní odborné degustační soutěže „Zlatý pohár PIVEX“ a „České pivo“ jsou přesně stanovena pravidla soutěže, která se přísně dodržují a kontrolují. U běžných kon-

Odbornou soutěž České pivo vyhlašuje každoročně Český svaz pivovarů a sladoven již od roku 2001. Odborným garantem je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. Degustační komise, která za dohledu notáře posuzuje senzorické vlastnosti piva, je složená z pivovarníků, odborných pedagogů VŠCHT a odborníků Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Objektivita hodnocení je zajištěna dvoukolovým anonymním hodnocením vzorků v jednotlivých kategoriích.



zumentů je pro někoho nejdůležitější říz a plnost, jiný oceňuje chmelovou hořkost. Odborná degustační komise musí posoudit všechna stanovená kritéria u každého vzorku. Důležité ale je, aby se všechny tyto vlastnosti správně snoubily a vzniklo tak pivo, které nabádá k dalšímu napití. A přesně taková jsou piva Zubr.

Prozradíte, na co se mohou lidé těšit v příštím roce?

Můžu všechny ujistit, že ani v příštím roce nepřijdou o sezonní speciály, které jsou rok od roku stále populárnější. Chystáme jich opět několik. A samozřejmě v nabídce nebudou chybět ani naše soutěžní hvězdy. Takže určitě je na co se těšit.



SÍLA CHUŤI VÍTĚZÍ

Vítězové v soutěžích
Zlatý pohár PIVEX 2017
a České pivo 2017



NAŠI LIDÉ V ZUBRU



Štěpán Souček
elektronik

Jak dlouho pracuje v Zubru: 5 let

Hobby: Volný čas trávím především všelijakou prací na domě.

Jak vy se staráte o pivo Zubr?

Většinu času trávím na stáčírně, kde se starám o chod linky, řeším případné problémy, opravuji drobné poruchy, když nastanou, navrhuji zlepšení a kontroluji také výrobky. Když je ale potřeba opravit či zkontrolovat něco jinde v pivovaru, třeba na varně, tak mě najdete i tam.

Jaká je vaše nejmilejší vzpomínka spojená s pivem Zubr?

Musím se přiznat, že pivo nepiji, takže těch osobních vzpomínek příliš nemám. Ale když je příležitost, rád ochutnám nealko novinku. A Indian Cherry, to tedy můžu.

Na co se nejvíce těšíte o vánočních svátcích?

Popravdě se nejvíce těším na to, až bude celý ten vánoční „tyjáter“ za námi a bude leden, nebo ještě lépe až skončí celá zima, začne konečně již jaro a bude svítit sluníčko. Zimní část roku bych totiž nejradši celou přeskočil. Pravdou ale je, že takhle se zase má člověk alespoň na co těšit.



Petr Skopal
promotér

Jak dlouho pracuje v Zubru: 12 let

Hobby: cestování, rybolov, sport, lední hokej a na prvním místě má rodina

Jak vy se staráte o pivo Zubr?

Především tak, že ho rozdávám, a tím vlastně rozdávám lidem radost! Mým úkolem jako promotéra je naše pivo lidem představovat a zároveň je bleskurychle přesvědčit, že to nejlepší pivo se vaří právě u nás v Zubru!

Jaká je vaše nejmilejší vzpomínka spojená s pivem Zubr?

Zmínil bych určitě Zubrfest, který každoročně připravuji. S organizací je spojeno hodně práce, ale když procházím během akce pivovarem a slyším, že lidem pivo chutná a jsou spokojeni i s programem, tak mi to vždycky dodá novou energii pro přípravu dalšího ročníku. Samozřejmě ale nejsem na organizaci sám. Chtěl bych proto poděkovat všem, kteří mi pomáhají, především kolegům z výroby, bez kterých by to všechno nebylo vůbec možné!

Na co se nejvíce těšíte o vánočních svátcích?

Samozřejmě se těším na chvíle pohody strávené společně s rodinou. A taky na Maxxima, který nemůže chybět. Pak se zase vrhnu do práce a budu se snažit lidem dělat Zubrem radost i nadále.



Bohuslava Sehnulová
referentka odbytu

Jak dlouho pracuje v Zubru: 13 let

Hobby: různé sporty (běh, cyklistika, cvičení, plavání), keramika, divadlo

Jak vy se staráte o pivo Zubr?

Pracuji v administrativě a moje pozice je převážně o komunikaci se zákazníky. Přijímám od nich objednávky a požadavky, následně je zpracovávám a rozděluji mezi řidiče.

Jaká je vaše nejmilejší vzpomínka spojená s pivem Zubr?

Je jich spousta. Vyberu tedy jednu z naší dovolené v Chorvatsku. Přijeli jsme před kemp, zaparkovali a šli jsme na recepci zaplatit pobyt. Když jsme se vrátili, stál u auta pán z ostrahy a vypisoval výzvu k zaplacení pokuty za nesprávné parkování. Po neúspěšném vysvětlování mne napadlo vytáhnout z kufru zlaté plechovky ZUBR Gold a nabídnout mu je. Pánovi zasvítily oči a se slovy „Zubr dobrý“ lístek roztrhal.

Na co se nejvíce těšíte o vánočních svátcích?

Na Vánocích mám nejraději společnou večeři a následné rozbalování dárků se svými nejbližšími. První svátek vánoční se pak tradičně scházím se svojí sestrou a její rodinou. Žádný rok si také nenechám ujít pohádku Tři oříšky pro Popelku.

NOVINKY V ZUBRU

Novinkou letošního roku je Zubr Gradus

Návštěvníci letošního Zubrfestu měli jedinečnou možnost jako první ochutnat novinku v sortimentu našeho pivovaru Zubr, dvanáctistupňový ležák Zubr Gradus. Ten je od léta 2017 součástí stále nabídky pivovaru.

Stejně jako naše další piva v nabídce je i Zubr Gradus vyráběn tradičním postupem kvašení v otevřených kvasných kádích a dlouhým zráním v ležáckém sklepě. K jeho výrobě je použito několik odrůd kvalitního českého chmele, kdy jeho hlavní složkou je aromatický tršický Žatecký poloraný červeňák. Kombinace tohoto chmele a speciálního sladu zvaného karapils dodává Gradusu vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantaro-medovými odstíny. Gradus tak vyniká příjemnou hořkostí a silou chuti, která je typická pro naše piva. Se svými 5,2 procenta alkoholu se Zubr Gradus řadí mezi silnější piva naší produkce. Zubr Gradus si můžete vychutnat zatím pouze v čepované podobě a seznam provozoven, které nový ležák nabízejí, se stále rozrůstá.



Jak vám chutná Gradus?

Napsali jste na náš Facebook:

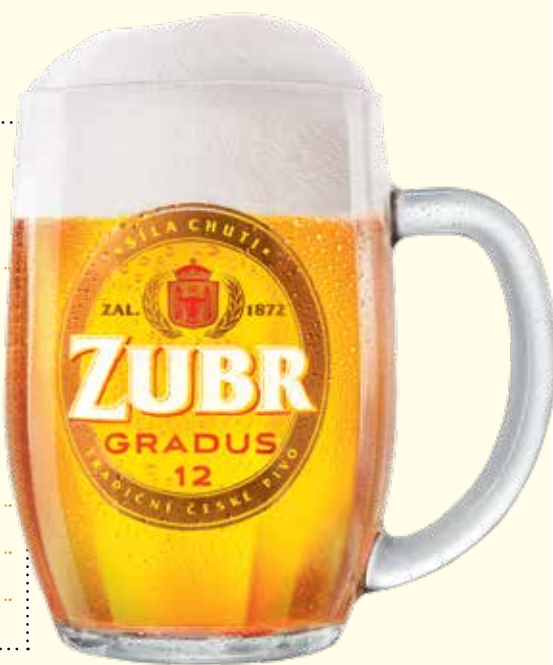
Marek M.: ... dnes poprvé Gradus a musím říct, že je to perfektní pivo. (Vinary-Skalka)

Roman S.: Prostě nemá chybu.

Tomáš P.: Chutnali jsme na Zubrfestu a dost dobrý ;-)

Martin P.: Je to luxusní pivečko :)

Pavel D.: Už se na něj těším.



Představujeme nový cider s příchutí černého rybízu a aronie

Jablečný Royal Dog Cider si během léta již cestu do vašich srdcí našel, nyní stejná výzva čeká i jeho mladšího sourozence.

Royal Dog Cider s příchutí černý rybíz & aronie je osvěžující, jemně perlivý, přírodní nápoj rubínové barvy, v němž se snoubí jedinečná chuť a vůně černého rybízu a aronie s vyváženou, příjemně svěží sladko-kyselou chutí čerstvě natrhaných šťavnatých jablek pěstovaných v ovocných sadech na Moravě. Už se vám sbíhají chutě?

Na novinku můžete zatím narazit pouze ve vybraných provozovnách, které čepují pivo Zubr, zejména v okolí Přerova. Zakoupit ho můžete také v naší pivovarské prodejně a od jara by se měl objevit i v maloobchodní síti. Zároveň jsme rozšířili i distribuci našeho jablečného cideru, který si od léta můžete vychutnat nejen v plechovkách, ale ve vybraných provozovnách také čepovaný.



Chmel – základ každého dobrého piva

Co dělá naše pivo jedním z nejlepších v republice? Kromě receptury a péče, kterou mu věnujeme, je to nepochybně kvalitní chmel. K výrobě našich piv používáme převážně Žatecký poloraný červeňák z Tršické oblasti. Ten patří mezi nejvyšší chmel na celém světě a je dominantní odrůdou pěstovanou na území České republiky. Jeho největší předností je jemné a bohaté aroma. Ten náš bereme od Zemědělského družstva Kokory, které s výměrou 190 ha patří mezi největší producenty této plodiny u nás.

Chmel je citlivý na vnější podmínky, a tak zemědělci každý rok netrpělivě čekají, jaká bude úroda. Ta letošní byla prý bohužel podprůměrná. „Tato skutečnost byla zapříčiněna hlavně nedostatkem srážek v průběhu měsíce června a následně velmi vysokými, některé dny až tropickými teplotami v měsíci červenci. Chmelové rostliny byly tímto velmi stresovány, nedorostly do požadované výšky ani nevytvořily boční výhony, tzv. pazochy, na kterých pak rostlina zakvétá a vytváří chmelové šišky,“ řekl nám k letošní úrodě předseda představenstva ZD Kokory Vladimír Lichnovský. Nebojte, to ale neznamená, že piva se bude letos vařit méně. I přes horší úrodu je chmele pro výrobu piva dostatek.

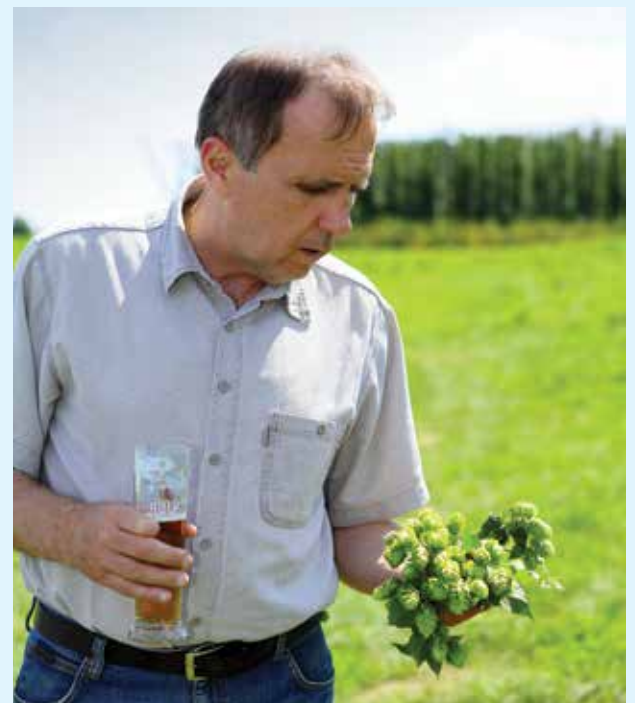
Co je tedy nezbytné pro dobrou úrodu chmele? „Pro dobrou úrodu chmele je ideální, když počasí nevykazuje extrémní hodnoty, ani co se týče množství srážek, ani co se týče výše teplot. V Tršické chmelářské oblasti i u nás je problém množství srážek větší než v ostatních chmelářských oblastech České republiky z důvodu, že jako jediní pěstitelé v Tršické chmelářské oblasti nemáme vybudovány závlahy chmele. Mimo tyto skutečnosti, které ovlivňují negativně pěstování chmele, je samozřejmě

řada nebezpečí v podobě jarních mrazů, letních krupobití, vichřic a v neposlední řadě mnoho škůdců, jako jsou lalokonosci, mšice, plísňe a další, které musí pěstitel po celou dobu vegetace bedlivě sledovat,“ řekl nám Lichnovský k úskalím pěstování.

Způsob pěstování a sklizení chmele se za poslední desetiletí změnil. Někteří z vás si určitě ještě pamatují památné výjezdy na chmel. Kromě mechanizace se změnil i další postup, jak sám dodává Lichnovský: „Když budu srovnávat pěstování chmele z pohledu mechanizace a pracnosti, je pravdou, že hlavně sklizeň je již dnes, dá se říci, plně mechanizovaná, a tím je odstraněno velké množství těžké, namáhavé lidské práce. Horší situace je při jarních pracích, kdy zavěšování chmelových drátků, jejich zapichování k jednotlivým rostlinám a následně vlastní zavádění rostlin na drát se neobejde bez šikovných lidských rukou. Zde nastává stále větší problém s nedostatkem kvalitních pracovníků, které musíme shánět nejen na Slovensku, ale už i po celé EU.“

V pivovaru Zubr věříme, že správný výběr chmele určuje výslednou chuť piva, i proto jsme rádi, že můžeme

me naplno důvěřovat všem ze ZD Kokory, kteří nám dodávají ten nejlepší chmel, což se pak odráží v plné chuti našich piv. A to, že je Žatecký poloraný červeňák ten nejlepší, si nemyslíme jen my, ale i předseda Lichnovský: „Žatecký poloraný červeňák je svými vlastnostmi stále nedostižný, je brán jako standard kvality a pro výrobu piva v Česku je nenahraditelný. V Kokorách mu věříme, vidíme v něm budoucnost českého chmelářství a budeme jeho plochy dále rozšiřovat.“



Letos jsme dočesnou poprvé otevřeli pro veřejnost

Třetí srpnová sobota letošního roku byla zasvěcena akci Dočesná se Zubrem, která proběhla v Čekyni, kousek od Přerova. Na dočesnou, jež byla poprvé otevřená pro širokou veřejnost, se sešlo celkem 400 lidí, kteří společně česali chmel na letošní speciální várku piva Zubr Grand z prvního chmele nebo si jen přišli užít příjemné odpoledne ve společnosti piva Zubr.

Ruční česání chmele probíhá na Florykově chmelnici již několik let. Loni se poprvé k zaměstnancům pivovaru Zubr měli možnost připojit také členové ZUBR Fanklubu. Díky úspěchu této akce jsme se rozhodli uspořádat dočesnou i pro širokou veřejnost. V rámci odpoledního programu se mohli lidé zúčastnit soutěžní stezky za Zubrem nebo soutěže o nejlepšího česače, který si odnesl domů poukaz na padesátilitrový sud piva Zubr Grand. Podvečerní a večerní program pak byl zpestřen hudebním vystoupením. Čerstvě načesaný chmel putoval na sušičku a pak hned do pivovaru, kde se sládková Nataša Rousková pustila do vaření limitovaného speciálu Zubr Grand z prvního chmele, který se na čepích objevil na konci října.





O pivo v plechu je zájem

Již více než 80 let uplynulo od okamžiku, kdy světlo světa spatřilo první pivo v plechovce. I když v oblasti výroby piva i jeho konzumace držíme různá světová prvenství, v tomto vynálezu nás předběhl někdo jiný. První pivovar, který se „dopustil“ tohoto novátorství, se totiž nacházel ve Spojených státech.

K nám se plechovky dostaly až v devadesátých letech. Konkrétně pivovar Zubr začal pivo stáčet do prvních plechovek o objemu 0,33 litru v roce 1992. O tom, že si plechovky našly svoje místo na trhu i u nás, svědčí fakt, že právě plechovky jsou nejrychleji rostoucí kategorií pivních obalů současnosti.

I přesto, že jsme národem s vysokou hospodskou pivní kulturou, stále více se v posledních letech projevuje trend pití v klidu domova na úkor pití piva v restauraci, s čímž souvisí i rostoucí zájem o různé typy obalů, a zejména o plechovky. Dle Českého svazu pivovarů a sladoven vzrostla letos spotřeba plechovkového piva za období leden až srpen v meziročním srovnání o téměř 46 procent.

I v pivovaru Zubr vidíme trend, že o plechovky je stále větší zájem. V současné době tvoří asi 10 procent produkce našeho pivovaru. Proč tomu tak je? Protože plechovka je pohodlnějším obalem. Je lehčí, nemusí se vracet a zároveň kvalita piva v plechovce je v dnešní době zcela srovnatelná s lahvemi. Největší úspěchy pak plechovky slaví především v létě, v období dovolených, kdy se často stávají „základní výbavou“ při cestách do zahraničí. Protože správný český štamgast se bez svého oblíbeného pivního moku neobejde!

A jak se bude pivní trh vyvíjet v dalších letech? I přesto, že plechovky rostou, naší prioritou bude i nadále podporovat zejména restaurace a čepované pivo v hospodách. Chceme přispívat k udržování českých tradic, kam hospodská pivní kultura a setkávání lidí u čepovaného českého piva jednoznačně patří.



Zubr Grand oslavil třetí narozeniny

Již tři roky se můžete setkávat v naší nabídce se čtyřikrát chmeleným jedenáctistupňovým ležákem Zubr Grand. O tom, že jsme jeho chuť vyladili tak, že jsme se trefili přesně do vašich chutí, svědčí fakt, že se rychle stal nejprodávanějším pivem v naší nabídce a toto prvenství si stále drží. A to nás velice těší!

Od podzimu 2014, tedy od jeho slavnostní premiéry, která proběhla na Svatováclavských slavnostech v Kroměříži, pravidelně sbírá prestižní ocenění, a to na

českých i zahraničních degustačních soutěžích. Nejnověji zazářil v soutěži České pivo 2017, kde zvítězil v kategorii jedenáctistupňových ležáků.

Pro všechny pivní fajnšmekry jsme také začali vyrábět limitovanou edici Zubr Grand z prvního chmele, která se na čepch objevuje koncem října. Zubr Grand z prvního chmele je vařen z ručně načesaného čerstvého chmele, který se koncem srpna sbírá na Florykově chmelnici v Čekyni.

Sváteční Maxxim v nefiltrované i filtrované podobě

Milovníci silných piv ani v letošním roce nepřijdou zkrátka. Jako již tradičně, prosincové dny patří speciálu Zubr Maxxim, nejoblíbenějšímu speciálu z nabídky pivovaru Zubr.

„Čtrnáctistupňový Maxxim zařazujeme v předvánočním období do nabídky již osmým rokem. Je potvrzením, že poptávka po pivních speciálech roste, a to obzvláště v období podzimu a zimy, kdy lidé dávají přednost silnějším pivům,“ říká Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Zubr Maxxim se vyrábí klasickým způsobem, za použití kvalitních českých surovin a v ležáckém sklepě zraje celých 90 dní. Vyniká typickým aroma, sytější barvou a vyšší hořkostí. Vychutnat si ho je možné v čepované podobě, a to ve filtrované i nefiltrované variantě, v maloobchodní síti je dostupný i v balení multipack.



PF 2018

*Klidné prožití Vánoc a do nového roku
mnoho zážitků, které mají říz.*





ZUBRFEST 2017 si opět přišly užít tisíce fanoušků

I v letošním roce přerovský pivovar Zubr téměř praskal ve švech, když si do areálu pivovaru našlo v sobotu 24. června cestu přes 6 200 lidí. ZUBRFEST 2017 nabídl bohatý hudební program s hvězdami, jako jsou kapely Support Lesbiens, Wohnout, zpěvačka Anna K nebo Michal Hruža, pivní novinku Zubr Gradus, autogramiádu hokejistů HC ZUBR Přerov i drobné soutěže. Celkem se během celého dne vypilo zhruba 40 000 nápojů, z toho bylo 37 400 piv.



„Děkujeme všem, kteří do pivovaru dorazili a strávili společně s námi příjemný, i když velmi horký den. Rádi pro naše fanoušky každoročně chystáme nějakou specialitu. Tou letošní byla premiéra našeho nového ležáku Zubr Gradus, který si již nyní můžete vychutnat v našich provozovnách. Těšíme se opět na shledání v příštím roce,“ komentuje letošní ročník festivalu Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Jako již tradičně část výtěžku ze vstupného na ZUBRFEST 2017 byla věnována na dobročinné účely. Letošním příjemcem 25 000 Kč byl mobilní hospic Strom života z Nového Jičína, jehož cílem je umožnit těžce nemocným pacientům, aby strávili závěr života v rodinném kruhu, zachovali si svoji důstojnost a měli přístup k co nejvyšší kvalitě služeb.

ZUBRFEST 2017 v číslech:

Konání:	24. 6. 2017 10–22 hodin
Počet návštěvníků:	6 200
Počet vystupujících interpretů:	14
Výtoč:	40 000 půllitrů piva, cideru a limonád z produkce pivovaru
Počet čepovaných piv Zubr:	8 + cider
	Zubr Grand kvasnicový – pivovodem přímo z ležáckých tanků
	Zubr Gradus
	Zubr Narozeninový speciál
	Zubr Premium
	Zubr Gold
	Zubr Yuzu&Limeta
	Zubr Indian Cherry
	Zubr Free
	Royal Dog Cider



„Pivovar Zubr podporuje řadu neziskových i sportovních organizací působících v regionu. Jsme velmi rádi, že můžeme tímto způsobem přispět k rozvoji jejich činnosti, která je velmi potřebná a často nezastupitelná,“ dodává Tomáš Pluháček.



Byli jsme tam, kde to žilo!

Ani letos nechyběl pivovar Zubr na tradičních akcích, na které se každoročně těší tisíce fanoušků. A samozřejmě že i tentokrát si pro tyto akce přichystal svoje speciály.

Dny NATO v Ostravě & Dny vzdušných sil AČR

Letošní „šňůru speciálů“, které rozšiřují podzimní nabídku, zahájil ZUBR Extra Force 12,5%, který byl uveden u příležitosti Dnů NATO, jichž je pivovar Zubr již pátým rokem marketingovým partnerem.

Vychutnat jste si ho mohli nejen ve vybraných provozovnách, ale také přímo na Dnech NATO, které se



konaly 16. a 17. září. Letošnímu ročníku největší bezpečnostní přehlídky v Evropě bohužel příliš nepřálo počasí, doufáme ale, že i tak všichni z vás, kteří do Ostravy zářijový víkend zavítali, si akci ve společnosti piva Zubr v rámci možností užili.

Svatováclavské slavnosti

Září bylo skutečně nabitě akcemi, což potvrzují Svatojáclavské slavnosti v Kroměříži, které se konaly hned následující víkend po Dnech NATO, a Zubr byl samozřejmě také u toho. Na čtvrtém ročníku této akce opět nechyběl skvělý hudební program, pohodová nálada a výborné pivo!

O skvělou hudební atmosféru, kterou jste si mohli užít také ve společnosti piva Zubr, se postarali Mandrage, Argema, Kamil Střihavka, MIG 21 a Walda Gang. Svatojáclavské slavnosti probíhají u příležitosti oslav patrona české země a českého piva svatého Václava, proto také nemohl chybět náš Svatojáclavský speciál Zubr Extra hořký, který byl samozřejmě k dostání i v našich provozovnách.



Zubr Extra hořký 12,5% si vaši přízeň získal svou typickou intenzivní hořkostí a výrazným chmelovým aroma. Tyto charakteristiky z něj dlouhodobě dělají jeden z našich nejoblíbenějších speciálů.



Pivní kvíz pro pivní štamgasty

Myslíte si, že víte všechno o svém oblíbeném nápoji? Kam sahá historie piva nebo jak se jmenuje fobie z prázdného půllitru? Ověřte si s námi své znalosti v pivním kvízu, který jsme připravili speciálně pro vás.

- 1) Na kterém místě je pivo v oblíbenosti mezi všemi nápoji?

a) 1.

b) 2.

c) 3.
- 2) Víte, z kolika procent je pivo tvořenou vodou?

a) Méně než 80 procent

b) 80 až 90 procent

c) Více než 90 procent
- 3) Při stavbě pyramid v egyptské Gíze byli pracovníci údajně placeni pivem. Kolik litrů piva měli získat za jeden den práce?

a) 4–5 l

b) 6–7 l

c) 8–9 l
- 4) Ze kterého století pochází první historická zmínka o přidávání chmele do piva?

a) 3. století př. n. l.

b) 2. století n. l.

c) 9. století n. l.
- 5) Ze které země pochází první dodnes platná regulace o výrobě piva, ve které stojí, že jediné povolené ingredience piva jsou voda, chmel a ječný slad?

a) Česká republika

b) Německo

c) Velká Británie
- 6) Které z uvedených měst získalo jako první právo vařit pivo?

a) Brno

b) Přerov

c) Plzeň
- 7) Kdy získalo město Přerov právo vařit pivo?

a) 1052

b) 1152

c) 1252
- 8) Spodně kvašená piva, která vaříme v pivovaru Zubr, vznikají kvašením, jež probíhá při nižších teplotách. Jaká je ideální teplota pro kvašení?

a) 1–5 °C

b) 8–14 °C

c) 15–18 °C
- 9) Jak se nazývá strach z prázdné pivní sklenice?

a) Cenossilicafobie

b) Beerencisfobie

c) Kynolatrantiarostrafobie
- 10) Jak se jmenovala sumerská bohyně piva?

a) Ninkasi

b) Innin

c) Sarpanit
- 11) Kolik půllitrů piva vypijí průměrně čeští muži za týden?

a) 2

b) 5

c) 8
- 12) Jaký je správný postup výroby piva?

a) Scezování, vystírání, rmutování, chmelovar

b) Vystírání, rmutování, scezování, chmelovar

c) Vystírání, rmutování, chmelovar, scezování
- 13) Kolik kalorií obsahuje půl litr piva?

a) 200–250 kalorií

b) 250–300 kalorií

c) 300–350 kalorií
- 14) Co se skrývá pod názvem Saccharomyces cerevisiae?

a) Speciální druh chmele

b) Pivovarská kvasinka

c) Proces rmutování

Zdroj informací: wikipedia.org/wiki/Beer | ceske-pivo.cz | zubr.cz

1c, 2c, 3a, 4c, 5b, 6a, 7c, 8b, 9a, 10a, 11c, 12b, 13a, 14b



Hokej vás musí bavit, jinak se hrát nedá

Jednou z ikon přerovského hokeje, který za svou bohatou kariéru nasbíral více než sedm stovek extraligových startů, je útočník Karel Plášek. Na přerovský led, tedy tam kde s hokejem začínal, se vrátil v loňské sezoně.

Svoji klubovou kariéru jste začínal v HC ZUBR Přerov, jaký byl váš návrat do klubu po dvaceti letech?

Návrat do Přerova po dvaceti letech byl krásný. Moc jsem se těšil na to, že si opět zahraji za klub, kde jsem vyrůstal.

Jednou z jistot, na kterou se Zubři mohou vždy spolehnout, jsou skvělí fanoušci. Vnímáte jejich podporu, když jste na ledě?

V Přerově jsou výborní fanoušci a jejich podpora je velmi výrazná. Před takovým publikem se hraje skvěle a při každém zápase nás ženou dopředu. Musím říct, že mě překvapilo, kolik fanoušků nás jezdí podpořit na venkovní zápasy. Patří jim za to dík.

Jaký okamžik z loňské sezony, první po návratu do Přerova, nejraději vzpomínáte?

Nebyl to jen jeden okamžik, ale celkově vydařená sezona a hlavně výborné play-off, kdy jsme postoupili přes Prostějov.

Pořád vás hokej baví stejně jako před 27 lety, když jste s profi hokejem začínal? Hokej mě stále baví, i když v mém věku je to stále větší dřina. Musí vás to bavit, jinak se to hrát nedá.

Máte nějaký tajný recept, jak zůstat fit?

Takový tajný recept neexistuje, ale dá se tomu pomoci. Dřina, vůle a hlavně zdraví. A samozřejmě jako ve všem nesmí chybět trochu štěstí.

Váš syn jde ve vašich šlápěch a letos si odbyl premiéru v extralize, kde hraje za brněnskou Kometu. Byl jste se podívat na jeho prvním zápase v nejvyšší české lize?

Samozřejmě jsme se byli s rodinou podívat. Byl to pro nás velký zážitek. A pokud máme volno, jezdíme na všechny jeho zápasy.

Máte ještě nějaký nesplněný hokejový sen?

Nesplněný hokejový sen mám, ale ten už nepatří mně, ale synovi. Přeji si, ať se mu daří a v hokeji něco dokáže. Pro sebe pak jen zdraví a ať jsem platný týmu. A taky ať hrajeme v Přerově dobrý hokej!



Mojí motivací je být dobrým vzorem

V letošním roce se stal nejsilnějším mužem Evropy a druhým nejsilnějším mužem světa. Řeč je o přerovském rodákovi Jiřím Tkadlčíkovi, profesionálním českém strongmanovi, který jako první Čech v historii závodí na nejprestižnějších strongman závodech světa. Sportu se věnoval již od mala, ale jeho celoživotní láskou se stala posilovna, přes kterou se dostal právě až ke klání silných mužů. Potkat ho můžete i v areálu pivovaru Zubr, právě zde totiž trénuje jednu z disciplín – tahání kamionu.

Můžete nám krátce vysvětlit, o co ve strongmanovi jde?

Strongman je patrně jeden z nejnáročnějších a nejtěžších silových sportů, kde sportovci zvedají předměty neskutečné hmotnosti, tahají tunové kamiony nebo třeba převrací obří pneumatiky. V současnosti má tento sport již přes 70 disciplín, ve kterých je potřeba vynikat, chce-li být sportovec úspěšný. Hádáte tedy správně, že i variabilita a velká komplexnost cvičenců je velmi zásadním aspektem pro to, vyčnívat z davu. Je to sport, kde má kromě svalů svoje místo především srdce bojovníka. Strongman musí být dřič, odolný vůči dennodenní bolesti, odolný nejen fyzicky, ale i psychicky. Je to silák, který neustupuje a nevzdává se.



Máte nějakou disciplínu, která vás baví nejvíc?

To se asi takhle říci nedá – bavit mě musí všechny, protože člověk nikdy neví, kde se s čím setká. Mezi absolutní favority ale patří mrtvý tah, jednoručka a super yoke (nosení jařma), naopak třeba pneumatiku moc nemusím.

Kdy jste začal cvičit a kdy jste se rozhodl pro dráhu strongmana?

Začal jsem v 15 letech jako klasický návštěvník fitka, který chtěl mít svaly a líbit se holkám. Po nějakých pokusech o dráhu kulturisty jsem ale zjistil, že mi byl do vínku kromě pevné vůle a disciplíny dán i předpoklad pro to být silnější než ostatní. Zkoušel jsem tedy nejprve silový trojboj, kde jsem se postupem času stal mistrem světa, asi před 5 lety jsem pak přesedlal právě na strongman sport. Dnes už cvičím celkově asi 14 let.



Proč zrovna strongman?

Jak už jsem říkal – je to mnohem více než jen bezduché zvedání čehosi. Nebo takto: může to být jen bezduché zvedání, já se ale snažím, aby to znamenalo trošku více. Snažím se lidem ukazovat, že i slabý kluk z Přerova může jít za svým snem, může se stát silným a může reprezentovat naši krásnou zemi ve světě na místech, kam se ještě žádný Čech nedostal. Je to velké zadostiučinění, když mi napíše mladý kluk, který třeba nemá tatínka, že jsem ho inspiroval, aby šel dál, nebo když napíše mladý člověk, že se díky mému vzoru dostal z drog a alkoholu a začal na sobě makat, aby byl lepším člověkem a naplno si užil život. Tohle je důvod, proč to dělám.

Je to vaše povolání na plný úvazek?

Dnes už díky sponzorům ano. Nebylo to ale vůbec jednoduché, jak si občas lidé myslí. Byly doby, kdy jsem tak jako většina sportovců minoritního sportu chodil na full-time do práce, před a po práci měl svůj trénink, po svém tréninku klienty, a do toho jsem studoval vysokou školu a závodil. Rozhodl jsem se ale vsadit na jednu kartu – profi sport, a naštěstí jsme pro to s TEAMEM TKADLČIK dřeali dostatečně tvrdě a dlouho, aby to vyšlo.

Kolik kilogramů jste v životě nejvíc unesl?

Záleží na tom, na jaký cvik. Řeklo by se, že asi 20t kamion, který trénuji nyní právě v pivovaru Zubr. Ale nedá se to takto měřit. Mezi nejlepší výkony ale patří 400 kg na mrtvý tah nebo 500 kg odnesených na super yoku.

Co je pro vás nejlepší motivace?

Svoboda. Chci být svobodný, chci být sám sobě pánem, chci se tímhle žít do konce života, proto na sobě makám a proto se rozvíjím také po stránce marketingu, nejen jako sportovec. Na světě je spousta skvělých



sportovců, jen to bohužel nikdo neví. A další motivací je mi být dobrým vzorem. Každý má někdy slabé chvíle, ty svoje ale přečkám vždy tím, že si řeknu: Kolik lidí to asi sleduje? Kolik lidí to inspiruje? Musím jít dál a dělat to dobře.



Jak často trénujete?

Denně. V jakékoliv formě. Když už nejde o těžký trénink, jdeme alespoň na kola, brusle, bazén, běhat, na atletický stadion vrhat kouli a podobně. Baví mě pohyb jako takový, neumím sedět doma.

Máte ve svém životě vůbec čas na odpočinek?

Snažím se udělat si ho, ale řeknu to na rovinu: Času má každý spoustu. Jde o to, jak máme postavené priority. Moje hlava zatím nedokáže plně pochopit, že i odpočinek je potřeba, proto neustále něco vymýšlím. Čas od času ale opravdu musím prospat po těžkém týdnu celý den nebo alespoň plnit pouze pracovní povinnosti mimo posilovnu, kdy si nesáhnou ani na činku, ani na brusle, nic.

Můžete si při tak náročném tréninku vůbec dát čas od času nějaké to pivo?

Měli jsme s přítelkyní od stěhování z Prahy rituál – při venčení psů u Bečvy jsme se stavili na Yuzu u Tenisu, u okénka. Teď už je ale zima, a tak to pivo padne spíše jen občas třeba k obědu. Jako sportovec ale víc ty bečky s pivem tahám v kamionu na tréninku, než že bych pil. Až na Yuzu – to mám rád celý rok!

Blíží se Vánoce a Nový rok, co byste popřál všem fanouškům Zubra?

Hlavně zdraví a pevnou vůli ve všech předsevzetích, která na Nový rok vysloví.

Provozovny oceněné Pečetí kvality pivovaru Zubr

Certifikát Pečeť kvality je udělován provozovnám, v nichž je zajištěna vysoká kvalita čepovaného piva. Provozovny oceněné certifikátem musí splnit tzv. desatero pro udělení Pečetě kvality, které zahrnuje mimo jiné správnost skladování a čepování piva, řádné a pravidelné čištění výčepního zařízení a udržování čistoty a pořádku v provozovně včetně správné péče o pivní sklo.

Pečeť kvality již u vchodu do provozovny jasně napoví, že si zde můžete dopřát čepovaného Zubra, o kterého je dobře postaráno.



Název provozovny	Město / obec
Hospoda U Kozelků	Bílovice–Včelary
Saloon Podkova	Bohuňovice
Hostinec U Jarina	Bohuslávky
Hostinec U Slovanské lípy	Břest
Restaurace AMIO	Bystřice
Hostinec U Šefčíků	Citov
Hostinec	Dobruška
Hostinec Koupaliště	Domažovice
Hostinec Na Špici	Dřevohostice
Hostinec Na Konci	Henčlov
Archa Bar	Holešov
Hostinec Na Letišti	Holešov
Posezení Na Výletišti	Horní Lapač
Restaurace U Kapličky	Horní Moštěnice
Posezení U Nás	Hostišov
Hostinec	Hrabůvka
Bistro-restaurace U Kramplů	Hranice
Restaurace Monika	Hranice
Kool-ec Bar	Hranice
Restaurace Na Mlýně	Hřivínův Újezd
Hostinec Na Kopci	Hulín
Hospůdka Buřvalka	Chropyně
Hostinec U Vočka	Jarošov
U Gajdoša	Kněžpole
Hotel Lázně Kostelec	Kostelec
Sport-bar 97	Krčmaň
RK Scéna - bowling	Kroměříž

Název provozovny	Město / obec
Restaurace Viola	Kroměříž
Sokolovna	Lazníky
Hospoda Na Staré	Lehotice
Hostinec	Lhota
Pivovarský šenk	Lipník nad Bečvou
Restaurace Port Royal	Lipník nad Bečvou
Bar Star Arena	Lipník nad Bečvou
Sportbar Baďa	Lobodice
Hostinec Sokolka	Milotice nad Bečvou
Sport club	Mysločovice
Pivovarský šenk	Odry
Restaurace Hotelový dům	Olomouc
Restaurace Holický statek	Olomouc–Holice
Hostinec	Opatovice
Bowling Papučárna	Otrokovice
Hostinec	Podhradní Lhota
Zubr Aréna	Přerov
Restaurace U Labutě	Přerov
Restaurace Michalov	Přerov
Katovna	Přerov
Restaurace Městský dům	Přerov
Restaurace Pivovar	Přerov
Restaurace U Bukáčků	Přerov
Bowling a sport bar KOM-IN	Přerov–Předmostí
Hostinec U Miloša	Přílepy
Hostinec U Kaple	Radvanice
Zvonovická hospoda	Rostěnice–Zvonovice

Název provozovny	Město / obec
Hostinec	Roštín
Hostinec U Lípy	Roštín
Pohostinství Sazovice	Sazovice
Hostinec Sehradice	Sehradice
Přerovská restaurace	Slušovice
U Tří králů	Tovačov
Kolárka	Troubky
Restaurace Zavadilka	Troubky
Restaurace Na Radnici	Tršice
U Holíča	Tvorovice
Hostinec U Zubra	Vacenovice
Klub Na Lapači	Veselíčko
Areál Skalka	Vinary
Hostinec Barborka	Všetuly
Hostinec Na Fotbalovém hřišti	Všetuly
Penzion Bešť	Zábeštní Lhota
Hostinec	Záříč
U Kryštofa	Záříč
Kavárna U Šarmanů	Zlín–Kašava
Hospůdka Na Hřišti	Žalkovice
Hospůdka U Kocůra	Žeranovice

Aktuální ke 14. 11. 2017

Přidejte se do fanklubu a vydejte se za Zubrem!

V říjnu byl ukončen již druhý ročník soutěže Pivní stezka za Zubrem, kterou pořádáme v rámci našeho ZUBR Fanklubu.

Do fanklubu pivovaru Zubr se může přihlásit každý věrný fanoušek našeho pivovaru, který chce být informován z první ruky o dění v pivovaru, ale také soutěžit o zajímavé ceny. Tou největší, celoroční soutěží je právě Pivní stezka za Zubrem, která v letošním roce probíhala od dubna do října. Úkolem soutěžících bylo během této doby navštívit 50 vybraných provozoven po celé České republice, dát si v nich pivo Zubr a získat razítko do Pivního pasu. Dle počtu získaných razítek pak na ně čekaly zajímavé a hodnotné odměny.



Hlavní cenu, tedy 145 plechovek piva Zubr Grand a k tomu originální ručník Zubr, si celkem odneslo 45 soutěžících. Těm se podařilo 50 razítek nasbírat už do konce července. Další desítky výherců pak dosáhly na další odměny, které jsme si pro ně nachystali.

Pro velký úspěch jsme v letošním roce také zopakovali soutěž o prohlídku pivovaru Zubr přímo se sládkovou pivovaru, Natašou Rouskovou. A akce se opět povedla! Jsme rádi, že jsou mezi vámi takoví věrní příznivci našeho pivovaru, kteří se zajímají o historii i výrobní postupy, jež v našem pivovaru používáme.

ZUBR FANKLUB

Přihlaste se i vy do našeho fanklubu! Registrovaní fanoušci získají možnost celoročně čerpat zajímavé výhody a zúčastnit se soutěží, které pro vás chystáme. Staňte se členem fanklubu a získávejte novinky z pivovaru Zubr! Registrace je zdarma a zabere jen pár minut! Více informací naleznete na: www.zubrfanklub.cz

SOCIÁLNÍ SÍŤ

Spojte se s námi, ať vám neuniknou žádné novinky, a podělte se o vaše zážitky se Zubrem!

