Váženým milovníkům moku chmeleného
uctivě předkládáme tyto

ZUBŘÍ LISTY

Speciální narozeninové vydání Duben 2017

145 let historie

GENRAHNA
1872
MCIDVY PIVOVAR

Úvodní slovo

Vážení příznivci piva Zubr,

dostává se vám do ruky speciální narozeninové vydání Zubřích listů, tentokrát v netradičním formátu, které jsme pro vás připravili k 145. výroční založení přerovského pivovaru. Doufáme, že si s námi užijete cestu zpátky do historie pivovaru, obzvláště do jeho začátků a prvních let existence, které položily základy k budoucímu rozvoji.

Pivovar již od svého založení hrál důležitou roli, jak ve společenském, tak hospodářském životě města. Byl významným zaměstnavatelem v regionu a nepřímo také podporoval zaměstnanost v zemědělském sektoru, když odebíral suroviny od místních dodavatelů, jak je tomu koneckonců do dneška. Zároveň ale také ovlivňoval komunitní život, a to nejen v samotném Přerově, když dodával pivo do hospod, kde se pak nad půllitrem poctivého pivního moku scházeli lidé. Právě hospody a restaurace, zvláště v menších městech a na vesnicích, vnímám jako tradiční společenská a kulturní centra, bez nichž by byl život mnohem chudší. Představují často jedinou možnost, kam zajít na pivko, kde se sejít s přáteli nebo domluvit nějaký osobní či pracovní „byznys“. A proto se i v dnešní době snažíme tyto podniky maximálně podporovat.

A nejen to. Vyhledáváme stále nové příležitosti, při kterých se mohou lidé setkávat. Proto pořádáme jedny z největších kulturních akcí ve městě, jako je Zubrfest nebo oslava narozenin pivovaru, a podporujeme řadu regionálních sportovních klubů i neziskových organizací.

Samozřejmě tohle všechno by nebylo možné bez podpory vás všech, našich příznivců a fanoušků. Velice si vážíme toho, že se s námi podílíte na pokračování příběhu piva Zubr a přerovského pivovaru, který pro vás vaří tradiční české pivo již dlouhých 145 let. A já doufám, že minimálně dalších 145 let tomu tak bude. Aby stejně jako generace našich prarodičů a praprarodičů měly i ty následující možnost vychutnat si pivo, které se dělá poctivě a s láskou.

Připíjím všem na zdraví a pivovaru Zubr přeji samé spokojené štamgasty, díky jejichž podpoře může pivovar i nadále prosperovat a vzkvétat.

Tomáš Pluháček
ředitel pivovaru Zubr

– Nádvoří pivovaru –

Zdroj archivních pramenů a fotografií, pokud není uvedeno jinak:
Časy se mění, chuť zůstává: Příběh přerovského pivovaru, publikace vydaná u příležitosti 140. výročí založení akciového pivovaru v Přerově
Podnikový archiv společnosti Pivovar Zubr, a. s.
Soukromé sbírky a archivy

O čem si můžete v Zubřích listech přečíst:

Pivo se v Přerově vařilo od nepaměti aneb trocha historie
– strana 2 –

Zajímavosti o pivu i pivní tradici u nás
– strana 3 –

Jak vznikal akciový pivovar v Přerově
– strana 4 –

Zajímavosti o Přerově nejen za doby průmyslové revoluce
– strana 5 –

Pivovar roste aneb co se změnilo za dlouhých 145 let
– strana 6 a 7 –

Vždy vybíráme jen to nejlepší z našeho regionu
– strana 8 –

Jak se vyrábí tradiční české pivo?
– strana 9 –

Vzpomínka na Františka Stradiota
– strana 10 –

Pivovar v době mezi válkami
– strana 11 –

Jaké pivo se v Přerově vařilo
– strana 12 –

Otestujte si vaše pivně historické znalosti
– strana 13 –

Pivo se v Přerově vařilo od nepaměti

Výroba piva v Přerově má několikasetletou tradici

Historie přerovského pivovarnictví je skutečně bohatá. První zmínky o tom, že se v Přerově vařilo pivo, sahají až do 13. století, přesněji do roku 1256, kdy král Přemysl Otakar II. udělil městu Přerov právo pivovarnické.

– Listina z roku 1541 –

Rozvoj přerovského pivovarnictví je spjat především s rodem Pernštejnů, po kterém nejen pivovar, ale celé město Přerov nese ve znaku zubří hlavu s houžví v nozdrách. Do rukou Pernštejnů se město dostalo v roce 1475 a již v roce 1480 dal Vilém z Pernštejna ve městě postavit panský pivovar. Ten se nacházel pod horním náměstím v místech dnešního domu č. 27, tzv. Na Marku. Z roku 1541 se nám pak dochovala listina sepsaná Vilémovým synem Janem z Pernštejna, který výslovně potvrzuje právo vařit pivo v Přerově. Zároveň byl listinou položen základ tradice měšťanského pivovaru, který fungoval téměř až do konce 19. století. Jeho posledním nájemcem byl Josef Šilhavý, který si v roce 1892 postavil za Bečvou nový, moderní menší pivovar a onen měšťanský Na Marku zrušil. Šilhavého pivovar vařil pivo až do roku 1938.

Proč mají páni z Pernštejna zubra ve znaku?

Pověst říká, že kdysi dávno, ještě za doby bojovných králů, žil v jednom z moravských hvozdů uhlíř Věňava. Žil v chaloupce, ve které schovával vše, co potřeboval. Protože ale byl často pryč a chalupa byla prázdná, naučil se do ní chodit také zubr, který žral chléb i jiné zásoby. Po jeho nevítané návštěvě z nich zbyly jen drobky.

Jednou se proto Věňava rozhodl, že si na zubra počíhá. Když zubr vnikl do chalupy, uhlíř mu zastoupil cestu, a protože bylo v místnosti málo místa, zubr neměl kam utéct. Věňava ho chytl za rohy a nozdrami mu provlékl houžev, kterou vytrhl ze dveří. Pak jej dovedl až ke králi na hrad, který ho chtěl za jeho hrdinský čin odměnit. Daroval mu svobodu a kus země, což Věňava s vděčností přijal. Aby ukázal králi svoji sílu, vytáhl sekyru a uťal zubrovi jednou ranou hlavu. Král mu udělil znak černé zubří hlavy s houžví v nozdrách a z poddaného uhlíře se stal svobodný pán.

– Vlevo: Jan z Pernštejna na rytině z knihy Zrcadlo slavného Markrabství moravského –

Zajímavosti o pivu

Svatý Václav, patron českého piva

Svatý Václav, který je prvním svatořečeným českého původu, bez pochyby patří mezi naše nejvýznamnější historické osobnosti a jeho odkazu a osoby si vážil i sám Karel IV. Již za doby jeho panování byl svatý Václav údajně považován za patrona sladovníků a v roce 1357 se pak měl na Karlův popud stát i ochráncem pivovarníků. Pivo je u nás považováno za národní nápoj a je tedy více než příznačné, že je tímto způsobem spojeno právě s patronem země české.

Český kníže Václav I. (907 – 28. září 935) byl synem knížete Vratislava a jeho manželky Drahomíry. Jeho prarodiči byli první historicky doložený přemyslovský kníže Bořivoj I. a jeho žena svatá Ludmila. S osobou svatého Václava je spojena řada pověstí. Jedna z nich praví, že ve chvíli, kdy bude naše vlast v největší tísni, otevře se tzv. Veřejová skála na hoře Blaník, z hlubokého spánku se probudí rytíři a pod vedením svatého Václava, patrona české země, vyrazí proti nepřátelům, porazí je a v Čechách nastane opět klid a mír.

– Vpravo: Svatý Václav na titulním listu Wolfenbüttelského kodexu –

Když se řekne české pivo

České pivo je mírně alkoholický, izotonický nápoj obsahující velké množství vitaminů a minerálních látek. Vyrábí se specifickou metodou na území České republiky z chmele a sladu stanovené jakosti za využití zdrojů vody se specifickým minerálním složením. Jedná se o nejpitelnější pivo na světě – pivo, které se nikdy nepřepije/„nepřestane chutnat".

České pivo je pak přesněji definováno jako světlé pivo, které je výrazné vůní po sladu světlého typu a po chmelu. Říz tohoto piva je střední, stejně tak jako plnost chuti, která je především dána rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným stupněm prokvašení. Intenzita hořkosti piva je střední až vyšší, s charakterem drsnosti jemný až mírně drsný. Barva je zlatožlutá, střední až vyšší intenzity. Pivo je jiskrné a po nalití do sklenice vytváří kompaktní bílou pěnu. Nejsou přípustné cizí vůně a chutě, převládá chuť po sladu a chmelu, přičemž je připuštěna velmi slabá intenzita pasterační či esterové chutě a vůně. Pro pivo českého typu jsou typické vyšší hodnoty polyfenolů a vyšší hodnota pH.

– Sládek na dřevorytu Josta Ammana –

Zdroj: České pivo: klenot České republiky. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2015

Kdy u nás vznikl první pivovar?

Názory odborníků se liší a chybí dostatek písemných důkazů, ale je pravděpodobné, že první panský pivovar v Čechách, a možná dokonce i v celé Evropě, se nacházel v Cerhenicích, v dnešním Středočeském kraji, v okrese Kolín. Jeho založení se datuje do roku 1118. Ale doklady o tom, že se na našem území vařilo pivo, jsou ještě starší. Mezi lety 1034–1055 byla vydána nadační listina knížete Břetislava I., která je nejstarším dokladem o pěstování chmele. V této listině Břetislav I. přidělil kapitule ve Staré Boleslavi desátek z chmele pěstovaného v Žatci a Mladé Boleslavi. Ještě starší zmínka je spojena s Břevnovským klášterem. Při jeho vysvěcení v roce 993 druhým českým biskupem Vojtěchem prý bylo mnichům zakázáno vařit pivo, protože se přípravě a pití piva věnovali více než svým „ovečkám".

Zdroj: www.ceske-pivo.cz

Jak vznikal akciový pivovar v Přerově

První várka byla uvařena necelý rok od položení základního kamene

Myšlenka zřídit v Přerově akciový pivovar se dočkala velmi rychlé realizace. První schůze prozatímního výboru pro zřízení akciového pivovaru a sladovny se konala 25. dubna 1871. Jeho předsedou byl zvolen přerovský měšťan Josef Valentin Křístek, který je také nazýván otcem pivovaru. Na den přesně o rok později byl slavnostně položen základní kámen pivovaru a díky tomu, že stavba pokračovala velmi rychle, již 13. března 1873 byl pivovar vysvěcen a druhý den uvařil svoji první várku piva. S jejím prodejem se začalo 24. května. V prvním roce provozu pivovar uvařil necelých 7 000 hektolitrů piva. Tolik piva Zubr se v dnešní době vypije zhruba za 10 dní.

Výrobní kapacita pivovaru byla projektována na 20 tisíc hektolitrů piva ročně a původní varna měla obsah jedné várky 68 hektolitrů. Jen pro představu, v roce 2016 pivovar uvařil zhruba 255 tisíc hektolitrů piva, což je více než desítinásobek. I současná varna dosahuje několikanásobných kapacit. Obsah jedné várky, která se v pivovaru vaří dnes, je 350 hektolitrů.

– Postupující stavba rodícího se pivovaru –

Rostla nejen výroba, ale i počet zaměstnanců

Práci v pivovaru prvním rokem zastávalo jen 18 dělníků, o dva roky později byl jejich počet již dvojnásobný. V roce 1897, kdy pivovar slavil své 25. výročí, měl již přes 100 zaměstnanců. V dnešní době pivovar zaměstnává 160 lidí.

– Prvorepublikoví zaměstnanci na nádvoří pivovaru –

Pivovar oceňovaný již od prvních let

Pivovar Zubr patří k nejoceňovanějším pivovarům u nás a pravidelně sbírá medaile na prestižních degustačních soutěžích. Nejnověji si kromě dvou prvních míst pro piva Zubr Grand a Zubr Classic veze z Pivexu 2017 i hlavní ocenění pro pivovar čtvrtstoletí. Svoje první soutěžní ocenění ale pivovar získal již v roce 1883, a to medaili z výstavy v Přerově.

– Pivovar z ptačí perspektivy –

První ocenění

1883 medaile z výstavy v Přerově

1890 medaile z výstavy ve Vídni

1893 medaile z výstavy v Přerově

1897 medaile z výstavy v Napajedlích

1898 diplom a medaile z výstavy ve Vídni

1898 diplom a státní medaile z výstavy v Kroměříži

1899 Velká zlatá výstavní medaile z výstavy v Kroměříži

1902 čestný diplom ve Vyškově s právem ražení zlaté medaile

1905 čestný diplom v Hodoníně s právem ražení zlaté medaile

1908 čestný diplom v Kroměříži s právem ražení zlaté medaile

1911 čestný diplom v Rousínově s právem ražení zlaté medaile

Zajímavosti o Přerově

Přerov, pulzující město

V druhé polovině 19. století zažíval Přerov druhou renesanci a stejně jako za dob vlády Pernštejnů docházelo k rychlému hospodářskému růstu. Od roku 1841 byl Přerov napojen na železnici, která vedla až do Vídně, a přerovské nádraží se stalo důležitým železničním uzlem. Díky železnici i úrodné půdě okolní Hané se Přerov stal důležitým centrem, které přitahovalo podnikatele z různých oborů. Rozvíjel se ale také kulturní život a oblast školství, která kladla důraz na prosazování výchovných zásad Komenského. Roku 1865 tu vznikla první česká rolnická škola na Moravě, v roce 1870 třetí české gymnázium po Brně a Olomouci a roku 1875 střední hospodářská škola. Významnou kulturní institucí se stalo Muzeum Komenského založené roku 1887.

Zdroj: www.prerov.eu

– Budova přerovského nádraží –

– Horní náměstí –

Průmyslová revoluce a akciové podnikání

Po velkém hospodářském rozmachu v 60. letech, díky němuž začaly ve městě vznikat nejrůznější průmyslové podniky včetně škrobárny, výrobny likérů nebo dvou cukrovarů, se v 70. letech začala uplatňovat díky průmyslové revoluci tovární strojová výroba a nové technologie. S tím souvisel i rozmach akciového podnikání. Jen mezi lety 1867–1873 vzniklo v Rakousku téměř 700 akciových společností. Vzhledem k stále se rozrůstající zástavbě v Přerově, který měl v té době přes sedm tisíc obytovatel, vznikl i první územní plán města.

Ochranná značka

Svoji ochrannou značku – přerovský městský znak – hlavu zubra mezi dvěma věžemi si pivovar dal zaregistrovat 1. května 1899.

Jan Amos Komenský a Přerov

Jméno Jana Amose Komenského nenese muzeum ve svém názvu jen tak náhodou. Přesné místo narození tohoto celosvětově uznávaného filozofa, teologa a pedagoga známo není, je ale jisté, že to bylo na Moravě a že svoje studentská léta prožil právě v Přerově, na latinské škole (gymnáziu). Po letech strávených na německých vysokých školách se opět do Přerova vrátil jako rektor latinské školy a v praxi tak mohl poprvé vyzkoušet své novátorské pedagogické postupy. Svoje působení v Přerově ukončil poté, kdy byl vysvěcen na kněze a odešel řídit bratrský sbor ve Fulneku. Přerov se může pyšnit nejen prvním Muzeem Komenského na světě, ale světové prvenství nese i socha Komenského, která byla slavnostně odhalena roku 1874.

Zdroj: www.prerov.eu

– Roh Komenského a Palackého třídy v Přerově –

Pivovar roste a mění se

Za 145 let existence prošel pivovar značným vývojem. Modernizace se dotkla kompletní výrobní technologie pivovaru, varny nebo například strojovny. Některé původní části pivovaru zanikly, jiné byly naopak s postupným rozšiřováním pivovaru nově postaveny.

Varna – srdce pivovaru

K první rekonstrukci varny, při níž byla kapacita zvětšena na 108 hektolitrů, došlo v letech 1893 až 1894, tedy dvacet let od zahájení provozu pivovaru. Varna však byla v roce 1899 poničena při požáru, a proto vznikla druhá varna o stejném objemu jako původní poničená. V roce 1941 pak byla vybudována zcela nová varna o kapacitě 250 hektolitrů, která v 60. letech prošla rekonstrukcí a její výkon se zdvojnásobil. V současné době se pivo vaří na varně s kapacitou 350 hektolitrů jedné várky, která byla vybudována v roce 2002.

Na sladovnických humnech

Společně s pivovarem byla vybudována i sladovna, která se v následujících letech dále rozšiřovala. A to nejen v rámci přerovského pivovaru, ale i do okolních pivovarů, jež byly během let odkoupeny. Nejprve to byl pivovar v Tršicích, poté v Kojetíně a jako poslední pivovar v Záhlinicích, kde se sladovalo až do roku 1960. Sladovna přímo v přerovském pivovaru fungovala do roku 1988, kdy ukončila svůj provoz.

– Práce v bývalé sladovně pivovaru –

Tam kde pivo kvasí

Stejně jako ostatní prostory pivovaru i spilka, kde pivo kvasí, procházela postupným rozšiřováním. V roce 1901 vzniklo druhé oddělení pro 102 kádí, jejichž celkový počet se tak rozrostl na 170, na přelomu 20. a 30. let byl nad ležáckým sklepem vybudován nový objekt spilky o rozloze 1 900 metrů čtverečních.

V ležáckém sklepě

Již v prvních letech provozu pivovaru se ukázalo, že kapacita sklepů nestačí a je potřeba ji rozšířit. K původním třem oddělením tak během necelých třiceti let od založení pivovaru přibylo dalších osm sklepů. Sklepy byly vydlážděny žulovými deskami.

– Interiér ležáckého sklepa –

– Pohled ze štoků na bývalou sladovnu –

– Nádvoří pivovaru s budovou bývalé sladovny a kantýny –

– Sklad dřevěných transportních sudů –

– Bednáři opravují ležácký sud –

– Původní ledovna s dobovým vozovým parkem –

Tradiční bednářské řemeslo

Přerovský pivovar provozoval i vlastní bednárnu, tedy výrobu dřevěných sudů. Budova bednárny byla postavena v roce 1906 a v roce 1912 měl pivovar v oběhu více než 20 tisíc sudů. Dřevěné sudy sloužily pivovaru až do počátku 70. let, kdy je nahradily sudy z hliníku. Od roku 1995 se pak pivo stáčí od sudů nerezových. Dřevěné sudy nesloužily jen pro přepravu piva, ale z tohoto materiálu byly vyrobeny i ležácké sudy ve sklepích pivovaru. Ty postupně v 50. až 70. letech nahradily ocelové tanky.

Pivo na cestě k zákazníkům

Důležité je nejen pivo uvařit, ale také dopravit k zákazníkům. To zajišťovaly zpočátku koňské a volské povozy, a proto součástí pivovaru byly i velké stáje a chlévy. V roce 1879 byla dokonce v pivovaru postavena vlastní kovárna a o čtyři roky později kolna na povozy. Do počátku první světové války míval pivovar až 20 párů tažných zvířat, které postupně nahrazovaly nákladní automobily. Tím prvním byla v roce 1919 pragovka. Poslední koně z pivovaru zmizeli v roce 1960.

Pivo v chladu uleželé

S narůstající výrobou docházelo v pivovaru i k rozšiřování skladu ledu. Ten se do hostinských sklepů i do pivovarské ledovny tradičně dobýval z řeky Bečvy. Těžba ledu a jeho uskladňování se nazývalo ledování. Přírodní led byl tehdy jediným prostředkem, který pomáhal uchovávat potraviny včetně piva i v teplých měsících. Během zimních měsíců tak bylo potřeba vytvářet zásoby ledu, které vydržely až několik měsíců.
V roce 1890 byla zřízena tzv. americká ledovna s kapacitou 550 vozů. Jen o dva roky později začaly být v pivovaru využívány první chladicí stroje. Chladicí technologie se stále rozšiřovaly a v roce 1910 výroba umělého ledu dosahovala 7,5 tuny denně. V té době také nahradila původní dřevěnou ledovnu zděná budova. S rostoucí cennou dostupností ledniček ledařské řemeslo pak zhruba v polovině minulého století zaniklo úplně.

– Ledaři na Bečvě –

To nejlepší z našeho regionu

Pro výrobu piva jsou potřeba tři základní suroviny – obilný slad, voda a chmel. Všechny tyto suroviny dnešní pivovar Zubr využívá v maximální možné míře z regionálních zdrojů, stejně jako tomu bylo před 145 lety, kdy se v pivovaru vařila první várka pěnivého moku.

Voda – základ piva

Použitá voda přímo ovlivňuje výslednou kvalitu piva, proto každý pivovar s pečlivostí volí takový zdroj vody, který splňuje přísné parametry. A to nejen pro samotnou výrobu, ale i pro procesy, které s výrobou souvisí. V prvních dvou letech provozu pivovar využíval vodu z vlastních studní, ale s rostoucí výrobou se ukázalo, že voda nestačí, a proto již v roce 1874 byl zřízen vodovod z Bečvy. Ten prošel několika rekonstrukcemi a sloužil pivovaru až do roku 1957, kdy se pivovar připojil na městský vodovod. Od té doby tak pivovar pro výrobu piva využívá důlní vodu, která pochází z tovačovských jezer.

Chmelem se nešetří

Chmel je základní surovinou, která přímo ovlivňuje chuť piva, dodává mu totiž charakteristickou nahořklou chuť. Chmel se v naší republice pěstuje ve třech hlavních oblastech – žatecké, úštěcké a tršické, která leží v přímém sousedství Přerova. Proto již pivovar dlouhá desetiletí odebírá chmel právě z této oblasti, kde se pěstuje jeden z nejkvalitnějších chmelů na světě – Žatecký poloraný červeňák. Právě tento chmel dodává českému pivu jeho specifické vlastnosti.

– Žatecký poloraný červeňák –

Z hanáckého ječmene

Slady z úrodné Hané předchází pověst sama. Po složení a vyčištění míří obilí z polí do sladoven, kde musí projít několika fázemi, než naklíčené a usušené zrno může být použito pro výrobu mladiny. Nejužívanější druh sladu je světlý český slad, který představuje základní surovinu pro výrobu všech druhů piv. Pro výrobu piv tmavých se kromě světlého sladu používají i speciální slady, které ovlivňují výslednou barvu i chuťové vlastnosti piva.

– Z tršických chmelnic –

Hynek Floryk – zakladatel novodobého chmelařství na Moravě

Chmelařství má nejen v Čechách, ale také na Moravě bohatou tradici. Pivovar leží v tršické oblasti, kde je dochována první zmínka o pěstování chmele již z roku 1506. Největší rozvoj zdejší chmelařství zažilo na konci 19. století, a to díky Hynku Florykovi, sedlákovi pocházejícímu přímo z Tršic.
Chmel se v minulých stoletích pěstoval na Moravě velmi roztroušeně, zejména kolem klášterů a panských statků. Až v roce 1861, kdy Hynek Floryk založil první chmelnici na pozemku za svým domem, začalo tzv. novodobé moravské chmelařství v oblasti, která později dostala podle městečka Tršice oficiální název – Tršická chmelařská oblast. Vznikla – podobně jako chmelařské oblasti v Čechách – dlouhodobým vývojem a dá se říci, že jakousi přirozenou rajonizací vyústila v oblast, kde se daří pěstovat velmi kvalitní chmel až do dnešních dnů.

Zdroj: www.trsice.cz

Jak se vyrábí tradiční české pivo?

Základní suroviny

Základními surovinami pro výrobu českého piva jsou pitná voda, ječný slad plzeňského typu a český chmel, který je díky své aromatičnosti nenahraditelnou součástí harmonické hořkosti českého piva.

Rmutování

Výroba piva začíná na varně, kde se rozemletý slad mísí s vodou ve varních nádobách a zahříváním na přesně dané teploty. Přitom se přeměňují rozpustné látky sladu v roztoku na zkvasitelné cukry. Tomuto procesu se říká rmutování.

Scezování

Při scezování je směs přečerpána na scezovací káď, na které je oddělen rmut od nerozpustitelných látek sladu – mláta. Čirý roztok zvaný sladina je povařen 90–120 minut s chmelem na mladinové pánvi. Takto vznikne základní roztok pro výrobu piva, který se jmenuje mladina.

Kvašení

Horká mladina je zchlazena deskovým chladičem na zákvasnou teplotu a poté jsou do ní přidány pivovarské kvasnice. Hlavní kvašení probíhá při tradiční klasické technologii v otevřených kvasných kádích, které díky speciálnímu chladicímu zařízení regulují teploty během kvašení. Hlavní kvašení trvá 7–10 dní.

Zrání

Po prokvašení mladiny na požadovaný stupeň je mladé pivo zchlazeno a sesudováno do ležáckého sklepa, kde zraje v uzavřených ležáckých tancích 35–55 dní podle druhu piva. Během zrání se z piva vysráží kalící částice, pivo se nasytí oxidem uhličitým a proběhnou důležité pochody ovlivňující výsledný senzorický charakter piva.

Stáčení

Hotové pivo se přefiltruje, případně stabilizuje a pasterizuje a poté se stáčí do sudů, lahví či plechovek.

Jak se dařilo v době mezi válkami

Vzpomínka na Františka Stradiota, přerovského sládka

Jedním ze sládků přerovského pivovaru, který měl během svého působení největší podíl na jeho rozvoji, byl František Stradiot, sládek v období první republiky. Právě recepturou z 30. let minulého století se nechala současná sládková Nataša Rousková inspirovat, když vymýšlela recepturu pro úspěšné pivo Zubr Grand. O životě Františka Stradiota a jeho působení v přerovském pivovaru jsme si povídali s jeho vnukem, Karlem Andresem.

Jelikož děda zemřel krátce po vašem narození, neměl jste možnost poznat ho osobně. Kdo vám o něm nejvíce vyprávěl?
Je to bohužel tak, dědeček zemřel pouhé dva měsíce po mém narození, to je v roce 1946. Proto ho znám jen z vyprávění, především od jeho manželky, babičky Anny. I díky mnoha fotografiím, jak těm soukromým, tak s jeho spolupracovníky a přáteli z uměleckých kruhů, jsem se mohl o jeho životě dozvědět více.

Vy sám jste se někdy pouštěl do bádání v rodinných archivech?
Ano, začal jsem s tím v loňském roce, kdy jsem slavil 70. narozeniny a rozhodl jsem se, že zpracuji strom života svých předků z rodiny Andresů a Stradiotů. Díky tomu jsem o dědovi zjistil mnoho zajímavého i více o jeho působení v přerovském pivovaru.

– František Stradiot (vlevo) s rodinou a Rudolfem Firkušným –

Pamatujete například na nějakou zajímavou historku, která koluje ve vaší rodině? Zmiňujete, že měl i mnoho přátel ve světě umění.
Ano, děda byl velkým mecenášem umění. Stýkal se například s malířem Jiřím Heřmanem, na jehož obrazech se objevuje hlavně krajina Slovácka. Děda ho nejen finančně podporoval tím, že od něj kupoval obrazy, ale přátelili se i v soukromí, což dokazují fotografie z jejich společných výletů. Ale nebyla to jediná významná osobnost, která byla rodině blízká. Tou další byl například klavírista Rudolf Firkušný, rodák z nedalekých Napajedel. Moje matka Marie bydlela u paní Firkušné v Brně, když tam studovala. Rudolf Firkušný naopak během svých studií v Bučovicích a Brně navštěvoval Stradiotovy v Přerově.

– Karel Andres (vlevo) na varně pivovaru Zubr –

Víte, jak se František Stradiot k profesi sládka dostal?
Děda pocházel ze zemědělské rodiny z Pardubicka. Byl prostřední ze tří děti. Po dokončení pardubické reálky v roce 1898 odešel do akciového pivovaru

– František Stradiot, prvorepublikový sládek –

v Lanškrouně, odtud přešel do pivovaru Pardubice jako vařič a sklepník. Následovala funkce vařiče piva v pivovaru Jevíčko a poté spilkaře v Prostějově. Do přerovského pivovaru nastoupil v roce 1926 a zůstal tam až do roku 1943, kdy odešel do důchodu. Byl desátým sládkem od založení pivovaru v roce 1872.

Víte něco více o jeho dalších zájmech?
Děda měl rád cestování s rodinou jak po tehdejším Československu, tak i do zahraničí. Se svými spolupracovníky také často organizovali výlety například do pražských divadel nebo do Karlových Varů s ochutnávkou léčivých pramenů.

Jméno vašeho dědečka je spojováno také s tršickým chmelem. Byl to on, kdo začal výhradně používat chmel z této oblasti a začal tak tradici regionální spolupráce, která trvá do dneška. Vy sám jste se loni v létě účastnil česání chmele na speciální várku piva Zubr Grand z prvního chmele. Byla to vaše první návštěva přerovského pivovaru?
Ano, byla to moje první návštěva pivovaru Zubr a rád bych se tam určitě opět vrátil.

Máte v rodině i další pivovarníky? Nebo byl děda výjimka?
Ne, v rodině žádní další pivovarníci nejsou.

A jaký vztah k pivu máte vy sám?
Já pivo piji rád, chutná mi zejména desetistupňové a jedenáctistupňové pivo. Když se u nás v Náchodě objeví v marketu Kaufland Zubr Grand, moc rád si ho koupím.

Výroba opět stoupá

Stejně jako ostatní pivovary a průmyslové podniky, byl i přerovský pivovar zasažen nepříznivými dopady první světové války a celkový výstav klesl z předválečných 110 tisíc hektolitrů na pouhých 20 tisíc hektolitrů za rok. Byla to doba, kterou provázela regulovaná výroba a obchod s pivem, stejně jako zvýšená pivní daň z odbytu piva. V kampani 1923/1924 byla zavedena předválečná výroba speciálního černého 14stupňového piva a v následujících letech začala růst výroba i obchod. Již v letech 1925/1926 přesáhl výstav opět 100 tisíc hektolitrů a v roce 1930 se památným dnem stal 11. srpen, kdy byl vystaven stopadesátitisící hektolitr piva. Velké zásluhy na tomto rozkvětu mají především tehdejší vedoucí činitelé pivovaru v čele s přerovským advokátem Leopoldem Mohaplem, který se stal roku 1918 jeho předsedou.

– Jubilejní 150 000. hektolitr piva v roce 1930 –

Prvorepublikový Grand

Nemenší zásluhy na úspěších pivovaru nese také sládek František Stradiot, který do přerovského pivovaru přišel v roce 1926. Ten v pivovaru sládkoval v nelehké době, která byla způsobena světovou hospodářskou krizí v roce 1929. Ekonomická situace se začala opět zhoršovat a v důsledku rostoucí nezaměstnanosti začala klesat i spotřeba piva. Konec krizových let a zastavení poklesu výstavu se podařilo opět dosáhnout v kampani 1936/1937. Byl to právě sládek Stradiot, díky kterému pivovar toto období úspěšně překonal. A v jeho recepturách i výrobních postupech čerpá pivovar inspiraci do dnešních dnů. Nejenže navázal spolupráci s místními chmelaři z Tršic, odkud začal odebírat chmel, ale začal pivo chmelit načtyřikrát, stejně jako je chmelen současný Zubr Grand.

– Vedení pivovaru na výletě v Karlových Varech –

Jaká piva byla v nabídce?

Během dlouhých 145 let existence pivovaru se vařila různá piva. Co se za tu dobu ale nezměnilo, je tradiční způsob výroby, především kvašení na otevřené spilce a dlouhé zrání v ležáckém sklepě. Pivovar dokázal překonat několik tíživých období, která byla poznamenána hospodářskými krizemi i nedostatkem surovin, a v současné době vaří špičková piva, jež jsou založena na kvalitních regionálních surovinách a tradičních recepturách. To, že přerovská piva patří opravdu mezi to nejlepší, co u nás najdeme na čepech restaurací i na pultech obchodů, potvrzují především ocenění z prestižních odborných degustačních soutěží, kterými každoročně pivovar rozšiřuje svoji úctyhodnou sbírku.

I přes potíže se pivo vařilo

Před vypuknutím první světové války, v období velké prosperity pivovaru, bylo možné v nabídce najít pivo Přerovan, což bylo 15stupňové černé pivo, 12stupňový Březňák, 11stupňové tzv. salonní pivo a 10stupňový ležák. V únoru 1915 vešel v platnost úřední zákaz sladování a ječmen byl pivovarům přidělován jen v omezeném množství, což se podepsalo na výrazném poklesu výroby. Na základě úsporných nařízení vlády bylo dovoleno vařit jen nejslabší piva. Opětovné zavedení výroby speciálního černého 14stupňového piva v kampani 1923/1924 odstartovalo nový růst výroby. Zajímavostí určitě také je, kolik se v tehdejší době piva celkově vypilo. Průměrná spotřeba piva na obyvatele na Moravě činila 64 litrů, v Čechách to bylo 79 litrů.

Stejné pivo, různé etikety

V období první republiky ještě neexistovaly jednotné pivní etikety. Různí distributoři proto prodávali přerovské pivo v lahvích s vlastními etiketami.

Jak to bylo dále

Během druhé světové války, kdy pivovar přešel do rukou německé vojenské správy, se v pivovaru vařila čtyř- a pětistupňová piva pro válečné podniky. V roce 1948 pak byl přerovský pivovar znárodněn a byl zřízen podnik Hanácké pivovary v Přerově, který během následujících desetiletí prošel několika změnami – jak jména, tak počtu pivovarů, které pod sebou sdružoval.
V sedmdesátých a osmdesátých letech se sortiment pivovaru prakticky neměnil, vařila se sedmička, osmička, desítka, dvanáctka a o Vánocích a Velikonocích se na pultech objevoval Hanák, světlá čtrnáctka.

Nový směr vývoje

Listopadové události 1989 znamenaly pro pivovar nastartování zcela nového směru vývoje. V roce 1991 pak došlo k transformaci zbylého státního podniku Pivovary Přerov na akciovou společnost Moravskoslezské pivovary se sídlem v Přerově a v roce 1994 byla založena společnost Pivovar Zubr, a. s. Tyto změny odstartovaly velké investice do modernizace technologií i prostor pivovaru, které v 80. letech značně stagnovaly. V posledním čtvrtstoletí se zásadních investic dočkaly prakticky všechny části pivovaru, a to jak ty výrobní, technologické, tak administrativní. Pivovar Zubr se tak kromě nových stáčecích a plnicích linek nebo nové filtrační technologie může pyšnit novou varnou, zrekonstruovanými ležáckými sklepy, strojovnou, kotelnou nebo administrativním zázemím pivovaru.

Jaké jsou vaše znalosti z historie pivovaru Zubr? Ověřte si je v našem kvízu!

Správné odpovědi na všechny otázky najdete v textech Zubřích listů. Přejeme příjemné čtení!

1. Který český král udělil v roce 1256 městu Přerov právo vařit pivo?
a) Přemysl Otakar I.
b) Přemysl Otakar II.
c) Karel IV.

2. Víte, kdo je patronem českého piva? Napovíme vám, že ho patronem jmenoval Karel IV.
a) Sv. Václav
b) Sv. Vojtěch
c) Sv. Ludmila

3. V kterém roce byl slavnostně položen základní kámen pivovaru v Přerově?
a) 1870
b) 1871
c) 1872

4. Jak se jmenoval první předseda akciového pivovaru, nazývaný také otec pivovaru?
a) Josef Valentin Křístek
b) Hynek Floryk
c) František Stradiot

5. V jakém roce uvařil pivovar svoji první várku piva?
a) 1872
b) 1873
c) 1874

6. Kolik měla původní varna obsah jedné várky?
a) 25 hl
b) 68 hl
c) 137 hl

7. Kolik má současná varna obsah jedné várky?
a) 250 hl
b) 305 hl
c) 350 hl

8. Věděli jste, že přerovský pivovar měl i svoji sladovnu? Tipnete si, v jakém roce ukončila svůj provoz?
a) 1954
b) 1988
c) 2001

9. S narůstající výrobou docházelo v pivovaru i k rozšiřování skladu ledu. Víte, jak se říkalo ledovně, která byla zřízena v roce 1890?
a) Americká
b) Vídeňská
c) Francouzská

10. V roce 1919 vyjel k zákazníkům z pivovaru první nákladní automobil, který postupně nahradil koňské a volské povozy. Tipnete si, který automobil to byl?
a) Tatra
b) Laurin & Klement
c) Praga

11. Víte, jaká piva pivovar vyráběl před začátkem první světové války?
a) Přerovan, Březňák, 11stupňové salonní pivo a 10stupňový ležák
b) Classic, Gold, Grand, Premium
c) Přerovan, Hanák, 11stupňové salonní pivo

12. Víte, jaká byla ve 20. letech průměrná spotřeba piva na obyvatele ročně? Můžeme vám prozradit, že v roce 2015 byla průměrná spotřeba piva na osobu v ČR 143 litrů za rok.
a) Na Moravě 42 l, v Čechách 28 l
b) Na Moravě 39 l, v Čechách 64 l
c) Na Moravě 64 l, v Čechách 79 l

13. Vzpomenete si, jak se jmenoval prvorepublikový sládek pivovaru Zubr, který pivo chmelil načtyřikrát, stejně jako my nyní chmelíme našeho Granda?
a) František Stárek
b) František Sládek
c) František Stradiot

14. Víte, jak se jmenuje chmel, kterým chmelíme naše pivo a který je považovaný za jeden z nejkvalitnějších chmelů na světě?
a) Žatecký poloraný červeňák
b) Tršický poloraný červeňák
c) Žatecký poloraný zeleňák

15. A v jakých našich hlavních chmelařských oblastech se tento chmel pěstuje?
a) Žatecká, Tršická a Hanácká
b) Žatecká, Úštěcká a Tršická
c) Žatecká, Úštěcká a Hanácká

Řešení: 1b; 2a; 3c; 4a; 5b; 6b; 7c; 8b; 9a; 10c; 11a; 12c; 13c; 14a; 15b

NAROZENINOVÝ SPECIÁL 14,5 %