

Váženým milovníkům moku chmeleného uctivě
předkládáme tyto



ZUBŘÍ LISTY

Speciální narozeninové vydání

Duben 2022



150 let historie



VÝROČNÍ SPECIÁL 15%



1872 • 150 LET PIVOVARU • 2022

ÚVODNÍ SLOVO

Vážení fanoušci a příznivci pivovaru Zubr,

připravili jsme pro vás speciální narozeninové vydání Zubřích listů s nádechem dávných časů, které mají společného jmenovatele – lásku k přerovskému pivu. Kořeny pivovaru Zubr sahají daleko do historie, stejně tak jako vaření piva. Letos v dubnu přerovský pivovar slaví kulatých 150 let. Věříme, že si společně s námi užijete cestování časem, nahlédnete pod pokličku tradice vaření piva, objevíte bohatou historii pivovaru od prvních let jeho vzniku až do jeho současnosti. Vychutnáte si atmosféru rozkvětu a druhé renesance, která je spojená s rychlým hospodářským rozvojem a vybudováním železnice, tzv. Severní Ferdinandovy dráhy, která v roce 1841 vedla z Vídně až do Přerova.

Ukážeme vám, jak důležitou společenskou roli hrál pivovar od počátku své existence. Jak nejprve významný šlechtic pan Vilém z Perštejna přenesl svého podnikatelského ducha do Přerova a kolem roku 1480 založil pod Horním náměstím v místech dnešního domu značeného číslem 27 panský pivovar. Na tradici vaření piva navázali úspěšně přerovští měšťané, kteří měli privilegium vařit pivo ve svých domech, jimž se díky tomu říkalo právovárečné. Zjistíte, co jste možná o přerovském pivovaru nevěděli a které profese se podílely na výrobě piva a dnes je už na seznamu povolání nenajdete. Dozvíte se také, jak dobří lidé vyhledávali hostinské podniky všech možných tipů: restaurace, hostince, pivnice, krčmy, výčepy, aby se mohli scházet a uspokojit své potřeby a tužby, ke kterým patřilo vedle chuti občerstvit

se lahodným mokem a jídlem také přání pobavit se a povесelit. Čím úspěšněji bylo naplnění těchto požadavků, tím více se z běžných a občasných návštěvníků stávali stálí nebo kmenoví štamgasti. Štamgasti jakožto téměř každodenní návštěvníci byli totiž jakýmsi lakmusovým papírkem, který dokázal naprosto přesně kontrolovat kvalitu piva, který pozná, že na pivo není něco v pořádku, že sklo není tak čisté, jak vždy bývá, nebo že ten nový výčepní prostě není takový machr, jako byl Tonda, a svou nespokojenost dá okamžitě znát.

Tradice štamgastů trvá dodnes a přerovský pivovar Zubr jich má pozeňhaně. Štamgasti sice už u piva nesedí každý den, ale do hospody chodí pravidelně a jejich vztah k pivu a značce zůstává pevný. Pivovar Zubr má také nemalý počet příznivců a fanoušků, vás všech, kteří se s námi podělíte na pokračování příběhu pivovaru Zubr a jeho piva. Vaši přízně si velmi vážíme a věřím, že i nadále budeme dále držet směr, kterým jsme se při vaření piva vydali, aby si i další generace příznivců našeho piva mohly pochutnat na pivu, jež vaříme z poctivých surovin, a hlavně s láskou. A já sama doufám, že se i má láska k pivu a tradičnímu způsobu jeho vaření promítá do chuti nejen tradičních zubřích značek, ale i našich speciálů.

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

Nataša Rousková
sládková pivovaru Zubr

OBSAH

Historie pivovarnictví
str. 4

Časy se mění, chuť zůstává
str. 5

Tak šel čas v pivovaru Zubr
str. 6

Milníky v historii
přerovského pivovaru
str. 8

Pivovarnické profese včera
a dnes
str. 10

Zajímavosti ze světa módy
str. 12

Pamětník Ing. Vilém Nohel
str. 13

Co jste možná nevěděli
o přerovském pivovaru
str. 15

Z čeho se pilo – historické
korbely
str. 16

Pivní slovníček
str. 17

Jak šel čas – akce v pivovaru
str. 18

Jaké jsou vaše znalosti
historie pivovaru Zubr?
str. 19



HISTORIE PIVOVARNICTVÍ



Lidstvo milovalo tento nápoj odpradávná. Jeho historie sahá až 7 tisíc let do minulosti, kdy starověké civilizace různě experimentovaly s výrobou piva. Receptura se měnila kraj od kraje i vesnice od vesnice, ale hlavní myšlenka zůstala stejná. Osvěžující a hořkou chuť zajišťoval chmel a kvasnice. Procesem kvašení se docílilo i pozvednutí úsměvu. Pivo je s určitostí jedním z prvních nápojů a jeho obliba hojně přetrvává dodnes. V tomto článku se seznámíme s jeho historií, protože naše milované pivo si tuto pozornost bezesporu zaslouží!

První zmínky o výrobě piva bychom našli na území dnešního Íránu, současně s tím se první psané zmínky objevují ve starověkém Egyptě a Mezopotámii, jež jsou považovány za kolébku veškeré civilizace. Jakmile začali lidé s kontrolovaným zemědělstvím a prvními obilovinami, rodí se nám lahodný nápoj, který lze označit za první pivo v lidských dějinách.

Objev využití procesu fermentace na území dnešního Íránu je prvotním důkazem o výrobě piva.

Prvopočátek civilizace a našeho kolektivního vědění a úsilí je spjat právě s jeho výrobou. Je to důkaz toho, že lidé začali vyvíjet technologii a tím začali budovat kulturu.

Na našem území se pivo vařilo převážně v kláštrech, které byly také místem, kde se pěstoval chmel.

Do období průmyslové revoluce na počátku 18. století se pivo vařilo výhradně v domácím měřítku nebo zmíněných kláštrech, ale hlavně uvnitř společenství, uvnitř určité

kultury. Průmyslová revoluce byla tedy velmi výraznou změnou, kterou výroba piva prošla.

Lidé chtěli víc, chtěli vyrábět víc, a to vše jednodušeji, rychleji, a hlavně ve velkém!

S vynálezem moderních technologií, jakými jsou hustoměry a teplooměry, se celý proces zjednodušil a další sládkovi kontrolu nad samotným procesem. Pivo se tedy mohlo pyšnit stálou chutí, konstantní kvalitou a začaly vznikat velké pivovary. Devatenácté století je v pivovarnictví tedy dobou, kdy se lidé soustředili především na modernizaci celého procesu vaření piva a také začaly vznikat speciální učební obory. Roku 1868 byla založena Sladovnická škola v Praze. V roce 1887 byl založen Výzkumný ústav pivovarský a sladařský a také další navazující vyšší školy a v návaznosti na to i Vědecké ústavy pivovarské.

Během temných období druhé světové války byla výuka na školách pozastavena a poté znovu obnovena.

V roce 2008 české pivo získalo CHZO jako označení výjimečného zemědělského produktu našeho regionu.

Pivo je dnes nejprodávanějším alkoholickým nápojem na světě a můžeme je najít téměř kdekoli. Jak již slovo „pivo“ napovídá, výraz pochází ze staroslověnštiny a znamená nejrozšířenější nápoj.



Stáčírna sudů

ČASY SE MĚNÍ, CHUŤ ZŮSTÁVÁ

Pivovar Zubr patří mezi tradiční výrobce piva již od roku 1872, kdy byl slavnostně položen základní kámen pivovaru. I přes rozsáhlou rekonstrukci a modernizaci pivovaru v posledních 25 letech se zde vyrábí pivo stále stejným klasickým způsobem podle tradičních receptur. Ať už jde o dvourmutový dekokční varní postup, kvašení mladiny na spilce v otevřených kádích, nebo dlouhé zrání piva v ležáckém sklepe při nízkých teplotách. Spojením tradičních receptur, klasického postupu výroby a převážně regionálních surovin té nejvyšší kvality vzniká jedinečné pivo s charakteristickou a vyváženou plnou chutí, příjemnou harmonickou hořkostí a dobrým řízem a pěnou. Pivovar Zubr se zaměřuje výhradně na spodně kvašená piva a v jeho nabíce lze najít světlá, polotmavá i tmavá výčepní piva, ležáky, pivní speciály i ochucená piva.

Kvalitní suroviny jsou alfou a omegou chuti

Základem pro výrobu dobrého piva jsou především kvalitní suroviny – ječný slad, chmel a kvasnice, a samozřejmě voda. Každý sládek potvrdí, že bez skutečně kvalitních surovin se dobré pivo v podstatě uvařit nedá. Lahodnou, harmonickou plnou chutí a skvělou pitelostí dodávají přerovskému pivu spolu s tradičním výrobním postupem také lokální a kvalitní suroviny ze střední Moravy.

Unikátní tršický chmel

Chmel je základní surovinou, která přímo ovlivňuje chuť piva a dodává mu charakteristickou hořkost. Pivovar ZUBR se nachází v jedné z nejvyhláše-

nějších chmelařských oblastí v České republice – v Tršické oblasti. Dominantní odrůdou chmele, která se zde pěstuje, je Žatecký poloraný červeňák. Patří mezi nejkvalitnější odrůdy chmele na celém světě a je nezaměnitelný především díky svému unikátnímu jemnému a bohatému aroma, které dodává pivu jeho jedinečnou hořkost a silnou vyváženou chuť.

Hanácké slady podtrhnou výslednou chuť

Na dlouhodobé kvalitě a chuti piva Zubr se velkou měrou podílí i použití kvalitního sladu vyrobeného z hanáckých ječmenů. Tyto slady prvotřídní kvality dodávají pivu neje-

nom jeho neopakovatelný charakter plné chuti typické pro český ležák, ale i krásnou zlatojantarovou barvu s medovými odstíny.

Voda a zase voda

Na výslednou kvalitu piva má vliv také použitá voda, která musí splňovat nejpřísnější parametry. V prvních dvou letech své existence pivovar využíval vodu z vlastních studní, ale s narůstající výrobou tato voda přestala stačit, a proto byl v roce 1874 zřízen vodovod s pískovými filtry z Bečvy. V posledních desetiletích používá pivovar pouze vodu z Tovačovských jezer, která svými parametry splňuje přísné požadavky pivovaru na kvalitu varní vody.

na výrobu 1 půllitru českého ležáku se spotřebuje:



2-4 litry vody



2-3 šišťice chmele



2 400 zrníček sladu z 90-100 klasů ječmene



2,5 g hustých tekutých kvasnic

TAK ŠEL ČAS V PIVOVARU ZUBR

Dějiny českého pivovarnictví jsou velmi zajímavou kapitolou naší historie, jenž sahá do první poloviny 10. století. Stejně tak výroba piva v Přerově má několikasetletou tradici. Tradice vaření piva se v Přerově datuje od roku 1256, kdy král Přemysl Otakar II. udělil Přerovu právo vařit pivo. Další rozvoj pivovaru je spjat především s rodem Pernštejnů.



Začalo to Přemyslem Otakarem II.

Díky rodu Pernštejnů vznikl v roce 1480 panský pivovar, který dal postavit Vilém z Pernštejna, jehož rod patřil k nejvýznamnějším moravským rodům. Rod měl ve svém rodovém znaku černou zubří hlavu se zlatou houžví v nozdách. Prý podle pověsti, která říká, že v moravských hvozdech



Ukládání ledu

žil uhlíř, který byl často mimo svou chaloupku, kde měl své zásoby a vše, co potřeboval. Nicméně do chaloupky se mu naučil chodit zubr, který mu žral a kradl jídlo a zásoby. Jednou se uhlíř rozhodl, že si na vetřelce počká, a načapal ho přímo v chaloupce. Zastoupil mu cestu, chytil ho za rohy a nozdrami mu provlékl houžev, kterou vytrhl ze dveří. Dovedl jej jako dar ke králi a uťal mu jedinou ranou hlavu sekýrou. Král jej za statečnost odměnil a dal mu svobodu, kus země a udělil znak černé zubří hlavy s houžví v nozdách.



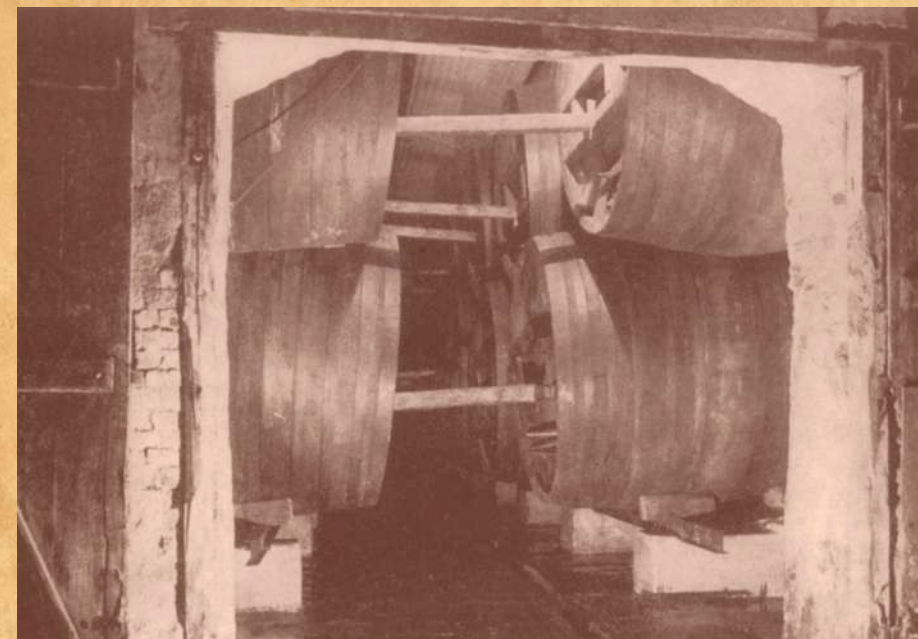
Nakládka pivovarského železničního vagonu



Stavba pivovaru

Základní kámen a zrod akciového pivovaru v Přerově

V druhé polovině 19. století se Přerov dočkal rozkvětu díky překotnému hospodářskému rozvoji a také díky vybudování železnice z Vídně do Přerova. Zanedlouho se tak Přerov stal klíčovou železniční tepnou a sílící ekonomická výkonnost města s sebou přinesla i možnost založit první akciový pivovar. Základní kámen by položen v roce 1872. Následujícího roku byl pivovar slav-



Interiér ležáckého sklepa s dřevěnými sudy

nostně vysvěcen a uvařila se zde první várka piva, které se vzápětí začalo prodávat pod registrovanou ochrannou známkou. Sláva přerovského pivovaru rostla i ve světě. Roku 1898 byl pivovaru udělen diplom pro ocenění kvality piva na Jubilejní výstavě ve Vídni.

V první polovině 20. století došlo ke znárodnění pivovaru; všechny pivovary v zemi se začaly sdružovat do národních podniků. V roce 1948 pak vznikl národní podnik Hanácké pivovary, ten tvořily přerovský pivovar, pivovar v Prostějově, Olomouci, Těšeticích, Kromčříži a o rok později se k podniku přičlenily i Severomoravské závody Litovel a Hanušovice.

V létě roku 1997 postihly Přerov ničivé povodně, zasažen byl i areál pivovaru, který řeka Bečva zaplavila



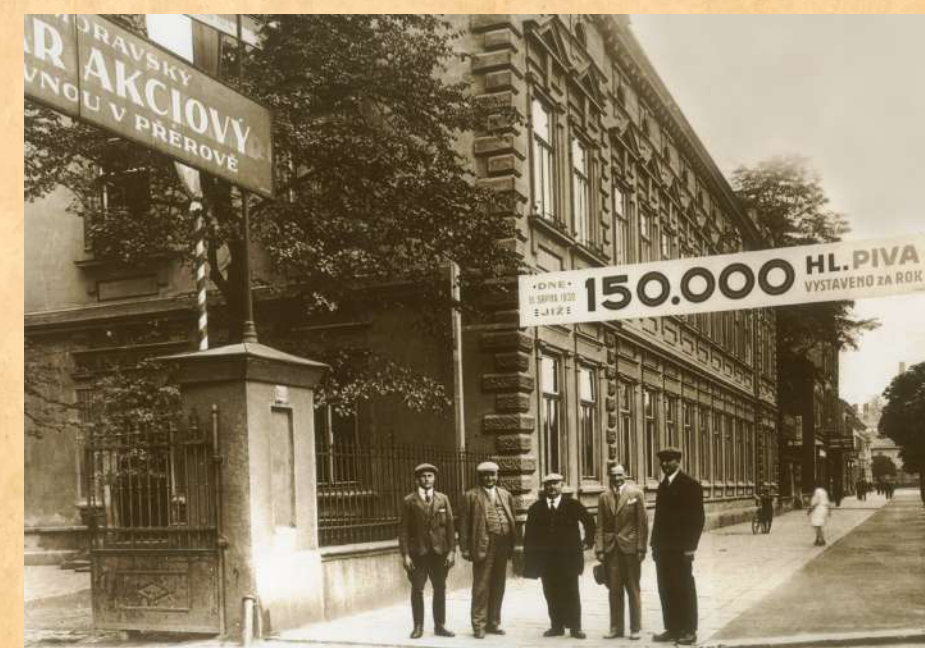
Stará stáčírna lahví



Tradiční způsob manipulace se sudy

ru, která byla se třemi stáčecími linkami uvedena do provozu v únoru 2011.

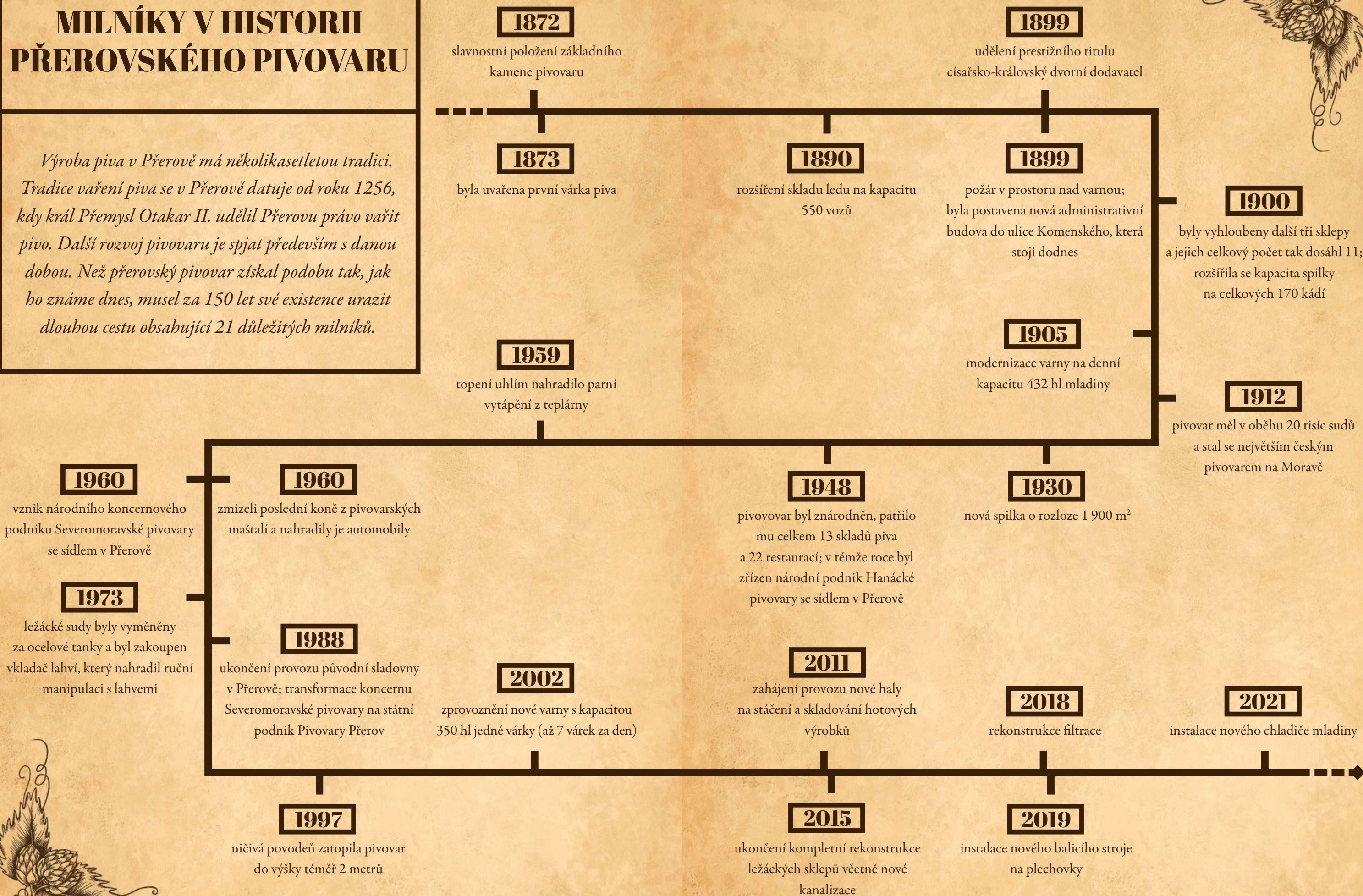
Lidé starající se o pivovar měli od počátku vizi zdokonalování procesu výroby, která dávala záruky konstantní kvality a chuti. Díky použití moderních technologií se celý postup zdokonaloval a dával sládkovi více kontroly nad celým průběhem výroby. Neměnila se tedy původní tradiční receptura vaření piva, ale pouze technologické zařízení pro jeho výrobu. A proto je pivo Zubr jedním z nejlepších, které můžete v naší zemi ochutnat! Ostatně pivovar Zubr patří k nejoceňovanějším pivovarům u nás a pravidelně sbírá medaile na prestižních tuzemských i zahraničních odborných degustačních soutěžích. V současné době jich má již více než 130, z toho přes 50 zlatých.



Správní budova pivovaru v roce 1930

MILNÍKY V HISTORII PŘEROVSKÉHO PIVOVARU

Výroba piva v Přerově má několikasetletou tradici. Tradice vaření piva se v Přerově datuje od roku 1256, kdy král Přemysl Otakar II. udělil Přerovu právo vařit pivo. Další rozvoj pivovaru je spjat především s danou dobou. Než přerovský pivovar získal podobu tak, jak ho známe dnes, musel za 150 let své existence urazit dlouhou cestu obsahující 21 důležitých milníků.





PIVOVARNICKÉ PROFESE

včera a dnes

Pivo bylo od nepaměti oblíbeným nápojem. Jeho lahodnou hořkou chuť si užívali lidé všech starověkých civilizací. Každá si měnila svou originální recepturu, ale podstata zůstávala stejná. Vše se týkalo obilnin, kvasnic a neodmyslitelné chuti, kterou si lidé po staletí upravovali „dům od domu“ a „kraj od kraje“.

Jak se měnily profese potřebné pro výrobu piva?

Vaření a výrobu piva měly ve středověku na starosti ženy, protože pivo bylo součástí běžného jídelníčku a vařilo se doma. Později, v právovárečných domech, se začali vaření piva věnovat muži a tehdy zřejmě vznikla i profese sládků. Jeho pomocníkem byl „pan podstarší“, jenž dohlížel na dodržování všech příkazů sládků. Dalšími pomocníky byli „tovaryši“, klasičtí učňové.

Rozemletí sladu ve mlýně a dopravu do pivovaru zajišťoval „šrotýř“.

Ženy měly i nadále při výrobě piva svou roli, říkalo se jim „sudomylký“, ty se staraly o mytí sudů a čistotu celého procesu. O sušení sladu a teplo ve sladovně se starali „hvozdi“ nebo také „čoudi“.

Klíčící slad měli na starosti „vidrovníci“, ti ho přehazovali dřevěnou lopatou a sledovali jeho kvalitu.

Celý proces se neobešel bez „sklepníka“, který dohlížel na kvašení piva a jeho zrání. S tím úzce souviselo i řemeslo ledaře. Toto řemeslo bylo provozované v dobách před zavedením chladicích



stroje. Jediným prostředkem, jak si pochutnat na správně vychlazeném pivu, byl sklep plný ledu. Ledaři na řece led řezali ručně, musel mít minimálně 30 cm. Ve sklepech se led skládal tak, aby mezi ním a kolem něj bylo co nejméně volného prostoru. Tím déle vydržel. Jak potom tál, ochlazoval sudy s pivem. Jedním z velmi starých řemesel je bednář, který zhotovoval různé druhy dřevěných nádob od štoudví, van až po škopky, štandlíky a který vyráběl ležácké a transportní sudy z tvrdého dřeva.

Konečné posty tohoto procesu zastával „forman“, který rozvážel pivo z ivovarů do hospod a „šenkýř“, který ho v hospodách čepoval.

Nejvýše ceněno bylo řemeslo sladovníka, jehož odpovědnost za kvalitu vyráběného piva byla rozhodující, a členové tohoto cechu patřili vždy k vážené skupině měšťanů.

A protože doba nezůstane nikdy stejná a svět se mění, tak i výroba piva prošla velkým vývojem.

Prvním rokem práci v pivovaru zastávalo jen 18 dělníků.

O dva roky později se jejich počet zdvojnásobil.

V době 25. výročí měl pivovar již přes 100 zaměstnanců.

Dnes pivovar Zubr zaměstnává 170 lidí.

S industrializací a automatizací na počátku 20. století začaly zanikat staré profese, a naopak se objevovaly nové. Nejčastěji mizela povolání proto, že lidskou práci nahradily stroje, nebo naopak došlo i k zániku některých technologií, příkladem může být bednář. V přerovském

pivovaru se například začalo v roce 1995 stáčet pivo do současných nerezových sudů. Další profese existují dál, ale pod jiným názvem, nebo naopak název zůstal, ale profese má zcela jinou náplň i technologii. Příkladem může být doprava a distribuce. Dříve dopravu piva zajišťovaly koňské a volské provozy, a proto byly součástí nejen přerovského pivovaru i velké stáje a chlévy, stejně tak jako noclehárna pro kočí. Například na počátku první světové války měl přerovský pivovar více než 20 párů tažných zvířat. Nyní dopravu zajišťují nákladní automobily různých typů i velikostí a řidiči již mají naplánované trasy tak, aby se mohli vyspat v pohodlí vlastního domova.

Rozvoj a rychlé tempo nástupu nových technologií nelze zastavit a také vznikají nové a nové postupy, jak pomocí technologií docílit co nejefektivnější výroby. Co se však pravděpodobně nikdy nezmění, je tradiční výroba českého piva.

VĚDĚLI JSTE, ŽE ...

Zajímavým povoláním bylo pivopalství a vinopalství. Pálilo se někdy z dobrého piva, ale především ze špatného piva a vína. V 16. století tato dvě povolání byla považována za jedno, pojmenování se vyskytovala vedle sebe jako synonyma. Sládkům i vrchnosti se nelíbilo, že se pálilo z dobrého piva a vína, a snažili se výrobcům pálenky omezit prodej jen na zkažené pivo a víno. Živnost paličů byla vždy spíše trpěna a leckde byla přímo zakazována.



ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA MÓDY



Byť móda nebyla spjata s pivem a pivovarnictvím přímo, zaměstnanci i štamgasti se rádi hezky oblékli a vyrazili na špacír s rodinou nebo s přáteli třeba na dobré pivo a jídlo do restaurace či hospody. Dobové fotografie zaměstnanců pivovaru napovědí, že rozhodně nechodili jen v pracovním oděvu. A co se nosilo v předválečném Československu?

Třicátá léta

Móda zahrnovala módní oděvy, obuv, pokrývky hlavy, kosmetiku, šperky a galanterii. Patřily k ní

také nové aspekty společenského vystupování žen, začínaly chodit samy bez doprovodu mužů nebo kouřily na veřejnosti. Móda byla rozmanitá a vykazovala první známky emancipace žen. Ženy přidávaly do svého

šatníku mužské prvky garderoby. Třicátá léta by se v ženském odívání dala označit za epochu prodlužování. Zapříčinila ji hospodářská krize, díky které se na avantgardní modely, jako krátké sukně či střihy vlasů,



Vedení přerovského pivovaru na výletě v Karlových Varech okolo roku 1931. Fr. Stradiot je v druhé řadě upravo a jeho manželka Anna v první řadě upravo.

Mezi nejvýznamnější návrháře a firmy této doby patřili Hana Podolská, mnohdy přezdívaná Královna prvorepublikové módy, dále salón Oldřicha Rosenbauma nebo Modelový dům Arnošky Roubíčkové. Roku 1935 vstoupil mezi pánské krejčí v Praze nejvýznamnější konkurent, Salón Adam. Byl původně jen pražskou pobočkou krejčovské firmy Kníže, založené roku 1925 v Karlových Varech. Majitel obou značek se jmenoval Friedrich Wolf a brzy se v obchodování s pánskými oděvy vyšvihl na evropskou úroveň, otevřel totiž pobočky ve Vídni, v Berlíně, Paříži, Londýně, a dokonce i v New Yorku. V roce 1948 byla firma znárodněna a podřízena podniku Oděvní tvorba, později Oděvní služba Adam.

zapomínalo. Ženy začaly opět nosit delší sukně a šaty, které se od pasu postupně rozšiřovaly, znovu si začaly zakládat na eleganci, půvabu a kráse. Šaty byly obvykle drahé, takže s nimi ženy zacházely šetrně a opatrně, aby jim vydržely co nejdéle. Začínaly se nosit i halenky se sukněmi, byly levnější než samotné šaty. Součástí toalety každé dámy byly odedávna rukavice, nyní se však nesundávaly při běžném pozdravu, pouze při líbání ruky. Emancipované ženy stále provokovaly kostýmy s kalhotami.

Mužský oděv se ve střihu zprvu zásadně neměnil, u sak se upravovaly vycpávky ramen, šířka klop a silueta postavy. Z materiálů k dosud převládajícímu vlněnému suknu přibyl vlněný tvíd a pro volný čas bavlněný manšestr. Nový životní styl měl vliv hlavně na muže mladší generace, kteří slevili z formálnosti dosud výhradního obleku se sakem. Přikláněli se k většímu pohodlí. Místo sak se začaly nosit sportovní pulovry a pletené svetry. Nosily se košile s měkkým límcem, široké krátké kalhoty sepnuté pod kolenem na knoflík (tzv. pumpky nebo golfky). Kalhoty k oblekům měly volnější střih, široké nohavice (boot cut) a dole záložky. Starší generace většinou zůstávala u černých obleků, žaketů, vest, nevýrazně pruhovaných soukenných kalhot, košil s připínacími tuhými límečky, někdy i bot s návleky, tzv. psími dečkami. Cylindry byly vystřídány buřinkami a v létě slamáky. K důležitým módním doplňkům patřily vycházkové hole a deštníky, dýmky, špičky a ozdobná pouzdra na cigarety (cigártašky), pouzderka na šňupavý tabák či žažvací sodu, velké manžetové knoflíčky, jehlice do kravaty a pečetní prsteny.

Pamětník Ing. Vilém Nohel



Na chmelové brigádě v Kněževsi u Rakovníka, rok 1967. Vilém Nohel v horní řadě, druhý zprava

Ing. Vilém Nohel se narodil v roce 1951 a velká část jeho profesního života je spojena s přerovským pivovarem. Pivovarství studoval na Střední průmyslové škole potravinářské technologie a následně na Vysoké škole chemicko-technologické. Po promoci nastoupil do Severomoravských pivovarů, n. p., Přerov, konkrétně do závodu Radegast Nošovice. Začal prací v laboratoři a postupně ve výrobě prošel všemi pozicemi mistrů, vedoucích středisek v pivovaru a na sladovně a šest let byl podsládkem. Následně přešel do Přerova, kde pracoval na pozici výrobního náměstka a v roce 1989 byl zvolen podnikovým ředitelem státního podniku Pivovary Přerov a po jeho transformaci na akciovou společnost byl jejím generálním ředitelem. Posledních 27 let zastával funkci výrobně-technického ředitele skupiny pivovarů Zubr, Litovel a Holba. V roce 2013 si odnesl Cenu českého sládky F. O. Poupěte za přínos českému pivovarství a sladařství.

V roce 2020 publikoval odborný článek „Ballingova attenuační nauka a kalkulátor složení piva“, ve kterém matematicky odvodil alkoholové fak-

tory zdánlivé attenuace pro současné pivovarství. Je autorem webové aplikace kalkulátoru pro výpočet složení piva na základě znalostí dvou parametrů piva – www.balling.cz.

V loňském roce byl Vilém Nohel uveden do Síně slávy českého pivovarství a sladařství. Toto nejvyšší ocenění je odměnou odborníkům, kteří svými znalostmi, schopnostmi, pracovitostí a morálními hodnotami přispěli k etablování pivovarnictví ve společnosti a kultuře České republiky.

Pivo a pivovarnictví je jeho celoživotní láskou a vášní. A co tomu předcházelo?

„Coby patnáctiletého chlapce mě bavila matematika, chemie a biologie. V místě mého rodiště a bydliště tou dobou započala výstavba nového pivovaru. To vše se potkalo a najednou bylo o mém budoucím zaměření rozhodnuto,“ vzpomíná na své počátky Vilém Nohel.

První zkušenosti s výrobou sladu a piva získal na brigádách ještě v době, kdy studoval na Střední průmyslové škole potravinářské technologie v Praze v Podskalské ulici. Potom už následovalo studium na Vysoké

škole chemicko-technologické v Praze a první působiště v podniku Severomoravské pivovary.

„Celý profesní život – 46 let – jsem působil v jedné pivovarské společnosti. Nastoupil jsem do pivovaru Radegast, který byl v té době součástí národního podniku Severomoravské pivovary Přerov. Začínal jsem v laboratoři a postupně jsem prošel různými pozicemi ve výrobě – od práce směnového mistra varny a spilky přes vedoucího všech výrobních středisek až po funkci podsládka. Na ta léta hrozně rád vzpomínám. Po deseti letech jsem v rámci podniku přešel do Přerova, kde jsem setrval až do odchodu do důchodu v roce 2021. Posledních 27 let jsem pracoval jako výrobně-technický ředitel pivovarů Zubr, Litovel a Holba. Mohu bez nadsázky říct, že má práce byla i mým koníčkem,“ dodává Ing. Vilém Nohel.

Piva Zubr patří mezi dlouhodobě nejlépe hodnocené v těch nejprestižnějších soutěžích, pivovar je za posledních dvacet let dokonce nejocňovanějším v celé ČR. Co je podle vás hlavním důvodem těchto úspěchů?

„Na výsledné kvalitě pív se podílí mnoho faktorů. Základem jsou kvalitní suroviny – slad z hanáckých ječmeneů a chmel z tršické oblasti a tradiční výrobní postup – příprava mladiny dvourmutovým dekokčním způsobem, kvašení v otevřených kádích na spilce a dlouhé dokvašování a zrání piva v ležáckých tancích při nízkých teplotách. Alfou a omegou je mikrobiologická čistota provozu a produktu. Rozhodujícím faktorem pro mě jsou však lidé, jejich odborná způsobilost a praxe, což je zárukou výroby kvalitních pív i jejich hodnocení. Piva hodnotí anonymním způsobem sládkci a technologové z konkurenčních pivovarů a odborníci z dalších pivovarských institucí. Z odborné

ho hlediska je to tedy nejvyšší možné vyznamenání, protože není ovlivněno marketingovými aspekty. Na druhou stranu tato ocenění přijímám se vší skromností a pokorou. Dnes mají prakticky všichni stejné možnosti a podmínky pro výrobu kvalitního piva, což v minulém režimu tomu tak nebylo,“ uzavírá Vilém Nohel.



Ing. Vilém Nohel s cenou českého sládky F. O. Poupěte za přínos českému pivovarství a sladařství, Praha, rok 2013

Prestižní cena českého sládky Františka Ondřeje Poupěte je pojmenovaná po legendárním sládkovi z konce 18. století a je určena těm, kteří se zasloužili o rozvoj českého pivovarství. Tuto cenu každoročně uděluje Český svaz pivovarů a sladoven.

Kdo byl František O. Poupě?

Velký reformátor pivovarnictví, první svého druhu na světě. Prosazoval například výrobu piva z ječného sladu, což se nakonec ujalo ve většině pivovarů. Do té doby se používala třeba pšenice nebo oves. Významně stabilizoval kvalitu piva, které se lišilo s každou várkou. Ale byl také sládkem, který „vyzradil“ tajemství piva. Své bohaté

zkušenosti totiž předával ostatním sládkům, byl autorem první české vědecké publikace o výrobě piva Umění vařit pivo a založil v Brně první pivovarskou školu na světě. Za to si získal velké uznání, ale i nenávisť konkurence, protože do té doby si umění vařit pivo předávali sládkci mezi sebou a pečlivě svá tajemství hlídali. Poupě byl nejen vynikající profesionál, ale měl i hluboké znalosti v jiných oborech, například fyzice a chemii, díky čemuž věděl, jak procesy při vaření piva fungují. Nebál se nových

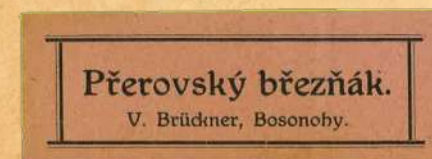
vědeckých postupů a učil sládky používat teploměr a sacharometr, takzvanou pivní váhu, snažil se z oboru vymýtit babské rady a pověry. František Poupě zemřel v roce 1805 v pouhých 52 letech, zanechal po sobě velmi slušné jmění, vdovu, pět dcer a syna Františka Xavera, který šel ve stopách otce a sládkoval například na Bítově. František Poupě se stal legendou tuzemského pivovarnictví a dodnes se k jeho odkazu hlásí všichni, kdo se kolem výroby piva točí.

CO JSTE MOŽNÁ NEVĚDĚLI

o přerovském pivovaru

OBJEV Z PŮDY

Zajímavý objev učinil Josef Hrabák z Hulína. Při vyklízení domu po tetě našel na půdě plnou a neporušenou starou láhev přerovského piva. Hrdě ji věnoval pivovaru Zubr a mohlo začít zkoumání obsahu. Odborníci z pivovaru ji podle vzhledu láhve a etikety datovali do 30. let minulého století, to byl sládkem přerovského pivovaru František Stradiot. Pivo pocho-pitelně není nápoj určený k archivaci, a právě proto bylo nalezení tak starého nápoje ojedinělé a jeho nález hodně rozproudil všední dny přerovského pivovaru.



Z ČEHO SE PILO

historické korbely vážící se k dějinám pivovaru

Všechny tři korbely pocházejí z pozůstalosti bývalého ředitele přerovského akciového pivovaru Eduarda Vávry (ředitelem byl v letech 1927 až 1941, řadu let předtím působil v pivovaru pro správní radu jako účetní, zemřel jako osmdesátiletý v roce 1956, byl sběratelem dokladů o tradicích přerovského pivovaru, popisované korbely věnoval své bývalé hospodyně Ludmile Možíšové za opatrovnickou péči ve svém stáří, od ní přešly do vlastnictví PhDr. Milana Možíše, CSc.).

Historický korbel skleněný, zvaný „Zakladatelský“

Informaci o názvu „Zakladatelský“ předal bývalý ředitel přerovského akciového pivovaru Eduard Vávra, který tento korbel pokládal za historicky nejceněnější kus své sbírky. Podle jeho podání z tohoto korbelu bylo slavnostně připito na zdar budoucího akciového pivovaru v Přerově na ustavujícím zasedání přípravného výboru pro stavbu tohoto pivovaru v roce 1871, proto se korbelu říkalo „Zakladatelský“.

Korbel přes své minimální stáří 125 let je zcela nepoškozený a představuje vzácný artefakt vysoké dokumentární i umělecké hodnoty. Má kónický tvar a značnou výšku 43 cm, je opatřen původním cínovým víkem na závěsu s reliéfními ozdobami. Vyroben je z tmavě zeleného skla, na kterém je malba emailovými vypalovacími barvami s motivem typickým pro tzv. druhé rokoko v druhé polovině 19. století. Korbel byl s vysokou pravděpodobností zhotoven ve sklárnách firmy S. Reich

v městě Krásno (nyní součást Valašského Meziříčí), která se vedle proslaveného osvětlovacího skla a lamp specializovala na podobné parádní historizující předměty ze skla.



Historický akcionářský korbel měděný

Je jedním ze sedmi korbělů zhotovených pro sedmičlennou správní radu přerovského akciového pivova-

ru k příležitosti 30 let založení tohoto podniku v roce 1902, o čemž svědčí i datování na korbelu: L. P. (= Léta Páně) 1902. Tvarem i ozdobami je krásnou ukázkou vrcholné secese, je vysoký 34 cm, má víko na závěsu, je zhotovený z měděného a mosazného plechu, je zcela nepoškozený. Zjevně je dílem některé konvářské umělecké dílny z Přerova či okolních měst. Jeho fotopodoba je zachycena v reprezentativní publikaci ke 120 letům vzniku přerovského pivovaru. („Pivovar Přerov 1872–1992“)



Historický jubilejní korbel mosazný

Byl zhotoven pro členy správní rady a řídící pracovníky přerovského akciového pivovaru k 50. výročí jeho založení v roce 1922. Na korbelu je vyryto uměleckým písmem datování: A. P. Přerov 1922, což značí Akciový pivovar Přerov 1922. Je vysoký 33 cm, má kónický tvar, víko na závěsu, je celý z mosazného plechu, tvarem i ozdobami představuje doznívající secesi, je zcela nepoškozený, na dně má vyraženu mistrovskou značku tvůrce doplněnou písmeny A. F., jež zřejmě vyjadřují zkratku latinského termínu „Umělecký výrobek“. Korbel je esteticky působivý.



PIVNÍ SLOVNÍČEK

Ukázka slovních výrazů v pivovarnictví v 19. století.

Humno – v pivovarnictví je humno místnost sloužící ke klíčení ječmene. Ječmen se zde nechává namočený a rozprostřený na podlaze zhruba sedm až deset dní. Místnost by měla být tmavší a nepřesahovat určitou teplotu, která se může v různých pivovarech lišit. Během klíčení se ječmen přehazuje, aby se nezapařil.

Hvozď – k humnu náležel hvozď, který sloužil k odsušení sladu.

Psínek – místnost s vystavěnou pecí pro přivádění tepla do hvozdu

Strych – stará měrná jednotka. Jeden strych obsahoval čtyři věrtle, což bylo přibližně 93 litrů. Počet strychů pro výrobu piva se dobou měnil, vždy záleželo na rozkazu panovníka.

Kotel (pánev) – byl nejcenějším zařízením pivovaru. V dobách válek byl často ukrýván, neboť se velice rád stával kořistí dobyvatelů. Pánev bývala odkrytá, víko se na ni přidávalo až od 19. století. Tekutina se v pánvi míchala ručně.

Vidrovačka – dřevěná lopata používaná ve sladovně k přehazování klíčiho ječmene na humnu / obdoba koštěte, hřeblo

Limpa – dřevěný nástroj, který sloužil k shrnování kvasných pokrývek po kvašení a k přehazování sladu. Tento úkon byl velmi závislý na zručnosti pracovníka.

Šoufek – naběračka, protahovalo (provzdušňovalo) se jím pivo v kvasných kádích.

Nádoby k pití piva – číše, džbán, džber, korbel a žejdlík

Bednář – vyráběl z měkkého dřeva různé nádobí, jako byly štoudve, štandlíky, škopky, střezy, džbery, putny, vědra, konve, korblíky apod. Na rozdíl od bečváře, který používal dřevěné obruče z břízy, lísky, habru apod., bednář pobíjel výrobky obručemi kovovými, často železnými.



JAK ŠEL ČAS – AKCE V PIVOVARU

První várka piva byla v pivovaru uvařena 14. března 1873. V prvním roce provozu pivovar uvařil 6 935 hektolitrů piva, dnešní produkce dosahuje více než 250 tisíc hektolitrů piva. Pivovar dokázal překonat několik krušných období, která byla poznamenána nedostatkem surovin i hospodářskou krizí, dnes patří přerovská piva mezi ta nejlepší, která u nás můžeme najít na čepích restaurací a na pultech obchodů. Potvrzuje to více než 130 ocenění z odborných degustačních soutěží, kterými každoročně pivovar rozšiřuje svoji sbírku. A proto je zcela namístě se o své úspěchy podělit se svými fanoušky a příznivci. Pivovar Zubr pro ně každoročně pořádá řadu akcí, mezi které patří Zubrfest, Narozeniny pivovaru nebo Dočesná.



ZUBRFEST

První ročník tohoto festivalu proběhl v roce 2005 pod názvem Svátek guláše a piva v městském parku Michalov, o rok později se akce přesunula do areálu přerovského výstaviště a od roku 2013 se koná přímo v areálu pivovaru, který se tak otevřel široké veřejnosti. Je to největší a nejnavštěvovanější akce pivovaru. V posledních letech probíhá v celém areálu pivovaru a návštěvníci si mohou užít nejen bohatý kulturní program na dvou hudebních stagích, ale mohou také proniknout do tajů výroby piva díky komentovaným exkurzím s průvodci.

NAROZENINY PIVOVARU

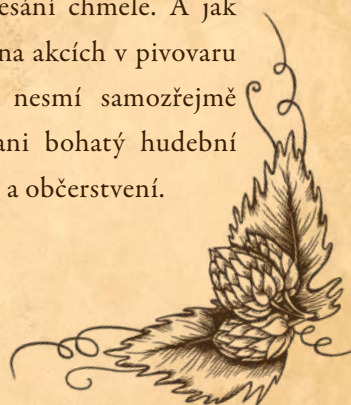
Tato akce se koná od dubna 2014 v areálu pivovaru

Zubr při příležitosti jeho dubnových narozenin a de facto otevírá festivalovou sezonu. Koncept akce vychází z klasické narozeninové oslavy, na kterou oslavenec obvykle zve své přátele a hosty je. Proto je v rámci oslavy narozenin pivovaru ve vstupence zahrnuta neomezená konzumace piva a limonád z produkce pivovaru tak, jak se na oslavu sluší a patří.

DOČESNÁ

Nejmladší z pivovarských akcí, kterou pivovar uspořádal poprvé v srpnu 2015. V prvních dvou letech probíhala neveřejně na chmelnici v Čekyni a byla určena pouze pro zaměstnance pivovaru, případně pro zvané hosty, například patrona piva ZUBR Grand Miloše Říhu.

V roce 2017 se akce poprvé otevřela veřejnosti. Na chmelnici v Čekyni probíhaly různé vědomostní i dovednostní soutěže v česání chmele a na místním fotbalovém hřišti byla zajištěna kulturní část programu a občerstvení. Dočesná si klade za cíl přiblížit lidem jednu z hlavních surovin používaných při výrobě piva – chmel. Od roku 2018 se akce přesunula do areálu pivovaru, což ovšem neznamená, že pivovar opustil původní koncept akce. Chmel se dnes navází na první nádvoří pivovaru, kde probíhají soutěže v česání chmele. A jak už bývá na akcích v pivovaru zvykem, nesmí samozřejmě chybět ani bohatý hudební program a občerstvení.



Jaké jsou vaše znalosti historie pivovaru Zubr?

Ověřte si je v našem kvízu! Správné odpovědi na všechny otázky naleznete v textech Zubřích listů a na stránkách Fanklubu Zubr. Přejeme příjemné čtení!

Ve kterém roce byl slavnostně položen základní kámen pivovaru v Přerově?

- A) 1872
- B) 1820
- C) 1887

Jaký rod se zasloužil o založení prvního pivovaru v Přerově?

- A) Rod Lucemburků
- B) Rod Pernštejnů
- C) Rod Kinských

Rod Pernštejnů měl ve svém znaku hlavu zvířete, které to bylo?

- A) Had
- B) Lev
- C) Zubr

V jakém roce byla v přerovském pivovaru uvařena první várka piva?

- A) 1873
- B) 1820
- C) 1887

Jak se jmenoval sládek, který zde uvařil první várku piva?

- A) Josef Groll
- B) Daniel Neumann
- C) František Stradiot

V polovině 19. století byla vybudovaná zásadní železnice spojující (doplňte) a Přerov. Vedla z:

- A) Prahy do Přerova
- B) Vídně do Přerova
- C) Paříže do Přerova

V roce 1997 postihla pivovar katastrofa. O jakou katastrofu se jednalo?

- A) Povodně
- B) Tornádo
- C) Nedostatek chmele

Která odrůda chmele se nejvíce používá pro výrobu piva Zubr?

- A) Žatecký poloraný červeňák
- B) Tršický poloraný červeňák
- C) Plzeňský poloraný červeňák

Pivovaru Zubr byl již roku 1898 udělen diplom pro ocenění kvality piva, stalo se tak na Jubilejní výstavě v:

- A) Paříži
- B) Vídni
- C) Berlíně

Jaký typ kvašení pivovar Zubr používá při vaření piva?

- A) Spodní kvašení
- B) Svrchní kvašení
- C) Maximální kvašení

Které pivo z aktuálního sortimentu pivovaru Zubr bylo inspirováno prvorepublikovou recepturou sládka Františka Stradiota? Napovíme vám, že v uplynulých 8 letech patří k nejocenenějším pivům na degustačních soutěžích doma i v zahraničí.

- A) Zubr Grand
- B) Zubr Maxxim 14%
- C) Zubr Classic

POMŮCKA: ARZT, EMAIL, FERMEŽ, GLEJ, KORA, MTV, TORZO	INIC. FILOSOFA DĚBORINA	USPOŘENÝ	POKOST		TEXTILNÍ ROSTLINY	PŘEDLOŽKA	GLAZURA		ALKIN POUŽÍVANÝ PŘI SVAŘOVÁNÍ	TRIGLAV- SKÝ NÁRODNÍ PARK (ZKR.)	TĚŽIT Z NĚČEHO (KNIŽNĚ)
NĚMECKY NA				JE MOŽNO				KAM- BODŽSKÉ PLATIDLO			
								PATRO VE STODOLE			
CÍRKEVNÍ OBRÁD				MAROD							
				CITO- SLOVCE ÚDERU							
VELKÉ KOŇSKÉ DOSTIHY						UCHAZEČ					
						ZÁKLADNÍ ČÍSLOVKA					
	TEMNOTA				MEZINÁR. ROZHLAS. A TEL. ORGANIZACE					MISTROV- STVÍ EVROPY (ZKR.)	CITO- SLOVCE ROZPAKŮ
	PLAMEN (BÁSNICKY)				ANGL. ANO						
1. DÍL TAJENKY								JMÉNO ZPĚVAČKY SUMAC			
								MPZ VELKÉ BRITÁNIE			
KLAM				NÁZEV HLÁSKY M			TRVALE ZAMOKŘENÁ PŮDA				
				DOSLOVNĚ UVEDENÝ CIZÍ TEXT			OPATŘIT OBALEM				
ANGLICKÝ NEURČITÝ ČLEN			CHEM. ZN. CESIA			TO I ONO (ZŘÍDKA)				HRÁČKY NA PIANO	MYDLÁ- ŘOVA PROFESE
			NEÚPLNÉ UMĚLECKÉ DÍLO			SPORTOVNÍ KLUB (ZKR.)					
ČISTITI					INIC. HEREČKY BABČÁKOVÉ			DRUH HNOJIVA			
					JAKMILE			ALKOHO- LICKÝ NÁPOJ			
	NÁBOŽEN- SKÝ ŘEČNÍK	2. DÍL TAJENKY JSOUCÍ ZE ŠLECHTIC- KÉHO RODU						OSLÍ HÝKÁNÍ			
								VTIPNÝ PŘEKVA- PIVÝ ZÁVĚR			
ODVAHA						PUKAT					
						ELEGANTNÍ					
NĚMECKY LÉKAŘ					MUŽSKÉ JMÉNO (22.10.)						INTER- PUNKČNÍ ZNAMÉNKO NA KONCI TEXTU
					ZÁPISNÍK						
ZOOLO- GICKÁ ZAHRAĐA				ŠICÍ VLÁKNO VELKO- OBCHOD (ZKR.)				3. DÍL TAJENKY			
								KŮRA (ZAST.)			
ARCHIVNÍ ZÁBĚRY (ZKR.)			POSLEDNÍ ROŽMBERK				KÓD LETIŠTĚ KING ISLAND				JMÉNO PROZAIIKA PAVLA
			PARŤÁK MATA				HUDEBNÍ TELEVIZNÍ STANICE				
BUŠENÍ						HESLO					
						CHEM. ZN. XENONU					
ŠPANĚLSKÁ EXKRÁ- LOVNA				VÝTAŽEK							
NADÁVAT				DOMÁCKY SEVERIN					ŠPANĚLSKY UŽ		