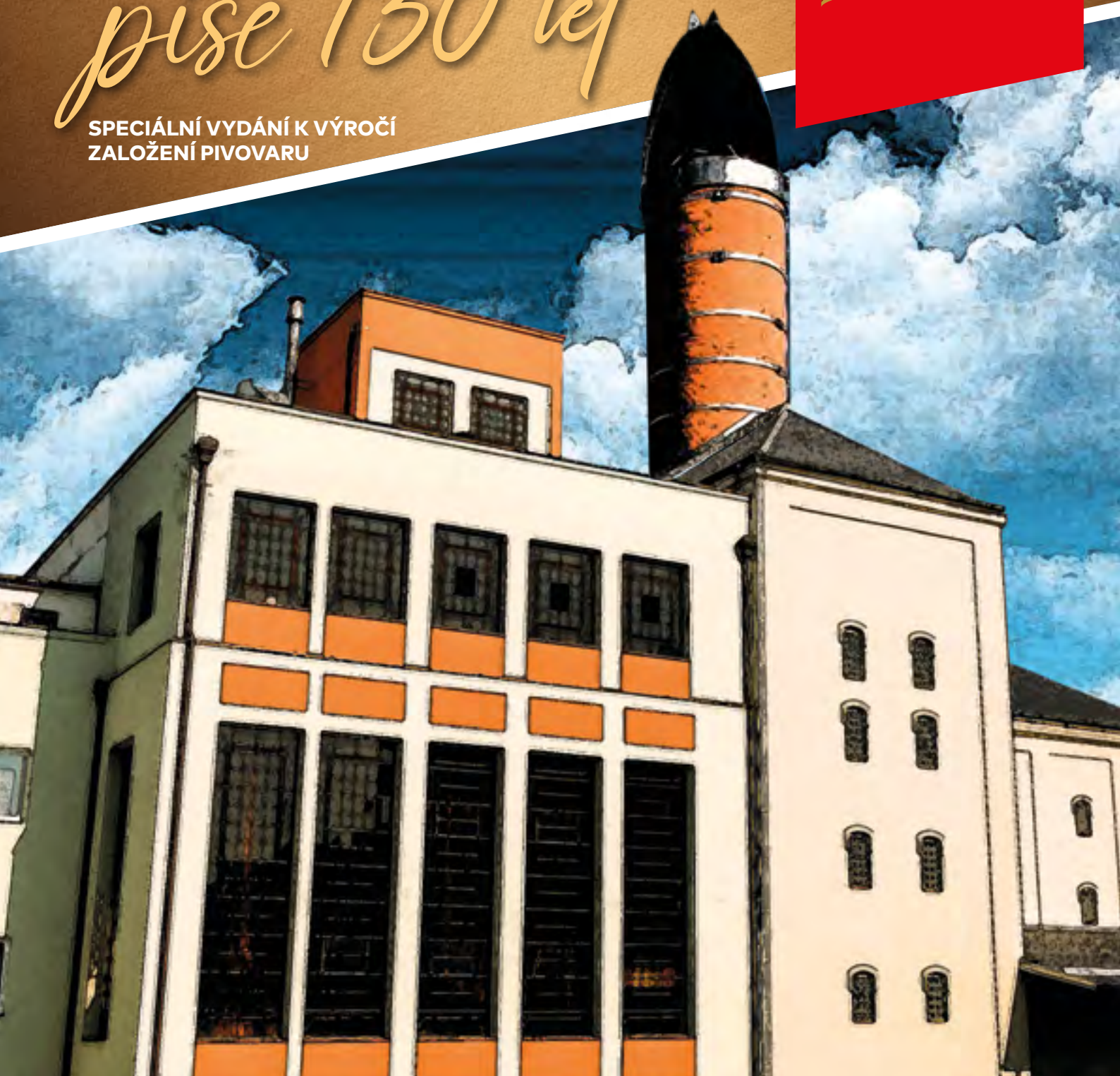


LITOVEL

píše 130 let

SPECIÁLNÍ VYDÁNÍ K VÝROČÍ
ZALOŽENÍ PIVOVARU



**JEDEN
PIVOVAR,
TŘI VÝROČÍ**

**ÚSPĚCHY
PIVOVARU
LITOVEL**



**ROZHOVORY
S PIVOVARSKÝMI
RODINAMI**

A jak na ně vzpomíná emeritní
sládek Miroslav Koutek



LITOVELSKÝ PIVOVAR – VARNA

Po právu byla vybrána mezi Sedmero divů českého pivovarnického světa. Byla postavena v roce 1938 a tehdejší Škoda Hradec Králové, dodavatel technologie, zasadila měděné kotle a kádě do kardinálského mramoru.

KDYŽ SE ŘEKNE 130...

Přimyslíme-li si za číslici 130 například koruny, tak se jedná o hodnotu, za kterou si dnes v hospůdce koupíte čtyři točená piva nebo v obchodě tři bochníky chleba. Když si k témuž číslu přimyslíme dopravní značku, tak se nám vybaví nejvyšší povolená rychlost na dálnici, při níž za hodinu urazíme 130 km. Ale když si řekneme, že něco vzniklo před 130 roky, máme pocit, že to bylo už hodně, ale hodně dávno. Ten pocit dávné minulosti se ještě zvýší, když si uvědomíme, že se za tu dobu úplně změnil svět. Jak technicky, tak společensky. Vidíme to zcela jasně například na vývoji automobilového nebo leteckého průmyslu, kosmonautiky nebo komunikační techniky, a tak bychom mohli pokračovat dlouho. Za těch 130 let se také několikrát změnil režim. Z Rakouska-Uherska za císaře pána se vylouplo Československo s Masarykem, prošli jsme budováním socialismu a později po sametové revoluci vznikla Česká republika. Proběhly také dvě šílené světové války, řada krizí a nepřeborné množství tuzemských a světových událostí. Ne vždy si však uvědomíme, že za těmi 130 roky stálo a stojí šest lidských generací. Ta první generace před 130 lety v našem případě založila litovelský pivovar v čele s Josefem Svozilem a Josefem Ellederem a předala štafetu generaci další a ta zase další. Generace byly často tvořeny rodinnými příslušníky, kteří si předávali pivovarnické řemeslo nebo další činnosti, bez kterých by se pivovar neobešel. Někdy to bylo i pět generací, jako je

tomu například u rodiny Navrátilů, nebo jindy třeba jen dvě generace, ale tvořilo a tvoří ji pět rodinných příslušníků, tak jak je tomu u rodiny Dostálových. Za své více než 50leté působení v pivovaru Litovel jsem měl možnost tyto generace poznat jako své spolupracovníky a myslím, že stojí za to na jejich pivovarské osudy zavzpomínat. Vždy po celá desetiletí pomáhali tvořit úžasnou historii litovelského pivovaru.

V našem časopise najdete i další zajímavosti jak z historie, tak ze současnosti pivovaru. Nemůže chybět vzpomínka na Gustava Frištenského, připomeneme některá výročí, nahlédneme pod pokličku sládků v minipivovaru a s hrdostí shrneme celoroční úspěchy litovelského piva v domácích i světových soutěžích.



Miroslav Koutek
emeritní sládek

OBSAH

<p>HOŘKÝ LITOVEL JOSEF 11,5 % Slaví famózní úspěchy u štamgastů i odborné veřejnosti</p> <p>5</p>	<p>LITOVELSKÉ AKCE Letošní rok byl plný zábavy a samozřejmě dobrého piva</p> <p>7</p>	<p>JEDEN PIVOVAR, TŘI VÝROČÍ V Litovli máme letos opravdu co slavit</p> <p>8</p>	<p>ROZHOVORY S PIVOVARSKÝMI RODINAMI Generace, které zasvětily svůj život pivovaru Litovel</p> <p>10</p>
<p>SLÁDKŮV TIP Limitovaná edice 7 speciálních piv</p> <p>16</p>	<p>ROZHOVOR S JOSEFEM POHLMANNEM Sládek, který se nebojí experimentovat</p> <p>18</p>	<p>GUSTAV FRIŠTENSKÝ aneb jak silák koupil pivovarský komín</p> <p>20</p>	<p>ROZHOVOR S JIŘÍM TKADLČÍKEM Strongman, který v barvách Litovle utáhl tryskáč</p> <p>22</p>



VYCHUTNEJTE SI HOŘKÝ LEŽÁK LITOVEL JOSEF 11,5 %



HOŘKÝ MEDAILOVÝ JOSEF 11,5 % SLAVÍ FAMÓZNÍ ÚSPĚCHY U ODBORNÍKŮ I ZÁKAZNÍKŮ



Sládek Petr Kostelecký přebírá ocenění Zlatý Pivex 2023

kolik let měl Josef Svozil při založení první chmelnice," říká Petr Kostelecký, sládek pivovaru Litovel, a s hrdosťou dodává: „Stoupající obliba Josefa 11,5 jednoznačně potvrzuje, že poctivá jedenáctka s vyladěnou výraznou hořkostí přesně vystihla očekávání našich zákazníků i přísná degustační kritéria odborné poroty.“

Perfektně vyladěná chuť světlého ležáku vítězí

Hořký ležák Josef 11,5 % je v dokonalé harmonii pivovarského řemesla a těch nejlepších surovin – chmel z tršické oblasti, slad z úrodné Hané a voda z chráněné krajinné oblasti Litovelské Pomoraví. Vyniká plnou chutí, zářivou zlatou barvou s bohatou pěnou a vyladěnou hořkostí. Jeho vůně čerstvě načesaného chmele a harmonicky sladěné chuti pivovar docílil díky dvojitě dávce tršického chmele na závěr chmelovaru a dobou zrání v ležáckých tancích 40 dní.

Zákazníci i štamgasti si ho mohou vychutnat ve více než 400 restauracích a pivnicích především na střední Moravě nebo si jej mohou koupit lahvový ve vybraných obchodech.



Hořký ležák Josef 11,5 % uvedl pivovar Litovel na trh v březnu 2022 a o rok později světlý ležák bezkonkurenčně ovládl svoji kategorii v prestižní soutěži O Zlatý pohár PIVEX 2023 a získal zlato. Svůj úspěch potvrdil v těžké konkurenci jedenáctek v letošním ročníku renomované soutěže České pivo. Získal stříbro a ukázal, že patří mezi nejlepší jedenáctistupňové české ležáky. Výstav Josefa za rok 2022 překonal hranici 7 000 hl a letošní čísla zatím naznačují, že jej pivovar významně překročí.

Cesta za úspěchem Josefa vychází z respektu k tradici

→ Pivovarské řemeslo se v Litovli dědí z generace na generaci a historie pivovaru sahá až do roku 1893. Světlý hořký ležák Litovel Josef 11,5 % byl uvařený na počest zakladatele litovelského pivovaru Josefa Svozila a sládek Petr Kostelecký s kolegy ho uvařil podle tradičních postupů s dvojitou dávkou chmele na závěr chmelovaru, díky které dosáhl výrazně lahodné hořkosti. „Inspirace pro přípravu tohoto exkluzivního piva se zrodila při výběru chmele přímo na chmelnici. Světlý ležák má 32 jednotek hořkosti IBU, tedy přesně tolik,



LITOVEL JE NEJLÉPE HODNOCENÝM PIVOVAREM NA ČESKÉM PIVU 2023



Letošní 130. výročí si v pivovaru Litovel užíváme se všemi poctami a respektem k pivovarskému řemeslu a tradici. Absolutně jsme ovládli renomovanou degustační soutěž České pivo, kde jsme získali čtyři medaile, a úspěchy slavíme i na mezinárodním poli. Zlatá medaile z Českého piva patří našemu Moravanovi v kategorii výčepních piv, který zároveň získal bronz na mezinárodní soutěži World Beer Awards 2023 v Londýně. Nejlepším ochuceným nealkem v Česku byla vyhlášena Litovel Pomelo Free a bronz získala v kategorii ochucených nealko piv Litovel Řezaný citron. Spanilou jízdu doplňuje stříbro pro hořkého Josefa 11,5 % v kategorii jedenáctek.



Čtyři medaile na Českém pivu 2023

Jako každý rok se i letošní klání o nejlepší české pivo uskutečnilo v polovině září na počest sv. Václava, patrona všech pivovarníků. V degustační soutěži České pivo, kterou každý rok organizuje Český svaz pivovarů a sladoven, nezávislou odbornou porotu nejvíce zaujala naše piva a Litovel se stala doslova nejlepším pivovarem roku. **Zlatý Litovel Moravan**, který v Litovli vaříme už 40 let, ocenila odborná degustační komise Českého piva v kategorii výčepních piv především za optimální sladění hořkosti, plnosti a řízu. Odnesli jsme si také ocenění za stále ještě novinku na české pivní scéně, **Josefa 11,5 %**, který díky své jedinečné chuti a vyladěné hořkosti získal druhé místo, a navázal tak na medailové ocenění v degustační soutěži O Zlatý pohár PIVEX z letošního dubna,

kde mezi ležáky zvítězil. Úspěšné vystoupení na této prestižní degustační soutěži podtrhla další medailová umístění. V silně konkurenční kategorii ochucených nealko piv vyhrála **Litovel Pomelo Free** s chutí směsi tropických citrusových plodů, třetí místo pak získala **Litovel Řezaný citron**, míchaný polotmavý nápoj, který vznikl mistrným řezem z nealkoholického Černého citrону a nealkoholického piva Litovel FREE.

Bronz z World Beer Awards 2023

Z mezinárodní soutěže World Beer Awards 2023, která se uskutečnila začátkem srpna v Londýně, jsme si dovezli bronzovou medaili pro populární pivo Moravan. Prestižní soutěž The World Beer, pod vedením předních znalců piva, hodnotí tisíce piv z celého světa a v celosvětovém měřítku je propaguje u spotřebitelů a obchodníků. Mezinárodní ocenění jsou pro nás dalším potvrzením kvality a poctivosti.

„**Oslavte s námi
naše úspěchy jedním
načepovaným.
Na zdraví a dej bůh štěstí!**“



3 generace litovelských pivovarníků: sládek Petr Kostecký, emeritní sládek Miroslav Koutek a podsládek Vojtěch Hanko



LITOVELSKÉ AKCE

Litovelská jízda

V sobotu 17. června se uskutečnila Litovelská cyklo jízda, hudební festival, a nově Litovelská pádlo jízda. Tradiční 14. ročník Litovelské jízdy přivítal neskutečných 3 500 účastníků, kteří si užili cyklistické i vodácké závody. V cíli areálu pivovaru Litovel čekal účastníky pohodový hudební festival, bohatý doprovodný program a dobře načepované pivo Litovel. Největšími favority na čepu byly hořký ležák Josef 11,5 % a Víšňový ležák z edice Sládkův Tip.



Litovelská pádlo jízda

World Grand Prix U105 kg

V červenci proběhl nejnáročnější závod strongmanů střední váhy World Grand Prix U105 kg. V sobotu 15. 7. 2023 se v areálu pivovaru Litovel konal již třetí ročník závodu strongmanů střední váhy. Pozvání přijalo 13 nejsilnějších mužů kategorie U105 kg a představili se v pěti originálních disciplínách, které u nás nemají obdoby. Siláckého klání se zúčastnil i ambasador pivovaru Litovel Jiří Tkadlčík, obdivovatel Gustava Frištenského. Součástí závodu bylo také charitativní gesto, díky kterému získal od pivovaru Litovel Hospic na Svatém Kopečku 20 000 Kč.



World Grand Prix U105 kg

Litovelský otvírák

Počasí bylo přímo ukázkové, pivo vychlazené na ideální teplotu a účinkující předváděli na scénách parádní show, která roztančila a rozezpívala 4 000 návštěvníků. Na čepu byla všechna litovelská piva včetně speciálů a největší úspěch sklízeli Josef, Gustav a Moravan. Celkem se vypilo neskutečných 20 000 piv. Letošní ročník festivalu Litovelský otvírák byl zároveň oslavou 130. narozenin pivovaru, a tak nechyběla exkurze do pivovaru, škola čepování piva a překvapení pod taktovkou sládků Litovle. Celý festival zakončil impozantní ohňostroj, který rozzářil noční nebe nad litovelským pivovarem.



Litovelský otvírák!

Na Bobr cupu se otestovaly síly a výdrž těch nejlepších



Již posedmadvacáté se letos uskutečnil další ročník extrémního závodu Bobr cup v Litovli. Účastníci otestovali své síly v běhu, na vodě nebo na kole. Třešničkou na dortu byl bohatý program, který potěšil nejen milovníky adrenalinu, ale také fanoušky litovelského piva a zábavy.

JEDEN PIVOVAR, TŘI VÝROČÍ

V Litovli se vaří pivo už 130 let a stále vyniká lahodnou chutí, vyrovnanou hořkostí, zlatou barvou a správným řízem. Díky respektu k tradici, řemeslu a kvalitním surovinám si je můžete vychutnat i vy. Letos pivovar slaví tři úctyhodná výročí a my jim chceme vzdát hold.



130 let pivovaru Litovel

V Litovli se vařilo pivo už za krále Václava II. ve 13. století, ale největší slávu pivovarského řemesla zažila Litovel v 20. století. V okolí byly tři pivovary – dva německé a jeden český. Rolnický akciový pivovar se sladovnou v Litovli, který slavnostně otevřel v roce 1893 Josef Svozil, byl ryze český vlastenecký a během několika málo let v konkurenčním boji vyhrál. Už 130 let se tak dodnes v Litovli předává sládkovské řemeslo, tradice a úcta k surovinám z generace na generaci. Svě zkušenosti a znalosti litovelští pivovarníci předávají už 10 let také mladé generaci sladovnických a pivovarnických studentů na Střední odborné škole v Litovli. Litovelské pivo se vaří pouze z nejvyššího moravského sladu, tršického a žateckého chmele, místní skvělé vody a jeho nejvyšší kvality opakovaně potvrzují ocenění na národních i světových degustačních soutěžích.



85 let unikátní varny Litovel

Není varna jako varna. Ta litovelská v pivovaru je překrásná a zcela po právu byla vybrána mezi Sedmero divů českého pivovarnického světa. Byla postavena v roce 1938 a tehdejší dodavatel technologie Škoda Hradec Králové zasadil měděné kotle a kádě do kardinálského mramoru. Pocit dokonalosti umocňuje symetrické rozložení pěti varných nádob v prostoru a také vysoká vitrážová okna. Dokonale se zde snoubí práce českých řemeslníků – kameníků, mědikovců, strojařů a pivovarníků, z nichž ti poslední tu po celé generace vaří naše litovelské pivo. Varna je také místem, kde pořádáme koncerty vážné hudby. Snoubí se tak dokonalé prostředí, hudba a akustika, což přináší absolutní zážitek. Stejně jako naše pivo.



35 let Pivovarnického muzea Litovel

Stálá výstava z historie pivovarnictví byla otevřena už v roce 1988 jako vůbec první svého druhu na Moravě. Uvidíte tam například historické pivovarnické stroje a nářadí, pivní transportní a ležácké sudy, staré lahve a také fotografie slavného zápasníka Gustava Frišenského, který se do pivovaru přizemil. Část expozice se věnuje starým řemeslům spojeným s pivovarnictvím, jako jsou bednářství a sladovnictví. V muzeu najdete ukázky různých druhů sladů nebo nástroje a nářadí, které naši předci používali při tradiční výrobě piva. Muzeum založil emeritní sládek Miroslav Koutek, a jak sám dodává: „Založit muzeální expozici mě napadlo počátkem osmdesátých let. Řada předmětů a nástrojů nenávratně mizela v propadlišti dějin a bylo by škoda tyto předměty nechovat jako ukázkou pro příští generace. A jsem hrdý, že naše muzeum navštíví ročně přes 10 000 návštěvníků, a někteří dokonce obohacují expozici o vlastní historické předměty týkající se pivovarnictví nebo čepování piva.“

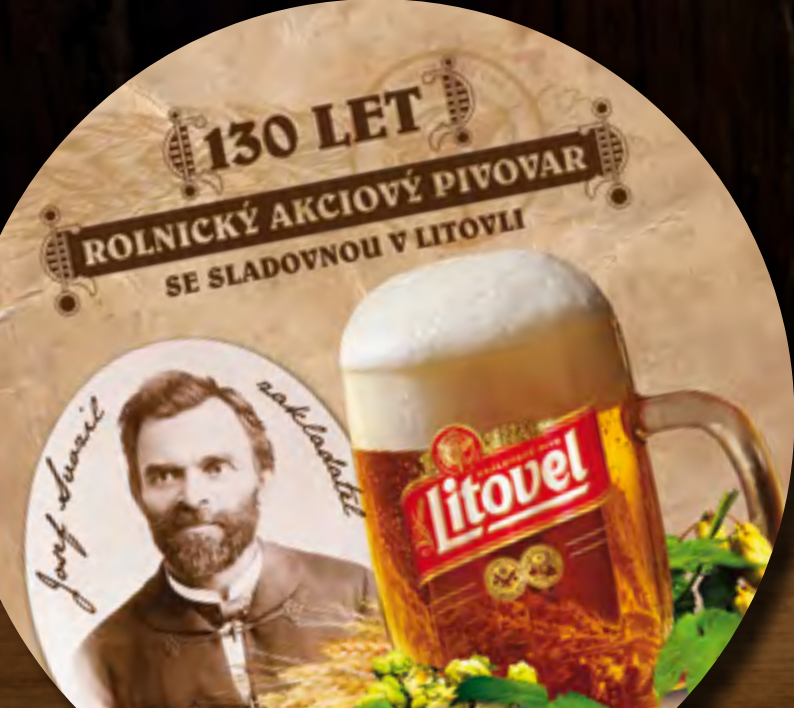




PIVOVARSKÉ ŘEMESLO SE V LITOVLI PŘEDÁVÁ S LÁSKOU Z GENERACE NA GENERACI

MIROSLAV KOUTEK
Emeritní sládek Miroslav Koutek zasvětil pivovaru Litovel celý svůj život a všechny rodiny, jež v pivovaru pracovaly a pracují, osobně zná. Pojďte si přečíst jeho vzpomínky na ty, kteří stojí za příběhem piva, jež dávno překročilo hranice Moravy.

ROZHOVORY S RODINAMI, KTERÉ PIVOVARU LITOVEL ZASVĚTILY SVŮJ ŽIVOT

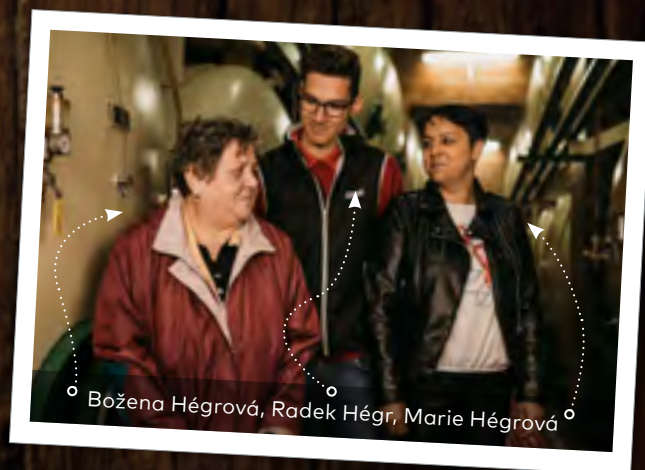


Pracovaly tu generace rodin – dědové, mámy, tátové, dcery, synové nebo švagři. Pivo je pro ně fenomén, vůně sladu všechny neodmyslitelně provází životem a mnoho z nich v pivovaru našlo své životní partnery.

Bez pivovarského řemesla si život nedokážou představit a svoje zkušenosti předávají hrdě svým potomkům. Pojďte si přečíst, čím okouzljuje pivovar Litovel lidi dodnes, proč jsou věrní pivu nebo třeba to, jestli by chtěli jeden den strávit v kůži sládky.

GENERACE NAVRÁTILŮ – HÉGRŮ

Neuvěřitelných pět generací. V pivovaru Litovel pracují již 52 roků a pamatují u rodiny **Navrátilových** a **Hégrových** čtyři z pěti generací. Jen tu první, sahající až do Rakouska-Uherska jsem samozřejmě osobně nepoznal. Rodinná tradice počíná u bednáře **Josefa Navrátila**, v ní pokračoval jeho syn **Vladimír**. A to už se mi vybaví při jeho jménu vůně pivovarské smoly a plno zkušeností při řízení vysklepování velkých ležáckých sudů ze sklepa. Dcera **Boženka**, bývalá duše ležáckého sklepa, mne jako učně zaučovala v ležáckém sklepě. Její snaha mi dnes vaří obědy a nejmladšího **Radka** rád vidím, jak pracuje pro pivovar ve skladu při zajišťování pivovarského zázemí na společenských akcích.



Božena Hégrová, Radek Hégr, Marie Hégrová

Položili jsme každému z nich několik otázek, které vám pomohou nahlédnout do jedinečné atmosféry litovelského pivovaru:

1. Proč u vás hraje prim práce v pivovaru a jaké byly vaše začátky?
2. Jaká je atmosféra v pivovaru? Je pro vás něčím unikátní?
3. Která pozice vás v pivovaru nejvíc láká a chtěla byste být jeden den sládkem v pivovaru?
4. Jste srdcem pivař, nebo vinař?
5. Co byste popřála pivovaru do dalších let?

BOŽENA HÉGROVÁ

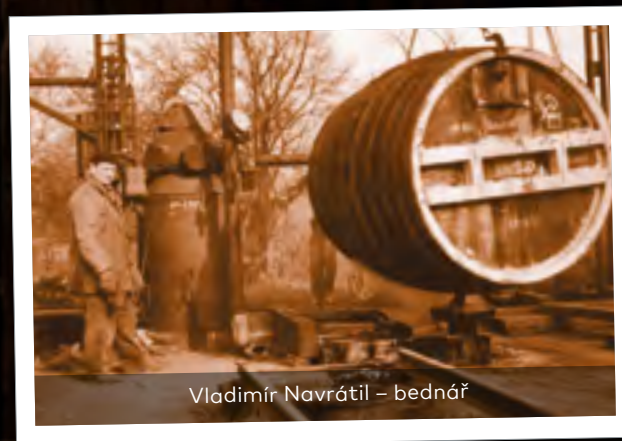
75 let, pracovnice v ležáckém sklepě.
Nástup: 1950. Odchod do penze: 2006.

1. Jsou to lidé, kolegové a kamarádi. Ti byli v pivovaru vždycky úžasní a se spoustou z nich se přátelím dodnes. Musím přiznat, že začátky byly pro mě těžké. Vždyť mi bylo patnáct let a musela jsem si zvykat na zcela nové prostředí. Zvykla jsem si právě díky spolupracovníkům velmi rychle. Vzali mě mezi sebe a brzy jsem mezi ně zapadla.
2. Je to pro provázanost lidskosti, odbornosti, řemeslnosti a dobrého piva. Vždyť ho zde vaříme už 130 let.
3. Vždycky mě lákala práce v ležáckém sklepě, i když je náročná. Snila jsem o práci bednáře, kterou dělal i můj tatínek. A naopak, sládkem bych nechtěla být ani na chvíli. Je to velká zodpovědnost, kumšt a taky talent. S tím se rodí jen málokdo.
4. Samozřejmě že jsem pivař a ráda si zajdu na jedno dobře čepované.
5. Hodně štěstí a pořád dobré pivo.

MARIE HÉGROVÁ

42 let, snacha Boženy Hégrové, kuchařka.
Nástup: 2010.

1. U mě je to snadné. Moje tchyně Boženka Hégrová, ta mě inspirovala. Pak k tomu připočteme ještě kapku mé zvědavosti, obdiv k řemeslu, skvělý kolektiv a je z toho práce na celý život.
2. Jsme jedna rodina. Ať se to může zdát neuvěřitelné, tak v Litovli pracují všichni s láskou a pokorou, a to nejen k řemeslu, ale také jeden k druhému.
3. Baví mě práce v kuchyni, kde jsem jako ryba ve vodě. Takže sládkování velmi ráda přenechám panu Kosteleckému, protože on je pro mě „pan sládek“.
4. Máme nejlepší pivo, takže jsem pivař. Ale musím se přiznat, že ráda ochutnám i skleničku dobrého vína.
5. Ať se nám pořád dobře daří.



Vladimír Navrátil – bednář

GENERACE KONEČNÝCH

Když jsem přišel z vojny a vykonával funkci nadsladovního, tak jsem na údržbě zaregistroval mladého Jirku Konečného. Byl věkově jako já. Pod vedením odborně a pracovně jedinečného Jindry Vyroubala prošel jako údržbář všemi středisky včetně naší krásné varny. A Jindru po jeho odchodu do důchodu vystřídal na postu mistra údržby a strávil zde celý svůj pracovní život. Z Hany Novákové, pracující na sladovně a spilce, se stala časem paní Konečná a jejich dcera Adéla letos nastoupila do pivovaru na pozici brand manažera. Snažím se ji do všech tajů pivovaru zasvětit.



Jiří Konečný, Adéla Hudáková

Položili jsme každému z nich několik otázek, které vám pomohou nahlédnout do jedinečné atmosféry litovelského pivovaru:

1. Proč u vás hraje prim práce v pivovaru a jaké byly vaše začátky?
2. Jaká je atmosféra v pivovaru? Je pro vás něčím unikátní?
3. Která pozice vás v pivovaru nejvíc láká a chtěli byste být jeden den sládkem v pivovaru?
4. Jste srdcem pivař, nebo vinař?
5. Co byste popřáli pivovaru do dalších let?

JIŘÍ KONEČNÝ

67 let, mistr údržby.

Nástup: 1979. Odchod do penze: 2019.

1. Dříve jsem pracoval v menší firmě a řešil jsem bydlení pro rodinu. Pivovar mi nabídl byt, což bylo v té době velké lákadlo. A tak se pivovar stal mou druhou rodinou.
2. Vztahy mezi lidmi a skvělá parta přátel, kterou jsem tam za svůj život potkal, je něco unikátního a moc si toho vážím. Navíc jsem se v pivovaru seznámil se svojí manželkou, takže samá pozitivita ☺
3. Měl jsem moc rád svoji práci, a jestli bych chtěl být na chvíli sládkem? Je to nesmírně náročná práce a Petr Kostecký je opravdu pan sládek. Ovšem možná by jeden den byl zajímavý.
4. Jsem absolutní pivař. Klasika je klasika a naše litovelské pivo je nejlepší. Když mě občas žena pustí na pivo ☺, tak rád zajdu s přáteli z pivovaru do místní hospody. Většinou začnu jedním Gustavem a pak zůstanu věrný Moravanu.
5. Přál bych pivovaru co možná největší prodej piva a nárůst toho sudového. Aby se lidé zase navrátili do svých oblíbených hospůdek tak jako před covidem.

ADÉLA HUDÁKOVÁ

34 let, brand manažer.

Nástup: 2023.

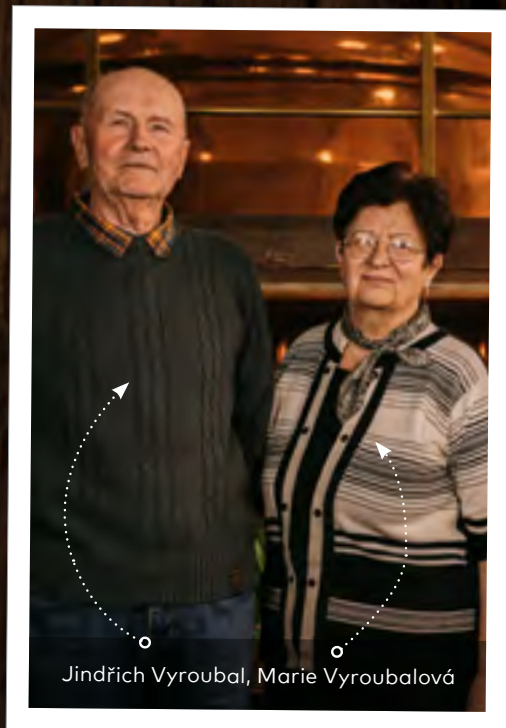
1. Pivovar znám od malička nejen jako rodák z Litovle, ale především díky mým rodičům, kteří v pivovaru pracovali a zejména tatínek s ním spojil celý svůj život. Pamatuji si, když jsem jako malá chodila po škole za maminkou na spilku. Občas jsem mohla nahlédnout pod ruce vaříčům na varně nebo obdivovat kvašení na spilce. Jsem moc ráda, že tady dnes mohu pracovat, protože pivovarnictví mě vždy lákalo a zajímalo.
2. Když jsem letos v lednu nastoupila do pivovaru a emeritní sládek Miroslav Koutek mě prováděl pivovarem, cestou na varnu jsem se vrátila do dětství. Ta vůně sladu, mladiny, atmosféra, nic se nezměnilo... Litovelský pivovar je pro mě symbolem řemeslnosti a tradice.
3. Já jsem si splnila svůj sen z mládí a dnes jsem v pivovaru. Být sládkem je krásná práce. Ale já tuto zodpovědnost ráda přenechám panu Kosteckému.
4. Jsem sezónní pivař i vinař. Na jaře a v létě u mě vítězí pivo a na podzim a v zimě dávám přednost vínu. Ale po obědě nebo večer vítězí celoročné pivo.
5. Ať slaví výročí i za dalších 130 let a zůstane takový, jako je.



Jiří Konečný – mistr údržby na obchůzce litovelského pivovaru

GENERACE VYROUBALOVÝCH

Jindra Vyroubal, to jméno pro mě představuje pracovní preciznost, disciplínu, obětavost a novátorství při rekonstrukcích. Na něm jsem jako mladý sládek počátkem 90. let postavil nové pracovní pojetí údržby. S jeho paní se úhledně přeskládal sklad a brácha Jarda, tak to byl skvělý svářeč a potrubář. Všichni pro pivovar dýchali.



Jindřich Vyroubal, Marie Vyroubalová

MARIE, JINDŘICH A JAROSLAV

Marie Vyroubalová – 72 let, pracovnice skladu.
Nástup: 1998. Odchod do penze: 2010.

Jindřich Vyroubal – 76 let, mistr údržby.
Nástup: 1980. Odchod do penze: 2010.

1. Pracoval jsem v pivovaru jako mistr údržby. Vždy tady byla skvělá atmosféra, ale pozor, disciplína musela být. Pravidelně v 5.30 jsem musel být v práci, ani o minutu později © Já jsem tady pracoval od roku 1980, manželka 12 let ve skladu a můj brácha Jaroslav byl 22 let se mnou na údržbě, ale pro pivovar pracoval nejen zde.

2. Počátkem 80. let převzal funkci sládky Miroslav Koutek a svým zapálením pro pivovarnictví zde vytvořil zcela jedinečnou tvůrčí atmosféru, která vlastně přetrvává dodnes. Navštívil jsem spoustu pivovarů, ale ten litovelský je bezkonkurenčně nejhezčí. A když k tomu připočteme dobrou partu kolegů, se kterými se scházíme dodnes, tak je odpověď jasná.

3. S emeritním i současným sládkem jsem býval často v kontaktu, a tak vím, že za jeden den nelze jejich práci obsáhnout.

4. Mám rád Moravana, občas si koupím i Zubra, ale většinou zůstávám věrný Litovli. Manželka má raději ochucená piva jako třeba Černý Citron. Takže jsme oba pivari s výjimečnou skleničkou dobrého vína.

5. Hlavně hodně práce, aby pivovar nezankl a oslavil dalších 130 let. A ještě jednu důležitou věc. Aby zůstal takový, jaký je.



Jaroslav Vyroubal při čepování piva na Pražském hradě v roce 1999

GENERACE DOSTÁLŮ

Byl jsem rád, když mě jako učně při práci přidělili k Láďovi. Pracoval jako hvozda (sušení sladu) a pocházel z vesnice Hvozď. Byl to pracant k pohledání. A ta jeho Boženka. Neodmítla žádnou práci jak na sladovně, tak v ležáckém sklepě. Byla veselá, ale nechtěla se při práci fotografovat. Bydleli přímo v pivovaru a vychovali tři pracovitě děti. Dvě z nich, Láďa a Dušan, pracují skvěle na lahvárně a s nimi na expedici Dušanova manželka.



Dušan Dostál, Božena Dostálová, Ladislav Dostál

Položili jsme každému z nich několik otázek, které vám pomohou nahlédnout do jedinečné atmosféry litovelského pivovaru:

1. Proč u vás hraje prim práce v pivovaru a jaké byly vaše začátky?
2. Jaká je atmosféra v pivovaru? Je pro vás něčím unikátní?
3. Která pozice vás v pivovaru nejvíc láká a chtěli byste být jeden den sládkem v pivovaru?
4. Jste srdcem pivař, nebo vinař?
5. Co byste popřáli pivovaru do dalších let?

BOŽENA, LADISLAV A SYNOVÉ

Božena Dostálová, 72 let, pracovnice ležáckého sklepa.
Nástup: 1982. Odchod do penze: 2016.

Ladislav Dostál: 50 let, směnový mistr na lahvárně.
Nástup: 2003; do současnosti.

Dušan Dostál: 48 let, řidič VZV.
Nástup: 1994; do současnosti.

1. Jsme pivovarnická rodina. Můj manžel Ladislav pracoval v pivovaru od vyučení, já jsem nastoupila po mateřské, bydleli jsme v pivovaru a naši dva synové pracují také v pivovaru. Jeden je mistr na lahvárně a druhý VZV řidič.
2. Když máte v práci manžela, dva syny a fajn kolegy, tak chodíte do práce rádi. To se mi v pivovaru a v životě vůbec podařilo.
3. Být sládkem v našem pivovaru je vážená práce a může jí dělat jen mistr svého oboru. Já jsem pracovala převážně na sladovně a pak v ležáckém sklepě a svoji práci jsem měla moc ráda. Stejně jako můj manžel, který byl roky na sladovně a pak na sudové stáčírně.
4. Litovelský ležák je naše srdcovka.
5. Aby vařil pořád tak dobré pivo a dařilo se mu, protože v něm pracuje plno dobrých lidí.



Ladislav Dostál st. ve sladovně



Ladislav Dostál st. ve sladovně

GENERACE LINKŮ

Linkovi, to je rod strojařů k pohledání. Počátkem 90. let jsem ve funkci sládků a ředitele pivovaru potřeboval nutně kvalitní strojaře. Postavili jsme totiž novou lahvárnu s novou moderní stáčecí linkou. „Starého“ Lađu jsem znal desítky let a byl to pro mne ten pravý na funkci hlavního mechanika. Jablko nepadá daleko od stromu a jeho syn Ing. strojař „mladý“ Laďa se zhostil funkce vedoucího lahvárny. Tyto dva pak doplnil ještě posléze nejmladší Aleš, který vystřídal tátu (důchod) ve funkci hlavního mechanika. Charakteristika všech: do zdánlivě neřešitelného problému se zakousnou a nepustí, dokud ho s nadšením a hrdostí nevyřeší. Srdcaři.

VLADIMÍR ST., VLADIMÍR ML. A ALEŠ

Vladimír Linek st. – 83 let, mistr údržby.
Nástup: 1992. Odchod do penze: 2010.

Vladimír Linek ml. – 60 let, vedoucí stáčírny lahví.
Nástup: 1992; do současnosti.

Aleš Linek – 46 let, hlavní mechanik pivovaru Litovel.
Nástup: 1995; do současnosti.

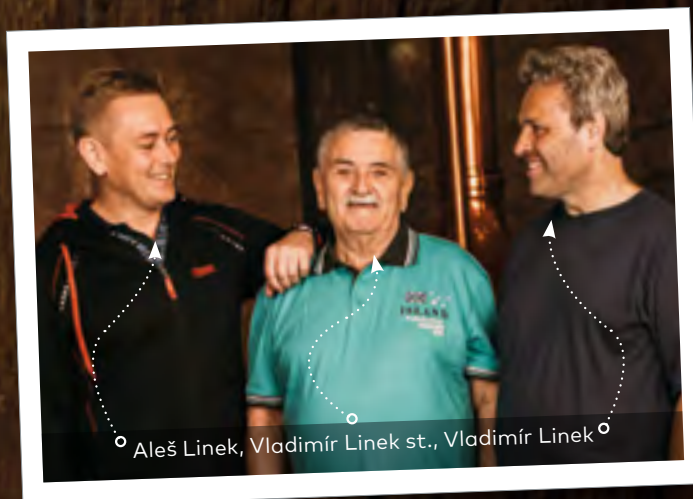
1. Víte, budu mluvit za všechny. V pivovaru jsem byl i s mýma klukama od devadesátých let a neměnili bychom. Máme krásnou práci, všude kolem nás voní pivo a parta je v litovelském pivovaru perfektní. Všichni nás tady hned na začátku přijali s otevřenou náručí.

2. Je tady zajímavá práce, všichni táhnou za jeden provaz. A také jsme se vždy společně zasmáli. V té rodinné atmosféře je pivovar jedinečný a víme to tady všichni.

3. To by si náš sládek užil, kdybychom mu mluvili do řemesla my tři. Určitě by to bylo zajímavé, ale my se držíme toho, co umíme nejlíp.

4. Jsme pivaři věrní Litovli.

5. Plné hospody lidí, protože to je místo, kde se vymyslí a domluví nejví věcí ☺



Aleš Linek, Vladimír Linek st., Vladimír Linek



Otec a synové Linkovi na lahvárně

SLÁDKŮV TIP



Tři pivovary – Zubr, Holba a Litovel – nabídnou v průběhu roku svým zákazníkům sedm limitovaných edic piva, uvařených k různým příležitostem podle unikátních receptur jejich sládků. „Cílem je zákazníkům a štampastům zpestřit běžnou nabídku našimi pivními specialitami pod značkou Sládkův Tip. Věříme, že si tato piva na čepu vychutnají nejen znalci, ale i ti, kteří rádi objevují nové chutě a vůně piva,“ říká Tomáš Pluháček, výrobně-technický ředitel společnosti Pivovary CZ Group.

ZELENÝ PATRIK

Ochucené zelené pivo míchané z nefiltrovaného světlého ležáku

Jedinečný nefiltrovaný jedenáctistupňový zelený ležák z rukou litovelského sládky, který byl uvařen speciálně ke Dni svatého Patrika a na oslavu příchodu jara. Ve smaragdovém ležáku vyniká aroma sedmi pečlivě vybraných bylin, jejichž kombinace a přesný poměr je střezným tajemstvím sládky. Tyto byliny v tom navíc „nejsou samy“. Výjimečný ležák zjemňují také exotické podtóny v čele s citrusy a skořicí. Zeleného Patrika jste mohli ochutnat na čepu nebo v 5litrových soudcích v průběhu března.

Obsah alkoholu: 4,8 % obj.
Dostupnost: již vypito

SUMMIT ALE

Svrchně kvašené pivo

Zpestřete si prosluněné jarní dny osvěžujícím svrchně kvašeným pivem SUMMIT ALE, jehož základ tvoří české a bavorské ječné slady, které určují plnost chuti a zlatou barvu. Specifický charakter pak pivu dodává kombinace vybraných českých chmelů a amerických chmelů Summit a Willamette, díky kterým vyniká vyváženou lahodnou hořkostí a jedinečným chmelovým aroma s převládajícími kořeněnými a citrusovými tóny. Summit Ale je na čepu ve vybraných hospodách a restauracích a v 5litrových soudcích.

Obsah alkoholu: 5,2 % obj.
Dostupnost: již vypito

VIŠŇOVÝ LEŽÁK 12 %

Ochucené červené pivo míchané ze světlého ležáku

Ochucený světlý ležák karmínově červené barvy s příchutí višňi z rukou litovelského sládky Petra Kosteckého, který vyniká plnou, aromatickou a osvěžující chutí. Přesto si na závěr zachovává intenzivní doznívání hořkosti, která je dána použitím vybraných druhů českých odrůd chmelů. Višňový ležák bude na čepu ve vybraných hospodách a restauracích a v 5litrových soudcích.

Obsah alkoholu: 4,6 % obj.
Dostupnost: již vypito

VÁCLAV 12 %

Nefiltrovaný světlý ležák

Světlý nefiltrovaný ležák uvařený na počest patrona všech pivovarníků svatého Václava. Je uvařen dle tradiční osvědčené receptury z českého sladu s přidávkou bavorského a karamelového sladu a 3x chmelený vybranými chmel s převahou žateckého poloraného červeňáku. Nefiltrovaný ležák je na čepu ve vybraných hospodách a restauracích, v 5litrových soudcích a v multipacku 8x0,5 l.

Obsah alkoholu: 5,5 % obj.
Dostupnost: od 1. září

SVATOMARTINSKÝ SPECIÁL 13 %

Silné polotmavé pivo

Sváteční polotmavý speciál, který svou harmonickou plnou chutí skvěle doplňuje svatomartinské menu. Tento speciál zraje v ležáckých sklepích 60 dní a vyznačuje se jantarovou barvou, příjemnou intenzitou hořkosti a typickou vůní, což mu dodává jedinečnou výjimečnost originálu. Svatomartinský speciál bude na čepu ve vybraných hospodách a restauracích a v 5litrových soudcích.

Obsah alkoholu: 6,0 % obj.
Dostupnost: od 23. října

MAXXIM 14 %

Silné světlé pivo

Zpestřete si sváteční chvíle silným čtrnáctistupňovým speciálem s jantarovou barvou a hustou, jemnou, smetanovou pěnou z rukou Nataši Rouskové, sládkové pivovaru ZUBR. Charakteristická, jemně dozníváající hořkost tohoto speciálu je ušlechtilá, střední až vyšší intenzity a příjemně se snoubí s vyšší zaokrouhlenou plností a dobrým řízem. Klasický způsob přípravy mladiny a použití kvalitních českých surovin a pivovarských kvasnic spolu s kvašením v otevřených kádích a až 90denním dozráváním v ležáckých tancích při nízkých teplotách jsou příčinami zrodu piva s nezaměnitelným aroma a chutí nabádající k dalšímu napití. Maxxim 14 bude na čepu ve vybraných hospodách a restauracích, v 5litrových soudcích a v multipacku 8x0,5 l.

Obsah alkoholu: 6,5 % obj.
Dostupnost: od 27. listopadu

SVÁTEČNÍ HORSKÝ LEŽÁK 12,5 %

Světlý ležák

Oku lahodící jantarová barva, sněhobílá hustá pěna připomínající zasněžené hřebeny Jeseníků, vysoká plnost a poctivá chmelová chuť s výraznou hořkostí (40 EBU) a lehkým ovocným nádechem, jež odrážejí drsnou i romantickou tvář hor. Ozdobte si sváteční tabuli za studena chmeleným dílem Ludka Reichla, mistra sládky z Hanušovic. Sváteční horský ležák 12,5 bude na čepu ve vybraných hospodách, restauracích a v multipacku 8x0,5 l.

Obsah alkoholu: 5,1 % obj.
Dostupnost: od 27. listopadu

PÉČE O PIVO

Základem každého správně načepovaného piva je čisté sklo. Jen tak načepuje hospodský pivo s kvalitní a trvanlivou pěnou, která brání zvětrávání. A vy si vychutnáte říz, chuť, vůni piva a užijete si dokonalé kroužkování, bez kterého to prostě nejde.



Správně umytá, ochlazená a mokrá sklenice



Dodržet postup čepování – dle stylu



Sklenici servírujte na tácek logem směrem k hostovi



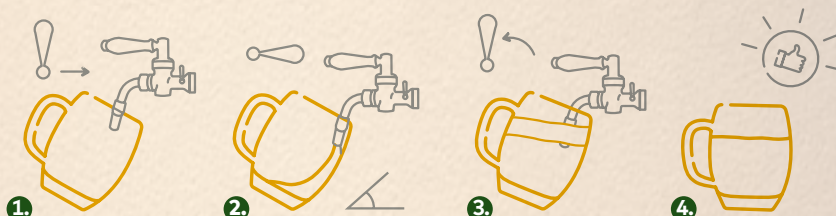
Sklenici vždy vybírejte tak, aby logo korespondovalo s čepovaným pivem



Optimální teplota piva 6–9 °C

HLADINKA

Tento styl čepování je nejvhodnější pro otočné kohouty. Jedná se o vrcholný um čepování piva na jeden zátah. Styl je k pivu šetrnější, pivo není rozbité, hustá krémová pěna je v nejlepší kondici a chrání hladinu piva po celou dobu pití před oxidací. Zároveň pěna během pití kreslí po stěnách typické kroužky neboli hladinky, odtud pochází i její název, hladinka.



1. Pomalu pootevřete kohout a jemně nařízněte malý objem pěny.
2. Ponořte kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevřete průtok piva.
3. Držte kohout pod hladinou, po dosažení okraje jej rychle uzavřete.
4. Pivo má krásnou krémovou pěnu plnou piva, která je naprosto jemná a rovná.

ŠNYT

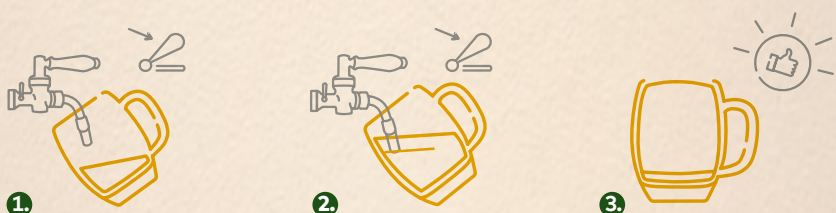
Rychlý a jednoduchý způsob čepování. Pivo má čerstvou chuť a krémovou pěnu. Šnyt je také alternativou pro malé pivo a je určen pro rychlou konzumaci ihned po načepování.



1. Pomalu pootevřete kohout a jemně nařízněte větší objem pěny.
2. Ponořte kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevřete průtok piva.
3. Držte kohout pod hladinou, po dosažení poloviny objemu sklenice rychle kohout uzavřete. Ve sklenici by měla být přibližně 1/3 piva, 1/3 pěny a 1/3 sklenice by měla zůstat prázdná.

MLÍKO

Jednoduchý způsob čepování. Krémová pěna má sladší chuť. Mléko se vyznačuje slabším řízem, a je tak i vhodnou volbou pro „nepivaře“. Tento styl je určen pro rychlou konzumaci ihned po načepování.



1. Pomalu pootevřete kohout a čepujte pouze pěnu.
2. Stále čepujte pouze pěnu. Kohout po dosažení okraje uzavřete.
3. Sklenice je plná bílé pěny.

EXPERIMENTOVAT S PIVEM A LADIT NOVÉ CHUTĚ A VŮNĚ JE KRÁSNÁ PRÁCE

Litovelský vývojový minipivovar je součástí mateřského pivovaru Litovel a má dvě krásná poslání. Jednak v něm sládek vaří nová piva a zkouší nové pivovarské postupy, ale nabízí také veřejnosti možnost uvařit si pod profesionálním vedením vlastní pivo. Jak to v minipivovaru funguje, jsme se zeptali přímo jeho sládka Josefa Pohlmana.

→ **Josefe, kde se vlastně zrodila myšlenka založit litovelský minipivovar a jaké jsou jeho výhody?**

Hlavní myšlenka vzešla od současného sládka pivovaru Litovel Petra Kosteleckého a našeho emeritního sládka Miroslava Koutka. Chtěli si s pivem hrát, experimentovat a zkoušet nové technologické postupy. V minipivovaru s menší varnou to jde snáz než ve velkém pivovaru. V roce 2011 tak otevřeli minipivovar a já jsem do něj nastoupil jako sládek v roce 2016.

→ **Co obnáší pozice sládka v minipivovaru? Odlišuje se něčím od sládka v domovském pivovaru?**

Ano, sládek v minipivovaru je specifická funkce. Zatímco v pivovaru má sládek pozici výrobně-technického ředitele a spolupracuje s jednotlivými mistry, tak v minipivovaru jsem sládek, vaříč, spílečný, sklepák a stáčeč v jedné osobě. Ale samozřejmě mám podporu sládka i mistrů z domovského pivovaru. S Petrem Kosteleckým na nových pivech spolupracujeme a musím se přiznat, že je to krásná práce. Vaření piva je tradice, která se dědí z generace na generaci, a my si v minipivovaru můžeme dovolit experimentovat se surovinami nebo technologickými postupy a překvapovat milovníky piva unikátními novinkami.

→ **Jaká byla vaše cesta k pivovarskému řemeslu a sládkování?**

O práci v pivovaru jsem nesnil od malička, to je pravda. Ale pivo mám asi v genech, protože moje máma pracuje v pivovaru už téměř 30 let a můj praděda byl hospodský v nedalekém městečku Konici. Do pivovaru jsem chodil za mámou už jako dítě a měl jsem k němu blízko. Takže když přišla nabídka v Litovli pracovat, neváhal jsem. Nastoupil jsem do pivovaru Litovel v roce 2014 a učil jsem se pod vedením zkušenějších. Což považuju za nejlepší školu.

→ **Kde hledáte inspiraci pro vaření nových pív?**

Inspirace není nikdy dost. Jedna linka jsou naše nápady, ladění surovin (chmel, kvasnice, byliny, ovocné příchutě), postupů a technologií a druhá ochutnávky jiných pív a sledování trendů. V minipivovaru samozřejmě dodržujeme klasický varný postup přípravy českého ležáku, ale pokud chceme vytvořit něco nového, musíme se odvázet a vybočit ze zajetých technologií. A to je velká výzva.

→ **Je nějaké pivo uvařené v minipivovaru, na které jste opravdu hrdý?**

Na takovou otázku nemám jednoznačnou odpověď. Je to stejné, jako

s dětmi, nemůžete říct, že jedno je lepší než druhé, všechny máte stejně rád. Navíc každé pivo má svá specifika, příležitost a ten správný čas. Po sportu vás dokonale osvěží nealko pivo nebo ovocné nealkoholické pivo. Po obědě si vychutnáte světlou jednáctku nebo ležák a večer už si žádá silnější piva s výraznou chutí. Ale jednu hvězdu bych možná měl. Hořký ležák Josef 11,5 %, který letos slaví rok od uvedení na trh. Letos poprvé se zúčastnil degustační soutěže O Zlatý pohár PIVEX, bezkonkurenčně ovládl svou kategorii a získal zlato. A svoje kvality potvrdil v renomované soutěži České pivo 2023, kde získal stříbro v kategorii jedenáctek.

→ **Jak dlouho vám trvalo, než jste hořkého Josefa 11,5 % vyladili k dokonalosti?**

Vývoj Josefa 11,5 % trval bezmála půl roku, než jsme se shodli na jeho chuti. Postup je vždy takový, že první vzorky testuji já a nakonec se sejde degustační komise složená z emeritního sládka, sládka Litovle a mě. Degustujeme vzorky, hodnotíme na stupnici od 1 do 5 a následně ještě ladíme drobné nuance na varně. A takto jsme vyladili i Josefa, který vyniká plnou chutí, zářivou zlatou barvou s bohatou pěnou a vyladěnou hořkostí. Díky zvýšené dávce tršického chmele na závěr chmelovaru a 40 dnů zrání v ležáckých tancích

je jeho harmonická chuť vyladěná k dokonalosti.

→ **V minipivovaru umožňujete pivařským fajnšmekrům uvařit si vlastní pivo. Jak probíhá komerční vaření piva? Kolik času v minipivovaru lidé stráví, než svoje pivo ochutnají?**

Ano, to je další moje oblíbená část práce. Seznamovat lidi se surovinami, várečnými postupy a pivovarským řemeslem vůbec. Celé vaření piva trvá přibližně 11 hodin. Začíná se šrotováním a vystírkou, následuje rmutování, scezování, chmelovar, spílání a zakvašení. Klienti při vaření piva váží, šrotují, sypou do kotle, chmelí a vyhazují mláto. Pak pivo dva měsíce kvasí u nás a nakonec jej stáčíme do 30–50litrových soudků. Klientům garantujeme asi 180 litrů hotového piva a každý si může vaření piva v minipivovaru snadno objednat na našem webu.

Součástí vaření piva je také ochutnávka piva z našeho portfolia, exkurze v mateřském pivovaru a zájemci si mohou si prohlédnout i expozici našeho pivovarského muzea. Dokladem, že tato nabídka má smysl, je, že se lidé vracejí a vaří s námi opakovaně. A to je důkaz, že u nás vaříme pivo zkrátka dobře!

→ **Jak vypadá typický zájemce, který si přijde uvařit svoje pivo?**

Většinou k nám nechodí odborníci, ale pivní nadšenci a laici. Na úvod si vždycky řekneme, jak silné pivo chtějí uvařit, jestli má být světlé, polotmavé, tmavé a tak dále. Někteří klienti experimentují s různými surovinami a také si u nás nechávají vařit medové pivo třeba včelaři nebo statek Bezděkov, pro které vyrábíme levandulo-

vé pivo. V minipivovaru umíme uvařit jakékoliv pivo, jen se musí zajistit suroviny, které nejsou obvyklé. Ale všechno jde ☺

→ **Když zrovna nevaříte pivo, co vás baví?**

Na prvním místě je pro mě vždy rodina a házená. Jsem bývalý extraligový hráč a tento kolektivní sport mě naučil tvrdě a zodpovědně trénovat, umět vyhrávat, ale i prohrávat a pracovat pro kolektiv. A to je výborná životní škola. Neopominu taky přírodu, kulturu a přátele, se kterými rád zajdu do hospůdky na dobré litovelské pivo. Klasická česká hospoda má svoje kouzlo a tradici.

JOSEF POHLMANN

Sládek vývojového minipivovaru v Litovli stojí za řadou pivních speciálů. Učí také laiky vařit pivo, a hlavně se neboují experimentovat.

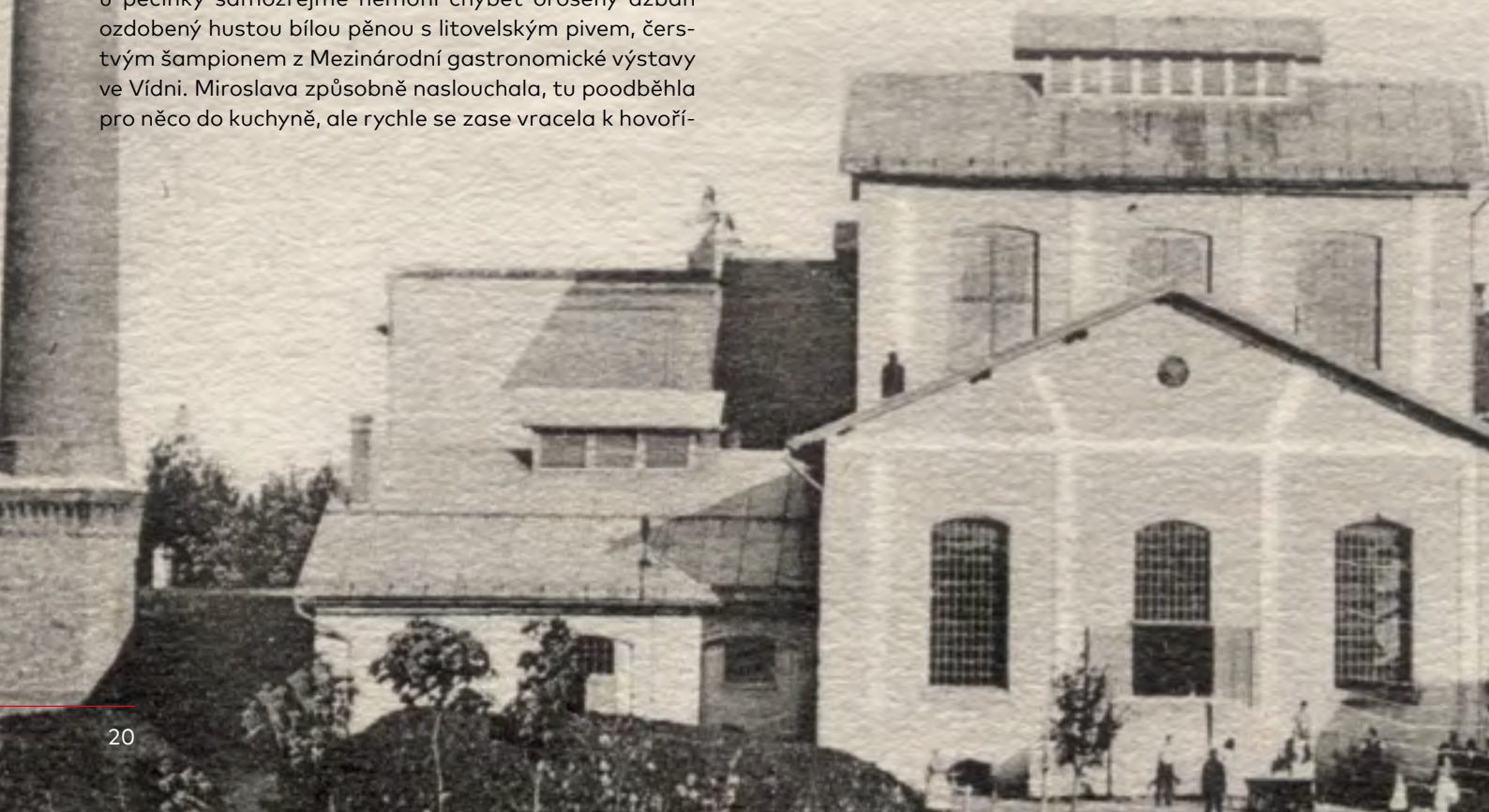
JAK GUSTAV FRIŠTENSKÝ „KOUPIIL KOMÍN“

V 17. čísle našeho časopisu jsme pro vás připravili článek „Jak náš sládek Josef Elleder naučil pít pivo Gustava Frištenského“. Příběh končil pozváním Gustava do ryze českého vlasteneckého akciového pivovaru v Litovli, který neváhal a návštěvu uskutečnil. A o tom, jak to vše dopadlo, vypráví tento příběh.

Psal se rok 1906. To už se Gustav přestěhoval z Čech i se svými bratry a rodiči na Moravu na Brněnsko. Do Litovle to tedy neměl až tak daleko. Elegantně oblečen, s dokonale zastřiženým knírkem a svou špacírkou dorazil na návštěvu k panu sládkovi.

V prvním patře administrativní budovy pivovaru, kde Ellederovi bydleli, vládl ten den od samého rána čilý ruch. Paní sládková za asistence dcery Miroslavy pekla k obědu martinskou husu a k odpolední kávě nadýchané hanácké koláče. Dopoledne ve shonu uběhlo rychle a očekávaný host přišel přesně na čas. Při obědě sládek s Gustavem vedli řeči ve vlasteneckém duchu. Na stole u pečinky samozřejmě nemohl chybět orosený džbán ozdobený hustou bílou pěnou s litovelským pivem, čerstvým šampionem z Mezinárodní gastronomické výstavy ve Vídni. Miroslava způsobně naslouchala, tu poodběhla pro něco do kuchyně, ale rychle se zase vracela k hovoří-

cím mužům, aby jí něco zajímavého neuniklo. Po obědě zapitém sklenicí výborného piva následovala procházka pivovarem s přednáškou sládka o vaření a kvašení piva. U odpolední kávy měl naopak hlavní slovo Gustav. Musel vyprávět o svých zážitcích ze zahraničních cest a také o tom, jak se on, neznámý Čech, stal mistrem Evropy v Rotterdamu. Miroslava po očku sledovala tohoto zcestovalého mladého muže s tolika zkušenostmi a on zase využil každou chvíli spočinout zrakem na mladé a šikovné dceři pana sládka. Odpoledne rychle uběhlo a nastal čas k rozloučení. „*No, pane Frištenský, doufám, že se nevidíme naposled. Jestli se vám u nás líbilo, můžete se zase sejít, abyste nám popovídal, jak je ve světě,*“



Rolnický pivovar Litovel

pravil pan sládek. Gustav potěšen dalším pozváním odpověděl, že se opět milerád zastaví, jen jak bude mezi tréninky a zápasy trochu času. Čas si k návštěvám pivovaru nejednou našel. Zřejmě ho do Litovle nepřitahoval jen vlastenecky smýšlející sládek, ale také jeho dcera Miroslava. Oba mladí lidé v sobě našli zálibení. Známost pokročila tak daleko, že se počátkem roku 1908 domlouvala svatba. Termín byl stanoven na 10. 8. téhož roku. Ovšem brát si dceru z vážené rodiny pana sládka, to nebylo jen tak. Gustav musel přinést věno!

Gustav a jeho „komínové věno“

V onom roce 1908 se v pivovaru chystal velký technický pokrok. Jednalo se o přechod z přímého topení pod varnými kotli ve varně na topení parou z vystavěné nové kotelny. A to něco stojí. Akcionáři tak skládali potřebné finanční prostředky ke stavbě kotelny. Každá kotelna však musí mít také pořádný komín. Gustav se proto rozhodl, že složí finanční prostředky rovnající se ceně nového pivovarského komínu jako věno. To bylo gesto hodné věhlasného zápasníka. A tak se v onom roce 1908 v rodině sládka odehrály dvě významné události. Vdávky dcery Miroslavy a přechod z přímého otopu na topení parní. Svatba se konala v Praze v chrámu páně sv. Jindřicha. Zde tedy počala společná cesta ži-

votem Gustava a Miroslavy, která trvala celých 40 roků. Prvních devět let bydleli manželé přímo v pivovarské administrativní budově v bytě u pana sládka a pak se přestěhovali na dohled, do vilky v sousedství pivovaru. Mezi ploty nechyběla branka pro průchod k častým návštěvám. A co již zmiňovaný komín? Ten se tyčí majestátně nad pivovarem již 115 let. Gustav se na něj díval nejdříve do roku 1917 z administrativní budovy pivovaru a potom z druhé strany, z okna své vilky. Až do roku 1957, kdy opustil ve svých 78 letech tento svět.

Z komínu se už od roku 1987 nekouří, neboť uhelná kotelna byla nahrazena kotelnou plynovou, ale komín zůstal stát jako maják pivovaru a také jako vzpomínka na příběh prvního sládka Josefa Elledera, jeho dcery Miroslavy a našeho nejslavnějšího zápasníka všech dob Gustava Frišenského.



TRYSKÁČ

NEVÁŽÍ SKORO NIC. CHTĚL JSEM POŘÁDNOU VÝZVU...

říká strongman Jiří Tkadlčík. Rodák z Přerova, obdivovatel Gustava Frištenského, nejsilnější muž světa střední váhy, milující táta a vizionář, jehož nezastaví žádný neúspěch. To je Jiří Tkadlčík, strongman, který soutěží v disciplínách zaměřených na silovou vytrvalost i maximální sílu. Jde třeba o přenášení těžkých předmětů, mrtvé tahy, zvedání obří klády vážící klidně i přes 100 kilo nad hlavu a mnohé další.

→ Jiří, vaší poslední neskutečnou výzvou bylo rozhýbání dvacetitunového letounu. Jak probíhá příprava na něco takového?

Strašně špatně. Už jenom z toho důvodu, že jsme letoun sháněli pět let. V roce 2018 jsem avizoval, že něco takového chci udělat. Bohužel sehnat jakýkoliv letoun vyšší váhy byl nadlidský výkon. Samozřejmě, soukromý tryskáč jsme v záloze měli, nicméně ten neváží skoro nic a statní chlapi si s nimi údajně poradí na ranveji sami, takže to by nedávalo smysl. Letos v zimě přišla „nabídka“ od tiskové mluvčí Letiště Kbely, že by to u nich možná šlo realizovat. Tak jsem se pustil do menší přípravy. Udržoval jsem se celkově v kondici, zvyšoval sílu a oprášil techniku tahání. V tom mi pomohli hasiči v Praze, a hlavně v Přerově, kteří mi několikrát umožnili tahat jejich hasičská auta. Týden před výzvou, kdy mi vojáci povolili vstup na kbelské letiště a letoun mi propůjčili na zkoušku, jsem si řekl: „*Ono to vážně vyjde!*“ A zároveň jsem poprvé technicky zkusil, jestli na takovou výzvu vůbec mám, než na to vlítu před diváky a kamerami.

JIŘÍ TKADLČÍK

Rodák z Přerova, obdivovatel Gustava Frištenského, nejsilnější muž světa střední váhy, milující táta a vizionář, jehož nezastaví žádný neúspěch.

→ **Kdybyste měl vypíchnout vaše největší úspěchy, které by to byly?**

To je pro mě vždy složitá otázka, tak to vezmu podle momentální nálady. Mezi mé největší úspěchy patří, že můžu dělat, co mě baví. I díky pivovaru Litovel, který mě podporuje už pět let, mám větší svobodu a můžu se opravdu soustředit na tréninky, závodění a samozřejmě na akce, které mě také živí – exhibice, semináře a podobně. Můžu v klidu trénovat své klienty a budoucí strongmany a můžu vítat svoje holky (dceru a manželku) třeba ve středu na výlet, protože nesedím v kanceli u práce, která mě nebaví. Snažím se to všechno vracet lidem a to, co umím, přetavit do jejich radosti.

Za úspěch považuju, že jsem se odvážil „přiznat“ cukrovku 1. typu, kterou mám od tří let. Dneska díky tomu můžeme dělat osvětu a pomáhat lidem s tímhle onemocněním, a to nejenom finančně. Zároveň ale samozřejmě rád vyhrávám © Na sportovním poli považuju za největší úspěchy určitě veškerá prvenství včetně prošlapávání cestičky dalším strongmanům. Jako první Čech jsem vyhrál 4x Arnold Classic U105 kg napříč kontinenty a Nejsilnějšího muže světa střední váhy, a toho si vážím moc.

→ **Co vás na strongmanovi nejvíc přitahuje? Přece jen to není obvyklá disciplína.**

Asi právě to, že to není obvyklé. Už dlouho u nás známe kulturistiku, vzpírání, powerlifting nebo crossfit. Ale strongmana nemůže dělat každý. Znáám spoustu talentů, kteří by mohli být dobrými strongmany, ale nejde to. Ať už pro nízkou odolnost skrz bolest, nebo jsou křehcí ve smyslu častých zranění. Zároveň mě u strongmana baví různorodost. Uvedu příklad: ve vzpírání máte všude jednu činku. Letíte na druhý konec světa a víte, že to bude pořád stejná činka. Zatímco já letím přes půl světa, abych zjistil, že to vybavení je úplně jiné, než mám já, a to je často velký adrenalin.

→ **Jak vypadá váš běžný den a jak se liší od dnů, kdy se připravujete na závody?**

To jsou dva různé životy © Přes zimu je od závodů pauza a soustředím se na velký objem tréninků, snižuji váhu, ladím techniku a fyzickou kondici.

→ **Jaké je vaše životní motto? A čeho byste ještě chtěl coby „strongman“ dosáhnout?**

Moje životní motto je: „Není snadné cesty.“ Což si potvrzuju každý den. A taky razím heslo, že člověk může mít opravdu, co chce, ale musí být připraven za to zaplatit odpovídající cenu. Takže často platím.

A můj profesní sen je vyprodat O₂ arenu. Udělat opravdu extrémní strongman show pro tisíce lidí. Takový galavečer a oslava strongmanství třeba i s překonáváním nějakých rekordů. Zatím se mi to nepodařilo uskutečnit, ale kbelské letadlo mi připomíná, že někdy to chce čas a musím počkat.

MÝM SNEM JE VYPRODAT O₂ ARENU.

Zároveň mám více času na rodinu. Takže většinou ráno v klidu snídáme, jdeme na procházku se psem a dcerou, po obědě jedu s klienty do gymu a večer patří zase rodině. Oproti tomu příprava na závody znamená méně času dopoledne a přibude můj 4hodinový trénink, o víkendech celodenní závody nebo exhibice, mé semináře a k tomu musím někde nacist ještě fyzioterapie, kryoterapie, masáže a kardio, abych se udržel v závodní kategorii do 105 kg.

→ **Máte nějaké vzory, které vás motivují růst a pracovat na sobě?**

Můj celoživotní vzor je strongman Jon Pall Sigmarsson, který už bohužel není mezi námi. Razil myšlenku, že je potřeba bavit lidi a dávat jim kus radosti... Ale co máme dcerku, motivuje mě nejvíc ona. Chci pro ni to nejlepší, chci, aby se měla dobře, poznala celý svět a aby na mě mohla být pyšná. Vždycky jsem říkal, že chci, aby jednou mohla říct, že její táta utáhl letadlo, a to už teď vlastně může.




Královské pivo
Litovel

130 LET
S VÁMI!
PIVOVAR LITOVEL
POKRAČUJE V TRADICI
PIVOVARSKÉHO
ŘEMESLA S VŮNÍ
CHMELE

PIVOLITOVEL1893