



21. vydání, červenec 2022

S náš PIVO LITOVEL PÍŠE



Jak šel čas s Moravanem: 40 let od první várky

PIVO Z LITOVLE
OPĚT BODUJE
NA SOUTĚŽÍCH

NOVINKA LITOVEL JOSEF
11,5 %, HOŘKOST
INSPIROVANÁ TRADICÍ

PŘEDSTAVUJEME
NAŠE PIVNÍ MIXY



Miroslav Koutek, 1982
sládek

CHUTNÁ STEJNĚ DOBŘE UŽ 40 LET



Vážení milovníci zlatavého moku z Litovle,

těší nás, že se chystáte číst letní číslo časopisu U nás pivo Litovel píše.

Nejprve bychom vám chtěli poděkovat, že jste nám zůstali věrní i během dlouhé koronavirové pauzy. Věříme, že toto období nebylo lehké pro nikoho z nás, a jsme velmi rádi, že je to nejhorší snad již za námi.

A co nás v tomto čísle čeká?

V březnu jsme na počest zakladatele pivovaru Josefa Svozila uvedli na trh nové pivo Litovel Josef 11, 5 %, ležák s vybroušenou hořkostí. Za myšlenkou stojí náš litovelský sládek Petr Kostecký s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem.

V dubnu jsme oslavili významné výročí 40 let od první várky piva Litovel Moravan, které poprvé uvařil náš emeritní sládek Miroslav Koutek. Ke speciálnímu jubileu jsme si pro vás přichystali retro pivní edici, o které se více dočtete na stranách 4–6.

Velkou radost nám udělala také ocenění, která jsme získali na degustačních soutěžích České pivo 2021 a PIVEX 2022. Na soutěži České pivo 2021 jsme se radovali hned čtyřikrát. Získali jsme dvě stříbrné a dvě bronzové medaile. Ze soutěže PIVEX 2022 jsme si přivezli jednu zlatou a jednu stříbrnou medaili. Bonusem bylo druhé místo v kategorii o nejúspěšnější pivovar za 30 let.

Strany 10–11 jsme věnovali pivním mixům, které se v posledních letech u našich příznivců těší velkému úspěchu a oblíbenosti. Dozvíte se více například o pivu Litovel Řezaný Citron nebo pivu Litovel Pomelo.

V květnu slavil výročí svého narození nejlepší český zápasník Gustav Frištenský, který je s historií našeho pivovaru neodmyslitelně spjatý. Více o rodině Frištenských si můžete přečíst v rozhovoru s jeho prasynovcem Frankem Frištenským na stranách 12–13.

S dobrými zprávami ještě nekončíme, připomeneme si výročí, a to 10 let vývoje minipivovaru.

Přejeme vám příjemné léto roku 2022.

Srdečně s pivovarským pozdravem „Dej Bůh štěstí“

Lumír Hyneček
ředitel Pivovaru Litovel

OBSAH

- 04/ Jak šel čas s Moravanem: 40 let od první várky**
Co jsme si přichystali k tomuto speciálnímu jubileu?



- 07/ Pivo z Litovle opět boduje na soutěžích**
Slavíme jeden úspěch za druhým.



- 08/ Novinka Litovel Josef 11, 5 %, hořkost inspirovaná tradicí**
Jak novinka vznikla a na čí počest?



- 10/ Představujeme naše pivní mixy**
Litovel Pomelo, Litovel Řezaný Citron a další osvěžující mixy.

- 12/ Rozhovor s Frankem Frištenským**
Frank Frištenský vzpomíná na svého prastrýce Gustava Frištenského.



- 14/ Výročí 10 let minipivovaru**
Už 10 let si můžete uvařit vlastní pivo v našem minipivovaru.



- 16/ 9 litovelských sládků a jejich příběh**
Jak se u nás řemeslo předává už desítky let?



- 19/ Zajímavosti z pivovaru**
Co je u nás nového?

Litovel Moravan je čtyřicátníkem

Náš Litovel Moravan letos oslavil kulaté výročí. A my jsme pro něj k této slavnostní příležitosti připravili retro edici, která se inspirovala původní etiketou. Patronem receptury tohoto piva je náš emeritní sládek pivovaru Miroslav Koutek, který jej před 40 lety se svým kolektivem uvařil.

Litovel Moravan je světlé pivo zlaté barvy s vyladěnou hořkostí, které patří k nejznámějším z našich piv. Ke 40. výročí dostal speciální karton retro edici s osmi lahvemi. S retro etiketou byl dostupný všude tam, kde se běžně prodává Litovel Moravan ve standardním obalu. „Při přípravě retro etikety a multipacku na oslavu čtyřicátin piva Moravan jsme se inspirovali jeho úplně první etiketou. Touto edicí jsme chtěli připomenout dlouhou historii piva, které dodnes patří k těm nejoblíbenějším z našeho portfolia. Přestože se etiketa za posledních 40 let hodně proměnila, typická vyvážená chmelová chuť a vůně sladu zůstávají,“ vysvětluje Miroslav Koutek.

O vzniku piva Litovel Moravan s emeritním sládkem

U první várky piva Moravan stál náš emeritní sládek Miroslav Koutek (dále MK, pozn. red.), který se stal sládkem právě v roce 1982. „Tehdy jsem dostal za úkol uvařit pivo, které oživí trh. V té době bylo zvykem vařit desítku, dvanáctku a také černé pivo. Za unikátní recepturou je pečlivá příprava a jsem moc rád, že i po 40 letech chutná Moravan stále stejně dobře,“ popisuje vznik piva.



Co pro vás Moravan znamená?

MK: Moravan je jako moje dítě, kromě prvních deseti let lemuje téměř celou moji pivovarskou kariéru. Prožil jsem s ním čtyři dekády krásného pivovarnického života. Zatímco já jsem za tu dobu zešedivěl, Moravan je v plné kondici.

Jaké byly začátky tohoto piva?

MK: Psal se rok 1982, kdy jsem byl čerstvě do funkce uvedeným sládkem. Dostal jsem za úkol vytvořit pivo pro oživení trhu. Běžně se vařila desítky a dvanáctky a také černé pivo. Dvanáctka se zdála mít optimální stupňovitost a sázka na ni vyšla. Pečlivě jsme připravili recepturu. Jejím základem byl jedinečný slad z ječmene z naší úrodné Hané, intenzivní chmelovar s trojnásobným chmelením, díky kterému jsme měli kvalitní mladinu.

Významnou roli hrál také výběr násadních kvasnic. Nádherně kvasící mladinu s kvasnou pokrývkou připomínající zasněžené vrcholky Himalájí jsem v té době chodil pozorovat do spilky i několikrát denně. K dozrávání jsme vybrali nejstudenější oddělení ležáckého sklepa. Během zrání jsme krásně se kulatící pivo ochutnávali každých deset dní. A náš Moravan byl na světě za zhruba 40 dní.



První etiketa Moravana z roku 1982



Moravan se plnil do lahve typu euro a byl uzavřen korunkou s barevným potiskem



Vkladač lahví naplní najednou 6 přepravek



Miroslav Koutek a směnistr lahvárny Ladislav Dostál při kontrole etiketace Moravana



Čím se Moravan liší od jiných piv?

MK: Kromě lahodné chuti a vyrovnané, příjemně doznívající hořkosti také označením. Barevná korunka s číslem 11 a etiketa s názvem, cenou 2,30 Kčs a vyřezaným datem výroby na okraji etikety vyjadřovaly tenkrát jedinečnost tohoto piva. Etiketa tehdy nebyla moc běžná, takové pivo, kterému se říkalo obrázkové, budilo na pultech pozornost.

Jak Moravana před 40 lety přijali zákazníci?

MK: Jako vždy chtěli novinku ochut-

nat. Pověst o novém dobrém pivu se šířila a jeho odbytl rostl, pivo si rychle získalo oblibu. Dnes zaujímá zhruba třetinu naší výroby a stále chutná široké vrstvě spotřebitelů. To nás těší celých 40 let.

A jak se daří Moravanu v dnešní nabitě konkurenci?

MK: Anonymní degustace, jak domácí, tak zahraniční, jsou důkazem špičkové kvality Moravana. Už od počátku ho přihlašujeme do soutěží a celou dobu se umísťuje na stupních vítězů.

Ve své sbírce máme opakovaně ocenění z nejprestižnějších soutěží, jako jsou České pivo, Pivex, Česká pivní pečť, Pivo České republiky nebo zahraniční World Beer Awards a European Beer Challenge z Londýna.

Co byste přál Moravanu do budoucnosti?

MK: Aby lidem chutnal alespoň dalších 40 let a stále je těšila jeho příjemná chuť.



Pivo z Litovle opět boduje, přidali jsme 6 medailí

Našemu pivu se stále daří. Degustačních soutěží se náš pivovar účastní již tři desítky let a za tu dobu jsme získali řadu významných ocenění. A rozhodně s úspěchy nekončíme, jen od podzimu jsme domů přivezli dalších šest medailí. Je vidět, že sázka na nejkvalitnější suroviny z úrodné Hané a tradiční postupy a výrobu se opravdu vyplácí!

Ze soutěže České pivo 2021 odvážíme hned čtyři ocenění

Druhou příčku na soutěži České pivo 2021 v kategorii světlý ležák obsadil náš pivovar s ležákem Litovel Premium, kterému se na prestižních tuzemských i zahraničních degustačních soutěžích daří dlouhodobě. Svou kvalitu potvrdilo také pivo Litovel Free, které se umístilo na třetím místě v kategorii nealkoholických piv. Velkou radost nám udělala loňská novinka Litovel Řezaný Citron, která získala stříbrnou medaili. A bronz vybojovalo pivo Litovel Pomelo.

Jsmeme mezi nejúspěšnějšími pivovary za 30 let

Na soutěži PIVEX 2022 zvítězil náš pivní mix Litovel Pomelo v kategorii nealkoholických ochucených piv a potvrdil tak, že je jedním z našich šampionů mezi pivními mixy. Další medailový úspěch slavilo pivo Litovel Premium Dark, které se umístilo na druhém místě v kategorii tmavých piv. Krásným bonusem pro nás bylo druhé místo v kategorii o nejúspěšnější pivovar za 30 let.



Zástupci Pivovaru Litovel s cenami ze soutěže PIVEX 2022. Cenu za nejúspěšnější pivovar třicetiletí převzal náš ředitel Lumír Hynček, druhý zprava.



Na soutěži České pivo 2021 jsme se radovali hned čtyřikrát. S oceněním zleva: Vilém Nohel, náš výrobně-technický ředitel, emeritní sládek Miroslav Koutek, současný sládek Petr Kostelecký a podsládek Vojtěch Grecman.



V březnu jsme v Pivovaru Litovel představili novinku, ležák Litovel Josef 11,5 %. Naši pivovarníci ho uvařili na počest zakladatele Josefa Svozila a také všech jeho jmenovců, kteří v březnu oslavili svátek. Má 32 jednotek hořkosti IBU, voní po čerstvě načesaném chmelu a ocení ho zejména milovníci hořkých chutí.

Myšlenka uvařit nové pivo vznikla přímo na chmelnici, když sládek Petr Kostecký s emeritním sládkem Miroslavem Koutkem posuzovali kvalitu loňské úrody. Miroslav Koutek zrovna Petru Kosteckému vyprávěl o historii pivovaru a společně se dohodli, že na počest zakladatele Pivovaru Litovel Josefa Svozila uvaří nové pivo. „Chtěli jsme uvařit ležák s větší hořkostí. Nápad vznikl přímo na chmelnici, kdy jsme byli s naším emeritním sládkem Miroslavem Koutkem posoudit úrodu,“ vysvětluje sládek Petr Kostecký, jak myšlenka na uvaření tohoto piva vznikla.

Vůně chmele a vybroušená hořkost
Spodně kvašený Litovel Josef 11,5 % je jedinečný právě svou výraznou, a při-

tom vybroušenou hořkostí. Je to pivo zlatavé barvy a plné chuti. „Jeho vůně čerstvě načesaného chmele a harmonicky vyladěné chuti jsme docílili také díky speciálnímu dávkování jedinečných odrůd českých chmelů a dobou zrání v ležáckých tancích 40 dní,“ popisuje sládek.

Na počest Josefa Svozila i všech Josefů

Nový hořký ležák Josef 11,5 % z litovelského pivovaru byl na trh slavnostně uveden v předvečer svátku Josefa 18. března 2022 v restauraci Záložna na náměstí v Litovli. Na to, co všechno tomu předcházelo, jsme se zeptali sládka Petra Kosteckého a emeritního sládka Miroslava Koutka.



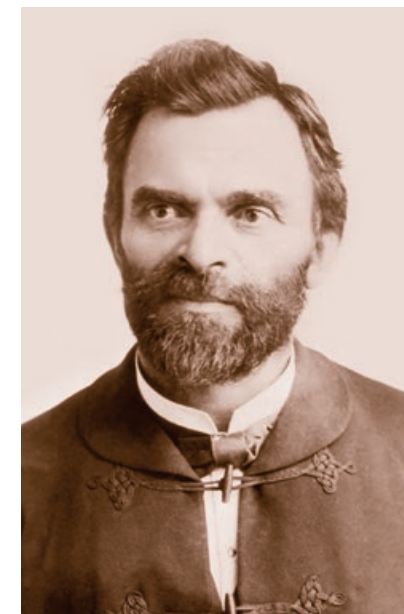
Slavnostní narážení prvního soudku s Josefem na Záložně v Litovli

Příběhy litovelských piv, ať už jde o Gustava, Elledera, Václava, Maestro či Moravana, mají vždy nějaký hluboký podtext se zajímavým příběhem vztahujícím se k pivovaru. Jak je to s Josefem?

Miroslav Koutek (dále MK, pozn. red.): Ani u Josefa tomu není jinak. Pivo hořký ležák Litovel Josef je pojmenováno po zakladateli našeho pivovaru Josefu Svozilovi. Kromě pozdějších významných pracovních činností začínal jako rolník v Seničce a právě zde v roce 1879 založil svoji první chmelnici. V tomto roce mu bylo 32 let. Vystavěl zde jako vůbec první chmelnici s drátovým vedením. A chmelu se na naší úrodné Hané dařilo.

Petr Kostecký (dále PK, pozn. red.): A protože měl Josef Svozil 32 let, tak jsme si řekli, že uvaříme pivo, které bude mít 32 IBU, tj. 32 mezinárodních jednotek hořkosti. Tomu jsme uzpůsobili i dávkování z několika druhů chmelů.

MK: A protože na tento rok spadají půlkulatiny Josefa Svozila, 175 let od jeho narození, stanovili jsme si, že pivo musí být vyzrálé a jeho hořkost „vybroušená“ právě k svátku Josefa v roce 2022.



Josef Svozil



Sládci Koutek a Kostecký na chmelnici

Jaký byl příběh první várky?

PK: Josefa jsme připravovali a ladili v našem vývojovém minipivovaru, stejně jako mnoho našich dalších speciálů. Než jsme ho s hotovou recepturou převodili do naší krásné a jedinečné varny, vařil a dozoroval ty první várky včetně kvašení a dokvašování v minipivovaru samozřejmě také Josef.

MK: To je náš sládek Josef Pohlmann z minipivovaru. Ten už zde má na kontě nějakou tu stovku várek.

Proč má váš hořký ležák Josef trochu netradiční stupňovitost 11,5 %?

PK: Při této stupňovitosti se v našem technologickém postupu vytvoří cca 4,7 % alkoholu při zachování plnosti piva. Plnost piva s použitím a dávko-

váním českých chmelů tak u Josefa vytváří výraznou, a přitom vybroušenou hořkost, která je docela intenzivní, avšak není ulpívající nebo jinak nepřijemná.

MK: Takto vyladěného Josefa se ujali naši další pivovarníci – vaříči, spiláci, sklepáci a zkrátka všichni, kteří jsou zapojení do výroby. Než totiž nové pivo spatří světlo světa, je potřeba trpělivá práce celého kolektivu. Všichni pak s napětím čekáme, jak nové pivo, kterému jsme věnovali měsíce práce, přijmou naši zákazníci.

Josef je na trhu tři měsíce. Co na něj zákazníci říkají?

PK: Ti, kteří mají rádi hořká piva, vychvalují Josefa pro jeho intenzivní, a přesto vybroušenou hořkost.

Renesanční Josef Svozil

Josef Svozil žil v moravské vesnici Senička u Litovle, kde se svou rodinou hospodařili. Kromě jiného se stal také odborníkem na pěstování chmele a zavedl takzvané drátové vedení chmele. Byl pokrokovým pěstitelem, novinářem a zajímal se také o politiku. Jako zemský a říšský poslanec za střední Moravu zásadně přispěl k tomu, aby byl otevřen Rolnický akciový pivovar se sladovnou v Litovli, jak zněl tehdejší název našeho pivovaru. Hlavně jeho zásluhou se v Litovli vaří oblíbené pivo bez přestávky už bezmála 130 let.



Představujeme naše pivní mixy

Ochucená piva a radlery zaznamenaly v České republice v posledních letech skutečný boom. Spolu s rostoucí oblibou se rozšiřuje také jejich nabídka. Nejinak je tomu u nás. Pomáhají tomu určitě také pravidelná ocenění, která naše pivní mixy získávají na degustačních soutěžích v Česku i zahraničí.

Konzumace pivních mixů roste obvykle s blížícím se létem a v souvislosti s aktivnějším způsobem trávení času. Jejich vítaným benefitem je většinou nižší obsah alkoholu. Díky hořké chuti klasického piva doplněné příměsí ovoce, například osvěžujících citrusových plodů, jsou příhodnou alternativou pro milovníky zlatavého moku ať už při sportu, na výletech nebo za volantem. Různé pivní mixy jsou dostupné v nepřeberném množství, často se od sebe liší nejen příchutí, ale i množstvím alkoholu. Jak se v nich ale vyznat a co najdete v naší nabídce?

Pivní mix, radler a ochucené pivo – co znamenají jednotlivá označení a čím se od sebe liší?



Nealkoholický pivní mix

Pivní mix s maximálně 0,5 % alkoholu vzniká z nealkoholického piva a ovocné složky zastoupené v podobě limonády nebo šťávy.

A jaké nealkoholické pivní mixy najdete v naší nabídce?



Litovel Pomelo, osvěžující spojení nealkoholického piva s tropickými citrusy

Míchaný nápoj z nealkoholického piva s příchutí pomela se vyznačuje vůní a chutí směsi tropických citrusových plodů. Snoubí se v něm jemná hořkost piva s chutí a barevným odstínem pomela, příjemným řízem a plností klasicky vařených piv Litovel.



Litovel Černý Citron nealko, lahodná hořkost s citrusovou příchutí

Míchaný nápoj z nealkoholického piva vyniká svou tmavou barvou a osvěžující chutí citrusových plodin. Tento nealkoholický pivní mix v sobě kombinuje příjemný říz, hořkost a plnost klasicky vařených piv Litovel s citrusovou příchutí.



Litovel Řezaný Citron, nový člen rodiny pivních mixů

V loňském roce jsme se rozhodli rozšířit naši rodinu pivních mixů o míchaný polotmavý nápoj Litovel Řezaný Citron, který naši pivovarníci připravili pod vedením sládky Petra Kosteckého. Novinka vznikla mistrným řezem dvou nealkoholických piv – Litovel Černý Citron a Litovel Free. Je lehčí a má o 33 % snížený obsah kalorií, přitom si zachovává kombinaci vůní sladu a citronu i jantarovou barvu.

Radler neboli pivo s příměsí ovocné limonády či šťávy

Radler je míchaný nápoj, který spojuje pivo a ovocnou složku. Obě hlavní složky jsou v něm zastoupeny obvykle z 50 %. Vyznačuje se nízkým obsahem alkoholu, obvykle okolo 2,5 %. „Pokud se chcete osvěžit například během jízdy na kole, sáhněte raději po nealkoholických variantách pivních mixů. V případě posezení s přáteli máte na výběr

jak nízkoprocentní radlery, tak pivní mixy s vyšším obsahem alkoholu. Při konzumaci ochucených ležáků mějte na paměti, že obsahují stejné množství alkoholu jako klasické pivo,“ vysvětluje náš sládek Petr Kostecký.

Ochucený ležák

Nejsilnější variantou pivního mixu je ochucený ležák. „Nejedná se o klasický radler, tedy pivo smíchané s limonádou, ale o propojení ležáku, který má vyšší obsah alkoholu, a ovocné složky. Jde tedy o plnohodnotné pivo, jehož intenzita může konzumenty zvyklé na radlery překvapit,“ říká sládek.



Tip z našeho pivovaru: Litovel Černý Citron – ležák s chutí citronu

Pivní mix s osvěžující silou citronu a 4 % alkoholu. Harmonická hořkost litovelského Černého Citronu je podtržena tmavou barvou získanou z praženého sladu.



Jak vzpomíná Frank Frištenský na svého prastrýce Gustava, slavného zápasníka?

Frank Frištenský je synem Františka Frištenského, nejmladšího bratra slavného siláka, který byl sám dobrým zápasníkem. Gustava si pamatuje coby devítiletý kluk. Jezdával s rodiči z Rožnova do Prahy a zastavovali se přitom v Litovli. Frank Frištenský si pamatuje, jak ho Gustav vysadil na kruhy u domu Frištenských. Jemu se to nelíbilo, a tak křičel. Ale Gustav mu řekl: „Jestli chceš být Frištenský, tak se drž.“

Zdá se, že tělesná i duchovní síla je ve vaší rodině silně zakořeněna. Stačí se podívat na vašeho prastrýce Gustava a jeho bratry. Odkud tato odhodlanost a vytrvalost vašeho rodu pochází?

Určitě to máme v rodině. Když se podívám na všechny příbuzné z rodu, nikoho nepoloží neúspěch na lopatky. Po roce 1968 jsem žil přes padesát let mimo republiku. Nejdříve ve Švýcarsku a poté přes třicet let v Americe. A nebyla to zrovna procházka růžovou zahradou, taky se tam muselo „bojovat“. Když jsem tam přijel, neuměl jsem ani slovo německy a ani slovo anglicky. Naučit se řeč byla ta nejmenší výzva. Ale na nic jsem si nestěžoval. Byl jsem zvyklý se přizpůsobit novým podmínkám. Mé tři děti jsou stále v Americe. Umí česky i německy.

Poté, co Gustav skončil se zápasením, nepřestal pomáhat druhým. Ze zlatého pásu a jiných trofejí, které vyhrával, odlamoval zlaté kousky a předával jako finanční podporu především vdovám po padlých nebo zavražděných v době druhé světové války.

Gustav Frištenský zápasil i v Americe, kde jste dlouho žil (Frank se v roce 2018 i s manželkou přestěhoval do České republiky, pozn. red.). Narazil jste tam někde na jeho odkaz?

Po příchodu do Ameriky jsem si myslel, že jsem tady byl sám, jako jediný Frištenský. Ale v Americe je, myslím si, víc Frištenských než v Evropě. A to jsou všichni příbuzní!

V roce 2014 jsem zorganizoval rodinné setkání amerických Frištenských. Bylo nás asi 40. Konalo se to v Bohemian Hall v New Yorku, což je český dům, kde se nachází i konzulát. Děda František i Gustav tam kdysi zápasili, babička tam před zápasy zpívala české národní písně v dobovém národním kroji.

Znají v Americe Gustava Frištenského? Šíříte tam nějak jeho odkaz, třeba u vás v coloradském Durangu?

V Americe vycházely různé knížky a časopisy, kde se o Gustavovi píše, většinou, když někde zápasil, například v Chicagu, Bostonu, New Yorku. Historici, kteří se zabývají tématem zápasníků, o něm vědí.

Jaký máte vy sám vztah ke sportu?

Velmi pozitivní. My, co jsme vyrůstali na počátku 50. let, jsme moc možností neměli. Po škole jsme přišli domů, hodili tašku do kouta a šli ven. V zimě se hrál hokej na rybníce. Lyže nebyly problém, v Beskydech je vždycky sníh. V létě házená, volejbal. Jednou si pamatuju, že jsme pořádali i olympiádu – skákali jsme o tyči a tak.

Hráli jsme pozemní hokej, dokonce i judo, a to mi šlo dost dobře. Děda mě pak začal cvičit. Přetáhl mě přes rameno a švihl se mnou o parkety. Tam jsem pocítil, co znamená patřit do rodiny Frištenských.

Šířit odkaz Gustava se rozhodl český strongman Jiří Tkadlčík, který si vašeho prastrýce vybral za svůj životní vzor. Jak se díváte na jeho sportovní snahy?

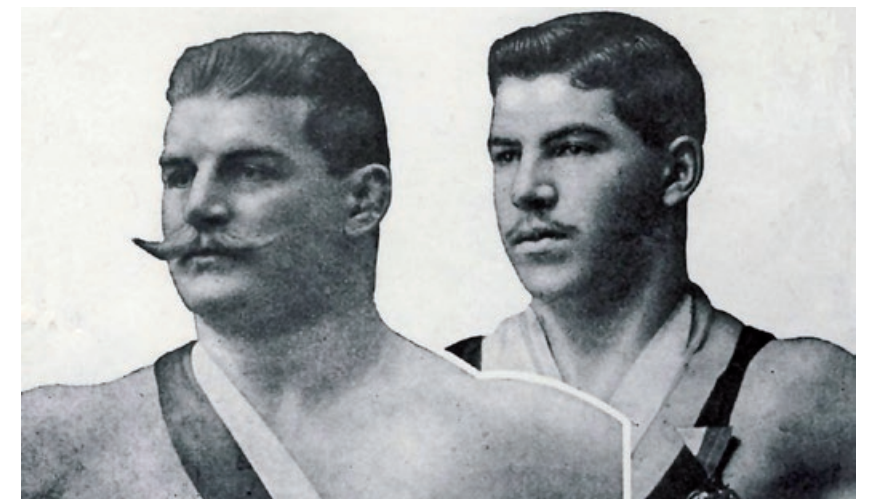
Víte, proč se o Gustavovi po 100 letech

pořád píše, mluví, točí filmy? Velmi dobře totiž dělal to, čemu dnes říkáme marketing. Staral se o svou image. Uměl se prodat. Dobře se oblékal, aby vynikla jeho postava. Slyšel jsem, že měl obrovský úspěch u žen.

Jirka Tkadlčík to dělá podobně. Samozřejmě má svůj tým, ale musí to vycházet od něj. Je na něm vidět, že to dělá od srdce. Zaujala mě jeho chytrost, patriotismus, upřímnost. Myslí to vážně.

Gustav Frištenský je dlouhodobě spojen i s naším pivovarem. Za ženu si vzal dceru našeho prvního sládky, pivovar jeho odkaz dlouhodobě propaguje. Jaké jsou vaše osobní vazby na Pivovar Litovel a litovelský region?

Když navštívím Litovel, tak jsem hostem u Zdenky, praneteře Gustava Frištenského, a také mám trvalé bydliště v Litovli v ulici Gustava Frištenského a jsem na to pyšný. Vždycky když jsem v Litovli, přivezu si dva multipacky Gustava. Když navštívím restauraci Záloužnou a požádám o „strejdu“, tak obsluha ví, že chci pivo Gustava. Můj rekord jsou tři Gustavové za večer. Pivovar jsem samozřejmě již několikrát navštívil. Cením si jejich velké podpory při akcích spojených s propagací jména Gustava Frištenského.



Bratři Gustav a František Frištenský

10 let vývojového minipivovaru

Litovelský pivovar je tvůrcem stále něčeho nového. Vaří se zde piva spodně a svrchně kvašená, světlá, polotmavá i tmavá, speciální a pivo s lavinovým efektem. Vznikají piva i s různými příchutěmi v alko i nealko variantě. Velikost litovelského pivovaru, jeho řemeslná podstata a čínorodí pivovarníci jsou pro takovou tvůrčí pestrost přímo ideální sestavou. Aby se tato tvůrčí činnost dala beze zbytku realizovat, pořídili si zdejší pivovarníci vývojový minipivovar.

Nejprve přichází myšlenka

Myšlenka je vždy prvotním impulzem a jinak tomu bylo při vzniku vývojového minipivovaru v Litovli. Mít k dispozici takovou „hračku“ je snem snad každého sládky. V malém si může zkusit různé receptury, ladit je k dokonalosti dle svých představ až k pomyslnému ideálu nově vznikajícího piva. Pak už stačí vše vyladěné na místní podmínky přenést do velké „mateřské“ varny. Od myšlenky k realizaci však nebývá vždy rychlá a jednoduchá cesta. Je třeba vyřešit řadu otázek, například kam minipivovar umístit, jak by měl být strojně technologicky vybaven, jakou zvolit velikost



Své pivo si zde uvařili i Litovelští hasiči

varny a následně kvasíren atd. Samozřejmě je také třeba vyčlenit finanční prostředky na realizaci celého projektu a také následné provozování.

Realizace vývojového minipivovaru

Počátkem roku 2010 byly veškeré otázky realizace vývojového minipivovaru vyřešeny. Jeho umístění směřovalo do budovy sladovny na nádvoří pivovaru do prostoru starých humen a je tak součástí muzeální expozice. Stavební práce provedla firma VHH Thermont. Realizace strojní technologické části byla svěřena pivovarským expertům ze společnosti Pivo-Praha, která se zabývá mimo jiné také realizací minipivovarů po celém světě. Našeho projektu se ujal uznávaný pivovarský odborník a degustátor Jan Šuráň. Technologické zkoušky proběhly 11. a 12. 5. 2011, první várka byla slavnostně uvařena 26. 5. 2011 za přítomnosti zástupců hospodských a restauratérů, kteří mají na čepu litovelské pivo. Klenutými stropy staré sladovny se nesla píseň z hrdel všech zúčastněných: „Kde je sládek, tam je mládek, tam je také pivovárek...“

Rodí se zde nová piva

Technologické zařízení české výroby je vysoce variabilní. Umožňuje vyzkoušet různé druhy ohřevu (pára, elektřina), různé technologické postupy (infuzní, dekokční) kvašení za přesně definovaných podmínek včetně jednofázového kvašení. Zajímavostí je též tzv. dřevěný program. Jsou zde prováděny zkoušky sladů a chmelů z nových ročníků a připravují se zde nová piva. Zrodil se zde např. Gustav, Elleder, Pa-



Vojtěch Grecman byl prvním sládkem vývojového minipivovaru



Kontrola sázení kvasnic u ležáckých dřevěných sudů

trik, Granát, Svatomartinské pivo, pšeničné pivo ALE, pivo levandulové, kávové, višňový ležák nebo hořký ležák Josef. Jsou zde vařena piva komerčně, na míru dle požadavků zákazníků nebo spolků k jejich výročím. Za dohledu sládky minipivovaru si vaří pivo i laici, např. pro rodinné oslavy nebo svatební hostiny. Je to pro ně zážitkový a náročný den, neboť jsou kromě vaření svého piva seznámeni prostřednictvím exkurze s provozem celého pivovaru včetně jeho historie. S tou se seznámí v jedinečné pivovarnické muzeální expozici.

Sládek vývojového minipivovaru

Sládek se stará o každou várku od vaření přes zakvašení a hlavní kvašení včetně zrání v ležáckém sklepě až do následného stáčení do transportních nádob. Má tak absolutní přehled o celém procesu. Úzce spolupracuje s laboratorii analytickou i mikrobiologickou.



Jako druhá převzala sládkování Martina Kupková

Samozřejmě veškeré dění v minipivovaru konzultuje se sládkem pivovaru Petrem Kosteckým. V minipivovaru vařili za uplynulé desetiletí sládci tři. U rozjezdu byl Vojtěch Grecman, pozdější mistr ležáckého sklepa a podsládek litovelského pivovaru. Vystřídala ho Martina Kupková, pozdější vedoucí laboratoře a úseku řízení jakosti pivovaru. V roce 2015 převzal funkci sládky a působí zde dodnes Josef Pohlmann, který má na svém kontě již téměř 1000 várek. Vývojový minipivovar slouží také budoucím pivovarníkům. Střídají se zde na praxi učni pivovarnického oboru všech tří ročníků. S kreativitou sobě vlastní vykročili s minipivovarem litovelští pivovarníci do druhého desetiletí. Tentokrát s novým pivem, hořkým ležákem Josef 11,5 %. Věří, že Josef bude stejně úspěšný jako řada piv vyvinutých ve vývojovém minipivovaru v minulosti.



Třetím a současným sládkem je Josef Pohlmann

První sládek Elleder a jeho následovníci ve 130leté historii pivovaru

Před 130 lety, 22. července 1892, byl položen základní kámen Rolnického akciového pivovaru se sladovnou v Litovli. Byl ozdoben přívlastky – ryze český, vlastenecký. Za celé stotřicetileté období se v našem pivovaru vystříдалo pouze devět sládků. Za každého z nich došlo k větší nebo menší významné změně, která měla vliv na rozvoj pivovaru. Jejich činnost také určovala doba, ve které jako sládci působili.



První sládek Josef Elleder (1892–1922)

Poznejte našich devět sládků
Josef Elleder (1892–1922) byl tím prvním a stál také u položení základního kamene. Zasloužil se o zbudování pivovaru po stránce odborné a plně se mu věnoval celých třicet let. Pivo, které se za jeho sládkování vařilo, uspělo v konkurenci okolních německých pivovarů a na domácích i zahraničních výstavách získalo řadu ocenění. Josef Elleder odborně provedl pivovar obdobím Rakouska-Uherska, přes 1. světovou válku až do období první republiky. V době jeho sládkování se průběžně přistavovala oddělení spilek a ležáckých sklepů, varna se rozšířila o další varní soupravu a bylo instalováno umělé chlazení a va-

ření parou. Zemřel jako nejstarší sládek v 73 letech 25. listopadu 1922. Na jeho práci navázal od roku 1923 v pořadí druhý sládek **Bohumil Franci (1923–1946)**. Za jeho působení byla uvedena do provozu naše dodnes funkční nádherná varna. To se psal přelom roku 1938/39. Částečně se modernizovala také spilka. Litovelské pivo v této době získávalo další medaile. Funkci sládka vykonával i přes složité období 2. světové války, dokonce byl v té době vyšetřován gestapem. V roce 1943 stál u založení první pivovarnické učňovské školy v ČR. Své sládkování v našem pivovaru ukončil po 23 letech v roce 1946. V nelehkém poválečném období plněm



Druhý sládek Bohuslav Franci (1923–1946)

organizačních změn, nedostatku surovin, odborníků a finančních prostředků byl sládkem **Jaromír Hořčík (1947–1953)**.

V roce 1954 jej vystřídal **František Červený (1954–1970)**. Za jeho éry počalo zatankování ležáckého sklepa, zbudování semispilky a části kvasných kádí. Definitivně tak byla ukončena éra kvasných kádí dřevěných. Svou činnost v pivovaru ukončil v roce 1970 po šestnácti letech.

Krátkou dobu sládkovali **Vladimír Vítkovský (1971–1972)** a **Jiří Opichal (1973–1974)**. To bylo období zavedení hliníkových transportních soudků a také doba, kdy byly dřevěné přepravky na lahve nahrazeny plastovými.

Josef Příhoda (1975–1981) byl sládkem sedmým a za jeho působení se uvedla do provozu vířivá kád', přetlačné tanky a také část ležáckých tanků, včetně přemístění sudové stáčírny a filtrace.



Přemístěná sudová stáčírna



Varna litovelského pivovaru postavená v roce 1938

V roce 1982 přebírá štafetu sládka osmý v pořadí **Miroslav Koutek (1982–1994)**, který se tím stal nejmladším sládkem v republice i nejmladším sládkem v historii našeho pivovaru. Kladl důraz na odstranění technických a technologických nedostatků, dokončil zatankování sklepů, čímž byla ukončena éra dřevěných ležáckých sudů. Do pivovaru přináší prvky estetického vzhledu středisek.

Ve svém volném čase se mimo jiné zabývá historií litovelského pivovaru, což vyústilo v to, že u nás založil první muzeální expozici pivovarnictví na Moravě, kterou dodnes rozvíjí.

Počátkem 90. let je pod jeho vedením

stanovena nová koncepce dalšího vývoje pivovaru na celá další desetiletí. Je postavena nová stáčírna lahví s novým typem lahví včetně nových přepravek. Vše je doplněno filtrační stanicí a přetlačnými tanky z nerezavějící oceli. Je započat přechod od hliníkových k nerezovým transportním sudům. Téměř po tři roky vykonává kromě funkce sládka i funkci ředitele pivovaru.

S nástupem nového režimu se v České republice opět rozbíhají anonymní degustační soutěže a litovelské pivo je pod vedením sládka Koutka znovu na stupních vítězů. Litovelské pivo je po dobu šesti let vybráno pro stravování Kanceláře prezidenta republiky.



Miroslav Koutek – nyní emeritní sládek



Část muzeální expozice

V průběhu roku 1994 pokračuje Miroslav Koutek ve funkci ředitele a působí ve statutárních orgánech společnosti. Jako sládka v pořadí devátého přivádí **Petra Kosteckého (1994 až doposud)**. Tito dva společně vytvářejí dlouholetý tandem pro další technologické budování pivovaru a jeho celkový rozvoj. Miroslav Koutek zůstává emeritním sládkem dodnes. Zasaduje se o znovuoobnovení učňovského oboru pivovarník-sladovník v Litovli. Je oceněn Českým svazem pivovarů a sladoven Cenou F. O. Poupěte (1753–1805), který je legendou mezi českými sládky.

Za sládkování Petra Kosteckého se přebudovává celá hlavní kvasírna včetně kvasnicového hospodářství, strojovna chlazení, dokončuje se přechod z hliníkových na nerezové transportní soudky. Je rozšířeno oddělení přetlačných tanků, probíhá výměna lahvářenské linky a dostavba skladu lahví. Je postaven vývojový minipivovar, je zbudována propagační stanice kvasnic a doplněno jedno oddělení ležáckého sklepa.

Litovelské pivo je oceňováno na pres-

tižních degustačních soutěžích nejen v České republice, ale také v zahraničí. Za působení sládka Kosteckého vzniká řada nových piv, pивních mixů a také piv svrchně kvašených. Přichází ale i nepříjemné chvíle, kdy je pivovar zasažen katastrofálními přírodními pohromami. Nejprve to byla v roce 1997 povodeň, v roce 2004 se pak částí Litovle, kde stojí pivovar, prohnalo tornádo. Funkci sládka vykonává Petr Kostecký úspěšně dodnes, tedy už 28 let, a je zatím druhým nejdéle působícím sládkem v historii pivovaru.



Propagační stanice kvasnic



Miroslav Koutek a Petr Kostecký, dlouholetý tandem litovelského pivovaru



Petr Kostecký na rekonstruované spilce



V pořadí devátý a současný sládek pivovaru Petr Kostecký



Zajímavosti z pivovaru

Noví pivovarníci

Počátkem června složilo úspěšně závěrečné učňovské zkoušky oboru potravinář pivovarník-sladovník v Litovli devět nových pivovarníků. Celé tři roky pod vedením zkušených pedagogů a pivovarských odborníků nasávali noví absolventi vědomosti jak teoretické, a to na Střední odborné škole v Litovli, tak i praktické – v litovelském pivovaru. V jednotlivých ročnících střídali týden teoretické výuky s týdnem praxe přímo v provozu. V pivovaru procházeli jednotlivými výrobními středisky včetně výzkumného minipivovaru, zapojovali se přímo do výrobního procesu a ti nejšikovnější z nich pracovali i samostatně. Ve třetím ročníku vykonávali učni praxi v místě svého bydliště, neboť jsou např. z Prahy, Ústí nad Labem, Břeclavi, Opavy a také samozřejmě z blízkého okolí. Závěrečná učňovská zkouška má tři části – písemnou, praktickou a ústní. Zejména ta praktická je celodenním maratónem pro všechny zúčastněné – jak pro žáky,

tak i pro zkoušející. Závěrečné zkoušky se v Litovli konaly již po sedmé, v září pak nastoupí do prvního ročníku budoucí pivovarníci již po desáté.

Koncert vážné hudby na varně

Již tradičně se na překrásné litovelské varně konal koncert klasické hudby, tentokrát u příležitosti 129. výročí slavnostního otevření pivovaru v Litovli. 11. 11. 2021 předvedli své umění Julie Svěčená a Ladislav Horák. Pro laika byl tento koncert napjatým očekáváním od zdánlivě nezvyklého propojení dvou hudebních nástrojů – akordeonu a houslí. Zazněla díla J. S. Bacha, A. Piazzolly, J. Bendy a dalších. Koncert předčil očekávání všech přítomných a interpreti byli odměněni srdečným dlouhotrvajícím potleskem. Fotografie dokumentují, že koncert byl „covidový“, s rouškami. Návštěvnost byla proto tentokrát ovlivněna předepsanou vzdáleností mezi řadami a omezeným počtem posluchačů. I přes

toto omezení se koncert jako vždy vydařil. Po koncertu zanechali protagonisté v pamětní knize zápis s vtipnou „písmenkovou hříčkou“.

Nový kartonážní stroj

V lahvárně litovelského pivovaru bylo nainstalováno nové strojní zařízení – kartonážka lahví, sloužící k balení lahvového piva do kartonů. Takto zabalené lahve jsou určeny téměř výhradně pro exportní účely. Ve výběrovém řízení na dodávku nové baličky uspěla německá firma KHS, která již před třiceti lety dodala spolehlivý, nyní nahrazený stroj. Balička má maximální výkon 42 tisíc půllitrových lahví za hodinu, což představuje cca 2 100 kartonů za hodinu. Umí zabalit jak lahve 0,5l, tak i 0,33l. Takto zabalené lahve s pivem z pivovarů Litovel, Zubr a Holba putují do řady zemí Evropy (např. Polsko, Španělsko, Švédsko, Finsko, Estonsko, Rumunsko, Ukrajina atd.), ale i mimo Evropu (např. do Číny, Jižní Koreje atd.).



Předávání výučních listů



Koncert vážné hudby na varně



Nová kartonážka – detail při balení

MISTRNÝ ŘEZ



POLOTMAVÝ
NEALKO NÁPOJ
Z PIVA

Vydavatel: Pivovary CZ Group a.s.
Palackého 934, 784 01 Litovel, IČ: 47676914, DIČ: CZ47676914
Redakční rada: Miroslav Koutek, Nikola Režňáková, Jitka Shin, Přemysl Šimák, Petr Hermély
Kontakt: litovel@adison.cz • Korektura: Česky hezky • Grafika a tisk: Design Daňková
Fotografie: archiv Pivovaru Litovel