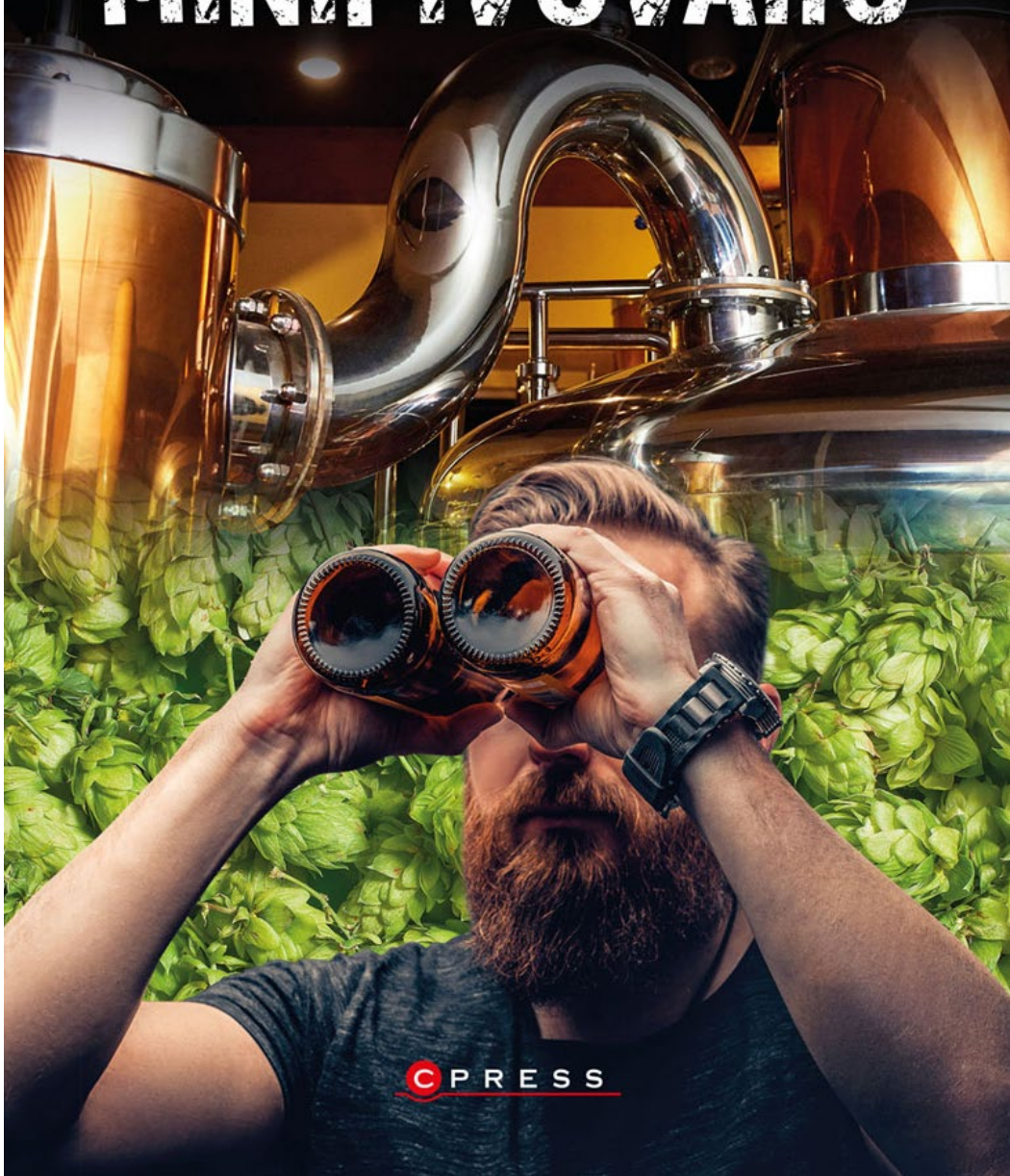


FILIP VRÁNA

PŘÍBĚHY JIHMORAVSKÝCH MINIPIVOVARŮ



C PRESS

Příběhy jihomoravských minipivovarů

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Filip Vrána
Příběhy jihomoravských minipivovarů – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

OBSAH

Slovo autora	5	Moravský Krumlov – Krum	78
Rozhovory	10	Moravský Žižkov – Pivovar Moravský Žižkov	80
Minipivovary v Brně		Oslavany – Městský zámecký pivovar	82
Fagan	14	Oslavany – Pivovar Padochov	84
Hauskrecht	16	Ponětovice – Santon	86
Charlie's Square	18	Prušánky – Starý dvůr	88
JBM Brew Lab	20	Předklášteří – Klášterní pivovar Porta Coeli	90
Líšeňský pivovar	22	Rajhrad – Duck&Dog	92
Lucky Bastard	24	Ratíškovice – Na Mlýně	94
Moravia	26	Rozdrojovice – Rojc	96
Pegas	28	Sedlešovice – U Dyje	98
První soběšický pivovar	30	Sentice – Kvasar	100
Stern	32	Slavkov – Slavkovský pivovar	102
Richard	34	Sokolnice – Panský pivovar Sokolnice	104
U Tomana	36	Syrovín – Syrovar	106
Minipivovary mimo Brno		Šardice – Slovácký pivovar	108
Bitov – Hasičský pivovar Bitov	40	Tišnov – Grádo	110
Blučina – Xaver	42	Tišnov – Květnice	112
Bohdalice – Manner	44	Tišnov – Pivovar Tišnov	114
Bratčice – Zámecký pivovar	46	Topolany – Lišák	116
Břeclav – Frankies	48	Únanov – Dráteník	118
Březí – Březácký sup	50	Valtice – Feldsberg	120
Pivovar pod Kněží horou	52	Velká nad Veličkou – Velický Bombardák	122
Dolní Bojanovice – Mazák	54	Viničné Šumice – Vildenberg	124
Doubravník – Pivovar Doubravník	56	Vísky – Vesnický pivovar Ohrada	126
Dubňany – Dubňák	58	Znojmo – Znojemský městský pivovar	128
Pivovar Hnanice WolfGang	60	Znojmo – U Šneka	130
Hodonín – Křikloun	62	Uzavřené a zkušební pivovary	
Hodonín – Kunc	64	Uzavřené minipivovary	134
Hustopeče – Hradní pivovar	66	Zkušební pivovary	137
Kyjov – Kyjovský pivovar	68		
Lomnice – Genius noci	70	Mapa	142
Mikulov – Galant	72	Použité fotografie	143
Mikulov – Mamut a Wild Creatures	74		
Moravská Nová Ves – Na Vyhlídce	76		



Slovo autora

Platná legislativa rozumí pojmem minipivovary provozy, které prodávají pivo zákazníkům, jde tedy o firmy nebo podnikající osoby a současně jejich výstav nepřesahuje 10 000 hl ročně. Tím se minipivovary odlišují na jedné straně od domácích výrobců piva, tzv. homebrewerů, a malých a středních pivovarů na straně druhé. V regionu jižní Moravy bylo koncem roku 2019 celkem 57 činných minipivovarů, což je více než desetina celorepublikového počtu.

Při srovnání trendu neustálého růstu minipivovarů je dobré vzít v úvahu i jaká situace panovala v historii. V roce 1598 bylo na celé tehdejší Moravě 329 pivovarů, z nichž naprostá většina nevyráběla pravděpodobně více než 10 000 dnešních hl ročně. Data o výstavech však nejsou k dispozici. Boom pivovarů souvisel s příchodem nového hráče na trh, kterým byla po roce 1517 šlechta. K roku 1598 měli na Moravě páni 82 pivovarů, církev 24, rytíři 136, královská a komorní města 8 a poddanská 79. Soupis nabízí rozdělení jednotlivých provozů do tehdejších krajů, které zdaleka nekorespondují se současnými. V kraji brněnském a znojemském, který zahrnoval například velkou část dnešní Vysočiny včetně Jihlavy, bylo 55 panských pivovarů, stejný počet provozů stavu rytířského, stav duchovní měl 11 pivovarů, pivovary byly v královských městech Brno, Jihlava a Znojmo. V některých městech bylo více pivovarů než jeden. Dále soupis zaznamenal 15 poddanských měst panských s pivovary, 6 poddanských měst rytířských a 4 církevní. Celkem můžeme napočítat 149 míst, kde byly ve znojemském a brněnském kraji pivovary. Některé pivovary na území dnešního Jihomoravského kraje najdeme navíc v tehdejším kraji olomouckém a hradištském.

Další možnost srovnání s dnešní situací nabízí data z poloviny 18. století. I v tomto případě bylo jejich účelem zdanění. Jediným pivovarem v dnešním Jihomoravském kraji s výstavem nad 10 000 hl byl tehdy brněnský městský pivovar s průměrným výstavem v letech 1745–1747 celkem 10 635 sudů, což v přepočtu z dolnorakouské míry znamená kolem 24 000 hl. Pro srovnání: znojemský městský pivovar vařil 1 688 sudů, což představuje 3 815 hl. Na celé Moravě bylo v polovině 18. století 70 městských pivovarů s výstavem dohromady 57 474 sudů, což představuje 130 000 hl a 261 panských s výstavem dohromady 209 922 sudů, tedy 474 423 hl.

Většina pivovarů Moravy byla dnešní optikou minipivovary až do druhé poloviny 19. století, kdy dochází k výraznému uvolnění trhu zejména v souvislosti se zrušením propinačního práva v roce 1869. K tomuto datu na území dnešního Jihomoravského kraje s určitými otazníky fungovalo 90 pivovarů, z toho 8 na území dnešního Brna. Srovnáme-li dostupná data k roku 1869 s těmi k polovině 18. století, dojdeme k závěru, že počet pivovarů v regionu byl obdobný. Poslední čtvrtina 19. století přináší velké změny na trhu. Vznikají velké průmyslové podniky takřka na zelené louce (např. *První brněnský akciový pivovar a sladovna*, *První jihomoravská exportní sladovna a pivovar Rudolf Wotzilka* ve Znojmě) nebo dochází k přestavbám a rozšíření původních provozů (např. *První znojemský pivovar a sladovna Rudolfa Maurala dědicové*, *Rolnická akciová společnost pivovarní a sladovní v Černé Hoře*).

Nové průmyslové podniky zakládáné nejen ve velkých městech měly často už od počátku své existence ambici hranici 10 000 hl překročit. Tuto větší kapacitu musely přitom na trhu někde uplatnit, což se dělo především na úkor menších podniků. V sezóně 1894–1895 bylo na celé Moravě 46 pivovarů s výstavem přes 10 000 hl, z toho 14 bylo z dnešní jižní Moravy.



V dalších letech redukci menších pivovarů přinášel jednak konkurenční boj a pak také krize, které se dotýkaly celého odvětví, tedy první světová válka a zejména krize ve 30. letech 20. století. V roce 1935 fungovalo na celé Moravě a české části Slezska 67 pivovarů, z nichž pouze 29 bylo nad hranicí 10 000 hl. Více než polovina byla tedy z dnešního pohledu v kategorii „minipivovarů“. Například ve Velké Bíteši nebo Brtnici se nevařilo ani 1 000 hl. Na jižní Moravě bylo z tohoto souhrnu 11 pivovarů, z toho 4 v kategorii do 10 000 hl (Brno – Novopramen, Kyjov, Předklášteří, Boskovice). Novopramen zanikl ještě v polovině 30. let, pivovar v Předklášteří ve 40. letech, původně panský boskovický v roce 1950 a kyjovský v roce 1966. V podstatě jediným historickým minipivovarem, co se týče produkce, který přestál komunistickou éru a funguje dodnes, je pivovar U Fleků v Praze. Počátkem 90. let vznikají nové minipivovary na zcela nové bázi a jihomoravský region v tomto ohledu hraje značně významnou roli.

První minipivovary na jihu Moravy začaly vznikat na počátku 90. let 20. století. V roce 1992 šlo v regionu hned o tři minipivovary, z nichž dva fungují dodnes. Zatímco sentický Kvasar můžeme zahrnout v jeho počátcích spíše do kategorie průkopnictví „homebrewingu“, brněnský Pegas a HBH v Králově Poli byly minipivovary restauračními s nakoupenými technologiemi v zahraničí. Všechny tyto provozy musely překonávat nedůvěru konzumentů k nefiltrovanému pivu. „Nefiltrované pivo je zakalené, na což nebyli lidé zvyklí a někdo pivo vnímal jako zkažené. Svým způsobem jsme byli průkopníci,“ vzpomíná na tuto éru majitel brněnského Pegasu Oto Rinchenbach. Zatímco Pegas a sentický Kvasar vaří pivo dodnes, pivovar HBH zkrachoval v roce 1993 z důvodu přeinvestování. Počet minipivovarů rostl zpočátku jen mírně. V roce 1994 začal fungovat provoz v Hodoníně se značkou piva Švihák. Do hospodářské krize v roce 2008 bylo v regionu pouze

8 minipivovarů. Často šlo o malé domácí provozy – kromě Kvasaru můžeme zmínit minipivovar Xaver v Blučině, Santon původně v Měnině nebo raritu v Bzenci, kde si Radomil Paták postavil pivovar po rakovině ledvin na doporučení lékaře.

Rozmach minipivovarů na jihu Moravy spadá zejména do období po roce 2010, kdy vznikly více než čtyři pětiny provozů z dnešního počtu. Důvodem tohoto jevu je konjunktura, levné půjčky, nižší pořizovací cena technologií, jejich dostupnost a počet firem, které v oboru podnikají a také tlak konzumentů na jiné než zavedené značky. Zmínit můžeme i některé regionální důvody, například uzavření pivovaru Hostan ve Znojmě v roce 2009. S touto událostí přímo souvisí budování nového městského pivovaru ve stejném areálu, ale i vznik jiných menších provozů v okolí.

Tab. 1 Počet funkčních minipivovarů v JMK v jednotlivých letech (ke konci každého roku)

Rok	Počet minipivovarů
1992	3
1993	2
1994–2003	3
2004	5
2005, 2006	7
2007–2009	8
2010	9
2011	13
2012	18
2013	22
2014	29
2015	39
2016	41
2017	49
2018	53
2019	57

Tab. 2 Minipivovary v jednotlivých okresech JMK ke dni 6. 1. 2020 (včetně Šardic)

Okres	Počet minipivovarů
Blansko	1
Brno	12
Brno-venkov	16
Břeclav	8
Hodonín	11
Vyškov	3
Znojmo	7

Co se týče hlubší regionální stratifikace, plná pětina jihomoravských pivovarů vznikla za uplynulé čtvrtstoletí v Brně. Potenciál tohoto města přitom ještě není u svého konce. Nejméně minipivovarů je na Blanensku. Jde vlastně o jedinou v obci Visky u Letovic. Potenciál dalšího růstu tak mají především právě okresy na sever od Brna. Z hlediska regionálního rozmístění můžeme také konstatovat, že zatímco historicky pozici pivovarů určovaly hranice jednotlivých panství a královských měst, dnes hraje dominantní roli turistický ruch, případně podnikatelské ambice lokálních investorů. Pivovary nabízí v regionu něco specifického. Lokální piva, často nedostupná jinde, znamenají rozšíření nabídky a za pivem z lokálních pivovarů se také v poslední době stále více cestuje.



Poloha aktuálních pivovarských „areálů“ se už neváže na přirozené podmínky daného místa jako tomu bylo v minulosti. Pro stavitele tedy není primárně podstatná dostupnost kvalitní vody přímo v terénu nebo přepravní vzdálenosti. Roli hrají zcela jiné okolnosti. Nejvíce minipivovarů je spojeno s restaurací stejného majitele, což často souvisí i s jejich produkčními ambicemi. Podobně řada povětšinou menších provozů je umístěna přímo v domech, často zároveň obytných. Investory láká zejména v posledních letech také obecně industriální zázemí. Ve Znojmě, Lomnici, Brně, Sokolnicích, Předklášteří a Oslavanech jsou současně pivovary v místech těch historických. Určitou raritou je fakt, že společnost Czech Craft Beers, a.s., která provozuje pivovary Lucky Bastard a Moravia, má v bývalé

sladovně Morgensternů, která sousedila s a.s. Moravia, provoz s názvem Lucky Bastard a „novou“ Moravii otevřela v roce 2017 v brněnské městské části Medlánky. Tento paradox vznikl částečně neznalostí historie objektu, do kterého byl modernizovaný Lucky Bastard přesunut, a také až následným vzkříšením značky Moravia v později uvolněných prostorách v Medláncích, které k pivovarnictví žádnou historickou vazbu nemají. Jiné industriální zázemí, jako jsou bývalá jatka nebo mlýny, má hned několik dalších pivovarů. Určitou zajímavostí jsou minipivovary v areálech bývalých JZD.

Specifikem, které lze vysledovat u necelé desetiny jihomoravských provozů, je majetková vazba na výrobce pivovarských technologií. Tu nacházíme v případě firmy Slavkovský pivovar, s. r. o. a dále u minipivovarů v Hustopečích, Dolních Bojanovicích, Prušánkách a Ratíškovicích. Raritou je vlastnictví pivovaru městskou společností v Oslavanech, ovšem už bez historických spojitostí například s právovárečným měšťanstvem. U vlastníků jihomoravských minipivovarů nacházíme i sládky, kteří přešli z průmyslových pivovarů na vlastní podnikání (např. Petr Hauskrech, spolumajitel Brněnské pivovarnické společnosti, s. r. o.), dřívější homebrewery, hospodské (např. majitel minipivovaru Hasičský pivovar Bítov), bývalé sportovce (biatlonista Hamza, basketbalista Šibal), ale i nadšence, kteří všechny tyto kategorie přeskočili a na svůj sen si vzali hypotéku, jako je tomu u Pivovaru Genius noci v Lomnici u Tišnova.

Počet minipivovarů na jihu Moravy i jinde v ČR rostl do začátku koronavirové krize tempem, které odborníci v minulosti ani nepředpokládali. Byl za tím zájem o lokální produkty i vyšší kupní síla obyvatel. S tím souvisí také módní jevy, jako je například výroba svrchně kvašených piv, na kterou se některé jihomoravské minipivovary zaměřily výlučně. Jde například o Pivovar Lucky Bastard, restaurační pivovar JBM Brew Lab, brněnský Stern a minipivovar Duck&Dog v Rajhradě. Ke klasické produkci ležáků dělá svrchně kvašená piva další zhruba desítko provozů a přidávají se další. Jaké budou další trendy v oboru a zda a kdy dojde k rozsáhlejší koncentraci trhu, ukáže až další vývoj, který je v roce 2020 ve všech směrech turbulentní.

Z celým pivním trhem zamávala koronavirová krize. Které minipivovary v regionu tlak vydrží, je nyní těžké prognózovat. Aby tento průvodce alespoň malým dílem pomohl nastartovat konzumaci piva z lokálních zdrojů a zachovat tak nebyvalou pestrost, je skromným přáním autora této knihy.

Rozhovor s prezidentem svazu minipivovarů

Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů

Jak vnímáte současný boom minipivovarů v České republice, na jakém čísle se podle vás zastaví a kdy se začne trh koncentrovat? Zasáhne v tomto směru nějak výrazněji koronavirová krize?
Boom minipivovarů resp. „craft breweries“ je celosvětový a Česko pouze sleduje tento trend. Máme však pro jeho posilování vynikající předpoklady v tradici a historii pivovarnictví v českých zemích, kdy zde býval pivovar prakticky v každé většší vesnici či městečku. Takže rozhodně máme na co navazovat a pivovary porostou i dále. Trh se koncentrovat prakticky nezačne, nebo je to v nedohlednu. Ze zahraničí jsou sice známy případy skupování pivovarů a jejich řetězení do obchodních sítí. Okamžitě však vedle nich vznikají další, takže trh se příliš nečistí.

Na jižní Moravě je už více než padesátka minipivovarů a další vznikají. Jak vnímáte situaci v tomto regionu?

Je skvělé, že i v tak vinařském regionu, jako je jižní Morava si našly minipivovary svoje místo a jsou významným partnerem vinařů. Vznikají kombinace vinařských a pivovarských stezek, které multiplikují turistický význam jižní Moravy. Zcela jistě budou dále přibývat.

Na trhu je nedostatek sládků. V některých provozech často vaří nadšenci, kteří potřebují odborné garanty. Jaký to může mít vliv na vnímání kvality piva ze strany odběratelů.

Pokud je garant opravdu garantem, a pokud má onen nadšenec snahu se dále vzdělávat a zdokonalovat, tak se nic neděje. Horší je, když je dozor nad výrobou pouze formální, a nadšenec pod návalem práce ztrácí nadšení. Naše školství však poměrně rychle zareagovalo na danou situaci, vznikly střední školy s výukou pivovarnictví a byla obnovena některá učňovská střediska. O budoucí situaci tak nemám obavy.

Co byste přáli, minipivovarům, do budoucna, případně konzumentům na jižní Moravě?

Aby ve zdraví přežily současnou vlnu koronaviru a státní pomoci/nepomoci, nadále prosperovaly, vařily dobré pivo a využívaly kooperaci s tradičně silným vinařstvím. Aby tak vznikl pro konzumenta pestrý trh s nepřehledným množstvím příležitostí, jak a kde ochutnat zajímavé a dobré pivo či víno.

Rozhovor s vědcem vychovávajícím nové sládky

Tomáš Gregor, vedoucí Ústavu technologie potravin

Agronomické fakulty MENDELU

Pivní nabídka je ojedinělá, koronaviru navzdory

Vychovává budoucí sládky, kterých je na trhu nedostatek. Sám se přitom dlouhodobě zabývá různými výrobními postupy při výrobě piva, které se spolu se svými studenty a bývalými absolventy snaží uplatnit v praxi. Tomáš Gregor je ve svých 44 letech čerstvým docentem, habilitoval práci na téma Produkce enzymů vybranými kvasinkovými kmeny a jejich aplikace v technologii výroby piva při použití speciálních sladů. Svým studentům na Agronomické fakultě Mendelovy univerzity v Brně předává nejen znalosti, ale i chuť do následné

práce v pivovarech. Vychoval už desítky sládků ve velkých i menších provozech, některým dál pomáhá i jako odborný garant. V posledních letech podle něj české pivovarnictví zažívá zlatou dobu. Změnit by to nemusela ani krize spojená s koronavirem.

Když v roce 1992 otevřel v Brně první minipivovar Pegas, byla to velká událost. Řada konzumentů se přitom nemohla vyrovnat s kalným nefiltrovaným pivem, báli se, že je zkažené. Jaké je to dnes s informovaností u konzumentů. Podle čeho si vybírají? Je stále dominantní cena, nebo tu už současná generace neřeší?

Cena je jistě důležitá. Obecně u minipivovarů je vyšší i za klasické výčepní pivo nebo ležák. U speciálu pak může být klidně i mezi 70 a 100 korunami za půllitr. Kdo chce řemeslné pivo, musí si připlatit. Jinak informovanost je dnes již dobrá a mírně zakalené pivo z důvodu absence filtrace nikomu nevadí.

Zatímco počet minipivovarů až do letoška rostl, těch velkých je stále pořád zhruba stejné množství. Jak na situaci na trhu reagují?

Některé velké pivovary se snaží ozvláštnit nabídku speciály, jiné hrají standardní hru na dotaci hospod s jejich pivem, například slunečníky, ubrusy, sklem, vývěsními štíty a podobně.

Mendelova univerzita je bytostně spjatá zejména s vinaři, odkdy máte na univerzitě i pivovar?

Náš univerzitní pivovar na Agronomické fakultě nemá tak dlouhou historii jako vinohradnictví a vinařství, funguje v plném provozu od roku 2013. Nejen za tu dobu jsme vychovali řadu úspěšných sládků. Náš pivovar má ale kapacitu jen sto litrů, takže na žádnou větší výrobu to není. Smyslem našeho pivovarského provozu je výuka, výzkum, vývoj, zkoušet různé postupy a ty úspěšné pak využívat v jiných pivovarech.

Jaká je podle Vás situace českého pivovarnictví. Panuje vzhledem k široké nabídce a dostupnosti opravdová zlatá doba oboru? A můžete nějak výrazněji změnit koronavirová krize?

Ve vztahu k pestrosti pivních stylů a produkovanému množství bohaté škály různých druhů piv, panuje opravdu zlatá doba oboru, každý si může vybrat pivo podle svých preferencí. To se týká zejména velkých měst, především Brna. Koronavirová krize s oborem samozřejmě zamává a některé minipivovary padnou, jiné se naopak naučí prodávat pivo novými kanály, nebo se budou orientovat na lahlové. Věřím, že konzumenti svým minipivovarům pomohou. A kolik minipivovarů se užíví? Obecně se dá říct, že každé větší sídlo s počtem 5 000 obyvatel užívá řemeslný pivovar. Klidně jich může být ve výsledku v celé zemi časem kolem dvou tisíc a ty co nebudou mít odbyt, například v důsledku horšího umístění, zaniknou, ale jinde zase vznikne pivovar nový. Je to přirozený vývoj.

Medailonek

Tomáš Gregor (1976) působí na Ústavu technologie potravin Agronomické fakulty MENDELU od roku 2003, od roku 2018 je jeho vedoucím. V rámci své vědecké činnosti se zabývá analýzou potravin, sladovnictvím, pivovarnictvím, mikrobiologií a biotechnologiemi potravinářských výrob. Spolupracuje s praxí formou poradenství a poskytováním služeb z analyticko-technologického sektoru, např. se sladovnou Rajhrad, Bruntál nebo pivovary Richard, Lišeňský pivovar, pivovar Rodák, Genius Noci, Květnice, Lucky Bastard a dalšími.

MINIPIVOVARY V BRNĚ





FAGAN

Útěchovská 251/48, 644 00 Brno-Soběšice

fagan@fagan.cz

www.fagan.cz

Rok vzniku: 2019

Datum první várky: listopad 2019

Majitel: Pavel Veith

Chronologie sládků: Pavel Veith

Velikost varny: 250 l

Dodavatel technologií: z bývalého pivovaru Hrboun v Jihlavě

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu: Brno a okolí

Stálý sortiment pív: Fagan desítka, Fagan dvanáctka

Nejbližší historický pivovar v okolí: **VRANOV**

