



— ZUBŘÍ LISTY —

– ZPRAVODAJ PIVOVARU – 40. VYDÁNÍ – ČERVENEC 2023 –

Sládkův TIP str. 3 | **Zubří rezervace** str. 6 | **HC ZUBR Přerov** str. 7



Vážení
příznivci
pivovaru
ZUBR,

zdravím vás v tom nejkrásnějším ročním období. Osobně mám léto nejraději. Lidé si vychutnávají dobře vychlazené pivo pod širým nebem, nikdo nikam nespěchá a se zlatým mokem v ruce se plánují dovolené, výlety a další letní aktivity. U nás v pivovaru jste již mohli navštívit dva festivaly. Na konci dubna jsme zahájili festivalovou sezónu 151. Narozeninami pivovaru a v polovině června jsme otevřeli brány pivovaru návštěvníkům Zubrfestu. Novinkou v rámci doprovodného programu byla škola čepování piva, kde se mohli návštěvníci dozvědět, jak o pivo pečovat a jak ho správně čepovat.

Na akcích nechyběla ani speciální piva z našeho programu Sládkův TIP, v rámci kterého se během roku objeví na čepu vybraných provozoven limitované edice piva uvařené k různým příležitostem. Tato piva by měla zpestřit stálou nabídku a já věřím, že je ochutná každý, kdo rád objevuje nové chutě a vůně piva. Pro mě jsou tato piva vždy zajímavá, přestože tak trochu vybočují z tradiční klasiky. Ráda bych se s vámi také podělila o úspěchy na prestižních domácích a zahraničních degustačních soutěžích, které svědčí o dlouhodobé kvalitě piva ZUBR. Těší mě, že loni na jaře byl pivovar ZUBR vyhlášen nejúspěšnějším pivovarem soutěže o Zlatý pohár PIVEX a získal cenu Pivovar třicetiletí. Pivo ZUBR Gold se stalo v uplynulých dvou letech opakovaně absolutním šampionem této soutěže a ZUBR Gradus zase zaujal svými jedinečnými vlastnostmi odbornou porotu mezinárodní soutěže European Beer Star v Mnichově a zvítězil v prestižní kategorii ležáků Bohemian Style Pilsner.

Všechna tato ocenění a váš úsměv nad vychlazeným půllitrem piva ZUBR jsou pro mě ta nejvyšší ocenění a já za ně děkuji! Užijte si léto a pivo s chutí a radostí!

Vaše Nataša Rousková
sládková pivovaru ZUBR

ZUBR Gradus zazářil na soutěžích doma i v zahraničí

Ležák ZUBR Gradus se s 5,2 % alkoholu řadí mezi silnější piva produkce pivovaru ZUBR a jeho název odráží hlavní charakteristiky piva, tedy jeho sílu a plnost. A právě tohle jedinečné pivo si během pár let od svého uvedení na trh podmanilo nejen milovníky kvalitního piva, ale také odborné poroty prestižních degustačních soutěží v Česku i ve světě. ZUBR Gradus loni na podzim zaujal svými vlastnostmi také odbornou porotu mezinárodní soutěže Evropská pivní hvězda (European Beer Star) v Mnichově, kde byl vyhlášen vítězem prestižní kategorie ležáků Bohemian Style Pilsner. V prestižní degustační soutěži České pivo navíc získal stříbrnou medaili v kategorii ležáků a znásobil tak svůj úspěch v Mnichově.

„ZUBR Gradus je uvařen z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického tršického Žateckého poloraného červeňáku, a z kombinace klasického speciálního sladu zvaného karapils. Ten pivu dodává vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantarovo-medovými odstíny. Vyniká příjemnou hořkostí a silou chuti, která je typická pro naše piva,“ popisuje ležák Nataša Rousková, sládková pivovaru ZUBR.

Stejně jako další piva z portfolia pivovaru ZUBR je ZUBR Gradus vyráběn tradičním postupem kvašení v otevřených kvasných kádích a dlouhým zráním v ležáckém sklepě, které v případě prémiového ležáku trvá více než 65 dní.

Na loňské úspěchy navázal tento jedinečný ležák i v letošním roce. V dubnu zabodoval na 31. ročníku odborné degustační soutěže o Zlatý soudek PIVEX a v kategorii světlých ležáků získal zlatou medaili.

LEŽÁK, CO MÁ GRÁDY



NOVINKA



Už jste ochutnali speciální piva z edice Sládkův TIP? Více na str. 3.

Speciál pro mě není pivo na zahrnutí žízně, ale je to příležitost objevovat další vlastnosti piva a degustovat netradiční chutě, vůně a barvy, říká Nataša Rousková, sládková pivovaru ZUBR

Co pro vás znamenají speciály?

Každý si pod pojmem speciál může představit něco jiného a není čemu se divit, protože na světě existují desítky a desítky druhů piv. Pro mě speciál vždy znamená poctivé tradiční pivo uvařené pro výjimečnou příležitost, s jedinečnou chutí a unikátní charakteristikou, kterou žádné jiné pivo nemá. Speciál pro mě není pivo „na zahrnutí žízně“, ale je to příležitost objevovat jeho další vlastnosti a degustovat netradiční chutě, vůně a barvy.

Legendární je váš ZUBR Maxxim, co je na něm tak speciálního?

S pravidelným vařením speciálů jsme začali asi před patnácti lety, a tím prvním byl ZUBR Maxxim. Čtrnáctistupňový speciál zlatavě jantarové barvy se smetanovou pěnou vyrábíme podle tradiční receptury klasickým výrobním postupem. V ležáckých tancích zraje toto výjimečné pivo 90 dnů. Vyhlášený slad z hanáckých ječmenů a vybrané odrůdy chmele, zejména z oblasti Tršicka, mu dodávají jedinečné aroma s lahodnou plnou chutí a výraznější příjemnou hořkostí. Maxxima vaříme vždy pro speciální příležitosti, zejména v období adventu nebo na naše akce, které pořádáme v areálu pivovaru.

Kde berete inspiraci na harmonii chutí a vůní pro speciální piva?

Všechna naše piva vaříme podle klasických receptur, tradičními postupy a u speciálů to platí samozřejmě také. Inspiraci a speciální receptury hledáme převážně v naší historii a regionu spíše než v zahraničí. Zkoušíme různé ingredience, nové slady, speciální chmely, receptury, sílu či pitelnost. Vyladit tu správnou harmonickou chuť je samozřejmě dlouhý a náročný proces.

Jak úspěšná jsou u vašich štamgastů speciální piva?

Experimentovat a nebát se dělat tradiční věci se špetkou fantazie je pro mě velká výzva a vášeň v jednom. Za 25 let mého sládkování jsme představili řadu nových piv, ať už těch, která si našla cestu do stálé nabídky, nebo právě speciálů. Je to vždy týmová práce, při které se musí ladit mnoho detailů tak, aby si na konci mohli všichni vychutnat to nejlepší a nejkvalitnější pivo. Musím se přiznat, že mě moc těší, jak úspěšně se nám daří speciály oslovovat a bavit naše konzumenty a fajnšmekry.



NÁŠ RECEPT:

Dáváte si k jídlu rádi naši hořkou jedenáctku ZUBR Grand? Zkuste ji někdy použít jako jednu z ingrediencí při přípravě lahodných pokrmů a přidejte ji například do marinády na vepřová žebra.

Suroviny:

4 ks vepřových žeber (každé 350-400 g)
40 g koření na maso
0,6 l piva (doporučujeme ZUBR Grand 11)
60 g medu
60 g hrubozrnné hořčice
3 PL kvalitního kečupu
vše pokapejte šťávou z ½ limetky

Smícháním všech uvedených surovin si připravíme marinádu, do které naložíme vepřová žebra. Necháme je 5 hodin odpočinout v lednici a pak je grilujeme na grilu zhruba 30 minut.

DOBROU CHUŤ!



Projekt Sládkův TIP přináší speciální piva uvařená podle tradiční receptury s unikátní kombinací bylin, sladů, chmelů nebo ovoce, která vám zpestří výjimečné příležitosti.

Tři moravské pivovary - ZUBR, Holba a Litovel nabídnou v průběhu roku 2023 svým zákazníkům 7 limitovaných edic netradičních a výjimečných piv uvařených k různým příležitostem podle unikátních receptur jejich sládků. „Cílem je zákazníkům a štamgastům 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 střeženým tajemstvím sládky. Tyto byliny v tom navíc „nejsou samy“. Výjimečný ležák zjemňuje také exotické podtóny v čele s citrusy a skořicí.

Obsah alkoholu: 4,8 % obj.

Dostupnost: od 6. března

SUMMIT ALE



Svrchně kvašené pivo

Ke zpestření proslulých jarních dnů pro vás naši sládci připravili osvěžující svrchně kvašené pivo 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.

Obsah alkoholu: 5,2 % obj.

Dostupnost: od 17. dubna

VIŠŇOVÝ LEŽÁK



Ochucené pivo míchané ze světlého ležáku

Netradiční ochucený dvanáctistupňový ležák z rukou litovelského sládky Petra Kosteckého, který vás osvěží svou plnou chutí a příjemnou hořkostí s příchutí višně. V tomto karmínově červeném, nefiltrovaném, spodně kvašeném ležáku se snoubí višňové tóny s typickou pivní chutí. Díky této vyváženosti mu přijdou na chuť nejen příznivci netradičních piv, ale i milovníci klasických piv.

Obsah alkoholu: 4,6 % obj.

Dostupnost: od 1. června

VÁCLAV 12

Nefiltrovaný světlý ležák

Světlý nefiltrovaný ležák uvařený dle tradiční receptury litovelským sládkem Petrem Kosteckým na počest patrona všech pivovarníků, svatého Václava. Tento ležák chmelený natřikrát vybranými odrůdami chmele s převahou Žateckého poloraného červeňáku zaujme svou harmonickou chutí s lahodnou hořkostí a plností s charakteristickými rysy jednotlivých druhů sladů a to jak českého, tak bavorského a karamelového.

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.

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 doznívající 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.

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 Luďka Reichla, mistra sládky z Hanušovic.

Obsah alkoholu: 5,1 % obj.

Dostupnost: od 27. listopadu

ZUBR GOLD OPĚT ABSOLUTNÍM VÍTĚZEM V SOUTĚŽI O ZLATÝ POHÁR PIVEX 2023

V letošním 31. ročníku soutěže o Zlatý pohár PIVEX odbornou porotu nejvíce zaujalo světlé výčepní pivo ZUBR Gold, které bylo vyhlášeno absolutním šampionem celé soutěže. Na stupně vítězů v kategorii světlých ležáků dosáhl i dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus, který získal stříbrnou medaili.



Do letošního ročníku soutěže o Zlatý pohár PIVEX se ve všech kategoriích přihlásilo celkem 95 soutěžních vzorků piv a jako absolutní šampion soutěže mezi nimi zazářilo pivo ZUBR Gold, které tak obhájilo svůj úspěch z předchozího roku. ZUBR Gold ovládl také kategorii světlých výčepních piv, ve které získal zlatou medaili. V soutěži zabodoval i dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus, který získal stříbro v kategorii světlých ležáků.

„Ocenění, která jsme letos získali v soutěži Zlatý pohár PIVEX, si velmi vážíme. Jsou pro nás potvrzením, že důraz

na kvalitu, pivovarskou tradici a poctivou výrobu se vyplácí. Což oceňují nejen nezávislí odborníci z poroty, ale i naši štamgasti a fanoušci piva ZUBR, kteří jsou těmi nejpřísnějšími hodnotiteli,“ říká Nataša Rousková, sládková pivovaru ZUBR.

Úspěch pivovaru navíc podtrhly medailové příčky v soutěži Zlatý soudek PIVEX, kde v kategorii světlých ležáků zvítězila dvanáctka ZUBR Gradus a stříbrnou medaili získala 4x chmelená jedenáctka ZUBR Grand.

ZUBR Gold



Světlé výčepní pivo ZUBR Gold zaujalo odbornou porotu svou střední zaokrouhlenou plností a silnějším dobrým řízem. Charakteristickým znakem tohoto piva je střední intenzita hořkosti s jemným, harmonickým charakterem, vyrovnaně spojující chuť sladu a chmele.

ZUBR Gradus



Síla a plnost, to jsou dvě hlavní charakteristiky dvanáctistupňového ležáku ZUBR Gradus, který je uvařen z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického Žateckého poloraného červeňáku, a z kombinace klasického a speciálního sladu zvaného karapils. Ten pivu dodává vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantaro-medovými odstíny.

ZUBR Grand



Nejoblíbenějším a nejprodávanějším pivem v sortimentu pivovaru je 4x chmelený ležák ZUBR Grand, který vyniká vyšší plností a výraznou lahodnou hořkostí. Díky chmelení na čtyřikrát v přesně daných časech a množství si zachovává příjemné aroma čerstvě načesaného chmele.

O tom, že v pivovaru ZUBR své práci rozumí a dělají ji poctivě, svědčí nejen restaurace a hospody plné spokojených štamgastů, ale také více než 130 ocenění získaných v uplynulých 25 letech v prestižních degustačních soutěžích doma i v zahraničí. Ne nadarmo byl pivovar ZUBR vyhlášen pořadatelem loňského ročníku soutěže o Zlatý pohár PIVEX 2022 nejocněňovanějším pivovarem v historii soutěže a získal titul **Pivovar třicetiletí!**



Jsme na sociálních sítích

Spojte se s námi, ať vám neuniknou žádné novinky, a podělte se o vaše zážitky se ZUBRem!



pivo_zubr



pivovarzubr



PivovarZubr

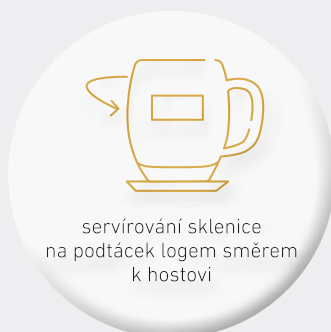
Základem každého správně načepovaného piva je čisté sklo

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.

Hlavní zásady čepování



správně umytá,
ochlazená a mokrá sklenice



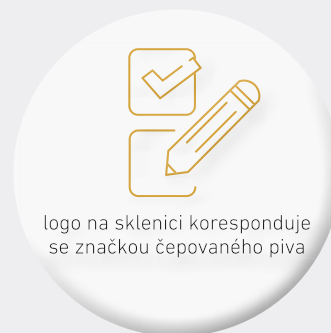
servírování sklenice
na podtáček logem směrem
k hostovi



6-9°C
optimální teplota piva



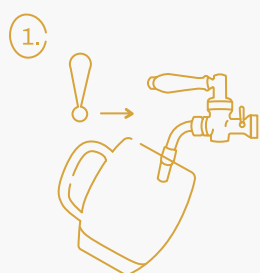
održení postupu čepování
—dle stylu



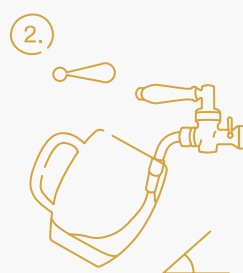
logo na sklenici koresponduje
se značkou čepovaného piva

Hladinka

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.



Pomalou pootevřete kohout a jemně naříznete malý objem pěny.



Ponořte kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevřete průtok piva.



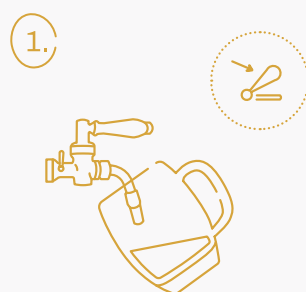
Držte kohout pod hladinou, po dosažení okraje jej rychle uzavřete.



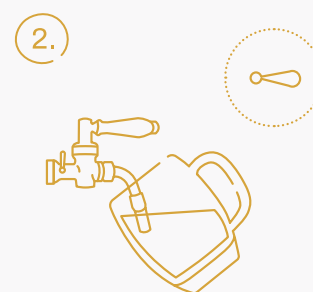
Pivo má krásnou krémovou pěnu plnou piva, která je naprosto jemná a rovná.

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.



Pomalou pootevřete kohout a jemně naříznete větší objem pěny.



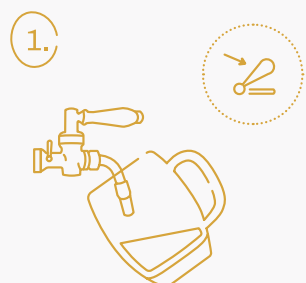
Ponořte kohout pod pěnu pod úhlem 45° a naplno otevřete průtok piva.



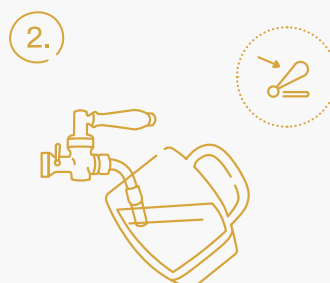
Držte kohout pod hladinou, po dosažení poloviny objemu sklenice rychle kohout uzavřete. Ve sklenici by měla být přibližně 1/3 piva, 1/3 pěny a 1/3 sklenice by měla zůstat prázdná.

Mlíko

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



Pomalou pootevřete kohout a čepujte pouze pěnu.



Stále čepujte pouze pěnu. Kohout po dosažení okraje uzavřete.



Sklenice je plná bílé pěny.

Dneska jsou zubří z nejhoršího venku. Z původních 23 jich je díky mezinárodní ochraně několik tisíc, říká Dalibor Dostál, zakladatel rezervace velkých kopytníků.

V roce 2015 jste založili rezervaci pro zubry a další velké kopytníky v bývalém vojenském prostoru Milovice. Co bylo důvodem jejího vzniku?

Kromě záchrany vzácných kopytníků, jako jsou zubří, to byla i péče o krajinu. Pastva zubrů a dalších kopytníků pomáhá vracet do přírody vzácné květiny a na ně vázané motýly, kteří jinak v České republice vymírají. Navíc se postupně zjistilo, že pastva velkých kopytníků je klíčovým procesem pro adaptaci krajiny na změny klimatu a ukládání uhlíku v půdě.

V Červeném seznamu ohrožených druhů nejsou zubří od roku 2020 v kategorii „ohrožený druh“. Takže zubří už nejsou v tabulce „ohrožení“, nebo ano?

Mezinárodní organizace IUCN zohlednila, že se zubry daří úspěšně rozmnožovat. I díky rezervacím, jako je ta naše. Zatímco po první světové válce byli vyhubeni v přírodě a v zajetí jich zůstalo jen 23, díky mezinárodní ochraně se v rezervacích a zoologických zahradách postupně narodilo několik tisíc zubrů, takže druh je nyní z nejhoršího venku. Ale v Červeném seznamu figuruje stále, jen v kategorii „téměř ohrožený druh“. Zubrů je nyní na světě 9,5 tisíce. Za symbolickou hranici, kdy bude druh prohlášený za zachráněný, je považováno překročení počtu 10 000 zvířat. To se podaří již velmi brzy.

Proč jsou zubří ohrožený druh?

Zubr byl pro člověka vždy atraktivním zvířetem k lovu. Navíc jako každé velké zvíře potřebuje poměrně velký areál výskytu. V krajině rozparcelované člověkem na malé kousky stále hůře hledal místa k životu. Ale pronásledování člověkem bylo hlavní příčina. To ukazuje návrat zubrů do evropské přírody v posledních desetiletích. Zubří v poklidu žijí i v relativně hustě zalidněných oblastech, v Pobaltí například v krajině, kde osídlení obyvatel připomíná naši Vysočinu.

Jak se dnes žije zubrům v Milovicích a proč jsou tam podmínky pro ně ideální?

V roce 2015 jsme přivezli prvních 8 zubrů. Dnes jich v rezervaci žije 36 a několik přírůstků jsme poskytli dalším rezervacím v České republice i v zahraničí, například do Německa nebo Francie. Zubří mají v bý-



valém vojenském prostoru ideální podmínky. Pro někoho možná překvapivě totiž nejsou typickými lesními zvířaty, jak se dlouho myslelo, ale dávají přednost otevřené, parkovité krajině.

V čem jsou zubří takový fenomén?

Zubr je největším zvířetem na evropském kontinentu. Kromě toho, že lidi fascinuje svojí mohutností, jde o nesmírně klidné a vyrovnané zvíře. V dnešní roztřesené a uspěchané době působí na lidi nesmírně uklidňujícím dojmem. Navíc je s ním spojený úžasný příběh druhu, který člověk téměř vyhubil, ale díky obrovskému úsilí a mezinárodní spolupráci svoji vinu odčinil a zubry se podařilo zachránit a vrátit do přírody v mnoha evropských zemích.

Jakou pomoc pro vás znamená patronství pivovaru ZUBR?

Pivovar ZUBR nás podpořil při založení rezervace v roce 2015 a podporuje nás i nyní. Přesuny zvířat po Evropě jsou finančně náročné, zvláště po loňském zdražení pohonných hmot, takže podpora je pro nás nesmírně důležitá. Navíc v České republice je pro dlouhodobý projekt, jako je záchrana zubrů, bohužel velmi nestabilní prostředí. Podpora firem a veřejnosti je tak pro nás klíčová, abychom mohli projekt vůbec realizovat.



Splnili jsme předsezonní cíl, říká Tomáš Pluháček, jednatel klubu HC ZUBR Přerov



Když se ohlédnete za uplynulou sezonou, co vás nejvíc potěšilo?

Opět jsme splnili předsezonní cíl a dostali jsme se do play-off, mezi nejlepších 8 týmů v Chance lize. Také nás těší, že se nám podařilo zařadit další naše mladé odchovance do A-týmu. Michal Postava se stal naší brankářskou jedničkou a zařadil se mezi najlep-

ší gólmany soutěže, Dany Indrák si svými výkony řekl o místo v 1. lajně. Ale v dobrém světle se ukázali i další – např. Gráč, Ministr, Dobša. Bohužel se opět nepodařilo překročit práh čtvrtfinále, kde jsme narazili na Třebíč, vítěze základní části. Zápasy byly velmi vyrovnané, ale nakonec nám chyběla trocha štěstí a upřímně řečeno také trocha hokejového umu.



Skončila uplynulá sezona a hned začíná ta další. Odtajňte už jména některých hráčů, co budou hrát v Přerově i další sezonu?

Velmi rád! Především jsme chtěli podepsat naše nadějně odchovance, o kterých jsem se již zmínil – Danyho Indráka a Michala Postavu, který bude pokračovat jako naše brankářská jednička. Dále je podepsána základní kostra našeho týmu, kapitán Jirka Krisl, obránci Robert Černý, Tomáš Kudělka a David Chroboček a útočníci Tomáš Doležal, Antonín Pechanec, Jirka Goiš, Honza Svoboda, Kuba Svoboda nebo David Březina. Mezi hlavní nové posily patří útočníci Vojta Tomi a Darek Hejzman.

Přerovská juniorka bojovala statečně o postup do juniorské extraligy, nakonec sice ve finále proti Českým Budějovicím prohrála, přesto si díky rozšíření počtu účastníků extraligu zahraje. Dostanou hráči z juniorky šanci i v A-týmu?

I já jsem s napětím sledoval jejich zápasy a bohužel je velká škoda, že ve finále prohráli. I tak je to velký úspěch a důkaz toho, že se v Přerově práce s mládeží daří. Určitě někteří z juniorů dostanou šanci se o místo v A-týmu porvat. Věřím, že v Přerově je možné vychovat další mladé hráče, kteří by mohli být stejně úspěšní jako trojice našich odchovanců na posledním mistrovství světa do 20 let. Standa Svozil, Martin Ryšavý a Tomáš Suchánek předváděli perfektní výkony a dokázali kvalitu přerovské hokejové školy.

Co si myslíte o propojení mládeže a A-týmu dospělých?

Jsem přesvědčen, že klub, který chce mít kvalitní mládež, musí mít i profesionální A-tým, ať už v extralize, nebo v 1. lize. Často se setkáváme s názorem, že není nutné sponzorovat a podporovat profesionální dospělý hokej v Přerově, ale pokud nebudou mít mladí hokejisté své vzory a možnost uplatnit se do budoucna v profesionálním hokeji, budou z Přerova v útlém věku odcházet a postupně se kvalita mládežnického hokeje zhorší.

Dnešní doba není příliš nakloněná sponzoringu. Jak se klubu v této oblasti daří?

Máte pravdu. Sestavit rozpočet tak, abychom hráli důstojnou roli v 1. lize, je stále těžší. Dnes 2/3 rozpočtu zajišťují pivovar ZUBR a město Přerov. Jsem moc rád, že s městem je dobrá spolupráce a záleží mu na tom, aby tady profesionální hokej zůstal. Velký dík patří samozřejmě všem partnerům (dnes jich máme kolem 50), kteří přerovský hokej podporují. Jen mě mrzí, že některé silné firmy v Přerově se do podpory hokeje, a sportu obecně, moc nezapojují. A ztráta takového partnera, jako je Meopta, je jak z pohledu tradice, tak z pohledu ekonomického pro klub zásadním problémem. Přesto věřím, že rozpočet naplníme a budeme i v příští sezoně hrát kvalitní hokej pro naše fanoušky.



NAROZENINY PIVOVARU ZUBR 21. dubna 2023

Rok 2022 byl pro pivovar ZUBR výjimečný, protože oslavil již 150 let od svého založení. Zahájit festivalovou sezónu a oslavit kulaté výročí pivovaru přišlo na 2 500 lidí. Na čepu byl kromě naší klasiky například loňský vítěz soutěže o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2022 ZUBR Gold a také další oceněná piva ZUBR Grand a ZUBR Gradus. V rytmu hudby se vypilo neskutečných 51 hektolitřů piva a celou akci korunoval narozeninový ohňostroj. Letošní 151. narozeniny připadly na pátek 21. dubna a my jsme si to skvěle užili!



ZUBRFEST 10. června 2023

Letošní devátý ročník oblíbeného festivalu v prostorách našeho pivovaru byl opět velkolepý. Kromě bohaté pivní nabídky si účastníci užili kapely Trautenberg, Šrouby a Matice, hitmakera Michala Davida, Thoma Artwaye nebo Raega. V rámci doprovodného programu se mohli návštěvníci zúčastnit školy čepování piva, kde se zábavnou formou dozvěděli, jak o pivo pečovat a jak ho správně čepovat, exkurzí do pivovaru, autogramiády A-týmu HC ZUBR a soutěží s pivní tematikou. Vedle tradičního sortimentu pivovaru byla na čepu také piva Summit Ale a Višňový ležák 12 z programu Sládkův TIP. Moc jsme si to užili!



HOLEŠOVSKÁ REGATA 16.—17. června 2023

Pivovar ZUBR byl již 3. rokem hlavním partnerem tohoto rodinného hudebního festivalu, který se konal v jedinečném prostředí holešovského zámku, jeho vodních kanálů a rozsáhlého přilehlého parku. I jedenáctý ročník této oblíbené akce patřil nejlepším interpretům české a slovenské hudební scény a na čepu nechyběl široký pivní sortiment z produkce našeho pivovaru. Protože kde je zábava, tam je ZUBR!



SVATOVÁCLAVSKÉ SLAVNOSTI 9. září 2023

Již podesáté se kroměřížské výstaviště promění ve Svatováclavské slavnosti piva a skvělé muziky. I v roce 2023 je bude doprovázet špičková hudba, pivní speciály moravských pivovarů a gurmánské pochoutky. Open-air hudební festival, na kterém vystoupí takové hvězdy, jako je Arakain, Pražský výběr, Děda Mládek Illegal Band, Nšoči, Desmod a spousta dalších, nebude chybět ani pivo ZUBR nebo nefiltrovaný dvanáctistupňový světlý ležák Václav z programu Sládkův TIP.

