



# ZUBŘÍ LISTY

– ZPRAVODAJ PIVOVARU – 41. VYDÁNÍ – LEDEN 2024 –

**ZUBR opět vítězí** str. 1+3 | **Kultura se ZUBREM** str. 5 | **Pivo a sport** str. 7 | **Sládkův TIP 2024** str. 8



Vážený  
příznivci  
piva ZUBR,

zdravím vás v novém roce a přeji vám, aby byl ještě lepší a úspěšnější než ten rok uplynulý.

A jaký byl rok 2023 u nás v pivovaru?

Dovolím si říct, že v mnoha ohledech byl povedený. Samozřejmě především díky vám, našim příznivcům a štamgastům, kteří dlouhodobě zachováváte přízeň pivu ZUBR. Ovšem i naše piva mají nemalý podíl na tom, že můžeme loňský rok hodnotit jako úspěšný, a to zejména díky úspěchům na prestižních degustačních soutěžích doma i ve světě.

V loňském roce jsme ovládli obě nejuznávanější tuzemské soutěže. V soutěži o Zlatý pohár PIVEX zabodoval ZUBR Gold, který se stal absolutním vítězem soutěže, a v soutěži České pivo byl vyhlášen nejlepším světlým ležákem ZUBR Gradus. Ten navíc získal koncem roku bronzovou medaili v kategorii ležáků v mezinárodní degustační soutěži European Beer Star.

Velmi mě také těší, že jste si kromě oceňovaných stálic v našem sortimentu oblíbili i pivní speciality z nového programu Sládkův TIP, které jsme zařazovali do nabídky v průběhu celého loňského roku. I v letošním roce vám tento program nabídne zajímavé novinky, které jistě ocení nejen příznivci netradičních piv, ale i ti, co preferují pivní klasiku.

Kromě vašich oblíbených hospod a pivnic si budete moci vychutnat čepované pivo ZUBR a speciály ze Sládkova TIPU i na akcích přímo v areálu našeho pivovaru. Budeme se na vás těšit na dubnové oslavě 152. narozenin pivovaru a na ZUBRFESTU, který letos proběhne na konci června. A nejen na nich, pivovar ZUBR bude jako partner na mnoha oblíbených akcích v regionu, kde se bude starat o váš pitný režim. Děkuji vám za vaši přízeň v uplynulém roce a těším se na setkání s vámi u oroseného půllitru se zubří hlavou ve znaku.

Vaše Nataša Rousková,  
sládková pivovaru ZUBR

## ZUBR Gradus se stal opět nejlepším českým ležákem



Dvanáctistupňový ležák ZUBR Gradus, jenž opakovaně vítězí v českých i mezinárodních degustačních soutěžích, ovládl degustační soutěž České pivo 2023 a zvítězil v prestižní kategorii světlých ležáků.

„Opakovaných ocenění piva ZUBR si patřičně vážíme. Dlouhodobě potvrzují kvalitu našeho řemesla a tradičních postupů. Je to ale také pocta pro všechny, kteří do vaření piva ZUBR vnášejí svůj um, poctivost a pečlivost, což ve výsledku oceňují nejen odborníci, ale především štamgasti, kteří jsou naším hlavním měřítkem úspěchu,“ říká sládková pivovaru ZUBR Nataša Rousková. (pokračování na str. 3)

## ZUBR Sládkova výběrová edice v novém kabátě

Se začátkem adventu se již tradičně objevil na pultech obchodů oblíbený multipack ZUBR Sládkova výběrová edice, ve kterém najdete výběr našich šampionů doplněný oblíbeným svátečním speciálem. Tuto limitovanou zimní edici piva ZUBR jsme oblékli do zcela nového kabátu.

Multipack obsahuje piva Gold, Grand a Gradus, opakovaně oceňovaná na tuzemských i zahraničních degustačních soutěžích, která společně se svátečním čtrnáctistupňovým speciálem Maxxim příjemně zpestří zimní období nejednomu pivnímu fajnšmekrovi.



### ZUBR Gold

Světlé výčepní pivo zlaté barvy s hustou pěnou, vyznačující se střední zaokrouhlenou plností a silnějším dobrým řízem. Charakteristickým znakem je střední intenzita hořkosti s jemným, harmonickým charakterem, vyrovnaně spojující chuť sladu a chmele.



### ZUBR Grand 11

Světlý ležák s vyšší plností a zlatou barvou, který vyniká svou výraznou hořkostí. Každá várka je chmelená podle prvorepublikové receptury na čtyřikrát v přesně daných časech a množství, díky čemuž si pivo zachová příjemné aroma čerstvě načesaného chmele.



### ZUBR Gradus 12

Jedinečný světlý ležák, který je uvařen z několika odrůd českého chmele, zejména z aromatického Žateckého poloraného červeňáku z tršické oblasti, a z kombinace klasického a speciálního moravského sladu zvaného „KARAPILS“. Ten dodává ležáku vyšší plnost a příjemnou zlatou barvu s jantaro-medovými odstíny.



### ZUBR Maxxim 14

Sváteční čtrnáctistupňový speciál zlatavě medové barvy s hustou, jemnou pěnou zraje v ležáckých tancích 90 dní. Jedinečné aroma s lahodnou plnou chutí a výraznější příjemnou hořkostí mu dodávají vyhlášený slad z hanáckých ječmenů a vybrané odrůdy chmele, zejména z oblasti Tršicka.

## Významné jubileum Nataši Rouskové v pivovaru ZUBR

Je vaším oblíbencem ZUBR Gold, Grand nebo Gradus? Kromě kvalitních regionálních surovin a klasických výrobních postupů mají naše piva společnou ještě další věc. Za jejich chutí a dodržováním tradičních receptur stojí sládková Nataša Rousková, která vaří pivo se zubří hlavou ve znaku úctyhodných 25 let, a patří tak k nejdéle sloužícím ženám – sládkům v tuzemských pivovarech.

### Za uplynulých 25 let se svět kolem nás značně proměnil. Vnímáte změny i v „pivním světě“?

Ano i ne. ☺ Rozhodně se pivní trh stal rozmanitějším. Vznikly desítky minipivovarů, začaly se vařit různé speciály a piva rozličných pivních stylů. To je pro pivní trh moc dobře, protože zákazník má na výběr. Na druhou stranu se jedna věc nemění, a to že klasický český spodně kvašený ležák stále hraje u českých pivařů prim.

### Co se změnilo za poslední čtvrtstoletí v pivovaru ZUBR?

V roce 1997, rok předtím, než jsem se ujala funkce sládky, pivovar ZUBR zasáhly ničivé povodně. Já jsem tehdy v pivovaru pracovala jako podsládek a vše jsem prožívala spolu s kolegy. Tato smutná událost však paradoxně dodala pivovaru impuls k novinkám. Začalo se s velkými investicemi do technologií a obecně modernizací pivovaru. Samozřejmě stále zachováváme klasickou výrobu, kdy pivo kvasí na otevřené spilce a dlouho zraje v ležáckém sklepě, ale nové technologie nám pomohly mnoho činností automatizovat a zjednodušit.



### Zasvětila jste celý svůj profesní život přerovskému pivovaru?

Jsem původem z Přerova a vždy mě to táhlo zpět domů, takže pivovar ZUBR, nebo přesněji tehdy Severomoravské pivovary k.p. v Přerově, byl jasnou volbou. A za těch téměř 40 let, která jsem v pivovaru prožila, jsem nelitovala ani jednou.

### Už si „vychováváte“ svého nástupce, který od vás jednou převezme roli sládky v pivovaru ZUBR?

Již jsem zmínila, že jsem před sládkováním pracovala jako podsládek, tedy pravá ruka sládky. Víím proto, jak je důležité učit se od kolegů. I já se snažím předat vše, co o pivu vím, mladším kolegům, kteří budou v tradici přerovského piva pokračovat. Mou pravou rukou je moc šikovný Vojta Grecman, který pivu opravdu rozumí a spojuje nás společná vášně a respekt k pivovarskému řemeslu.

### Každý rok si pivovar ZUBR odváží ocenění z předních degustačních soutěží. Je to pro vás největším oceněním vaší práce?

Největším oceněním je, když vidím spokojené štamgasty s dobře načepovaným pivem ZUBR v ruce. Je opravdu krásný pocit sedět u stolu s lidmi a povídat si o pivu. A musím přiznat, že oni dokážou o tom našem zlatavém moku vyprávět se stejnou láskou a zapálením jako já. Někdy jsem opravdu překvapena, kolik lidí má o pivu hluboké znalosti. V degustačních soutěžích rozhodují odborníci – z výzkumného ústavu, praxe, dalších pivovarů, pedagogové, tedy lidé, kteří pivu rozumí z toho odborného a profesního hlediska. A když vaši celoživotní snahu ocení i kolegové, kruh se uzavře a vy víte, že opravdu děláte svoji práci dobře.

### Víte, kolik ocenění celkem máte?

Pivovar jich za dobu mého sládkování získal přes 140. Ne nadarmo byl v roce 2022 pivovar ZUBR vyhlášen pořadatelem soutěže o Zlatý pohár PIVEX nejocenenějším pivovarem v historii soutěže a získal titul Pivovar třicetiletí!

### A jaká ocenění přibyla do sbírky pivovaru ZUBR v roce 2023?

ZLATÝ POHÁR PIVEX




- ZUBR Gold – absolutní vítěz 2023 a 1. místo v kategorii světlých výčepních piv
- ZUBR Gradus – 2. místo v kategorii světlých ležáků

ZLATÝ SOUDEK PIVEX



- ZUBR Gradus – 1. místo v kategorii světlých ležáků
- ZUBR Grand – 2. místo v kategorii světlých ležáků

ČESKÉ PIVO



- ZUBR Gradus – 1. místo v kategorii světlých ležáků

ČESKÉ PIVO



- ZUBR Gold – 3. místo v kategorii světlých výčepních piv

WORLD BEER AWARDS



- ZUBR Classic – 2. místo v kategorii Classic Pilsner Lager

EUROPEAN BEER STAR



- ZUBR Gradus – 3. místo v kategorii Bohemian-Style Pale Lager



### Zmínila jste, že jste pracovala jako podsládek. Prošla jste i jinými pozicemi v pivovaru?

Je to jako v každém jiném oboru. Když dokončíte studium, máte spíše teoretické znalosti a musíte sbírat zkušenosti. Já jsem začínala jako elév v technicko-hospodářském oddělení, pak jsem pracovala jako mikrobiolog a technolog v laboratoři a nakonec jsem se přes pozici podsládky propracovala až ke sládkovi.



(pokračování ze str. 1)

## ZUBR Gradus se stal opět nejlepším českým ležákem

Do 23. ročníku této prestižní degustační soutěže se přihlásilo celkem 90 soutěžních pivních vzorků a ZUBR Gradus nebyl jediným pivem z přerovského pivovaru, které si ten večer odvezlo medaili. Svou výjimečnost mezi světlými výčepními pivy potvrdil také bronzový ZUBR Gold.



Vyhlášení vítězů proběhlo symbolicky na Svatováclavské slavnosti českého piva, tradičním galavečeru pivovarníků a sladařů. Naražením soudku vítězného ležáku ZUBR Gradus v závěru večera oficiálně odstartovaly Dny českého piva.

Skutečnost, že ZUBR Gradus 12 % je dlouhodobě špičkou mezi českými ležáky, potvrzuje bronzová medaile v kategorii ležáků, kterou v závěru roku získal na prestižní mezinárodní soutěži European Beer Star 2023.



### Dny českého piva

Jedenáctý ročník Dnů českého piva odstartoval naražením vítězného ležáku ZUBR Gradus na Svatováclavské slavnosti českého piva v Praze. Pivovar ZUBR v rámci této aktivity, kterou zaštiťuje Český svaz pivovarů a sladoven, uspořádal několik setkání zástupců pivovaru se štamgasty a fanoušky pivovaru ve vybraných pivnicích a hospodách. Účastníci mohli zdarma ochutnat vítězný ležák ZUBR Gradus nebo speciál Václav ze Sládkova TIPU a zasoutěžili si také o originální dárky v pivním kvízu.

## Na skok v moravských Kokorách aneb jak se pěstuje ten nejlepší chmel pro pivovar ZUBR

I když už se chmel nesklízí tak, jak známe z legendárního filmu Starci na chmelu, zásadní momenty zůstávají. Na to, jak se pěstuje nezbytná surovina, která dodává našemu pivu ZUBR nezaměnitelnou chuť a aroma, jsme se zeptali předsedy představenstva Zemědělského družstva Kokory Ing. Vladimíra Lichnovského.



**Pane Lichnovský, klíčovou surovinou pro pivo ZUBR je odrůda chmele Žatecký poloraný červeňák. Jak se do této oblasti vlastně dostala?**

S rozvojem pivovarnictví se koncem 19. století pěstování chmele rozšířilo i na Olomoucko, kde vznikla Tršická chmelařská oblast. Od roku 1927 se na ní pěstuje i odrůda Žatecký poloraný červeňák a my jako Zemědělské družstvo Kokory jsme jedním z předních pěstitelů a dodavatelů chmele pro pivovar ZUBR. V současné době tento jemný aromatický chmel pěstujeme na výměře 194 hektarů, což je jedna z největších ploch v celé České republice.

**Proč je Žatecký poloraný červeňák tak výjimečný?**

Tento chmel je považován za nejkvalitnější odrůdu chmele na světě. Je nezaměnitelný především díky svému unikátnímu jemnému a bohatému aromatu a dodává pivu jedinečnou hořkost a vyváženou chuť.

**Letošní sezónu postihla nepředpokládaná vichřice a přivalový liják. Poničila 24 hektarů chmelových konstrukcí s těmi nejlepšími porosty a škody dosáhly zhruba 30 milionů korun.**



**Co je nezbytné pro dobrou úrodu chmele tak vysoké kvality?**

Ideální je, když počasí nevykazuje extrémní hodnoty ani co se týče množství srážek, ani výše teplot. Kromě těchto skutečností je samozřejmě řada nebezpečí v podobě jarních mrazů, letních krupobití, vichřic a v neposlední řadě mnoho škůdců, jako jsou lalokonosci, mšice, plísňe a další, které musí pěstitel po celou dobu vegetace bedlivě sledovat.

**Všichni si pamatujeme loňskou vichřici a přivalový liják. Jaké následky zanechaly na vašich chmelnicích?**

Poničily 24 hektarů chmelových konstrukcí s těmi nejlepšími porosty a škody dosáhly zhruba 30 milionů korun. Ale díky pojištění a spolupráci s Chmelařským družstvem Žatec se chmelnice navrací do původní síly. Je však potřeba zdůraznit, že tato kalamita nebyla pro nás natolik zásadní, aby ovlivnila dodávky chmele pro pivovar ZUBR. I přes nepřízeň počasí byla loňská úroda letošního chmele opět excelentní a v pivovaru ZUBR vaří svoje pivo bez sebemenších omezení. A za to jsme moc rádi!

**Způsob pěstování a sklizení chmele se za poslední desítky let změnil. Předpokládám, že se k vám v létě už nesjíždějí studenti z celého Česka ☺?**

Ano, máte pravdu, že se situace za ta léta poměrně změnila. Když budu srovnávat pěstování chmele z pohledu mechanizace a pracnosti, tak je sklizeň dnes již plně mechanizovaná. Díky tomu se odstranilo velké množství těžké a namáhavé lidské práce. Horší situace je na jaře. Zavěšování chmelových drátků, jejich zapichování k jednotlivým rostlinám a následně vlastní zavádění rostlin na drát se neobejde bez šikovných lidských rukou.

**Jaká je podle vás budoucnost Žateckého poloraného červeňáku?**

Žatecký poloraný červeňák je svými vlastnostmi stále nedostižný, je brán jako standard kvality a pro výrobu piva v Česku je nenahraditelný. To je hlavní kouzlo, které náš chmel dává i pivu ZUBR. V Kokorách mu věříme, vidíme v něm budoucnost českého chmelařství a budeme jeho plochy dále rozšiřovat.

Děkujeme za rozhovor.

# „Jako jedni z prvních jsme použili matný lak na plechovky a dnes je to standard,“ říká Vladimír Kovařík

Představujeme vám designéra a pedagoga, který se intenzivně podílel například na tvorbě nových obalů či interiérových a exteriérových reklam pro pivovar ZUBR.

**Zhruba před dvaceti lety jste vytvořil design obalů pro Pivovar ZUBR. Byl to váš první počín v tomto oboru?**

Naše spolupráce začala ještě dříve. Moje první setkání s pivovarem ZUBR bylo začátkem 90. let. Navrhl jsem pro ně zlatou etiketu s jednobarevným tiskem. Nedávno jsem našel její návrh a daroval ho pivovaru. Naše velká, dvacetiletá spolupráce, začala později. Uspěl jsem tehdy ve výběrovém řízení. Začalo to novou etiketou, nejdříve na půllitrové láhve, pak následovaly třetinky, plechovky, multipack, sklenice nebo ubrusy. Návrhů etikety existuje 228 variant a práce na ní trvala více než rok, než bylo vše doladěno a schváleno. Ale musím se přiznat, že energie a čas vložený do návrhu se vyplatil. V průběhu následujících let se jich vytisklo stovky milionů.



Pohledy do výstavy Vladimír Kovařík – Hra na hranici, foto © Dalibor Novotný

**Takže obalový design je náročná a komplikovaná činnost, že ano?**

To ano, složité je třeba odlaďování barevnosti. Jezdili jsme na kontrolní nátisky i k odsouhlasení tisku prvních sérií do tiskáren v Polsku, Rakousku, Německu i na Slovensko. Většina výrobců se pohybuje v jedné nebo dvou technologiích a nemá zkušenost s těmi dalšími. Každý materiál reaguje na barvu jinak. Když vytisknete modrou na bílý papír, vypadá jinak, než tisk na stříbrnou plechovku, kde není možné podtisknout bílou barvu. Ale všechno je řešitelné.

**Je tvorba designu pro pivovarnictví v některých ohledech specifická?**

Mám za to, že prostředí piva je dost konzervativní. Je to dáno cílovou skupinou. Trochu jinou oblastí jsou řemeslné pivovary, ty však komunikují s jiným typem spotřebitele.



Pohledy do výstavy Vladimír Kovařík – Hra na hranici, foto © Dalibor Novotný

Prosadit jiný přístup není jednoduché, ovšem to platí obecně. Když přijdete v branži s něčím novým, velmi často uslyšíte otázku: „A co nám to přinese?“ Větší šanci na prosazení máte, pokud je pivovar naladěný na změny a vaše návrhy se mu líbí. Pamatuji si na dobu, kdy ZUBR začal distribučně spolupracovat na slovenském trhu s pivovarem Steiger. Tehdy jsem byl osloven s tím, abych Steigeru navrhl nový design obalů. A tak se objevily v podstatě jedny z prvních plechovek s matným lakem. Matný povrch má vyšší tření, když je plechovka vlhká. Zároveň mat vytváří dojem orosení a plechovka vypadá vždy jako vychlazená.



Pohledy do výstavy Vladimír Kovařík – Hra na hranici, foto © Dalibor Novotný

**V čem spočívá vaše nynější spolupráce s pivovarem?**

Dotykově se setkáváme, občas se na mě obrátí s požadavkem na návrh drobnějších věcí, případně konzultací – aktuálně diskutujeme možnosti upcyclace bannerů a slunečníků. Vážím si velmi dobrého vztahu s marketingovým manažerem Pivovarů CZ Group



foto © Dalibor Novotný

Petrem Hermélym. Spolupracujeme spolu i na akademické půdě, kde působím.

**Jaký je váš vztah k pivo obecně? Je pro autora důležité, zda pivo pije, rozumí mu, nebo je to v podstatě jedno?**

Pivo piju, ale často řídím, takže většinou nealkoholické. Pivo vyhledávám především v létě nebo v zimě po sauně. Nemyslím si, že mu rozumím, pohybují se na stupnici chutná/nechutná. Ale design je věc profesní. Designer se musí v maximální možné míře seznámit s problematikou produktu. Poznat prostředí. Každá věc je ovlivněná tím, kolik o ní víte. Třeba potisk sklenice nemůže z hygienických důvodů končit až na jejím okraji. U multi-



Pohledy do výstavy Vladimír Kovařík – Hra na hranici, foto © Dalibor Novotný

packu zase nesmí být těžké ho složit, a také se nesmíte vztekat při jeho otevírání. Mým studentům říkám, že je jedno, jak produkt vypadá, vždy se najde někdo, komu se líbí a jiný, kterému se nelíbí. Navržený produkt však musí bezchybně fungovat, ať se líbí, nebo ne.

**Nedávno jste měl ve zlínské galerii výstavu Hra na hranici. Chystáte v blízké budoucnosti další podobný počín?**

Ano, v letošním roce budu mít autorskou výstavu v Senici na Slovensku. Bude úplně jiná než ta loňská ve Zlíně, ale doufám, že návštěvníci budou odcházet spíše s tím, že se jim „líbí“.

Děkujeme za rozhovor a přejeme hodně úspěchů.



Pohledy do výstavy Vladimír Kovařík – Hra na hranici, foto © Dalibor Novotný

## „Jubilejní 40. ročník Československého jazzového festivalu byl skvělý,“ říká jeho ředitel Rudolf Neuls

V loňském roce proběhl již 40. ročník Československého jazzového festivalu v Přerově. Tato tradiční událost je druhým nejstarším hudebním festivalem v Česku a každoročně do Přerova přiváží jazzové legendy, které se starají o nezapomenutelný hudební zážitek. Jaký byl loňský jubilejní ročník a co fanoušky čeká, jsme se zeptali Rudolfa Neulse, dlouholetého ředitele festivalu.

**Před 30 lety se původně amatérský a později soutěžní festival proměnil na třídní mezinárodní přehlídku jazzu a ve stejný rok spojil své jméno s festivalem i pivovar ZUBR. Jaké byly začátky?**

V roce 1993 jsem byl jmenován ředitelem jazzového festivalu a začátky byly po pravdě náročné. Ale to k tomu patří, protože vybudovat kvalitní festival vyžaduje velkou energii a nadšení. Kromě shánění kapel a muzikantů bylo potřeba najít i sponzory. A já, jako přerovský rodák, jsem pochopitelně začal u domácích firem a ZUBR byl jasná volba.

je vždycky zajistit nejvyšší kvalitu, a to jak z řad domácích kapel a sólistů, tak nejlepší muzikanty ze Slovenska, a pokud finance dovolí, tak i jazzové hvězdy z USA. K některým úspěšným krokům nás donutila mladá generace posluchačů, a to je dobře. Holt ročníky, které na festival chodily od roku 1966, nahrazuje nová krev. ☺

**Prozradte nám, jakým způsobem vybíráte muzikanty na festival?**

Popíšu to lidsky a jednoduše. Celý organizační tým si sedne a říkáme si, tady toho bychom chtěli, ten u nás ještě ne-



Křest knihy Československého jazzového festivalu Brána jazzu otevřená k příležitosti 40. výročí festivalu

no, tak to je úspěch. Ta plejáda hvězd, které tady byly, je něco neuvěřitelného. Tím se může pochlubit málokdo.

**Jak hodnotíte jubilejní ročník, který proběhl v říjnu?**

Loňský výroční festival jsme připravovali s ještě větší péčí a citlivostí. Ve spolupráci s členy Správní rady Nadačního fondu PJF jsme ladili každý detail, vyvažovali preference a diskutovali. A musím se s hrdostí přiznat, že se nám podařilo připravit skvělý program, který měl dokonce několik oslavenců. Navíc se nám podařilo vytvořit, vytisknout a na zahajovacím koncertu pokřtít novou knihu s názvem Brána jazzu otevřená – aneb Další putování labyrintem jazzu do ráje srdce. Tahle třešnička

na dortu byla pro jazzové fanoušky velkým překvapením a zájem o knihu byl veliký.

**Můžete nám prozradit, na co se můžou návštěvníci těšit v letošním roce?**

V letošním roce bychom chtěli uvítat na festivalu Mika Sterna s novou kapelou, Jane McPherson Trio, sestry Bártů s kapelou, Míru Hloucala & New Band, Bratislava Hot Serenaders s kapelníkem Jurajem Bartošem, ale jednáme i s mnoha dalšími. Ještě nemáme finální seznam a vše je otázkou jednání. Nicméně i tak slibuju, že to bude opět jazzová událost roku!

Děkujeme za rozhovor a přejeme hodně úspěchů a spokojených fanoušků.



Helena Vondráčková a Ray Greene na prologu 40. Československého jazzového festivalu v Přerově

Pivovar ZUBR je partnerem jazzového festivalu již 30 let a já si naší spolupráce velmi vážím.

**Jak se festival za dobu vašeho ředitelování proměnil?**

Třicet let je poměrně dlouhá doba a ušli jsme velký kus cesty. Po definitivní změně názvu na Československý jazzový festival se také podstatně změnila koncepce, a tím pádem také dramaturgie jednotlivých ročníků. Naším cílem

byl a pak zjišťujeme, jak je jejich účast finančně náročná. Samozřejmě sny jsou jedna věc a finance druhá. Při výběru kapel spolupracujeme i s agenturami, které nám pomáhají oslovit zahraniční hosty. Na festival se nám podařilo dostat taková jména, jako je Snarky Puppy, Sarah McKenzie a Fourplay. Když přijel poprvé do Přerova Mike Stern, tak to byla bomba. Maceo Parker, Till Brönner, Bill Evans, Grace Kelly, Marcus Miller, Brad Mehldau, Billy Cobham... zkrátka co jmé-



Jeff Lorber Trio na 40. Československém jazzovém festivalu v Přerově

## Na hradě Helfštýně se v rámci Hefaistonu opět rozezněly kovadliny

Již více než 40 let patří poslední srpnový víkend na středověkém hradě Helfštýn uměleckým kovářům. Jejich největší mezinárodní setkání, které nese název Hefaiston, si v loňském roce užilo přes 8 000 návštěvníků. A pivovar ZUBR, dlouhodobý partner této akce, byl u toho!

Poprvé se v novodobé historii hradu Helfštýn rozezněly kovadliny uměleckých kovářů v srpnu roku 1982. Tehdy svoje řemeslo prezentovalo 18 kovářů. V současnosti se Hefaistonu každoročně účastní několik stovek kovářů z celého světa. Hlavním pořadatelem je Muzeum Komenského v Přerově.

Loňský ročník nabídl rozžhavené výhně na deseti pracovištích včetně hradní kovárny, na kterých své umění předvádělo 566 mistrů černého řemesla z 15 zemí. Kromě evropských umělců se návštěvníci mohli setkat například s uměleckými kováři z Austrálie, Spojených států amerických nebo z Japonska.

### Tip pro vás!

Navštivte hradní expozici uměleckého kovářství. Objevíte 1 300 exponátů nejvýznamnějších uměleckých kovářů druhé poloviny 20. století až po současnou špičku.

### ZAJÍMAVÉ AKCE NA HRADĚ HELFŠTÝN V ROCE 2024

29. 3. až 1. 4.	VELIKONOCE NA HRADĚ
25. a 26. 5.	XIV. ROČNÍK FESTIVALU VOJENSKÉ HISTORIE
5. až 7. 7.	HELFŠTÝNSKÁ POUŤ
23. až 25. 8.	XLII. MEZINÁRODNÍ SETKÁNÍ UMĚLECKÝCH KOVÁŘŮ HEFAISTON
22. 9.	ZÁVĚR SEZÓNY OLDTIMER CLUBU HELFŠTÝN

Podrobnosti najdete na [www.helfstyn.cz](http://www.helfstyn.cz)

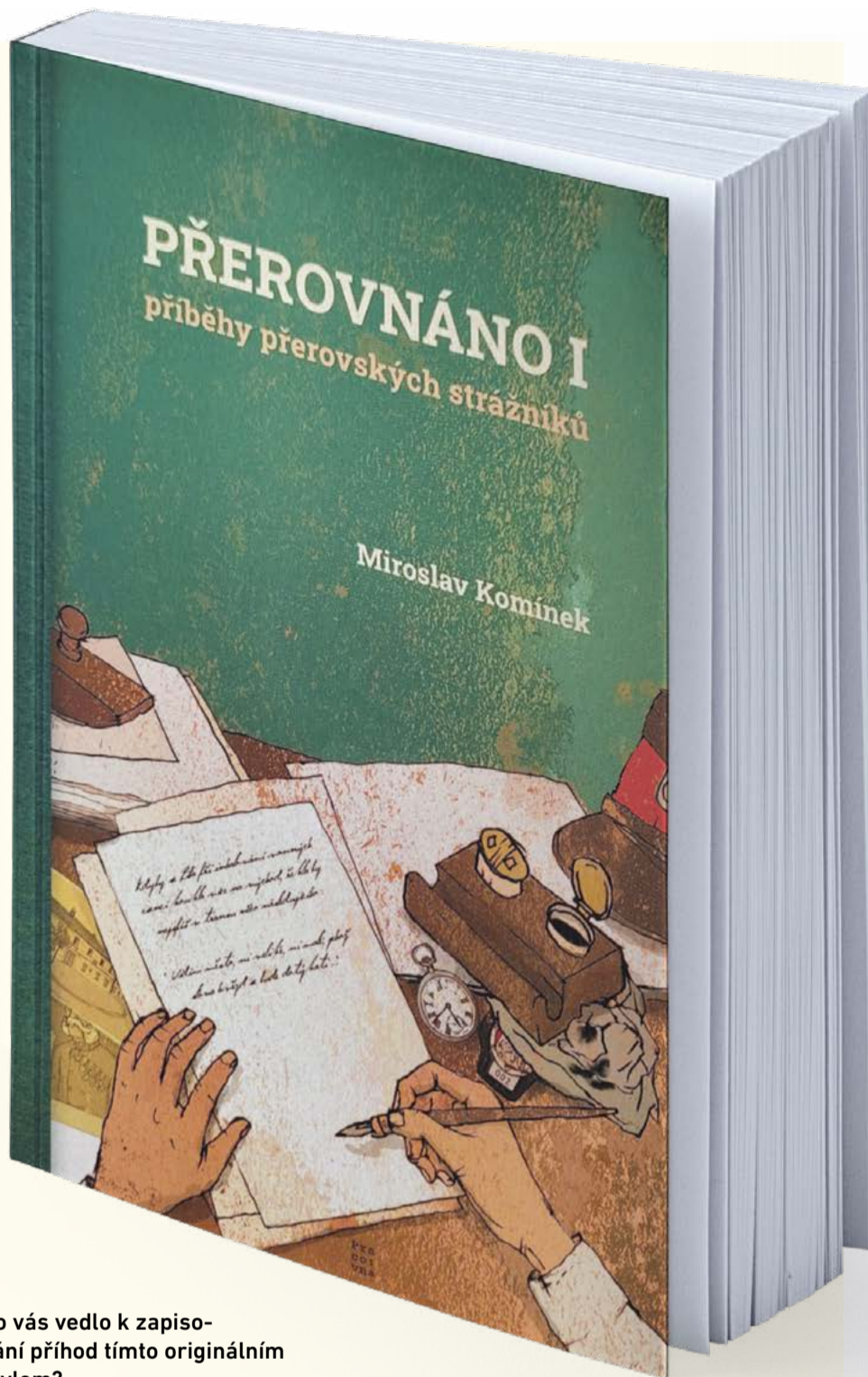
## Pivovar ZUBR podpořil vydání dalšího pokračování úspěšných příběhů strážníků z Přerova

Nová kniha příběhů Městské policie Přerov *Přerovnáno*, která se v prosinci objevila na pultech knihkupců, jistě potěší všechny čtenáře, kteří se dívají na svět s humorem a nadhledem. *Přerovnáno* je pokračování úspěšné prvotiny 365+1 příběhů strážníků z Přerova, jejímž autorem je Miroslav Komínek, strážník Městské policie Přerov, u které slouží přes 25 let. Ve svém volném čase přepisuje zápisy z akcí přerovských strážníků tak zajímavě, že jejich facebookový profil má již více než 46 tisíc sledujících.

Věříme, že i pokračování knihy zaujme příznivce chytrého humoru. To koneckonců naznačuje i fakt, že její vydání na serveru donio.cz podpořila téměř tisícovka nadšených čtenářů a vybralo se přes 440 000 Kč. Velmi nás těší, že se pivovar ZUBR stal součástí projektu, který baví tisícovky čtenářů nejen v Přerově.

**„Chci, aby si veřejnost uvědomila, co všechno strážníci dělají,“ říká Miroslav Komínek**

Přerovský policista Miroslav Komínek se stal velmi rychle ikonou sociálních sítí. Vtipnou formou zpracovává příhody ze života policie v Přerově a za podpory pivovaru ZUBR vydal koncem roku 2023 již svou druhou knihu *Přerovnáno*. Zeptali jsme se ho při té příležitosti na pár otázek.



Miroslav Komínek

**Co vás vedlo k zapisování příhod tímto originálním stylem?**

Média jsou zahlcena špatnými zprávami (samá smrt, epidemie, havárie) a většina toho, co strážníci dělají, mezi nimi zaniklo. Řekli jsme si, že to zkusíme jinak. A přiznejme si, že humor a odlehčení je našemu národu tak nějak blízko.

**Jak vyvažujete nekorektnost? Přeci jen 100 lidí, 100 názorů...**

Snažím se o jistou sebereflexi. Jsou třeba témata, která komunikujeme vždy seriózně. V podstatě je to vše o tom, aby si veřejnost uvědomila, jak široký záběr strážníci mají a co vše dělají. Ostatně o tom, co je špatně, určitě napíše někdo jiný.

**Setkal jste se někdy s negativními reakcemi na vaše pojetí?**

Vždycky se najde člověk, který s něčím nesouhlasí nebo má jiný názor. To je na tom právě skvělé. Nejsme stroje, kterým někdo naprogramuje, co si mají myslet a co se jim bude líbit. Každopádně, když se někomu naše pojetí nelíbí, tak to dál nechte.

**KAM  
ZA DOBROU  
HUDBOU  
A PIVEM  
V ROCE 2024**

**26. 4. 2024**

**152. NAROZENINY  
PIVOVARU**

Pivovar ZUBR

**29. 6. 2024**

**ZUBRFEST  
Pivovar ZUBR**

**7. 9. 2024**

**SVATOVÁCLAVSKÉ  
SLAVNOSTI**

Výstaviště Kroměříž

**NENECHTE SI UJÍT ANI JEDNU Z NAŠICH AKCÍ  
A PŘIJĎTE SI S NÁMI VYCHUTNAT SKVĚLOU ZÁBAVU  
A ČEPOVANÉ PIVO ZUBR!**

# „Miloš byl provokatér, ale hlavně skvělý hokejista,“ říká jeho velký kamarád Josef Vojáček

Miloš Říha, patron čtyřikrát melené jedenáctky ZUBR Grand a známá přerovská hokejová legenda, by se 6. prosince 2023 dožil 65 let. Při této příležitosti se tento den při zápase HC ZUBR Přerov a HC Orli Znojmo uskutečnila vzpomínková akce na tohoto slavného rodáka, jejíž součástí bylo i vyvěšení jeho dresu na Zimním stadionu v Přerově. Na Miloše Říhu vzpomíná jeho velký kamarád Josef Vojáček, který se s legendou přerovského hokeje, jehož dlouholetým generálním partnerem je pivovar ZUBR, na ledě potkával prakticky denně. Josef Vojáček kryl Miloši Říhovi, pozdějšímu útočníkovi Vítkovic a trenérovi české reprezentace, záda. Miloš Říha v roce 2020 bohužel zemřel.

**Řadu zápasů jste odehráli v jedné formaci. Vy jako obránce, Miloš Říha jako útočník. Jaká to byla souhra?**  
Původně jsem také nastupoval v útoku a až později jsem se trochu rozstřílel a šel jsem do obrany. V dorostu jsem hrál obránce skoro pořád za Milošem a podílel jsem se na spoustě jeho branek. Také jsem jej trochu chránil, protože Miloš byl provokatér, ale do potyček jeden na jednoho moc nechodil. Na to měl mě. Nechci se tím chlubit, ale bylo to tak (úsměv). Řekl bych, že Miloš s tím tak trochu i počítal.

### Jaký byl vůbec Miloš hráč?

Úžasně vytrvalý a ctizádostivý. Měl vůli, neznal prohru. Když prohrál nebo nedal gól, tak se vztekal a rozčiloval. Do hokeje byl zapálený, někdy si tím možná i škodil. Zbytečně se nervoval, místo aby se zklidnil, což by jeho výkonu určitě pomohlo. Přesto si to však vždycky uhrál brankami, bojovností a nasazením. Už odmalička byl skvělý hokejista.

S Milošem jsme byli dobří kamarádi. Nezapomněl na to ani později, když hrál za Vítkovice, nebo když trénoval špičkové týmy, jako Pardubice, Petrohrad nebo naši reprezentaci.

**Prý jste s ním zažil úsměvnou příhodu ve Vsetíně. Můžete ji přiblížit?**

Vsetínský stadion v té době ještě neměl střechu. Hrál se na venkovním hřišti s nekvalitním chlazením. Před zápasem si s námi navíc zahrála příroda, celé hřiště bylo zapadané sněhem. Ledaři však plochu uklidili a začalo se hrát. Miloš při jednom souboji se Zdiškem Tabarou, který už také bohužel nežije, přepadl přes nízký mantinel a dlouho pak nevyšel. Napřed jsem si myslel, že je to sranda a vyleze odjinud. Nakonec jsem to nevydržel a jel jsem se podívat k místu, kde zmizel. Našel jsem jej v odpadové šachtě na sněh, čouhaly mu jenom nohy. Museli jsme ho vytáhnout, potom se normálně pokračovalo ve hře. Miloš na to nerad vzpomínal. Dělalí jsme si z něj srandu a různě jsme tu historku přibarvovali, což těžce nesl. Mám ale i jeden veselejší příběh.

### Povídejte...

Vzpomínám si, jak jsme se vrátili z dorosteneckého turnaje v Třinci. V konkurenci prvoligových týmů jsme ho dokázali vyhrát, i když jsme v té době hráli o soutěž níž. V Přerově jsme šli s pohárem do města. Navštívili jsme jednu známou pivnici, kde často sedával bývalý hráč přerovské-



Spoluhráči z Přerova. Miloš Říha (vlevo) a Josef Vojáček

ho A-týmu, pan Alois Bureš. Když viděl, že do poháru lije pivo, vzal nám ho, pivo vylil a naplnil ho šampaňským. Potom se napil, odešel a nechal nás všechno zaplatit. Z učňovských platů jsme se v čele s Milošem a dalšími museli skládat asi na pět lahví šampaňského (úsměv).

Děkujeme za vaše vzpomínání.

# „Náš divizní tým sází na mladé odchovance,“ říká Vít Koplík

Místopředseda fotbalového klubu 1. FC Viktoria Přerov Vít Koplík fotbalu propadl v dětství a dnes se mu věnuje hlavně jako trenér mládeže a manažer.



Vít Koplík

**Váš fotbalový záběr je v dnešní době široký. Co všechno obnáší?**

Fotbalu se aktivně věnuji od mala, prošel jsem si všemi přerovskými kluby a fotbalovou kariéru ve Viktorce jsem ukončil předminulou sezónou. Fotbal stále hraji, ale už jen v nižší soutěži, kde není potřeba tolik trénovat. Ve Viktorce se dlouhodobě věnuji trénování mládeže a šestým rokem působím jako manažer ve vedení klubu.

**Chystáte jako klub v této sezóně nějaké zajímavé novinky?**

V letošním roce přijdeme s pár novinkami, ale protože je vše ještě ve fázi přípravy, nechám si to zatím pro sebe. Určitě se však naši fanoušci mají na co těšit. Doufám, že i přes doposud ne moc příznivé výsledky si k nám najdou cestu a naše kluky podpoří.

**Muži 1. FC Viktorie hrají divizi. Příšly po loňské sezóně nějaké změny v kádru?**

Ano, před touto sezónou několik změn proběhlo. Na post trenéra A týmu se posunul náš dlouholetý šéftrenér mládeže David Chuda. Do vyšších soutěží odešli dva hráči základní sestavy Mirvald a Kašpárek, kterým přejeme, ať se jim daří v jejich novém angažmá. Kádr jsme doplnili pouze našimi odchovanci nebo hráči z nižších soutěží. Nový trenér má za úkol zapracovat mladé tváře do už tak mladého a nezkušeného týmu, což se mu podařilo. Věkový průměr týmu je 21 let, a to do takové soutěže není úplně ideální.



**Je hlavním problémem kvalita kádru nebo mužům zkrátka jen nepřeje v důležitých momentech štěstí?**

Štěstí může být jeden z faktorů zatím ne tak úspěšné podzimní části soutěže. V mnoha utkáních jsme herně oproti silnějším soupeřům vůbec nepropadli, bohužel dotáhnout utkání do vítězného konce se nám nepovedlo. Možná právě proto, že nám chybí zkušenější hráči. Největší problém vidím v útočné fázi, kdy máme vyložené šance, ale kluci je nedokážou proměnit a zajistit si tak v utkání výraznější vedení. To má pak vliv na psy-

chiku hráčů. Opět možná zkušenější hráči by se tímto nenechali tak ovlivnit.

**Jaké jsou vaše cíle pro aktuální sezónu?**

Do jarní části sezóny určitě budeme chtít kádr vhodně doplnit a jasným cílem bude nespadnout ze soutěže. Věřím našemu realizačnímu týmu v čele s trenérem a i hráčům, kteří již budou o něco zkušenější, že se do toho vloží naplno a tento cíl se nám podaří splnit.

**Pivovar ZUBR je dlouhodobým partnerem vašeho klubu. V čem spolupráce spočívá?**

Díky finanční podpoře od pivovaru ZUBR může klub naplňovat naše cíle rozvoje sportu, konkrétně tedy fotbalu, v přerovském okrese. V dnešní době do sportu moc peněz neteče, takže o to víc si vážíme firem, které v tom vidí smysl. A pivovar ZUBR je jednou z nich. Díky této podpoře můžeme zabezpečit fungování dospělého fotbalu, ale i toho mládežnického, který je pro nás důležitý. A vidět to můžeme právě na našem týmu mužů, kde momentálně hraje většina našich odchovanců.

**Poslední otázka na závěr je fajnšmekrovská ☺ – máte rád pivo?**

Pivo mám rád, samozřejmě ve správném množství. Jako rodilý Přerovák na pivo ZUBR nedám dopustit, a pokud je ta možnost, tak je můj první volbou.



## KÁVOVÝ HRONNIČÁK 11

TMAVÝ LEŽÁK S PŘÍCHUTÍ KÁVY



Na Hromnice o chuť více – náš tmavý ležák tak získal typické kávové aroma. Díky tomu mužům odpadá dilema, zda dámu pozvat na kávu, nebo na oblíbené pivo. Tak si ho dejte! Espressoň!

Dostupnost od 22. ledna

## Zelený PATRIK

ZELENÝ LEŽÁK 11%



Pivní speciál uvařený na oslavu příchodu jara, dne sv. Patrika i Velikonoc. Zelené pivo na Zelený čtvrtek? To už je evergreen! (PA)TRIK spočívá ve správné kombinaci 7 pečlivě vybraných bylin, jejichž přesný poměr je střeženým tajemstvím sládků.

Dostupnost od 4. března

## APRÍLOVÝ ALE

SVRCHNĚ KVAŠENÉ PIVO



ochutnejte lehké svrchně kvašené pivo typické svou harmonickou hořkostí a citrusovými tóny, rozmanitými jako aprílové počasí. Ocení ho především ti, kteří vyhledávají neotřelá a exotická chutě. Dostane vás... nejen na apríl!

Dostupnost od 9. dubna

## VIŠŇOVÝ LEŽÁK 12

NEFILTROVANÝ LEŽÁK S PŘÍCHUTÍ VIŠŇÍ



Ve višňovém ležáku se snoubí typicky hořká pivní chuť s lahodnými višňovými tóny. Na první lok se do něj zamilují příznivci tradičních piv i fanoušci pivních speciálů.

TIP: Dejte si polibek pod višni, ať neuschnete! Stačí pozvednout sklenice.

Dostupnost od 13. května



## RADLER Hořký Pomeranč

NEALKO PIVO S PŘÍCHUTÍ  
HOŘKÉHO POMERANČE



Někdo to rád hořké! Užijte si koktejl hořkého pomeranče, osvěžujícího nealkoholického piva a horkých letních dní. Třeba jako alternativu k oblíbeným spritzům. Netřepat, neloupat! I tak může zamíchat večerem.

Dostupnost od 17. června

## Václav 12%

NEFILTROVANÝ SVĚTLÝ LEŽÁK



Litovelský sládek uvařil legendární ležák na počest patrona všech pivovarníků – sv. Václava. Oba dva totiž poji nefiltrovaná láska k českému pivu.

Dostupnost od 1. září

## SVATO MARTINSKÉ PIVO

POLOTMAVÝ SPECIÁL 13%



Sváteční polotmavý speciál uvařený na počest sv. Martina. Jeho harmonická plná chuť s příjemnou intenzitou hořkosti skvěle doplní tradiční svatomartinskou husu. Na to vsadíme kejhák!

Dostupnost od 21. října

## SVÁTEČNÍ MEDOVÝ LEŽÁK

SVĚTLÝ LEŽÁK S MEDOVÝMI TÓNY



Vyslyšeli jsme vaše koledy a máme pro vás sváteční nadílku v podobě lahodně hořkého ležáku s plnou chutí a doznívajícími medovými tóny. Bzzzva pro slavnostní příležitosti!

Dostupnost od 25. listopadu