



— ZUBŘÍ LISTY —

— ZPRAVODAJ PIVOVARU — 32. VYDÁNÍ — PROSINEC 2016 —

Zubr a jazz str. 3 | **Speciály 2016** str. 4 | **Blog ředitele** str. 5 | **Ministr v Zubru** str. 6

Vážení příznivci piva Zubr,

letošní rok nám, pivovarským, přinesl mnoho důvodů k radosti. Dovolte mi tedy, abych se o ně podělila i s vámi.

Začátek roku se nesl ve znamení dobrých zpráv, když se náš ležák Zubr Premium stal absolutním vítězem degustační soutěže Pivex 2016 a zároveň opanoval i kategorii prémiových ležáků. Naše radost byla podpořena i úspěchem piva Zubr Gold, který si odnesl zlatou medaili v kategorii piv výčepních. Na úspěchy našich stálíc v nabídce pak v září navázal i náš benjamínek Zubr Grand, který se stal nejlepším jedenáctkou v soutěži České pivo 2016.

Vítězství v těchto prestižních soutěžích si velmi vážíme, ale nejceněnější je pro nás fakt, že naše pivo chutná především vám, našim věrným štamgastům. O tom, že tomu tak je, koneckonců svědčí i čísla. V loňském roce jsme totiž uvařili nejvíce piva za poslední roky a doufáme, že rok letošní bude nejméně stejně úspěšný. Rozrostl se nejen počet ocenění, ale i samotný sortiment. Během roku jste mohli ochutnat nejvíce speciálů v naší historii, a to hned sedm včetně dvou novinek – Zubr Jarní ležák a Extra hořká desítka. Novinky se objevily i ve stálém sortimentu, a to konkrétně Zubr Indian Cherry, osvěžující míchaný nealkoholický nápoj na bázi piva s příchutí višně.

Doufám, že i pro vás byl letošní rok plný úspěchů a dobrých zpráv a přeji vám, aby takový byl i ten rok následující. Pro nás se ponese především v duchu oslav 145 let existence přerovského pivovaru a připomínky tradiční výroby piva, kterou po celou dobu historie pivovaru ctíme. Připínám vám tímto všem na zdraví a budu se těšit na shledání u sklenice pěnivého moku se zubří hlavou ve znaku.

Nataša Rousková
sládková pivovaru Zubr

Zubr Maxxim je tu, zima může začít

Sváteční čas bez našeho speciálu Zubr Maxxim si již nedovedeme ani představit. Proto v nabídce nechybí ani letos. Čtrnáctistupňové pivo jantarové barvy, s hustou, jemnou, smetanovou pěnou si můžete vychutnat již od konce listopadu.

V čem spočívá tajemství jeho úspěchu? „Maxxim se připravuje klasickým způsobem za použití kvalitních českých surovin a pivovarských kvasnic. Při jeho výrobě se vychází ze staré receptury, díky které Maxxim vyniká typickým aroma, sytější barvou a vyšší hořkostí. V ležáckém sklepě pak pivo zraje celých 90 dní, proto s jeho výrobou začínáme již v létě, aby se začátkem adventu bylo na čepu,” zve na oblíbený speciál sládková pivovaru Nataša Rousková.

Pro ty, kdo by si Maxxima chtěli vychutnat nejen v oblíbené hospodě, ale také doma, je připraveno i lahvové balení.



Další úspěch potvrzen. Zubr Grand má zlato

Prestižní degustační soutěž České pivo je každoročním pivním kláním, které vyhlašuje Český svaz pivovarů a sladoven. Kdo si letos odnesl zasloužené zlato mezi jedenáctistupňovými pivy? Je to tak, Zubr Grand se stal nejlepším jedenáctistupňovým ležákem roku 2016.

„Velmi si vážíme toho, že odborná porota zvolila jako nejlepší jedenáctku Zubr Grand. Ten je zároveň naším nejprodávanějším pivem. Máme radost, že se názory odborníků i našich štamgastů na kvalitu i chuť Granda takto shodují,” říká Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr, a dodává: „Ukazuje se, že cesta k úspěchu je dlážděná poctivou prací, tradičním způsobem vaření piva a v neposlední řadě nejlepšími regionálními surovinami, což je přesně to, na čem si v pivovaru Zubr zakládáme.”

Ale nebyl to jen Zubr Grand, kdo slavil úspěchy. Odborná komise za dohledu notáře ocenila také Zubr Gold 2. místem v kategorii výčepních piv a Zubr Classic v téže kategorii obsadil 3. příčku.

ČESKÉ PIVO 2016

V letošním, šestnáctém ročníku soutěže České pivo 2016 bylo testováno 58 vzorků piv rozdělených do pěti soutěžních kategorií. Soutěž České pivo je dvoukolová, což posiluje

objektivitu hodnocení. Degustační komise za dohledu notáře posuzuje senzorické vlastnosti piva. V komisích zasedají pivovarníci, pedagogové a odborníci ze středních a vysokých škol, z Chmelařského institutu a Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Odborným garantem je Výzkumný ústav pivovarský a sladařský.



Naši lidé v Zubru



Šárka Svobodová
manažer kvality

Jak dlouho pracuje v Zubru: 24 let

Hobby: horská turistika, pilates, zahrada, dobrý thriller ke čtení

Který z letošních speciálů pivovaru Zubr byl váš favorit?

Jednoznačně Svatomartinské pivo. Mělo premiéru už loni a byla jsem velmi mile překvapená, jakou dobrotu ke sváteční huse se nám podařilo vyladit. Byla to pěkná symbióza...

Na co se nejvíce těšíte o vánočních svátcích?

Na smaženého kapra a bramborový salát přece!!! Ty dělám také jen jednou za rok a vyplatí se na ně počkat – stejně jako na pivní speciál.

Co byste popřál Zubrovi do roku 2017?

Zubrovi přeji, aby konzumentům chutnal stále více a více. Protože nejlepší pivo... je vypité pivo.



Pavel Řihošek
obchodní zástupce

Jak dlouho pracuje v Zubru: 8 let
Hobby: fotbal, heavy metal, kutilství

Který z letošních speciálů pivovaru Zubr byl váš favorit?

Nejvíce mi asi zachutnal Zubr Extra Force 12,5%, ale já jsem spíše zastávce pár Grandů denně. S přicházejícím víkendem se jejich počet i někdy navyšuje.

Na co se nejvíce těšíte o vánočních svátcích?

Na odpočinek od práce, i když bohužel letos to se svátky nevychází nijak zajímavě. Ale samozřejmě také na vánoční atmosféru s rodinou.

Co byste popřál Zubrovi do roku 2017?

Další první místa v prestižních pivních soutěžích, stejně jako tomu bylo v letošním roce, udržení si svojí kvality a především co nejvíce nových a spokojených konzumentů.



Antonín Tomčík
obsluha keg linky

Jak dlouho pracuje v Zubru: 38 let
Hobby: jízda na kole

Který z letošních speciálů pivovaru Zubr byl váš favorit?

V rámci svého zaměstnání mám povinnost degustovat vzorky v laboratoři, takže mohu takto ochutnat všechny naše speciály. Naposledy to byl Zubr Grand z prvního chmele a ten mi moc chutnal.

Na co se nejvíce těšíte o vánočních svátcích?

Těším se především na to, až vyrazím na procházku s vnoučaty - dvojčátky. Bydlí v Tovačově, tak se vydáme kolem rybníků a budeme krmit kačenky.

Co byste popřál Zubrovi do roku 2017?

Popřál bych mu, aby rok 2017 byl minimálně stejně dobrý jako ten letošní a udržel si kvalitu a výsledky, jako má teď. Protože jich není málo, což potvrzují i ocenění, která každoročně sbírá.

Na tohle pivo se vyplatí počkat si celý rok

Jediné pivo je možné uvařit jedenkrát v roce, a to speciální edici z čerstvého chmele. Ten pro pivo Zubr Grand z prvního chmele v srpnu ručně načesali na Florykově chmelnici v Čekyni zaměstnanci našeho pivovaru v čele se sládkovou i ředitelem, ke kterým se v letošním roce poprvé připojili i členové fanklubu pivovaru Zubr. Společnými silami tak pomohli na svět speciální várce piva Zubr Grand z exkluzivně ručně načesaného čerstvého chmele.



„Zubr Grand se těší veliké oblibě, a tak jsme se letos rozhodli umožnit i členům našeho fanklubu, aby se sami na výrobě nejprodávanějšího piva přerovského pivovaru podíleli,“ říká Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr. Na průběh celé akce dohlížel i Karel Andres, vnuk prvo-republikového přerovského sládky Františka Stradiota, autora receptury, kterou se sládková Nataša Rousková při výrobě piva Zubr Grand inspirovala.

Vařit pivo z čerstvého chmele, který dodává pivu výrazné aroma a příjemnou hořkost, je pro sládky doslova sváteční příležitost, jak říká Nataša Rousková, sládková pivovaru Zubr: „Čerstvý chmel není možné dlouho skladovat, s vařením piva je proto nutné začít prakticky okamžitě.“

Česání chmele, konkrétně odrůdy Žateckého poloraného červeňáku, na Florykově chmelnici proběhlo již třetím rokem. Výsledek společného snažení opravdu stál za to. Koncem října, po téměř dvouměsíčním zrání v ležáckém sklepě, byl stočen do sudů a distribuován do vybraných restaurací, kde ho příznivci piva Zubr mohli sami ochutnat.

Proč používáme Žatecký poloraný červeňák?

Odrůda chmele je pro samotné pivo zásadní, jelikož mu dává specifickou chuť i aroma a právě Žatecký poloraný červeňák patří k nejlepším a nejoceňovanějším chmelům na světě. Ale na celkové kvalitě piva se podílí i dal-



ší faktory. Svoji roli hraje originální receptura, tradiční výrobní postupy a další kvalitní regionální suroviny – hanácké slady, které díky svým parametrům a půdním podmínkám patří k nejvyšší kvalitě sladů v České republice, a voda z tovačovských jezer, jež splňuje přísné parametry varní vody.



Jazzová hudba se Přerovem nese již 50 let

Československý jazzový festival, tradiční přerovská kulturní událost, je druhým nejstarším hudebním festivalem u nás. Již více než dvacet let je jeho jméno neodmyslitelně spjata s jeho ředitelem Rudolfem Neulsem, se kterým jsme si o festivalu povídali.

Československý jazzový festival v Přerově slaví v letošním roce neuvěřitelných 50 let od svého zrodu, u kterého stál váš otec. Vy jste od něj tuto štafetu převzal. Jak se festival od svého prvního ročníku proměnil?

Proměnil se velmi. Původně se jednalo o amatérský festival, jehož prvních devět ročníků se odehrálo v Přerově. Po jeho zrušení se přestěhoval do Kroměříže a ten poslední ročník jako amatérského festivalu se konal v pražské Lucerně. Po letech se tradice v Přerově obnovila, a to díky lidem, kteří se u toho motali původně a dali se opět dohromady. To bylo stále ještě v době, kdy měl festival soutěžní charakter a vystupující byli především amatéři. V roce 1993 se pak festival proměnil na třídní mezinárodní přehlídku a v této podobě funguje v podstatě dodnes.



Rudolf Neuls a americká zpěvačka Vanessa Rubin na letošním ročníku festivalu; foto: Jiří Vojzola

Padesát let je doba skutečně dlouhá a do Přerova za ty roky zavítaly desítky hudebních hvězd. Na koho vzpomínáte nejraději?

To je velice těžké. Když jsme začali dělat dramaturgii společně s Alešem Bendou, tak se nám podařilo do Přerova přivést opravdovou světovou hvězdu, kterou byl Jim Hall, čímž jsme odstartovali éru kytarových hvězd. Já sám jsem se kdysi věnoval muzice profesionálně, hrál jsem na bicí nástroje a tak jsem se snažil vždycy na festival dovést nějakého vystupujícího, na kterého jsem měl já sám „zálsusk“. Krásné vzpomínky mám třeba na skvělého bubeníka Jeffa Hamiltona, který byl v Přerově dokonce již třikrát. Je to velmi příjemný a skromný člověk, tak jako valná většina hvězd, které do Přerova za ty roky zavítaly. Lidí, na které rád vzpomínám, je ale velká spousta.

Letošní, 33. ročník je již za vámi. Jak proběhl?

Návštěvnost letos byla velmi dobrá, což mě velice potěšilo. Tři večery jsme měli plno, v sobotu, kdy probíhaly oslavy těch 50 let, dokonce až moc plno. Ale bylo to velice příjemné.

Dáte si nyní chvíli oddech, nebo už se chystáte na příští rok?

Teď nás čeká ještě nějaká administrativa, bude se účto-



Ondřej Ruml & Matej Benko, Přerov 2015; foto: MBQ FOTO



Jazz na varně pivovaru Zubr; foto: pivovar Zubr

vat a podobně, ale dá se říct, že kontinuálně navážeme. Už jsme probírali, co bude dál. Bohužel loni se nám nepodařilo pár věcí, které jsme měli v plánu, takže pro letošek trochu změníme taktiku, abychom měli vše pevně potvrzené. Bohužel se stává, že vystupující třeba změni termíny, nebo dokonce celé turné, a to pak nabourá program. Ony jsou to sice jen tři dny, ale jsou to tři perné dny a je za tím spousta práce. Není to jen o tom, sehnat vystupující a prodat vstupenky, ale musíme třeba interpretům zajišťovat i nástroje a technické zázemí, tzv. backline, které si nevozí s sebou. Každý hudebník je zvyklý na něco jiného a my musíme jejich požadavkům vždy vyhovět.



James Copley, zpěvák skupiny Electro Deluxe, Přerov 2016; foto: Jiří Vojzola

Máte ještě nějaký nesplněný sen, koho byste rád v Přerově publiku představil?

Jé, tak těch je! Ale všechno je to otázka peněz a rozpočtu, který máme k dispozici. Lidé, kteří přijíždí do Přerova, patří ve své branži opravdu ke světové elitě. To dokazuje například i fakt, že se z dubnové Matějské jazzové pouťi, která se koná u příležitosti Mezinárodního dne jazzu, omluvili někteří vystupující, kteří již u nás v Přerově v minulosti vystupovali, protože zrovna ten den hráli prezidentovi Obamovi v Bílém domě. Nechci, aby to znělo jako chlubení, ale myslím, že to ukazuje, jakou kvalitu náš festival má.

Koncerty v rámci doprovodného programu festivalu se konaly na více místech v Přerově, několikrát se v minulosti konaly i na netradičním místě, jako je varna pivova-



Rudolf Neuls se skvělým bubeníkem Jeffem Hamiltonem ze Spojených států; foto: Jiří Vojzola

ru Zubr, který je dlouholetým partnerem festivalu. Jakou roli hraje atmosféra místa, kde se koncerty konají? Na varně se jednalo o takové komorní koncerty pro menší publikum, které měly svoje kouzlo, ale hlavní koncerty probíhají v Městském domě, kde jsou přece jen větší možnosti z hlediska techniky, světla a také velikosti publika. Ale spojení s pivovarem Zubr existuje již mnoho let, kdy jsme začali dělat Jazz u piva, když provozovatel Pivovarské restaurace projevil zájem o tyto akce v prostorách restaurace, a v této tradici dnes pokračuje Pavel Ondrůj festivalem Blues nad Bečvou.

Umělci, kteří v rámci festivalu zavítali do Přerova, za svůj život jistě ochutnali stovky různých piv po celém světě. Máte od nich reakce, jak jim chutná náš přerovský Zubr?

Já si myslím, že reakce je výborná. Především zahraniční hosté se se značkou Zubr setkávají poprvé a za dobu spolupráce s pivovarem, která trvá od roku 1993, slyšíme jen pozitivní ohlasy, obzvláště na Granda, který se objevil poměrně nedávno. Ale i čeští umělci si ho pochvalují. Například loni tu byl Ondřej Brzobohatý a ten byl úplně nadšený. Takže po této stránce je myslím úspěch zaručen.

A co vy sám – jako přerovský rodák? Jaký vy jste „pivař“? No, dostávám za to doma za uši. Občas se snažím zajít „jako že na tenis“, trochu si zapinkat, ale vlastně je to jen záminka, abychom si způsobili žízeň a mohli to potom zapít. Takže Zubra já si dám moc rád. Mám k tomu i takovou osobní příhodu.

To nás zajímá, povídejte.

Před pár lety jsem byl o prázdninách doma, měl jsem volno a v místě, kde máme chalupu, bylo zrekonstruováno koupaliště. Bohužel tam ale nebylo žádné výčepní zařízení a já jsem získal možnost se občerstvení na koupališti věnovat. Dostal jsem důvěru od Sokola, k dispozici dvanáctsettrojku a jezdil jsem pravidelně pro pivo do Přerova. Tím jsem způsobil revoluci a od té doby se tam u nás v obci netočí nic jiného než Zubr.

Samozřejmě si vážíme, že máte osobní zásluhy na šíření slávy Zubra, a jsme rádi, že chutná nejen vám. Děkujeme za rozhovor a přejeme hodně síly a dobré muziky do dalších ročníků festivalu.

Patrona českého piva jsme oslavili Svatováclavským speciálem

Dny českého piva, které připadly na poslední zářijový týden, jsme již tradičně oslavili Svatováclavským speciálem, který byl k dostání nejen na našich provozovnách, ale také během Svatováclavských slavností v Kroměříži.

Jednodenní sobotní akce na kroměřížském výstavišti návštěvníkům nabídla pětici hudebních kapel a interpretů a také široký výběr piv. Třetí ročník hudebního festivalu si přišly užít tisíce návštěvníků.

Dny českého piva jsou nejen svátkem všech milovníků zlatavého moku, ale také oslavou tradice českých hospod. Proto se do akce zapojilo s pivovarem Zubr více než šest desítek partnerských hospod, restaurací a barů, které v rámci Dnů českého piva nabízely nejen Svatováclavský speciál, ale také speciální nabídky, jako napří-



klad druhé pivo zdarma nebo malé pivo zdarma k hlavnímu jídlu. Dny českého piva, které pořádá Český svaz pivovarů a sladoven, jsou také spojeny s připomínkou svatého Václava, který je již od dob Karla IV. patronem českého piva.



Jaké speciály jsme pro vás v roce 2016 uvařili? Koukněte na jejich přehled:

Zubr Jarní ležák	Zubr Extra hořká 10°	Svatomartinské pivo
Dvanáctistupňový Zubr Jarní ležák byl uvařen z aromatického chmele Žateckého poloraného červeňáku a z kombinace klasického a speciálního sladu karpils, který je vyráběn původním sladovnickým postupem pouze na tradičních humnových sladovnách.	Speciálním dárkem pro fanoušky hokeje byla Zubr Extra hořká 10°, kterou pod odborným dohledem sládkové Nataši Rouskové uvařili hokejisté HC ZUBR Přerov.	Polotmavé Svatomartinské pivo 13,5%, uvařené u příležitosti oslav svátku svatého Martina, se vyznačuje příjemnou intenzivní hořkostí, která skvěle doplňuje posvícenské hodování.
Zubr Grand z prvního chmele	Zubr Extra Force	Zubr Maxxim
Pivo z čerstvě načesaného chmele lze uvařit jen jednou ročně, a to v období sklizně chmele. Ten pro Zubr Grand z prvního chmele ručně načesali zaměstnanci pivovaru Zubr a členové ZUBR fanklubu.	Nefiltrovaný ležák Zubr Extra Force 12,5°, pro který je typická výrazná hořká chuť se silným chmelovým aroma, byl stvořen přímo pro akci Dny NATO v Ostravě.	Čtrnáctistupňový Zubr Maxxim, náš nejsilnější speciál s vyšší plností a dobrým řízem, se stal již tradičním společníkem svátečních tabulí. V našem ležáckém sklepě zraje až 90 dní.
Zubr Svatováclavský speciál		
Svatováclavský extra hořký speciál, vyznačující se intenzivní hořkostí s výrazným chmelovým aro-		

ma, byl uvařen u příležitosti oslav Dnů českého piva.



Posvícenská husa nejlépe chutná se Svatomartinským pivem

Po roce se opět na čepy vrátilo polotmavé Svatomartinské pivo 13,5%, které bylo uvařeno u příležitosti oslav svátku svatého Martina.

„K svátku svatého Martina neodmyslitelně patří posvícenská husa podávaná s knedlíkem a červeným zelím, a právě k tomuto tradičnímu jídlu se náš speciál skvěle hodí. Proto jsem velmi rád, že i v letošním roce jsme na něj zaznamenali velmi kladné ohlasy,“ říká ředitel pivovaru Zubr Tomáš Pluháček a dodává: „V podzimním a zimním období lidé obecně vyhledávají silnější piva s plnou a výraznou chutí a přesně takové je naše Svatomartinské pivo.“

Svatomartinské pivo, které uvařila sládková pivovaru Zubr Nataša Rousková dle své vlastní originální receptury, obsahuje 6 procent alkoholu a na svůj druhý ročník se připravovalo v ležáckých sklepích přesně 60 dní, díky čemuž získalo svou charakteristickou intenzivní a plnou chuť. Je charakteristické svou jantarovou barvou, příjemně intenzivní hořkostí a typickou vůní.

Síla Zubra opět nechyběla na Dnech NATO

I v letošním roce hostilo Letiště Leoše Janáčka Ostrava největší bezpečnostní show v Evropě a pivovar Zubr byl opět u toho. Návštěvníci Dnů NATO v Ostravě & Dnů Vzdušných sil AČR se tak mohli přesvědčit o síle Zubra.

„Spojení silných strojů a síly piva Zubr funguje již čtvrtým rokem a my věříme, že i právě naše pivo je jedním z důvodů spokojenosti návštěvníků této jedinečné akce. Opět jsme u příležitosti Dnů NATO uvařili speciál Zubr Extra Force,“ říká Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Nefiltrovaný ležák Zubr Extra Force byl stvořen přímo pro Dny NATO. Pro tento 12,5° ležák je typická výrazná hořká chuť se silným chmelovým aroma. Je uvařen podle tradiční receptury za použití regionálních surovin a v ležáckých tancích zraje 70 dní.

Kromě již tradičního pivního speciálu Zubr Extra Force si návštěvníci mohli vychutnat i 4x chmelenou jednáctku Zubr Grand. Pro řidiče a cyklisty byl tradičně připraven nealkoholický Zubr Free a milovníci ovocných chutí určitě přišli na chuť novince, kterou je nealkoholický osvěžující nápoj na bázi piva s příchutí višně, Zubr Indian Cherry.

Dny NATO v Ostravě & Dny Vzdušných sil AČR jsou největší bezpečnostní přehlídkou v Evropě. Návštěvníci se i letos dočkali prezentace těžké vojenské, policejní i záchranářské techniky, dynamických ukázek výcviku speciálních jednotek, leteckých ukázek a prezentace výzbroje, výstroje a vybavení útvarů.





ZUBRFEST 2016 si přišly užít tisíce návštěvníků

Čtvrtý ročník festivalu ZUBRFEST, který se poslední červnovou sobotu konal v prostorách pivovaru Zubr, přilákal opět tisíce návštěvníků. Ti si přišli užít den plný nejen skvělé hudby, ale hlavně také výborného piva. I letošní ročník zaznamenal velký úspěch, o čemž svědčí nejen vysoká návštěvnost, která během celého dne dosáhla čísla 6 600, ale také fakt, že se během sobotní akce vypilo 37 320 půllitrů přerovského piva a limonád z produkce pivovaru.

Sobota se nesla ve znamení tropických teplot, ale ani to neodradilo milovníky zábavy, aby do pivovaru dorazili. Osvěžit se mohli nejen nápoji, ale k dispozici byly i rozprašovací sprchy, které zajistily příjemné ochlazení. „Těší nás, že i přes extrémní teploty, které panovaly, si tolik lidí našlo cestu k nám do pivovaru,“ komentuje povedenou akci Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Celodenní hudební program probíhal na dvou pódích, na kterých se představilo celkem 12 interpretů. Hlavní scéna Grand stage se nesla především v popovém a rockovém duchu a zazářily na ní velké hvězdy české hudební scény. Velký úspěch slavila skupina Olympic, Petra Janů a v samém závěru dne také Mandrage. Nezávislá scéna Free stage nabídla porci tvrdší muziky od rocku až po punk. Na návštěvníky čekala také celá řada doprovodných akcí včetně exkurzí do pivovaru a fanoušci HC ZUBR Přerov měli možnost se setkat se svým oblíbeným hokejovým týmem na autogramiádě.

Tradičně byla k dostání široká nabídka piv z produkce pivovaru. Největší úspěch zaznamenal Zubr Grand kvasnicový, který proudiv pivovodem přímo z ležáckých tanků, ale své místo mezi návštěvníky festivalu si získaly i speciály, Zubr Extra hořký a Zubr Jarní ležák. Pro větší komfort návštěvníků byl navýšen počet výčepních míst, aby si každý mohl svého Zubra vychutnat co nejrychleji bez zbytečného čekání.

ZUBRFEST 2016 v číslech

Konání:	25. 6. 2016, 10.00–22.00 hodin
Počet návštěvníků:	6 600
Výtoč:	37 320 půllitrů piva a limonád z produkce pivovaru
Počet vystupujících kapel:	12
Počet čepovaných piv Zubr:	8 + nealkoholické nápoje

Zubr Extra hořký speciál
Zubr Grand kvasnicový – pivovodem přímo z ležáckých tanků
Zubr Classic
Zubr Premium
Zubr Gold
Zubr Jarní ležák
Zubr Yuzu&Limeta
Zubr Free

I v letošním roce přispěli návštěvníci svojí účastí na dobročinné účely. „Jsem moc rád, že i letos pivovar Zubr věnoval část výtěžku ze vstupného neziskové organizaci. Částku 25 000 Kč jsme předali sdružení Most k životu,“ doplňuje Tomáš Pluháček.



ŘEDITEL BLOGUJE



V zahraničí roste zájem o české pivo

Kdyby se trendy v oblasti českého piva týkaly všech českých výrobců potravin a nápojů, to by nám bylo hej – a také státnímu rozpočtu, do kterého pivovary v ČR přispívají nemalou částkou. Strategicky důležité je, že pivo představuje konečný produkt vyrobený z již zpracované a většinou tuzemské suroviny, což znamená, že přidaná hodnota zůstává v naší zemi a její vytváření také dává více práce lidem a možností odbytu pro naše zemědělce.

Přestože spotřeba piva v naší zemi mírně klesá, v zahraničí je o česká piva stále větší zájem, což znamená, že pivovary nemusí omezovat, ale naopak mohou zvyšovat svou produkci. Je to také důkazem kvality našich piv a jejich dobrého jména po celém světě, a to včetně států, které si velmi zakládají na kvalitě potravin obecně, a navíc mají i některé specifické požadavky. To se týká například košer piv, která začal letos v srpnu vyvážet do Izraele náš pivovar Zubr. Na to, aby bylo exportované pivo skutečně košer, dohlížel osobně i rabín, který náš pivovar navštívil. V letošním roce do Izraele vyvezeme několik tisíc hektolitrů naší jedenáctky a věřím, že zaznamená stejné úspěchy jako tady u nás.



Export piv se v současné době podílí na celkové výrobě Zubru asi jednou pětinou, a i když zůstává naším hlavním vývozním teritoriem tradičně Slovensko, exportujeme naše piva také do celé řady jiných zemí, jako je Švédsko, Finsko nebo Estonsko, ale také Čína nebo exotické Kapverdské ostrovy. I proto dosáhla loni výroba piva v Zubru nejvyššího objemu za několik posledních let.



To samozřejmě neznamená, že bychom zapomínali na naše věrné tuzemské zákazníky. Ti dávají stále více přednost ležákům, což lze hodnotit jako rostoucí trend spotřeby kvalitnějších piv. Právě v kategorii jedenáctistupňových piv sklízí přitom pivovar Zubr největší úspěchy v prestižních národních soutěžích, když se ležák Zubr Grand stal vítězem v této kategorii v degustační soutěži České pivo 2016. Na poptávku spotřebitelů také reagují restaurační zařízení – ve většině větších měst v našem regionu už prakticky neexistuje restaurace, kde by se čepovalo pouze desetistupňové pivo. To svědčí i o růstu kultury a kvality konzumace piva v naší zemi, což nás všechny velmi těší, protože to dokazuje, že ČR nejen byla, ale stále je, a doufáme, že nadále bude, světová pivovarská velmoc.

V pivovaru Zubr se diskutovalo o českém pivu

Začátkem října se v pivovaru Zubr sešli zástupci pivovaru a regionálních dodavatelů surovin s ministrem zemědělství ČR Marianem Jurečkou, aby společně diskutovali o budoucnosti českého pivovarství, chmelařství a sladařství. Během návštěvy si také společně prohlédli areál přerovského pivovaru.

„Vážíme si toho, že si pan ministr zvolil jako cíl návštěvy právě náš pivovar jako zástupce tradičního českého pivovarnictví. Během návštěvy jsme hovořili nejen o důležitosti tradice a významu klasického způsobu vaření piva, ale také o důrazu na spolupráci s regionálními dodavateli,“ popisuje cíl setkání Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

Právě cestou podpory místních dodavatelů a pokračování v tradici českého klasického pivovarství se pivovar Zubr dlouhodobě ubírá. To, že je to správná cesta, kterou oceňují nejen konzumenti piva, potvrzují i ocenění, jež pivovar sbírá na prestižních degustačních soutěžích.



Dodávky surovin, tedy konkrétně chmelu a sladovnického ječmene, byly nejdiskutovanějším tématem. Pivovar Zubr je odebírá zejména od regionálních producentů, kteří se setkání také účastnili. Řešilo se proto nové nařízení Evropské komise týkající se snížení používání měďnatých sloučenin na chmelnicích ve formě fungicidů, tedy pesticidů používaných k hubení hub. Pěstitelé by od roku 2018 měli omezit fungicidy zhruba na polovinu, což je ale dle expertů příliš málo a mohlo by to ohrozit úrodu. A právě chmel představuje jednu ze základních surovin, bez které se výroba piva neobjede.



„Pro nás je prioritní, abychom měli dodavatele, který nám bude schopen zajistit takto kvalitní chmel se stejným obsahem hořkých látek a silic, aby se naše pivo nezměnilo. Je pro nás v tuto chvíli nepředstavitelné, že bychom našli jiného dodavatele v zahraničí. Vítáme proto vyjádření ministra Jurečky, že ministerstvo bude na toto téma ještě vést s Evropskou komisí debatu, aby nedošlo k ohrožení kvality ani kvantity českého chmele,“ dodává Tomáš Pluháček.



Konec léta chutnal po jablkách

Na český trh vstoupila nová značka cideru, Royal Dog, jehož chuť byla speciálně vyladěna pro české spotřebitele. Jablečný cider Royal Dog vzniká ve spolupráci s moravskými sadáři, kteří pro cider vybrali ty nejlepší odrůdy jablek. Dodávají cideru jedinečnou svěží sladko-kyselou chuť s vůní čerstvě natrhaných šťavnatých jablek.

„Recepturu a správnou kombinaci jablečných odrůd jsme testovali několik měsíců, abychom spotřebitelům nabídli originální nápoj, který zaujme hned po prvním napití. Cidery stále stoupají na popularitě, obzvláště mezi mladšími spotřebiteli, a my věříme, že jsme se jim s naším ciderem Royal Dog trefili do chuti. Přesto, že cidery jsou na českém trhu stále ještě novinkou, už nyní je jasné, že si našly své stálé místo,“ říká Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr, který cider Royal Dog uvádí na trh.

Cider Royal Dog vzniká ve spolupráci s tradiční českou firmou Ovexim, která se zabývá zpracováním moravských jablek a vyrábí z nich jablečné šťávy, jablečná vína a další produkty. V tuto chvíli je dostupný v netradičních plechovkách o objemu 440 ml v provozovnách, kde se čepují piva Zubr, Holba a Litovel.

Co je to cider?

Cider je průzračný, zlatavý a jemně perlivý nápoj, jehož výroba probíhá řízeným kvašením jablečného moštu. Populární je především ve Velké Británii, Irsku, Francii a Španělsku, ale postupně dobývá i další trhy. Cider Royal Dog obsahuje 4,5 % alkoholu, podává se ledově vychlazený, zbavuje žízně, přináší osvěžení a hodí se ke každému jídlu. Je navíc bez přidaných barviv a sladidel.



ZÁBAVA



Tomáš Kundrátek: Takové fanoušky, jako má Přerov, jsem jinde neviděl

Přerovskou hokejovou školou prošlo během let mnoho odchovanců, kteří uspěli nejen v nejvyšší české ligoové soutěži, ale i na mezinárodní hokejové scéně. Jedním z nich je i reprezentační obránce Tomáš Kundrátek, který v současné době nastupuje na led za tým HC Slovan Bratislava působící v Kontinentální hokejové lize.

Svoji hokejovou kariéru jste začínal v HC Přerov, nyní jste v HC ZUBR Přerov. Jak vzpomínáte na své hokejové začátky?

Jsou to krásné vzpomínky. S hokejem jsem začínal ve třech letech, bráchovi byly čtyři, když nás táta začal vodit na zimák. Na to se vzpomíná moc příjemně a na přerovský zimák se vracím hrozně rád. Už jsem tam byl i se svým synem.

Zajdete i zafandit, když jste v Přerově?

Když mám čas a kluci zrovna hrajou zápas, tak se samozřejmě jdu podívat. Minulou sezonu jsem tam byl na konci play-off a atmosféra byla skvělá. Nikde jsem neviděl takové fanoušky, jako jsou v Přerově.

Zmínil jste, že syna už berete na hokej. Myslíte, že se taky dá na hokejovou kariéru?

To zatím opravdu nevím. Brusle ještě nemá, ale hokejku v ruce už ano. Doma máme branky a odpoledne spolu hráváme hokej. Uvidíme, jak to dopadne.

Od loňského roku hrajete za HC Slovan Bratislava. Z Bratislavy je to do Přerova přece jen o něco blíže než ze Spojených států. Jak často se dostanete do rodného města?

Určitě jsem v Přerově vždycky, když máme den volna. Bývá to tak dvakrát do měsíce. Je to z Bratislavy dvě hodiny autem, což je pro mě i moji rodinu super vzdálenost.

A když už se dostanete do Přerova, jaké je vaše nejoblíbenější místo?

Rozhodně doma u rodičů. Zrovna teď jsem přijel do Přerova a těším se například i na to, že se podívám na ten nový obchodák, tam jsem se ještě nedostal.



Zdroj: archiv Tomáše Kundrátky

Trenérem Slovanu je další přerovský rodák, Miloš Říha. Zkřížily se vaše cesty už dříve, před vaším příchodem do Slovanu?

My jsme se poznali až ve Slovanu, ale můj táta se strejdu, kteří taky hrávali hokej, trochu věděli, do čeho jdu. Myslím, že s trenérem spolu vycházíme dobře.

Jaké jsou vaše další hokejové plány?

V hokeji se plánovat moc nedá, je to rok od roku. Plány ohledně příštího roku tedy ještě nemám, uvidíme, jak to vše dopadne.

Nemůžeme se nezeptat – co vy a pivo? Když nejste zrovna v tréninku a v plné herní zátěži, zajdete někdy „na jedno“?

Když nám po vyhraných zápasech trenér dovolí, tak si samozřejmě na pivo zajdeme. Zubra mám hrozně rád a moc mi chutná, ale v Bratislavě je to složitější. I když teď mi někdo říká o podniku, kde ho mají, tak to musím zkontrolovat. :-). Ale když jsem v Přerově, tak si Zubra vždycky dám.



Zdroj: hcslovan.sk

Hokejová extra hořká desítka odstartovala novou sezonu

Hokejoví Zubři válí nejen na ledě, ale hravě si poradili i s takovým úkolem, jako je uvařit pivo. Pod odborným dohledem sládkové pivovaru Zubr Nataši Rouskové uvařili hokejisté Extra hořkou 10°, kterou odstartovali vstup do letošní hokejové sezony.

„Naši hokejoví Zubři se do vaření pustili opravdu s vervou a výsledek stál za to. Někteří hokejisté by se u nás v pivovaru určitě neztratili,“ komentuje akci Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr, a dodává: „Speciální hokejové pivo bylo takovým dárkem pro všechny hokejové fanoušky, kteří po celý rok naše kluky věrně podporovali a bez kterých by uplynulá sezona nebyla taková, jaká byla. Věřím, že ani v té letošní ostudu neuděláme.“

Hokejisté dohlíželi na celý proces výroby. V první fázi se pracovalo na varně. Což znamená, že hokejisté dávali jednotlivé suroviny a zahájili varný proces, kdy se rozemletý slad mísí s vodou ve varných nádobách, zahřívá na přesně dané teploty, až po finální proces na

varně, kdy se do tzv. sladiny dává chmel. „Právě zejména chmelením se extra hořká hokejová desítka odlišovala od běžné desítky Zubr Classic. Dávování hořkého i aromatického chmele, který samozřejmě pochází z tršické oblasti, bylo vyšší. Nechyběly ani další tradiční suroviny jako moravské slady a kvalitní voda,“ říká sládková pivovaru Nataša Rousková. Po sedmidenním kvašení na spilce pivo dozrávalo šest týdnů v ležáckých sklepích, aby bylo připraveno na první domácí zápas nové sezony, kde bylo oficiálně představeno všem fanouškům.

To, že pro hokejisty bylo vaření piva nová a zajímavá zkušenost, potvrzuje i kapitán přerovských hokejistů Tomáš Sýkora, který roli prvního muže týmu plnil i při



vaření piva: „Jako rodilý Přerovák mám k pivu Zubr samozřejmě velmi kladný vztah a jsem rád, že jsem mohl nahlédnout pod pokličku celého procesu výroby a přiložit ruku k dílu. Myslím, že pro nás všechny to byl skvělý zážitek.“

Jsme na sociálních sítích

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

 /PivovarZubr

 /pivo_zubr

 /pivovarzubr

Pro opravdové fanoušky pivovaru Zubr

Přihlaste se do našeho fanklubu, který je určen pro všechny fanoušky pivovaru Zubr. Registrovaní fanoušci získají možnost celoročně čerpat zajímavé výhody i zúčastnit se soutěží, které pro vás chystáme. Staňte se členem fanklubu a získávejte novinky z pivovaru Zubr! Registrace je zdarma.
www.zubrfanklub.cz

ZUBR

FANKLUB

Provozovny oceněné Pečetí kvality pivovaru Zubr

Certifikát Pečeť kvality je udělován provozovnám, v nichž je zajištěna vysoká kvalita čepovaného piva. Provozovny oceněné certifikátem musí splnit tzv. desatero pro udělení Pečetě kvality, které zahrnuje mimo jiné správnost skladování a čepování piva, řádné a pravidelné čištění výčepního zařízení a udržování čistoty a pořádku v provozovně včetně správné péče o pivní sklo.

Pečeť kvality již u vchodu do provozovny jasně napoví, že si zde můžete dopřát čepovaného Zubra, o kterého je dobře postaráno.



Název provozovny	Město / obec
Hospoda U Kozelků	Bílovice-Včelary
Saloon Podkova	Bohuňovice
Hostinec U Jarina	Bohuslávky
AMIO	Bystřice pod Hostýnem
Hostinec U Šefčíků	Citov
Hostinec	Dobruška
Hostinec Koupaliště	Domažovice
Hostinec Na Špici	Dřevohostice
Na Konci	Henčlov
Archa Bar	Holešov
Hostinec Na Letišti	Holešov
Posezení Na Výletišti	Horní Lapač
Restaurace U Kapličky	Horní Moštěnice
Posezení U nás	Hostišov
Hostinec	Hrabůvka
Bistro – restaurace U Kramplů	Hranice
Restaurace Monika	Hranice
Bar Kool-ec	Hranice na Moravě
Restaurace Na Mlýně	Hřivínův Újezd
Hostinec Na Kopci	Hulín
Hospůdka Buřvalka	Chropyně
Hostinec U Vočka	Jarošov
Hostinec U Gajdoša	Kněžpole
Hotel Lázně Kostelec	Kostelec
Sport-bar 97	Krčmaň
Bowling Scéna	Kroměříž
Restaurace Viola	Kroměříž

Název provozovny	Město / obec
Sokolovna	Lazníky
Hospoda Na Staré	Lehotice
Hostinec	Lhota
Restaurace Port Royal	Lipník nad Bečvou
Bar Star Arena	Lipník nad Bečvou
Restaurace Nadsklepi	Lipník nad Bečvou
Sportbar Baďa	Lobodice
Hostinec Sokolka	Milovice nad Bečvou
Sport club	Mysločovice
Restaurace Hotelový dům	Olomouc
Hostinec	Opatovice
Bowling Papučárna	Otrokovice
Hostinec	Podhradní Lhota
Zubr Aréna	Přerov
Restaurace U Labutě	Přerov
Restaurace Katovna	Přerov
Restaurace Městský dům	Přerov
Restaurace Pivovar	Přerov
Restaurace Michalov	Přerov
Restaurace U Bukáčků	Přerov
Bar KOM-IN	Přerov
Hostinec U Miloša	Přílepy
Hostinec U Kaple	Radvanice
Hostinec	Roštění
Hostinec	Roštěnice-Zvonovice
Pohostinství Sazovice	Sazovice
Hostinec Sehradice	Sehradice

Název provozovny	Město / obec
Přerovská restaurace	Slušovice
Hostinec Na Základně	Stará Ves
U Tří králů	Tovačov
Kolárka	Troubky
Restaurace Zavadička	Troubky
Restaurace Na Radnici	Tršice
U Holíča	Tvorovice
Klub Na Lapači	Veselíčko
Hostinec Barborka	Všetuly
Hostinec Na Fotbalovém hřišti	Všetuly
Penzion Bešť	Zábeštní Lhota
Hostinec	Záříč
U Kryštofa	Záříč
YOLO Bar	Zlín
Kavárna U Šarmanů	Zlín-Kašava
Hospůdka Na Hřišti	Žalkovice
Hospůdka U Kocůra	Žeranovice

Aktuální k 31. 10. 2016.

