

ZUBR

ZUBŘÍ LISTY

– ZPRAVODAJ PIVOVARU – 38. VYDÁNÍ – PROSINEC 2020 –

Pivo a suroviny str. 2 | Pozvánka na akce str. 3 | Miloš Říha str. 4 | Zubří síla str. 5



Vážený
příznivci
pivovaru
Zubr,

letošní rok si pro nás všechny přichystal řadu neplánovaných výzev, se kterými jsme se museli vypořádat. Stejně jako každý rok jsme se těšili na odstartování pивní sezony, kterou již tradičně zahajujeme u nás v pivovaru oslavou narozenin. Bohužel 148. výročí založení jsme si letos nemohli připomenout hudební akcí a na příští rok jsme byli nuceni odložit i Zubrfest a Dočesnou. Mrzí nás, že jsme si společně nemohli připít a užít si chvíle pohody a zábavy přímo u nás v pivovaru. Doufám, že v roce 2021 si vše vynahradíme.

Náročný rok to byl také pro pivnice, hospody a restaurace, které musely v průběhu roku zůstat zavřené nebo značně omezit svůj provoz. Děkujeme proto vám všem, kteří jste své hospodské podporovali alespoň koupí jídla či piva z okénka, aby toto složité období zvládli a mohli vás opět přivítat v lepších časech, které, jak všichni doufáme, přijdou co nejdříve.

Těší mě, že v záplavě těch „špatných“ zpráv, se s vámi můžu podělit i o několik dobrých, které nám alespoň trochu zvedly náladu. I v letošním roce jsme totiž uspěli na odborných degustačních soutěžích a opět jsme rozšířili sbírku našich ocenění. Potřetí za sebou jsme se stali absolutním vítězem soutěže o Zlatý pohár PIVEX a potvrdili tak, že u nás v Zubru se vaří to nejlepší pivo v republice.

A já doufám, že si to naše nejlepší pivo v příštím roce budete moct opět vychutnat s přáteli u stolu ve vaší oblíbené restauraci i u nás v pivovaru na akcích, které pro vás chystáme.

Přeji všem pevné zdraví a hodně síly zvládnout vše, co si pro nás rok 2021 nachystá.

Tomáš Pluháček

Zlaté úspěchy roku 2020: Opět jsme šampioni

Těší nás, že i v letošním roce se můžeme s vámi podělit o dobré zprávy. Naše sbírka ocenění se během roku opět pěkně rozrostla, když jsme zazářili na tradičních odborných degustačních soutěžích. Medailovou radost nám přinesly nejen naše pivní stálice, ale vítězství si připsal i nejnovější přírůstek do zubří rodiny Zubr Gradus.

Právě Zubr Gradus v červenci odstartoval zlaté úspěchy, když se mezi 53 přihlášenými značkami stal absolutním šampionem 28. ročníku tradiční degustační soutěže o Zlatý pohár PIVEX – PIVO 2020 a ovládl i kategorii světlých ležáků. Na stupně vítězů v této kategorii Graduse doprovodil i jedenáctistupňový Zubr Grand, který získal 3. místo. V soutěži zabodoval také Zubr Classic 3. místem v kategorii světlých výčepních piv.

„Naším dlouhodobým odhodláním je vyrábět poctivé a tradiční pivo z kvalitních regionálních surovin a z těchto zásad nehodláme polevovat. Jsem rád, že tento náš přístup pivovarská veřejnost, která zasedá v porotě odborných degustačních soutěží, opakovaně oceňuje a letošní rok není výjimkou. Chceme dál vyrábět to nejlepší české pivo, na které můžeme být hrdí,“ komentuje úspěchy v soutěžích Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.

S prázdnou Zubr neodešel ani z podzimní soutěže České pivo, jejíž výsledky jsou každoročně vyhlášovány na Svatováclavských slavnostech českého piva.



Právě naopak, odnesl si hned čtveřici cen, z toho dvě příčky nejvyšší. Nejlepším 11 % světlým ležákem degustační komise zvolila Zubr Grand, v kategorii světlých výčepních piv zvítězil Zubr Gold, druhé místo v téže kategorii pak obsadil Zubr Classic. V konkurenci světlých ležáků uspěl třetím místem Zubr Gradus.

„Velice mě těší, že naše nejnovější piva ve stálé nabídce, tedy Zubr Grand a Zubr Gradus, se velice rychle zabydlela nejen na poli soutěžním, kde každoročně sbírají nová ocenění, ale také přímo u konzumentů. Protože především pro ně piva vaříme,“ říká Nataša Rousková, sládková pivovaru Zubr.



Úspěch jsme zaznamenali i na poli mezinárodním. Z mezinárodní soutěže World Beer Awards 2020, kde se utkalo přes 3500 piv z celého světa, jsme si odvezli druhé místo v kategorii Lager

Czech-style Pale pro Zubr Gold a třetí místo v kategorii Lager Classic Pilsener pro Zubr Grand.

„Máme radost z každého ocenění a musím říci, že v letošním roce, který byl a stále je pro pivovary mimořádně náročný, nás úspěch těší o to více,“ dodává Tomáš Pluháček, ředitel pivovaru Zubr.



Absolutní vítězství na PIVEXU jsme letos získali již potřetí v řadě, v loňském roce s pivem Zubr Gold, v roce 2018 se světlým ležákem Zubr Grand. To je důkazem, že poctivá a tradiční výroba založená na kvalitních regionálních surovinách a klasické výrobní technologii, kdy pivo kvasí v otevřených kádích a v ležáckém sklepě zraje dle stupňovitosti piva i několik měsíců, je tou správnou cestou. Všechny vítěze jste mohli najít v limitované edici „Kolekce vítězů“.

Zveme vás na Zubra v roce 2021. Čtěte na straně 3.

NAŠI LIDÉ V ZUBRU



Hana Domanská dělník při výrobě piva

Jak dlouho pracuje
v Zubru: 20 let

Hobby: zahrada, hudba,
koncerty

Jak vnímáte rok 2020? Co vám letoš- ní rok dal?

Letošní rok zamotal plány všem. Lenošení u moře a každoroční festival jsem musela oželeť a dovolenou jsem trávila na chatě, takže víc pracovní. Na druhou stranu bylo více prostoru a času na to, být s rodinou.

Co byla pro vás letos největší výzva?

Naštěstí mám už děti odrostlé a nejsou školou povinné, tak se mě netýkala domácí výuka, která musela být pro rodiče hodně náročná a určitě to byla pro řadu z nich velká výzva. Já jsem fungovala spíše jako hlídací babička, když byly uzavřené jesle. Výroba piva se sice utlumila, ale do práce jsem chodila dle potřeby a už se těším, až se to všechno uklidní.

Na co se nejvíce těšíte v novém roce?

Těším se a doufám, že bude v novém roce zase dobře. Vráť se nám pohoda, klid, a hlavně ta otevřená hospoda!



Jiří Skřeček obchodní zástupce

Jak dlouho pracuje v Zubru:
7 let

Hobby: sport, hlavně běhání,
dále cyklistika, turistika nebo
plavání

Jak vnímáte rok 2020, co vám letošní rok dal?

Letošní rok je kvůli pandemii hodně specifický, zasáhla všechny a dostáváme se do situací, které jsme nikdy předtím nemuseli řešit. Mám určitě větší pokoru a snažím se být více opatrný a ohleduplný k ostatním.

Co byla pro vás letos největší výzva?

Možná to nebude zrovna výzva, ale pro mě je důležité mít práci, která mě baví, a chodit rád do práce, což se mi v pivovaru Zubr splnilo a moc si toho vážím. Důležité je být zdravý, protože to je to nejcennější, co máme. Ve sportovním životě se mi podařilo v létě zdolat ve Slovinsku horu Jalovec i přes místy pro mě náročnou horolezeckou část. To byla docela výzva, po které následoval nezapomenutelný zážitek.

Na co se nejvíce těšíte v novém roce?

Že se už konečně vrátíme do běžného života, bude volnost pohybu a zmizí veškerá omezení a budeme moci do oblíbené hospody na pivo.



Petr Kneisl servisní technik

Jak dlouho pracuje
v Zubru: 25 let

Hobby: hudba,
všobecně sport, nejvíce
automotosport, kolo

Jak vnímáte rok 2020, co vám letošní rok dal?

Myslím, že každý hledal způsob, jak naložit s volným časem, kterého bylo letos více než dříve, protože spousta aktivit nebyla možná. Já jsem se začal věnovat po dlouhých letech rekreačně tenisu, což byla celkem sranda.

Co byla pro vás letos největší výzva?

Celý letošní rok byl výzvou asi pro nás všechny. Pro mě osobně být s rodinou.

Na co se nejvíce těšíte v novém roce?

Doufám, že ten příští rok 2021 bude lepší než ten letošní. Na to se těším ze všeho nejvíc.

SUROVINY

Slad je tělem piva a chmel jeho kořením

Dobré pivo potřebuje tři základní ingredience – vodu, chmel a slad. A právě na to, jak slad ovlivňuje kvalitu a chuť piva, jsme se zeptali odborníka na slovo vzatého. Václav Dušánek je posledních devět let členem předsednictva Českého svazu pivovarů a sladoven a ředitelem Československé sladovny v Zábřehu, která je hlavním dodavatelem sladu pro pivovar Zubr.

Co ovlivňuje kvalitu ječmene a jakou roli hraje ve výrobě sladu?

Kvalita sladovnického ječmene, jako vstupní suroviny pro výrobu sladu, je naprosto klíčová. Ječmeny se snažíme vykupovat pokud možno v okolí naší sladovny, naše umístění na severozápadním okraji hanáckého regionu považují v tomto za velmi výhodné. Většinu ječmenů vykupujeme u tradičních hanáckých pěstitelů, menší množství pak v podhorských oblastech Jesenicka, Javornicka a občas i na Vysočině. Sladovnický ječmen je komodita velmi závislá na klimatických podmínkách, které se každoročně mění. Pro sladovnický ječmen využíváme silo s kapacitou 22 000 tun, které je umístěno v Litovli. Převážnou většinu ječmenů máme tedy celoročně pod vlastním dohledem, jedná se totiž o živý organismus, který musí být pro výrobu sladu ve výborné životní kondici.



Existují různé odrůdy ječmene?

Odrůd ječmene vhodných pro výrobu sladu je celá řada. U některých odrůd se více hledí na ekonomiku výroby piva, u jiných zase spíše na jejich neopakovatelný charakter. Pro pivovar Zubr vyrábíme slad ze skupiny odrůd tzv. vhodných pro výrobu Českého piva. Tento slad patří mezi dražší a kvalitnější slady, dodává vyšší výslednou plnost piva, charakteristickou pro český ležák. Příval ocenění pro pivovar Zubr dokazuje, že tato cesta je správná.

Jaké parametry musí ječmen splňovat a jak se tyto parametry měří?

Sladovnický ječmen musí splňovat dlouhou řadu parametrů, které se navíc během jeho skladování mění. Jeho kvalitu hodnotíme ihned po sklizni v laboratoři sladovny. Vybrané partie zasíláme na mikrosladovací zkoušky do výzkumného ústavu a dostaneme představu o budoucí kvalitě vyrobeného sladu a kondice ječmene je průběžně kontrolována i v dalším procesu skladování.

Z celé řady sledovaných parametrů jsou některé velmi důležité viditelné již pouhým okem. Ječmen musí být bez plísni a škůdců, měl by mít čisté slámové aroma a musí alespoň z 99 procent klíčit. Někdy prostě nemusíte mít za zády ani laboratoř, aby vám bylo jasné, které partie ani nemá smysl prověřovat.

Jak se z ječmene stane slad? Jak probíhá proces sladování?

Technologie výroby má základní tři kro-



ky. Dvoudenní máčení ječmene s cílem probudit v zrnu životní procesy. Pětiden- ní regulované klíčení s cílem dosáhnout optimální kvalitativní parametry budoucího sladu a jednodenní hvozdění s cílem zakonzervovat dosažené parametry a vytvořit chuťový a barevný profil sladu. Dále pak už slad prochází pouze mechanickými procesy, aby ho pivovar obdržel čistý, bez prachu a kořínků.

Proč je nutno ječmen podrobovat těmto energeticky velice nákladným procesům, nelze pivo vařit třeba přímo z ječmene?

Základním životním projevem zrna je štěpení škrobu na jednoduché cukry, potřebné jako výživa pro klíček a vůbec jeho prvotní životní projevy. Toto štěpení probíhá za pomoci enzymů, které zrno v procesu klíčení též tvoří. V určité životní fázi zrna tento mix látek zakonzervujeme. Další proces výroby piva běží již v režii sládka. Enzymy obsažené ve sladu jsou využity na varně ke štěpení veškerého škrobu na jednoduché cukry, které potom tolik chutnají pivovarským kvasinkám, pro které je škrob nestavitelný.

Používají se pro různá piva různé slady?

V dnešní době je velkou módou vyrábět piva různých světových stylů. Na trhu se v posledních letech objevily desítky druhů různých speciálních sladů. Celkově však spotřeba světlého „Českého“ sladu v ČR převyšuje 90 procent. My se specializujeme výhradně na tento tradiční, po stránce kvality nejvíce sledovaný produkt.

Jak ovlivní slad chuť piva?

Slad je tělem piva a chmel jeho kořením, záleží i na použité vodě, technologii a umění sládka. Výsledný charakter piva je dán kombinací všech těchto faktorů. Kvalitativní charakteristiky sladu jsou kombinací několika desítek různých parametrů. Podle přání sládka přizpůsobujeme jak technologii výroby, tak výběr použitých odrůd ječmene.

Kolik sladu celkem ročně vyrobíte?

Ročně vyrábíme tradičně cca 23 000 tun sladu, na toto množství je spotřeba zhruba 28 000 tun ječmene. To postačuje na výrobu přibližně 1 200 000 hl poctivého, čisté sladového dvanáctistupňového piva.

VÝSTAVIŠTĚ KROMĚŘÍŽ nezahálí a připravuje se na nálož hudebních a kulturních akcí

Hlavní produkční Výstaviště Kroměříž Ondřej Kuropata se rozprává o nadcházejícím roce a o tom, na co se můžeme těšit.

Na jaké tradiční akce se mohou návštěvníci Výstaviště v příštím roce těšit?



Jsem opravdu velmi rád, že i na rok 2021 připravujeme všechny akce tak, jak jsou naši návštěvníci zvyklí. Co se týče našich zahradních výstav Floria, které mají tradici již více než 40 let, tak připravujeme již standardně Floria Jaro, Floria Léto, Floria Podzim Bonsaj a Floria Dušičky. Dále budeme pořádát několik hudebních festivalů, a to Rock In Kroměříž, Revival fest a Svatováclavské slavnosti. Milovníci dobrého jídla si přijdou na své na květnovém gastrofestivalu Mňam! Pro rodiny s dětmi opět chystáme na konec srpna zábavní festival Čau, prázdniny. Nadšenci do automobilů si určitě nemůžou nechat ujít naše dvě akce s názvem Auto Moto Blešák a každá třetí neděle navíc patří všem chovatelům, kteří na naší burze drobného zvířectva a okrasného ptactva seženou vše, co potřebují.

Jednou z mála hudebních akcí, které se uskutečnily v letošním roce, byly Svatováclavské slavnosti. Už víte, jaké kapely zahrají v příštím roce?

Ano, samozřejmě. Podobné akce se připravují více než rok

dopředu, takže když skončí jeden ročník, už víceméně víme, jak bude vypadat ten další. V roce 2021 tedy na Svatováclavských slavnostech vystoupí skupiny Mirai, No Name, Xindl X, Poetika, Yo Yo band a další. Svatováclavské slavnosti budeme připravovat již poosmé a je skvělé vidět, že rok od roku se akce těší stále větší přízni. V letošním roce jsme si na slavnostech navíc potvrdili, že i za přísnějších hygienických opatření lze udělat skvělý hudební festival. Tudiž víme, že i kdyby náhodou byla situace v roce 2021 stále složitá, tak na našich akcích bude vždy pohoda a dobrá nálada.



Kdy startuje předprodej vstupenek na akce v příštím roce?

Předprodej vstupenek je již spuštěn. Zájemci mohou pro nákup využít několik kanálů. Tím nejnadnější je náš web www.vystavistekromeriz.cz, kde si lidé jednoduše vyberou akci

a po zaplacení jim přijdou lístky přímo do e-mailu. Další možností je využití sítě terminálů Sazky. Lístky také prodáváme přímo u nás na Výstavišti, a to v pokladně našeho zábavního parku Dětský svět Kroměříž. Ještě bych rád zmínil, že zájemci si mohou zakoupit jak jednotlivé vstupenky, tak výhodné balíčky vstupenek, třeba na všechny naše hudební festivaly, což může být i dobrý tip na dárek.

Plánujete nějaké nové akce, o kterých už můžete něco prozradit?

Po letošním složitém roce jsme hlavně rádi, že se nám podařilo udržet všechny naše hlavní akce a primárně se soustředíme na jejich zdokonalování. Novější akcí ale

stále je třeba náš hudební festival Rock In Kroměříž, který si odbyl premiéru v loňském roce. Na příští ročník se můžeme opět těšit na pořádný rockový nářez, a to v podání skupin Harlej, Trautenberk, Stromboli, UDG, Citron nebo Hanz's Fuckers.

ZUBR v roce 2021

Co přinese rok 2021, zatím ještě nevíme, ale to nás nezastaví v přípravách oblíbených akcí, které jsou v plném proudu. Věříme, že se všichni opět setkáme u našeho piva, přijíme si společně na zdraví a užijeme si spoustu zábavy! Nezapomeňte nás sledovat na našem facebookovém profilu @PivovarZubr, kde o akcích budeme informovat.



149. narozeniny pivovaru Zubr

23. dubna 2021

Pivovar Zubr

Tato narozeninová oslava je již jasná věc. Společně si přijíme a oslavíme novou pivní sezonu. Těšte se na super hudební program, a hlavně čepované pivo Zubr.

Rock In Kroměříž

22. května 2021

Výstaviště Kroměříž

Další ročník rockového nářezu je tady. Užijte si to nejlepší z pravého českého rokenrolu!

ZUBRFEST

12. června 2021

Pivovar Zubr

Přípravy na tradiční ZUBRFEST nabitý skvělým hudebním doprovodným programem jsou v plném proudu!

Holešovská regata

18. června – 19. června 2021

Zahrady zámku Holešov

Užijte si desátý ročník oblíbeného dvoudenního rodinného festivalu.

Revival fest

26. června 2021

Výstaviště Kroměříž

Areál Výstaviště se počtvrté promění ve světové pódium, které hostí ty nejzářivější hvězdy revivalového světa.

Dočesná se Zubrem

28. srpna 2021

Pivovar Zubr

Již tradiční dočesná v pivovaru Zubr nabízí bohatý hudební program, soutěže, a především pivo se zubří hlavou ve znaku!

Svatováclavské slavnosti

11. září 2021

Výstaviště Kroměříž

Již osmý ročník Svatováclavských slavností piva a skvělé muziky. Jedna z nejlepších akcí příštího roku, kde ochutnáte pivní a gurmánské speciality.

PIVNÍ ZAJÍMAVOSTI



Zdroj: Statistika a my (www.statistikaamy.cz)

V čem tkví síla spolupráce pivovaru Zubr a závodu Geroy?

V přátelství, odhodlání i spojení síly. Síly chuti a síly fyzické i psychické, které musí závodníci prokázat, aby zvládli protnout cílovou pásku. A právě po takovém výkonu, při kterém si často sáhnou na samou hranici svých možností, je potřeba doplnit tekutiny i minerály. Věděli jste, že pivo může být ideálním iontovým nápojem?

Jaký byl letošní ročník závodů a jaké výzvy museli nejen závodníci, ale zejména organizátoři překonat, nám pověděl Sasha Salachov, organizátor extrémních překážkových závodů Geroy, jejichž partnerem jsme již od jejich vzniku.



Co si máme představit pod slovním spojením extrémní překážkový závod?

Zkusím vám to přiblížit. Jste na výletě v lese a přes cestu je několik povalených stromů. Co uděláte? Stromy přeskočíte, obejdete nebo podležete. Najdete způsob, jak překážku překonat. A přesně to je princip našeho závodu. Je to o překonávání překážek, ale i o překonání sama sebe. Najít řešení a způsob, jak překážku překonat. Závod si užije každý se vším všudy a věřte mi, že přesně takový zážitek se vám zapíše do paměti. Je to o posouvání našich limitů a vystoupení z komfortní zóny. To je to, co nás posouvá dál. O tom je závod Geroy.



Jak vypadá takový typický „geroy“, tedy účastník vašeho závodu? Jaké předpoklady musí mít?

Typický „geroy“? Určitě to nejsou pouze trénovaní sportovci, co dřou každý den v posilovně. Je to především o obyčejných lidech. Jsou to lidé, kteří chtějí něco zažít. Přibližně 80 procent účastníků tvoří přesně tato skupina. Mají kladný vztah k pohybu a zážitkům, ale nejsou to vrcholoví sportovci. A předpoklady k závodu? Žádné! Jen chuť udělat pro sebe něco užitečného, pobavit se a zabojovat. A možná se trochu ušpinit.

Jak dlouho už závody pořádáte a jak se od té doby proměnily?

Příští rok proběhne již pátý ročník. S každým dalším rokem se snažíme závod vylepšit. Upravujeme nebo měníme terén závodu, přidáváme nové překážky. Na nultém ročníku byla trať přibližně 6,5 km dlouhá, obsahovala přes 20 překážek a závodu se účastnilo přes 350 běžců. Na 3. ročníku bylo už na 800 závodníků, 9 km dlouhá trať a přes 30 překážek. K tomu všemu přibyla dětská trať. Mění se nejen náš závod, ale také

samotní závodníci. Lidé obecně začali více sportovat, projevují zájem o volnočasové aktivity, pohyb a zdravý životní styl. To je dobrý signál pro všechny.

Přípravy na takovýto závod nebudou určitě jednoduché, jak dlouho se plánuje jeden závod?

Vše se plánuje a připravuje téměř celý rok. Jakmile závod skončí, dáváme si měsíc pauzu a hned začínáme dělat přípravy na další ročník. Osobně jsem velice rád, že máme několik partnerů, především našeho generálního partnera Zubr, se kterým jsme navázali úžasnou dlouhodobou spolupráci. Všichni se známe osobně, jsme přátelé. To je pravá síla chuti Zubru a závodu Geroy.

Kvůli koronavirové situaci jste museli přeložit původní červnový termín přerovského závodu na září. Jak těžké to bylo zrealizovat?

Bylo to složité, ale ne nemožné. Nejhorší byla ta nejistota. Netušili jsme, zda nám závod nezakážou ze dne na den. Člověk musel neustále hledat způsob řešení. Změna termínu v Přerově byla komplikovanější ještě tím, že jsme během dvou víkendů po sobě pořádali dva závody – ve Frýdlantě nad Ostravicí a pak právě v Přerově. To bylo hodně náročné. Ale zvládli jsme to!

Už máte termíny závodů pro příští rok, abyste mohli pozvat čtenáře?

Ano, máme předběžné termíny i lokality. V Přerově se závod uskuteční poslední víkend v červnu 2021. Závod ve Frýdlantě nad Ostravicí se uskuteční 11. září. Mezitím plánujeme i menší závod v Přerově, a to Geroy „Gaučink“ s délkou asi 2,5 km a zhruba 15 překážkami. A na podzim příštího roku plánujeme Ultimatum Geroy, noční závod v Beňově. Určitě sledujte naše webové stránky a sociální sítě, kde jsou aktuální informace.



Vzpomínka na Miloše Říhu

Na podzim nás zastihla velice smutná zpráva, že navždy odešel skvělý člověk, obrovský srdcař, hokejový hráč a trenér Miloš Říha.

Jeho jméno je navždy neodmyslitelně spjato nejen s jeho rodným Přerovem a přerovským hokejem, ale blízko měl i k našemu pivovaru, když se stal patronem našeho piva Zubr Grand.

Nikdy nezapomeneme.



Miloš Říha společně se sládkovou Natašou Rouskovou dohlížel na výrobu první várky nového ležáku a byl i u jeho představení na Svatováclavských slavnostech v Kroměříži na podzim roku 2014.



Svoji hráčskou kariéru začal Miloš Říha ve svém rodném Přerově. Byl jedním z kmotrů knihy vydané k 90. výročí klubu.



Na své rodné město Miloš Říha nikdy nezapomněl a vždy se sem rád vracel. Zúčastnil se historicky první dočesné pivovaru Zubr a nechyběl ani na oblíbených akcích pivovaru, jako je třeba Zubrfest.





Důsledky omezení provozu restaurací jsou mnohem širší, než se zdá

O mnohdy fatálních dopadech regulací, které jsou spojené s prevencí rizik šíření koronaviru, na ekonomiku pivovarů, restaurací a celé oblasti gastroslužeb bylo v uplynulých měsících řečeno a napsáno hodně, ale ne úplně vše.

Výpadek prodeje čepovaného piva pochopitelně postihl i pivovar Zubr, původně předpokládaný celoroční pokles výroby kolem 15 procent bude dalšími regulacemi z druhé vlny o poznání vyšší, a to nejméně 20 procent. Bude-li ale omezení otevírací doby restaurací dále pokračovat nebo se opakovat během dalších měsíců, lze předpokládat, že mnohé z nich již znovu nikdy neotevrou. A to samozřejmě zpětně dopadne na výrobce piva. Ale bohužel zdaleka nejen na ně.

Omezení počtu míst, kde se mohou turisté, ale i místní obyvatelé najíst a napít, logicky postihne oblast cestovního ruchu, jenž je pro některé lokality a obce jedním z mála zdrojů jejich příjmů. Zejména v menších obcích a na vesnicích navíc představují místní restaurace společenská, kulturní a sociální centra a jsou tak důležitou součástí života obce. Následky regulací tedy dopadnou nejvíce na komunity, jež z hlediska koncentrace lidí představují spíše menší rizika než některé z povolených aktivit včetně nakupování potravin ve velkých supermarketech. Sociální dopady regulací tedy mohou být a v řadě míst zcela jistě budou (a někde již jsou) mnohem rozsáhlejší, než se na první pohled zdá.

Totéž se týká i sportovních a kulturních aktivit. Pivovar Zubr dlouhodobě patří k předním sponzorům a podporovatelům společenského dění v regionu a samozřejmě snížení výroby a příjmů logicky negativně ovlivní i tuto oblast. Bavíme se zejména o nepříjemném zásahu do ekonomických možností pivovaru Zubr podporovat jako generální partner přerovský prvotřídní hokejový tým HC ZUBR Přerov. Ten je navíc již nyní omezen tím, že nemůže hrát hokej před diváky a získávat tak část prostředků na svou činnost ze vstupného.

Pivovar Zubr zároveň podporuje mnohé významné regionální kulturní a společenské akce, na které, pokud se v budoucnu uskuteční, bude stále obtížnější finančně přispívat. Ne všichni v této zemi vědí a uvědomují si, že pivovary se aktivně finančně podílí na společenském životě regionů a množství společenských aktivit by bez jejich příspěvků nemohlo vůbec existovat.

Uzavření restaurací a omezení výroby piva a jeho prodeje má tak mnohem širší dopad, než je pouhý přesun konzumace piva ze sudů a půllitrů do lahví a plechovek. Je zřejmé, že kompenzační programy či prodeje jídel a nápojů „přes okénko“ nemůžou ani pivovarům, ani restauracím vzniklé ztráty nahradit. A pokud by regulace trvaly i nadále (hovoří se o možné třetí vlně šíření koronaviru), nebude již možné restauracím vzniklé ztráty nahradit - ani nebude komu. Zdaleka nejen ke škodě potravinářského a gastro oboru.

Vydejte se za zubrem i Zubrem do Zoo Olomouc

V olomoucké zoo našli zubři domov již téměř před 50 lety, v současné době návštěvníci při projíždce safari částí mohou vidět celkem čtyři jedince. Na zajímavosti kolem chovu zubrů jsme se zeptali toho nejpovolanějšího, Radomíra Habáně, ředitele Zoo Olomouc.



Kdy se poprvé v Zoo Olomouc zubři objevili?

Své první zubry získala olomoucká zoo ze zubří obory ve slovenských Topolčiankách v roce 1973. Jednalo se o Simona, Sylvu a Silučka. Ze Simona a Sylvy se stal úspěšný chovný pár. Na základě dochovaných dokumentů víme, že první mládě, Silueta, se narodilo v témže roce 1973 a poslední - Čertík - v roce 1976. Úhynem býka Simona v roce 1986 chov v olomoucké zahradě ustal.



Od té doby se tedy žádné mládě již nenarodilo?

Ale ano. Pouze byla menší pauza. Chov jsme znovu-vzkřísili v roce 2013, kdy byl dovezen samec Bojen ze Švédska a dvě samice, Patricia a Rosemary z Bratislavy. V Zoo Olomouc se celkově od roku 2013 úspěšně odchovalo dalších osm zubrů.

Kdy se narodilo poslední mládě a jak se jmenuje?

Poslední mládě se narodilo v květnu tohoto roku a dostalo jméno Omar.

Čím je zubr jako zvíře unikátní?

Zubr je přísně chráněným zvířetem, v přírodě byl

na počátku 20. století vyhuben a druh se zachránil jen díky tomu, že se v té době naštěstí nacházelo několik zvířat u soukromých chovatelů. Ale i tak se podařilo ze tří geografických poddruhů před vyhubením zachránit pouze poddruh evropský.

Zubry tedy v současné době ve volné přírodě už najdeme?

Tady máme naštěstí dobré zprávy. Díky mezinárodnímu chovu začal v 50. a 60. letech návrat zubrů do volné přírody prostřednictvím repatriace do Bělověžského pralesa, který se pro ně stal bezpečným domovem. Postupně se tak rozrůstá počet zubrů nejen v oborách a zoologických zahradách, ale také ve volné přírodě. V roce 2016 celkový počet zubrů dosahoval již 6573 jedinců, z toho 4472 žilo ve volné přírodě. Je to úžasné, když si vezmeme, že v roce 1925, kdy započalo jednání o záchraně zubrů, zůstávalo naživu asi 60 kusů.

Kde ve volné přírodě zubry najdeme?

Největší stáda současnosti žijí v Polsku v části Bělověžského pralesa. Nicméně dochází k repatriaci tohoto druhu i v dalších zemích Evropy a Asie. Zubry najdeme i u nás ve vojenském prostoru v Milovicích, kam byla vypuštěna skupina zubrů, která se tu i rozmnožuje.



Dáte k dobru i několik čísel?

Zubr je největším savcem Evropy, samci dosahují hmotnosti až 920 kg, samice až o polovinu méně. Zubři jsou býložravci, jejich potravu tvoří stromy, keře, trávy a byliny, celkem sežerou až 60 kg potravy denně.

O Zubra ale není nouze ani ve vašem gastro provozu. Jak vnímáte toto spojení?

Zubr je velmi impozantní a krásné zvíře, které se od nepaměti potulovalo naší krajinou. Jsem rád, že se mi povedlo vrátit do naší zoo nejenom tento zvířecí druh, ale i velmi dobré pivo Zubr, které se vaří od nepaměti v nedalekém Přerově. Co může být lepší než si vychutnat pivo Zubr při pohledu na zubra v Zoo Olomouc?



Zubr patronem zubrů

Zubr je významným zvířetem nejen pro milovníky zvířat, zubří hlavu s houžví v nozdrách nese ve znaku město Přerov, ale také náš pivovar. Právě proto jsme se stali novým patronem zubrů v olomoucké zahradě, kde tak došlo k setkání zástupců síly zvířecí a síly chuti.

„Těší nás, že můžeme touto cestou přispět k pokračování chovu ohrožených zubrů. Toto majestátní zvíře je ve znaku našeho pivovaru již téměř 150 let a doufáme, že díky skvělé péči Zoo Olomouc i dalších chovatelů, kteří usilovně pracují na tom, aby tento druh přežil, budou moci lidé nadále zubry obdivovat nejen na stránkách encyklopedií. Připíjíme na zdraví zubrů a všech, kteří se o ně starají,“ říká ředitel pivovaru Tomáš Pluháček k nové spolupráci mezi pivovarem a zoo.

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 Alči	Bohuslávky
Hostinec U Slovanské lípy	Břest
Hostinec U Šefčíků	Citov
Hostinec	Dobruška
Hostinec koupaliště Čechy	Domaželice
Hostinec Na Špici	Dřevohostice
Hostinec 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
Kool-ec Bar	Hranice
Restaurace Na Mlýně	Hřivínův Újezd
Hostinec Na Kopci	Hulín
Hospůdka Buřvalka	Chropyně
Hostinec U Vočka	Jarošov
U Gajdoša	Kněžpole
Hospůdka Košík	Kojetín
Hotel Lázně Kostelec	Kostelec
Restaurace Myslivna	Kroměříž
RK Scéna – bowling	Kroměříž
Sokolovna	Lazníky
Hospoda Na Staré	Lehotice
Hostinec	Lhota

Název provozovny	Město / obec
Pivovarský šenk	Lipník nad Bečvou
Restaurace Port Royal	Lipník nad Bečvou
Sportbar Baďa	Lobodice
Hostinec Sokolka	Milotice nad Bečvou
Sport club	Mysločovice
Restaurace Bounty Rock Café	Olomouc
Restaurace Holický statek	Olomouc-Holice
Hostinec	Opatovice
Bowling Papučárna	Otrokovice
Hostinec	Podhradní Lhota
U Labutí	Praha 1
Smíchovské Vidličky a nože	Praha 5
Motorest U Kola	Prostějov
Hostinec U Lípy	Prostějov-Vrahovice
Zubr Aréna	Přerov
Restaurace U Labutě	Přerov
Restaurace Michalov	Přerov
Katovna	Přerov
Restaurace Kormorán	Přerov
Restaurace Pivovar	Přerov
Restaurace U Bukáčků	Přerov
Hostinec U Miloša	Přílepy
Hostinec U Kaple	Radvanice
Zvonovická hospoda	Rostěnice-Zvonovice
Hostinec U Lípy	Roštín
Hospůdka U Sadílků	Rousínov
Pohostinství Sazovice	Sazovice
Hostinec Sehradice	Sehradice
Přerovská restaurace	Slušovice
Pivnice ZUBR	Svitavy

Název provozovny	Město / obec
Restaurace Kiosek	Teplíce nad Bečvou
U Tří králů	Tovačov
Kolárka	Troubky
Restaurace Zavadilka	Troubky
Restaurace Na Radnici	Tršice
Hostinec U Zubra	Vacenovice
Bar Nový Olymp	Valašské Meziříčí
Klub Na Lapači	Veselíčko
Hospůdka V Bloudníku	Víčeměřice
Areál Skalka	Vinary
Bar Rotunda	Vsetín
Hospůdka U Pařeza	Vsetín
Hostinec Barborka	Všetuly
Hostinec Na Fotbalovém hřišti	Všetuly
Pizzerie U Lomu	Výkleky
Penzion Bešť	Zábeštní Lhota
Hostinec	Záříčí
U Kryštofa	Záříčí
Restaurace Atrium	Zdounky
Kavárna U Šarmanů	Zlín-Kašava

aktuální k 1. 12. 2020

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

Jsme na sociálních sítích

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



/PivovarZubr



/pivovarzubr



/pivo_zubr

