

Váženým milovníkům moku chmeleného uctivě

předkládáme tyto



# ZUBŘÍ LISTY

Speciální narozeninové vydání

Duben 2022



150 let historie



# VÝROČNÍ SPECIÁL 15%



1872 • 150 LET PIVOVARU • 2022

## ÚVODNÍ SLOVO

Vážení fanoušci a příznivci pivovaru Zubr,

připravili jsme pro vás speciální narozeninové vydání Zubřích listů s nádechem dávných časů, které mají společného jmenovatele – lásku k přerovskému pivu. Kořeny pivovaru Zubr sahají daleko do historie, stejně tak jako vaření piva. Letos v dubnu přerovský pivovar slaví kulatých 150 let. Věříme, že si společně s námi užijete cestování časem, nahlédnete pod pokličku tradice vaření piva, objevíte bohatou historii pivovaru od vzniku až do jeho současnosti. Vychutnáte si atmosféru rozkvětu a druhé renesance, která je spojená s rychlým hospodářským rozvojem a vybudováním železnice, tzv. Severní Ferdinandovy dráhy, která v roce 1841 vedla z Vídně až do Přerova.

Ukážeme Vám, jak důležitou společenskou roli hrál pivovar od počátku své existence. Jak nejprve významný šlechtic pan Vilém z Perštejna přenesl svého podnikatelského ducha do Přerova a kolem roku 1480 založil pod Horním náměstím v místech dnešního domu značeného číslem 27, panský pivovar. Na tradici vaření piva navázali úspěšně přerovští měšťané, kteří měli privilegium vařit pivo ve svých domech, kterým se díky tomu říkalo právovárečné. Zjistíte, co jste možná o přerovském pivovaru nevěděli, a které profese se podílely na výrobě piva a dnes je už na seznamu povolání nenajdete. Dozvíte se také, jak dobří lidé vyhledávali hostinské podniky všech možných tipů: restaurace, hostince, pivnice, krčmy, výčepy, aby se mohli scházet a uspokojit své potřeby a tužby, ke kterým patřilo vedle chuti občerstvit

se lahodným mokem a jídlem, také přání pobavit se a poveselit. Čím úspěšnější bylo naplnění těchto požadavků, tím více se z běžných a občasných návštěvníků stávali stálí nebo kmenoví štamgasti. Štamgasti jakožto téměř každodenní návštěvníci byli totiž jakýmsi lakmusovým papírkem, který dokázal naprosto přesně kontrolovat kvalitu piva, který pozná, že na pivu není něco v pořádku, že sklo není tak čisté, jak vždy bývá, nebo že ten nový výčepní prostě není takový machr, jako byl Tonda a svou nespokojenost dá okamžitě znát.

Tradice štamgastů trvá dodnes a přerovský pivovar Zubr jich má pozeňnaně. Štamgasti sice dnes už u piva nesedí každý den, ale do hospody chodí pravidelně a jejich vztah k pivu a značce zůstává pevný. Pivovar Zubr má také nemalý počet příznivců a fanoušků, vás všech, kteří se s námi podílíte na pokračování příběhu pivovaru Zubr a jeho piva. Vaší přízně si velmi vážíme a věřím, že i nadále budeme dále držet směr, kterým jsme se při vaření piva vydali, aby si i další generace příznivců našeho piva mohly pochutnat na pivu, které vaříme z potivých surovin, a hlavně s láskou. A já sama doufám, že se i má láska k pivu a tradičnímu způsobu jeho vaření promítá do chuti nejen tradičních zubřích značek, ale i našich speciálů.

Připjím všem na zdraví a pivovaru Zubr přeji spokojené štamgasty i zaměstnance, díky jejichž podpoře může pivovar nadále prosperovat a vzkvétat.

*Nataša Rousková  
sládková pivovaru Zubr*

## OBSAH

**Historie pivovarnictví**  
str. 4

**Časy se mění, chuť zůstává**  
str. 5

**Tak šel čas v pivovaru Zubr**  
str. 6

**Milníky v historii  
přerovského pivovaru**  
str. 8

**Pivovarnické profese včera  
dnes**  
str. 10

**Zajímavosti ze světa módy**  
str. 12

**Pamětník Ing. Vilém Nohel**  
str. 13

**Co jste možná nevěděli  
o přerovském pivovaru**  
str. 15

**Z čeho se pilo - historické  
korbely**  
str. 16

**Pivní slovníček**  
str. 17

**Jak šel čas - akce v pivovaru**  
str. 18

**Jaké jsou vaše znalosti  
historie pivovaru Zubr?**  
str. 19



# HISTORIE PIVOVARNICTVÍ



*Lidstvo milovalo tento nápoj od pradávna. Jeho historie sahá až 7 tisíc let nazpět, kdy starověké civilizace různě experimentovaly s výrobou piva. Receptura se měnila kraj od kraje i vesnici od vesnice, ale hlavní myšlenka zůstala stejná. Osvěžující a hořkou chuť zajišťoval chmel a kvasnice.*

*Procesem kvašení se docílilo i pozvednutí úsměvu.*

*Pivo je s určitostí jedním z prvních nápojů a jeho obliba hojně přetrvává dodnes. V tomto článku se seznámíme s jeho historií, protože naše milované pivo si tuto pozornost bezesporu zaslouží!*

První zmínky o výrobě piva bychom našli na území dnešního Iránu, současně s tím se první psané zmínky objevují ve starověkém Egyptě a Mezopotámii jež jsou považovány za kolébku veškeré civilizace. Jakmile začali lidé s kontrolovaným zemědělstvím a prvními obilovinami, rodí se nám lahodný nápoj, který lze označit za první pivo v lidských dějinách.

Objev využití procesu fermentace na území dnešního Iránu je prvotním důkazem o výrobě piva.

Prvopočátek civilizace a našeho kolektivního vědění a úsilí je spjat právě s jeho výrobou. Je to důkaz toho, že lidé začali vyvíjet technologii a tím začali budovat kulturu.

Na našem území se pivo vařilo převážně v kláštřích, které byly také místem, kde se pěstoval chmel.

Do období průmyslové revoluce na počátku 18. století se pivo vařilo výhradně v domácím měřítku nebo zmíněných kláštřích, ale hlavně uvnitř společenství, uvnitř určité

kultury. Průmyslová revoluce byla tedy velmi výraznou změnou, kterou výroba piva prošla.

Lidé chtěli víc, chtěli vyrábět víc, a to vše jednodušeji, rychleji, a hlavně ve velkém!

S vynálezem moderních technologií, jakými jsou hustoměry a teploměry se celý proces zjednodušil a další sládkovi kontrolu nad samotným procesem. Pivo se tedy mohlo pyšnit stálou chutí, konstantní kvalitou a začaly vznikat velké pivovary. 19. století je v pivovarnictví tedy dobou, kdy se lidé soustředili především na modernizaci celého procesu vaření piva, a také začaly vznikat speciální učební obory. Roku 1868 byla založena Sladovnická škola v Praze. V roce 1887 byl založen Výzkumný ústav pivovarský a sladařský a také další navazující vyšší školy a v návaznosti na to i Vědecké ústavy pivovarské.

Přes temné období druhé světové války byla výuka na školách pozastavena a poté znovu obnovena.

V roce 2008 české pivo získalo CHZO jako označení výjimečného zemědělského produktu našeho regionu.

Pivo je dnes nejprodávanějším alkoholickým nápojem na světě a můžeme jej najít téměř kdekoli. Jak již slovo „pivo“ napovídá, výraz pochází ze staroslověnštiny a znamená nejrozšířenější nápoj.



Stáčírna sudů

# ČASY SE MĚNÍ, CHUŤ ZŮSTÁVÁ

*Pivovar Zubr patří mezi tradiční výrobce piva již 150 let, od doby, kdy byl položen základní kámen pivovaru. I přes rozsáhlou rekonstrukci a modernizaci pivovaru v uplynulých 25 letech se zde vyrábí pivo stále stejným klasickým způsobem podle tradičních receptur. Ať už jde o dvourmutový dekokční varní postup, kvašení mladiny na spilce v otevřených kádích nebo dlouhé zrání piva v ležáckém sklepě při nízkých teplotách. Spojením tradičních receptur, klasického postupu výroby a převážně regionálních surovin té nejvyšší kvality vzniká jedinečné pivo s charakteristikou a vyváženou plnou chutí, příjemnou harmonickou hořkostí a dobrým řízem a pěnou. Pivovar Zubr se zaměřuje výhradně na spodně kvašená piva a v jeho nabídce lze najít světlá, polotmavá i tmavá výčepní piva, ležáky, pivní speciály i ochucená piva.*

## Kvalitní suroviny jsou alfou a omegou chuti

Základem pro výrobu dobrého piva jsou především kvalitní suroviny – obilný slad, chmel a kvasnice, a samozřejmě voda. Každý sládek potvrdí, že bez skutečně kvalitních surovin se dobré pivo v podstatě uvařit nedá. Lahodnou, harmonickou plnou chuť a skvělou pitelnost dodávají přerovskému pivu lokální a kvalitní suroviny ze střední Moravy a také voda z Tovačovských jezer.

## Unikátní tršický chmel

Chmel je základní surovinou, která přímo ovlivňuje chuť piva a dodává mu charakteristickou hořkost. Pivovar ZUBR se nachází v jedné z nejvyhláše-

nějších chmelařských oblastí v České republice – v Tršické oblasti. Dominantní odrůdou chmele, která se zde pěstuje, je Žatecký poloraný červeňák. Patří mezi nejkvalitnější odrůdy chmele na celém světě a je nezaměnitelný především díky svému unikátnímu jemnému a bohatému aroma, které dodává pivu jeho jedinečnou hořkost a silnou vyváženou chuť.

## Hanácké slady podtrhnou výslednou chuť

Na dlouhodobé kvalitě a chuti piva Zubr se velkou měrou podílí i použití kvalitního sladu vyrobeného ze speciálních odrůd hanáckých ječmenů. Tyto slady prvotřídní kvality dodáva-

jí pivu nejenom jeho neopakovatelný charakter s vyšší plnou chutí typickou pro český ležák, ale i krásnou zlato-jantarovou barvu s medovými odstíny.

## Voda a zase voda

Použitá voda také přímo ovlivňuje výslednou kvalitu piva, proto každý pivovar s pečlivostí volí vlastní zdroj vody, který musí splňovat nejpřísnější parametry. V prvních dvou letech pivovar využíval vodu z vlastních studní, ale se zvyšující se výrobou se ukázalo, že voda nebude stačit a v roce 1874 byl zřízen vodovod z pískovými filtry z Bečvy. V posledních desetiletích využívá pivovar vodu z Tovačovských jezer, která svými parametry odpovídá kvalitě kojenecké vody.

na výrobu 1 pülitru českého ležáku se spotřebuje:



2-4 litry vody



2-3 šišťice chmele



2 400 zrníček sladu z 90-100 klasů ječmene



2,5 g hustých tekutých kvasnic

# TAK ŠEL ČAS V PIVOVARU ZUBR

*Dějiny českého pivovarnictví jsou velmi zajímavou kapitolou naší historie, jenž sahá do první poloviny 10 století. Stejně tak výroba piva v Přerově má několikasetletou tradici. Tradice vaření piva se v Přerově datuje od roku 1256, kdy král Přemysl Otakar II. udělil Přerovu právo vařit pivo. Další rozvoj pivovaru je spjat především s rodem Pernštejnů.*



## Začalo to Přemyslem Otakarem II.

Díky rodu Pernštejnů vznikl v roce 1480 panský pivovar, který dal postavit Vilém z Pernštejna, jehož rod patřil k nejvýznamnějším moravským rodům. Rod měl ve svém rodovém znaku černou zubří hlavu se zlatou houzí v nozdách. Prý podle pověsti, která říká, že v moravských hvozdech



Uskladňování ledu

žil uhlíř, který byl často mimo svou chaloupku, kde měl své zásoby a vše co potřeboval. Nicméně do chaloupky se mu naučil chodit zubr, který mu žral a kradl jídlo a zásoby. Jednou se uhlíř se rozhodl, že si na vetřelce počká a načapal ho přímo v chaloupce. Zastoupil mu cestu, chytil ho za rohy a nozdrami mu provlékl houžev, kterou vytrhl ze dveří. Dovedl jej jako dar ke králi a utál mu jedinou ranou hlavu sekýrou. Král jej za statečnost odměnil a dal mu svobodu, kus země a udělil znak černé zubří hlavy s houzí v nozdách.



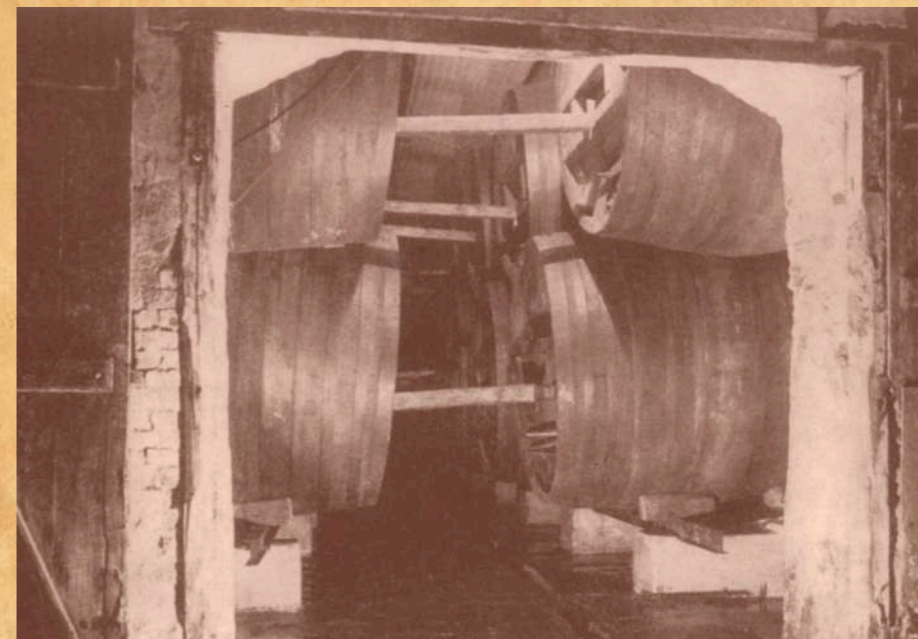
Stavba pivovaru

## Základní kámen a zrod akciového pivovaru v Přerově

V druhé polovině 19. století se Přerov dočkal rozkvětu díky překotnému hospodářskému rozvoji, a také díky vybudování železnice z Vídně do Přerova. Zanedlouho se tak Přerov stal klíčovou železniční tepnou a sílicí ekonomická výkonost města s sebou přinesla i možnost založit první akciový pivovar. Základní kámen by položen v roce 1872. Následujícího roku byl pivovar slav-



Nakládka pivovarského železničního vagonu



Interiér ležáckého sklepa s dřevěnými sudy

nostně posvěcen a uvažila se zde první várka piva, které se vzápětí začalo prodávat pod registrovanou ochrannou známkou. Sláva přerovského pivovaru rostla i ve světě. Roku 1898 byl pivovaru udělen diplom pro ocenění kvality piva na Jubilejní výstavě ve Vídni.

V první polovině 20. století došlo ke znárodnění pivovaru a společně s ostatními pivovary v zemi se začaly sdružovat do národních podniků. V roce 1948 pak vznikl národní podnik Hanácké pivovary, ty tvořil přerovský pivovar, pivovar v Prostějově, Olomouci, Těšeticích, Kroměříži a o rok později se k podniku přičlenily i Severomoravské závody Litovel a Hanušovice.

V roce 1997 postihly Přerov ničivé povodně, zasažen byl i areál pivovaru,



Stará stáčírna lahví



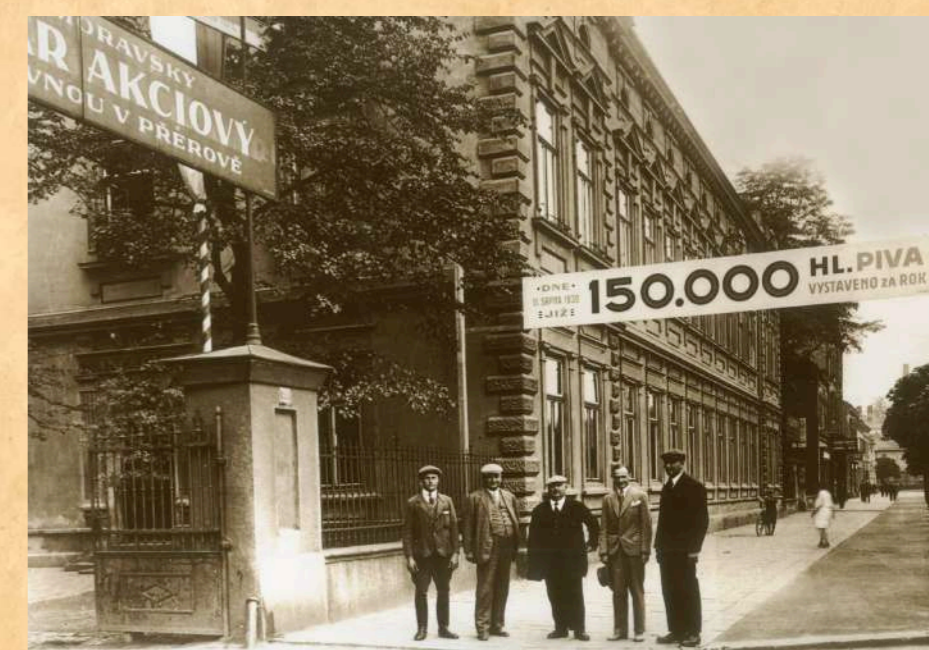
Tradiční způsob manipulace se sudy

kteří řeka Bečva zaplavila do výšky dvou metrů. Po této katastrofě bylo nutné zainvestovat do kompletní obnovy vodu poničených zařízení. Pivovar tak byl vybaven moderní technologií.

Po roce 2000 byla spuštěna výstavba nové varny, nového zařízení na výrobu mladiny, které mělo být poprvé plně automatické.

V roce 2010 byla zahájena výstavba objektu nové stáčírny a skladů v pivovaru.

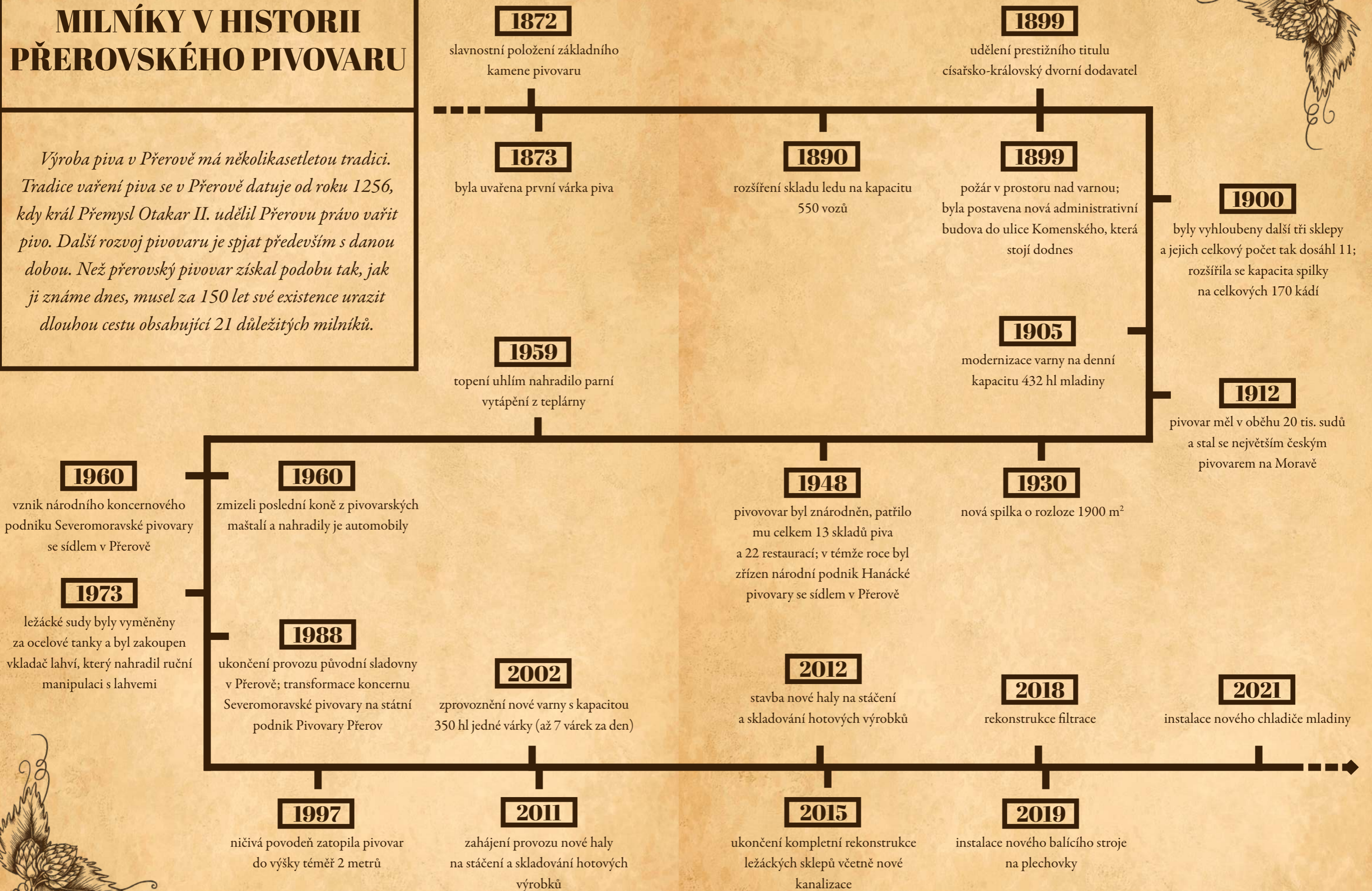
Lidé starající se o pivovar měli od počátku vizi zdokonalování procesu výroby a dávala záruky konstantní kvality a chuti. Díky použití modernějších a modernějších technologií, přiměřeně jak jen to doba dovozovala, se celý postup zjednodušoval a dával sládkovi více kontroly nad celým průběhem výroby. Zajímavostí, která stojí za povšimnutí, že se nezdokonalovala receptura piva, ale pouze postup, jakým se vytvářelo. A proto je pivo Zubr jedním z nejlepších, které můžete v naší zemi ochutnat! Ostatně pivovar Zubr patří k nejocetovanějším pivovarům u nás a pravidelně sbírá medaile na prestižních tuzemských i zahraničních soutěžích.



Správní budova pivovaru r. 1930

# MILNÍKY V HISTORII PŘEROVSKÉHO PIVOVARU

*Výroba piva v Přerově má několikasetletou tradici. Tradice vaření piva se v Přerově datuje od roku 1256, kdy král Přemysl Otakar II. udělil Přerovu právo vařit pivo. Další rozvoj pivovaru je spjat především s danou dobou. Než přerovský pivovar získal podobu tak, jak ji známe dnes, musel za 150 let své existence urazit dlouhou cestu obsahující 21 důležitých milníků.*





## PIVOVARNICKÉ PROFESE

včera a dnes

*Pivo bylo od nepaměti oblíbeným nápojem. Jeho lahodnou hořkou chuť si užívali lidé všech starověkých civilizací. Každá si měnila svou originální recepturu, ale podstata zůstávala stejná. Vše se týkalo obilnin, kvasnic a neodmyslitelné chuti, kterou si lidé po staletí upravovali „dům od domu“ a „kraj od kraje.“*

### Jak se měnily profese potřebné pro výrobu piva?

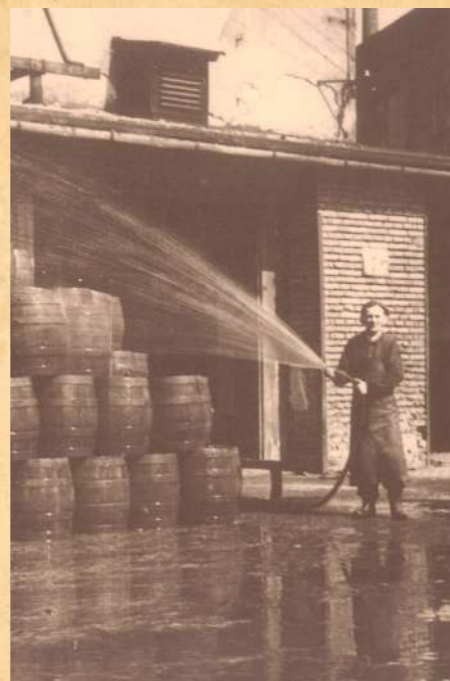
Vaření a výrobu piva měly ve středověku na starosti ženy, protože pivo bylo součástí běžného jídelníčku a vařilo se doma. Později, v právovárečných domech se začali vaření piva věnovat muži a tehdy zřejmě vznikla i profese sládků. Jeho pomocníkem byl „pan podstarší“ jenž dohlížel na dodržování všech příkazů sládků. Dalšími pomocníky byli „tovaryši“, klasičtí učňové.

Rozemletí sladu ve mlýně a dopravu do pivovaru zajišťoval „šrotýř“.

Ženy měly i nadále při výrobě piva svou roli, říkalo se jim „sudomylky“, ty se staraly o mytí sudů a čistotu celého procesu. O sušení sladu a teplo ve sladovně se starali „hvozdi“ nebo také „čoudi“.

O klíčící slad se starali „vidrovníci“, ti ho přehazovali dřevěnou lopatou a sledovali jeho kvalitu.

Celý proces se neobešel bez „sklepníka“, který dohlížel na kvašení piva a jeho zrání. S tím úzce souviselo i řemeslo ledaře. Toto řemeslo bylo provozované v dobách před zavedením chladicího stroje.



Jediným prostředkem, jak si pochutnat na správně vychlazeném pivu byl sklep plný ledu. Ledaři na řece led řezali ručně, musel mít minimálně 30 cm. Ve sklepech se led skládal tak, aby mezi ním a kolem něj bylo co nejméně volného prostoru. Tím déle vydržel. Jak potom tál, ochlazoval sudy s pivem. Jedním z velmi starých řemesel je bednář, který zhotovoval různé druhy dřevěných nádob od štoudví, van až po škopky, štanďlíky. Podobným řemeslníkem byl také bednář, který vyráběl ležácké a transportní sudy z tvrdého dřeva.

Konečné posty tohoto procesu zastával „forman“, který rozvážel pivo z pivovarů do hospod a „šenkýř“, který jej v hospodách čepoval.

Nejvýše ceněno bylo řemeslo sladovníka, jehož odpovědnost za kvalitu vyráběného piva byla rozhodující a členové tohoto cechu patřili vždy k vážené skupině měšťanů.

A protože doba nezůstane nikdy stejná a svět se mění, tak i výroba piva prošla velkým vývojem.

**Prvním rokem práci v pivovaru zastávalo jen 18 dělníků.**

**O dva roky později se jejich počet zdvojnásobil.**

**V době 25. výročí měl pivovar již přes 100 zaměstnanců.**

**Dnes pivovar Zubr zaměstnává 170 lidí.**

S industrializací a automatizací na počátku 20. století začaly zanikat staré profese, a naopak se objevovaly nové. Nejčastěji mizela povolání proto, že lidskou práci nahradily stroje nebo naopak došlo i k zániku některých technologií, příkladem může být bednář. V přerovském

pivovaru se například začalo v roce 1995 stáčet pivo do současných ne-rezových sudů. Další profese existují dál, ale pod jiným názvem, nebo naopak název zůstal, ale profese má zcela jinou náplň i technologii. Příkladem může být doprava a distribuce. Dříve dopravu piva zajišťovaly koňské a volské provozy, a proto byly součástí nejen přerovského pivovaru i velké stáje a chlévy, stejně tak jako noclehárna pro kočí. Např. na počátku první světové války měl přerovský pivovar více než 20 párů tažných zvířat. Dnes dopravu zajišťují nákladní automobily různých typů i velikostí a řidiči již mají naplánované trasy tak, aby se mohli vyspat v pohodlí vlastního domova.

Rozvoj a rychlé tempo nástupu nových technologií nelze zastavit a také vznikají nové a nové postupy, jak pomocí technologií docílit co nejefektivnější výroby. Co se však pravděpodobně nikdy nezmění je tradiční výroba českého piva.

### VĚDĚLI JSTE, ŽE ...

Zajímavým povoláním bylo pivopalství a vinopalství. Pálilo se někdy z dobrého piva, ale především ze špatného piva a vína. V 16. století tato dvě povolání byla považována za jedno, pojmenování se vyskytovala vedle sebe jako synonyma. Sládkům i vrchnosti se nelíbilo, že se pálilo z dobrého piva a vína a snažili se výrobcům pálenky omezit prodej jen na zkažené pivo a víno. Živnost paličů byla vždy spíše trpěna a leckde byla přímo zakazována.



# ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA MÓDY



*Byť móda nebyla spjata s pivem a pivovarnictvím přímo, zaměstnanci i štamgasti se rádi hezky oblékli a vyrazili na špacír s rodinou nebo s přáteli třeba na dobré pivo a jídlo do restaurace či hospody. Dobové fotografie zaměstnanců pivovaru napoví, že rozhodně nechodili jen v pracovním oděvu. A co se nosilo v předválečném Československu?*

## Třicátá léta

Móda zahrnovala módní oděvy, obuv, pokrývky hlavy, kosmetiku, šperky a galanterii. Patřily k ní

také nové aspekty společenského vystupování žen, začínaly chodit samy bez doprovodu mužů, nebo kouřily na veřejnosti. Móda byla rozmanitá a vykazovala první známky emancipace žen. Ženy přidávaly do svého

šatníku mužské prvky garderoby. Třicátá léta by se v ženském odívání dala označit za epochu prodlužování. Zapříčinila ji hospodářská krize, díky které se na avantgardní modely, jako krátké sukně či stříhy vlasů zapo-



*Vedení přerovského pivovaru na výletě v K. Varech okolo r. 1931. Fr. Stradiot je v druhé řadě vpravo a jeho manželka Anna v první řadě vpravo.*

Mezi nejvýznamnější návrháře a firmy této doby patřili Hana Podolská, mnohdy přezdívaná Královna prvorepublikové módy, dále salón Oldřicha Rosenbauma nebo Modelový dům Arnoštky Roubíčkové. Roku 1935 vstoupil mezi pánské krejčí v Praze nejvýznamnější konkurent, Salón Adam. Byl původně jen pražskou pobočkou krejčovské firmy Kníže, založené roku 1925 v Karlových Varech. Majitel obou značek se jmenoval Friedrich Wolf a brzy se v obchodování s pánskými oděvy vyšvihl na evropskou úroveň, otevřel totiž pobočky ve Vídni, v Berlíně, Paříži, Londýně a dokonce i v New Yorku. V roce 1948 byla firma znárodněna a podřízena podniku Oděvní tvorba, později Oděvní služba Adam.

mínalo. Ženy začaly opět nosit delší sukně a šaty, které se od pasu postupně rozšiřovaly, znovu si začaly zakládat na eleganci, půvabu a kráse. Šaty byly obvykle drahé, takže s nimi ženy zacházely šetrně a opatrně, aby jim vydržely co nejdéle. Začínaly se nosit i halenky se sukněmi, byly levnější než samotné šaty. Součástí toalety každé dámy byly odedávna rukavice, nyní nesundávaly se však při běžném pozdravu, pouze při líbání ruky. Emancipované ženy stále provokovaly kostýmy s kalhotami.

Mužský oděv se ve stříhu zprvu zásadně neměnil, u sak se upravovaly vycpávky ramen, šířka klop a silueta postavy. Z materiálů k dosud převládajícímu vlněnému suknu přibyl vlněný tvíd a pro volný čas bavlněný manšestr. Nový životní styl měl vliv hlavně na muže mladší generace, kteří slevili z formálnosti dosud výhradního obleku se sakem. Přikláněli se k většímu pohodlí. Místo sak se začaly nosit sportovní pulovry a pletené svetry. Nosily se košile s měkkým límcem, široké krátké kalhoty sepnuté pod kolenem na knoflík (tzv. pumpky nebo golfky). Kalhoty k oblekům měly volnější stříh, široké nohavice (boot cut) a dole záložky. Starší generace většinou zůstávala u černých obleků, žaketů, vest, nevýrazně pruhovaných soukenných kalhot, košil s připínacími tuhými límečky, někdy i bot s návleky, tzv. psími dečkami. Cylindry byly vystřídány buřinkami a v létě slamáky. K důležitým módním doplňkům patřily vycházkové hole a deštníky, dýmky, špičky a ozdobná pouzdra na cigarety (cigártašky), pouzderka na šňupavý tabák či zaživací sodu, velké manžetové knoflíčky, jehlice do ravadatý a pečatní prsteny.

## Pamětník Ing. Vilém Nohel



*Na chmelové brigádě v Kněževsi u Rakovníka, rok 1967. Vilém Nohel v horní řadě, druhý zprava*

Ing. Vilém Nohel se narodil v roce 1951 a velká část jeho profesního života je spojena s přerovským pivovarem. Pivovarnictví studoval na Střední průmyslové škole potravinářské technologie a následně na Vysoké škole chemicko-technologické. Po promoci nastoupil do Severomoravských pivovarů, n. p., Přerov, konkrétně do závodu Radegast Nošovice. Začal pracovat v laboratoři a postupně ve výrobě prošel všemi pozicemi mistrů, vedoucích středisek v pivovaru a na sladovně a šest let byl podsládkem. Následně přešel do Přerova, kde pracoval v pozici výrobního náměstka a v roce 1989 byl zvolen podnikovým ředitelem státního podniku Pivovary Přerov a po jeho transformaci na akciovou společnost byl jejím generálním ředitelem. Posledních 27 let zastával funkci výrobně-technického ředitele skupiny pivovarů Zubr, Litovel a Holba. V roce 2013 si odnesl Cenu českého sládky F. O. Poupěte za přínos českému pivovarnictví a sladařství.

V roce 2020 publikoval odborný článek „Ballingova attenuační nauka a kalkulátor složení piva“, ve kterém matematicky odvodil alkoholové fak-

tory zdánlivé attenuace pro současné pivovarnictví. Je autorem webové aplikace kalkulátoru pro výpočet složení piva na základě znalostí dvou parametrů piva – [www.balling.cz](http://www.balling.cz).

V loňském roce byl Vilém Nohel uveden do Síně slávy českého pivovarnictví a sladařství. Toto nejvyšší ocenění je odměnou odborníkům, kteří svými znalostmi, schopnostmi, pracovitostí a morálními hodnotami přispěli k etablování pivovarnictví ve společnosti a kultuře České republiky.

Pivo a pivovarnictví je jeho celoživotní láskou a vášní. A co tomu předcházelo?

„Coby patnáctiletého chlapce mě bavila matematika, chemie a biologie. V místě mého rodiště a bydliště tou dobou započala výstavba nového pivovaru. To vše se potkalo a najednou bylo o mém budoucím zaměření rozhodnuto,“ vzpomíná na své počátky Vilém Nohel.

První zkušenosti s výrobou sladu a piva získal na brigádách ještě v době, kdy studoval na Střední průmyslové škole potravinářské technologie v Praze v Podskalské ulici. Potom už následovalo studium na Vysoké

škole chemicko-technologické v Praze a první působiště v podniku Severomoravské pivovary.

„Celý profesní život – 46 let – jsem působil v jedné pivovarské společnosti. Nastoupil jsem do pivovaru Radegast, který byl v té době součástí národního podniku Severomoravské pivovary Přerov. Začínal jsem v laboratoři a postupně jsem prošel různými pozicemi ve výrobě – od práce směnového mistra varny a spilky, přes vedoucího všech výrobních středisek až po funkci podsládkáka. Na ta léta hrozně rád vzpomínám. Po deseti letech jsem v rámci podniku přešel do Přerova, kde jsem setrval až do odchodu do důchodu v roce 2021. Posledních 27 let jsem pracoval jako výrobně-technický ředitel pivovarů Zubr, Litovel a Holba. Mohu bez nadsázky říct, že má práce byla i mým koníčkem“, dodává Ing. Vilém Nohel.

Piva Zubr patří mezi dlouhodobě nejlépe hodnocené v těch nejprestižnějších soutěžích, za posledních dvacet let je dokonce nejocenenějším pivovarem v celé ČR. Co je podle vás hlavním důvodem těchto úspěchů?

„Na výsledné kvalitě pív se podílí mnoho faktorů. Základem jsou kvalitní suroviny - slad z hanáckých ječmeneů a chmel z tršické oblasti, a tradiční výrobní postup – příprava mladiny dvourmutovým dekokčním způsobem, kvašení v otevřených kádích na spilce a dlouhé dokvašování a zrání piva v ležáckých tancích při nízkých teplotách. Alfou a omegou je mikrobiologická čistota provozu a produktu. Rozhodujícím faktorem pro mě jsou však lidé, jejich odborná způsobilost a praxe, což je zárukou výroby kvalitních pív i jejich hodnocení. Piva hodnotí anonymním způsobem sládkci a technologové z konkurenčních pivovarů a odborníci z dalších pivovarských institucí. Z odborné-

ho hlediska je to tedy nejvyšší možné vyznamenání, protože není ovlivněno marketingovými aspekty. Na druhou stranu tato ocenění přijímám se vši skromností a pokorou. Dnes mají prakticky všichni stejné možnosti a podmínky pro výrobu kvalitního piva, což v minulém režimu tomu tak nebylo“, uzavírá Vilém Nohel.



Ing. Vilém Nohel s cenou českého sládká F. O. Poupěte za přínos českému pivovarství a sladářství, Praha, rok 2013

Prestižní cena českého sládká Františka Ondřeje Poupěte je pojmenovaná po legendárním sládkovi z konce 18. století a je určena těm, kteří se zasloužili o rozvoj českého pivovarství. Tuto cenu každoročně uděluje Český svaz pivovarů a sladoven.

## Kdo byl František O. Poupě?

Velký reformátor pivovarnictví, první svého druhu na světě. Prosažoval například výrobu piva z ječného sladu, což se nakonec ujalo ve většině pivovarů. Do té doby se používala třeba pšenice nebo oves. Významně stabilizoval kvalitu piva, které se lišilo s každou várkou. Ale byl také sládkem, který „vyzradil“ tajemství piva. Svě bohatě

zkušenosti totiž předával ostatním sládkům, byl autorem první české vědecké publikace o výrobě piva Umění vařit pivo a založil v Brně první pivovarskou školu na světě. Za to si získal velké uznání, ale i nenávisť konkurence, protože do té doby si umění vařit pivo předávali sládkci mezi sebou a pečlivě svá tajemství hlídali. Poupě byl nejen vynikající profesionál, ale měl i hluboké znalosti v jiných oborech, například fyzice a chemii, díky čemuž věděl, jak procesy při vaření piva fungují. Nebál se nových

vědeckých postupů a učil sládky používat teploměr a sacharometr, takzvanou pivní váhu, snažil se z oboru vymýtit babské rady a pověry. František Poupě zemřel v roce 1805 v pouhých 52 letech, zanechal po sobě velmi slušné jmění, vdovu, pět dcer a syna Františka Xavera, který šel ve stopách otce a sládkoval například na Bítově. František Poupě se stal legendou tuzemského pivovarnictví a dodnes se k jeho odkazu hlásí všichni, kdo se kolem výroby piva točí.

# CO JSTE MOŽNÁ NEVĚDĚLI

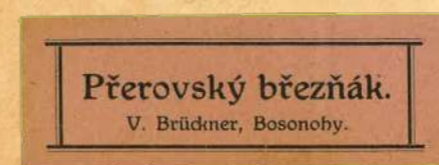
## o přerovském pivovaru

### OBJEV Z PŮDY

Během dlouhých 150 let existence pivovaru se vařila různá piva. Co se za tu dobu ale nezměnilo, je tradiční způsob výroby, kvašení na otevření spilce, dlouhé zrání v ležáckém sklepe. Průměrná spotřeba piva na obyvatele na Moravě činila 64 litrů. Pro představu v Čechách to bylo 79 litrů. Před vypuknutím první světové války, v období velké prosperity pivovaru bylo možné najít v nabídce piva jako 15° černý Přerovan, 12° Břežňák, 11° salonní pivo nebo 10° ležák. V období první republiky ještě neexistovaly pivní etikety a různí distributoři prodávali přerovské pivo v lahvích s vlastními etiketami. 10° Hanák, Karamalové zdravotní pivo F. Jaroš 10°, 14° Porter, přerovský 12° světlý ležák, Přerovské akciové pivo výčepní 10° světlé.

V sedmdesátých a osmdesátých letech se sortiment pivovaru prakticky nezměnil, vařila se sedmička, osmička, desítka, dvanáctka a o Vánocích a Velikonocích se objevovalo silnější pivo 14° Hanák.

Zajímavý objev učinil Josef Hrabák z Hulína. Při vyklízení domu po tetě našel na půdě plnou a neporušenou starou láhev přerovského piva. Hrdě ji věnoval pivovaru Zubr a mohlo začít zkoumání obsahu. Odborníci z pivovaru ji podle vzhledu láhve a etikety datovali do 30. let minulého století, to byl sládkem přerovského pivovaru František Stradiot. V pivovaru tedy zahájili degustaci, a i po takové době bylo dle chuti možné určit, že se jedná o pivo. Pivo pochopitelně není nápoj určený k archivaci, a právě proto bylo nalezení tak starého nápoje ojedinělé a jeho nález hodně rozproudivl všední dny přerovského pivovaru.





# Z ČEHO SE PILO

## historické korbely vážící se k dějinám pivovaru

*Všechny tři korbely pocházejí z pozůstalosti bývalého ředitele přerovského akciového pivovaru Eduarda Vávry (ředitelem byl v letech 1927 až 1941, řadu let předtím působil v pivovaru pro správní radu jako účetní, zemřel jako osmdesátiletý v roce 1956, byl sběratelem dokladů o tradicích přerovského pivovaru, popisované korbely věnoval své bývalé hospodyni Ludmile Možíšové za opatrovnickou péči ve svém stáří, od ní přešly do vlastnictví PhDr. Milana Možíše, CSc.).*

### Historický korbel skleněný, zvaný „Zakladatelský“

Informaci o názvu „Zakladatelský“ předal bývalý ředitel přerovského akciového pivovaru Eduard Vávra, který tento korbel pokládal za historicky nejcennější kus své sbírky. Podle jeho podání z tohoto korbelu bylo slavnostně připito na zdar budoucího akciového pivovaru v Přerově na ustavujícím zasedání přípravného výboru pro stavbu tohoto pivovaru v roce 1871, proto se korbelu říkalo „Zakladatelský“.

Korbel přes své minimální stáří 125 let je zcela nepoškozený a představuje vzácný artefakt vysoké dokumentární i umělecké hodnoty. Má kónický tvar a značnou výšku 43 cm, je opatřen původním cínovým víkem na závěsu s reliéfními ozdobami. Vyroben je z tmavě zeleného skla, na kterém je malba emailovými vypalovacími barvami s motivem typickým pro tzv. druhé rokoko v druhé polovině 19. století. Korbel byl s vysokou pravděpodobností zhotoven ve sklárnách firmy S.

Reich v městě Krásno (dnes součást Valašského Meziříčí), která se vedle proslaveného osvětlovacího skla a lamp specializovala na podobné prádlní historizující předměty ze skla.



### Historický akcionářský korbel měděný

Je jedním ze sedmi korbělů zhotovených pro sedmičlennou správní radu přerovského akciového pivova-

ru k příležitosti 30 let založení tohoto podniku v roce 1902 o čemž svědčí i datování na korbelu: L. P. (= Léta Páně) 1902. Tvarem i ozdobami je krásnou ukázkou vrcholné secese, je vysoký 34 cm, má víko na závěsu, je zhotovený z měděného a mosazného plechu, je zcela nepoškozený. Zjevně je dílem některé konvářské umělecké dílny z Přerova či okolních měst. Jeho fotopodoba je zachycena v reprezentativní publikaci ke 120 letům vzniku přerovského pivovaru. („Pivovar Přerov 1872 - 1992“.)



### Historický jubilejní korbel mosazný

Byl zhotoven pro členy správní rady a řídící pracovníky přerovského akciového pivovaru k 50. výročí jeho založení v roce 1922. Na korbelu je vyryto uměleckým písmem datování: A. P. Přerov 1922, což značí Akciový pivovar Přerov 1922. Je vysoký 33 cm, má kónický tvar, víko na závěsu, je celý z mosazného plechu, tvarem i ozdobami představuje doznívající secesi, je zcela nepoškozený, na dně má vyraženu mistrovskou značku tvůrce doplněnou písmeny A. F., jež zřejmě vyjadřují zkratku latinského termínu „Umělecký výrobek“ Korbel je esteticky působivý.



## PIVNÍ SLOVNÍČEK

*Ukázka slovních výrazů v pivovarnictví v 19. století.*

**Humno** – v pivovarnictví je humno místnost sloužící ke klíčení ječmene. Ječmen se zde nechává namočený a rozprostřený na podlaze zhruba sedm až deset dní. Místnost by měla být tmavší a nepřesahovat určitou teplotu, která se může v různých pivovarech lišit. Během klíčení se ječmen přehazuje, aby se nezapařil.

**Hvozď** – k humnu náležel hvozď, který sloužil k odsušení sladu

**Psínek** – místnost s vystavěnou pecí pro přivádění tepla do hvozdu.

**Strych** – je stará měrná jednotka. Jeden strych obsahoval čtyři věrtle, což bylo přibližně 93 litrů. Počet strychů pro výrobu piva se měnil dobou, vždy záleželo na rozkazu panovníka.

**Kotel (pánev)** – byl nejcennějším zařízením pivovaru. V dobách válek byl často ukryván, neboť se velice rád stával kořistí dobyvatelů. Pánev bývala odkrytá, víko se na ni přidávalo až od 19. století. Tekutina se v pánvi míchala ručně.

**Vidrovačka** – dřevěná lopata používaná ve sladovně k přehazování klíčícího ječmenu na humnu / obdoba koště, hřeblo

**Limpa** – byl dřevěný nástroj, který sloužil k shrnování kvasných pokrývek po kvašení a k přehazování sladu. Tento úkon byl velmi závislý na zručnosti pracovníka.

**Šoufek** – naběračka, protahovalo (provzdušňovalo) se jím pivo v kvasných kádích.

**Nádoby k pití piva** – číše, džbán, džber, korbel a žejdlík.

**Bednář** – vyráběl z měkkého dřeva různé nádoby jako byly štoudve, štandlíky, škopky, střezy, džbery, putny, vědra, konve, korblíky apod. Na rozdíl od bečváře, který používal dřevěné obruče z břízy, lísky, habru apod., bednář pobíjel výrobky obručemi kovovými, často železnými.



# JAK ŠEL ČAS – AKCE V PIVOVARU

První várka piva byla v pivovaru uvařena 14. března 1873. V prvním roce provozu pivovar uvařil 6935 hektolitrů piva, dnešní produkce dosahuje více jak 250 tisíc hektolitrů piva. Pivovar dokázal překonat několik krušných období, která byla poznamenána nedostatkem surovin i hospodářskou krizí, dnes patří přerovská piva mezi ta nejlepší, která u nás můžeme najít na čepích restaurací a na pultech obchodů. Potvrzuje to více jak 130 ocenění z odborných degustačních soutěží, kterými každoročně pivovar rozšiřuje svoji sbírku. A proto je zcela na místě se o své úspěchy podělit se svými fanoušky a příznivci. Pivovar Zubr pro ně každoročně pořádá řadu akcí, mezi které patří Zubrfest, Narozeniny pivovaru nebo Dočesná.



## ZUBRFEST

První ročník tohoto festivalu proběhl v roce 2005 pod názvem Svátek guláše a piva v městském parku Michalov, o rok později se akce přesunula do areálu přerovského výstaviště a od roku 2013 se koná přímo v areálu pivovaru, který se tak otevřel široké veřejnosti. Je to největší a nejnavštěvovanější akce pivovaru. V posledních letech probíhá v celém areálu pivovaru a návštěvníci si mohou užít nejen bohatý kulturní program na dvou hudebních stage, ale mohou také proniknout do tajů výroby piva díky komentovaným exkurzím s průvodci.

## NAROZENINY PIVOVARU

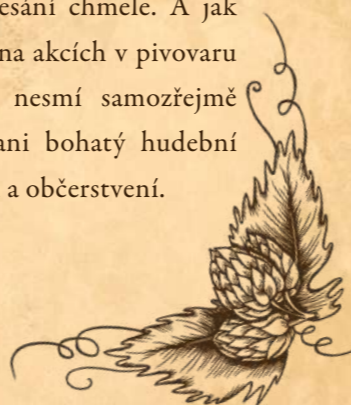
Tato akce se koná od dubna 2014 v areálu pivovaru

Zubr při příležitosti jeho dubnových narozenin a de facto otevírá festivalovou sezónu. Koncept akce vychází z klasické narozeninové oslavy, na kterou oslavenec obvykle zve své přátele a hosty je. Proto je v rámci oslavy narozenin pivovaru ve vstupence zahrnuta neomezená konzumace piva a limonád z produkce pivovaru tak, jak se na oslavu sluší a patří.

## DOČESNÁ

Nejmladší z pivovarských akcí, kterou pivovar uspořádal poprvé v srpnu 2015. V prvních dvou letech probíhala neveřejně na chmelnici v Čekyni a byla určena pouze pro zaměstnance pivovaru, případně pro zvané hosty např. patrona piva ZUBR Grand Miloše Říhu.

V roce 2017 se akce poprvé otevřela veřejnosti. Na chmelnici v Čekyni probíhaly různé vědomostní i dovednostní soutěže v česání chmele a na místním fotbalovém hřišti byla zajištěna kulturní část programu a občerstvení. Dočesná si klade za cíl přiblížit lidem jednu z hlavních surovin používaných při výrobě piva - chmel. Od roku 2018 se akce přesunula do areálu pivovaru, což ovšem neznamená, že pivovar opustil původní koncept akce. Chmel se dnes naváží na první nádvoří pivovaru, kde probíhají soutěže v česání chmele. A jak už bývá na akcích v pivovaru zvykem, nesmí samozřejmě chybět ani bohatý hudební program a občerstvení.



## Jaké jsou vaše znalosti historie pivovaru Zubr?

Ověřte si je v našem kvízu! Správné odpovědi na všechny otázky naleznete v textech Zubřích listů a na stránkách Fanklubu Zubr. Přejeme příjemné čtení!

Ve kterém roce byl slavnostně položen základní kámen pivovaru v Přerově?

- A) 1872
- B) 1820
- C) 1887

Jaký rod se zasloužil o založení prvního pivovaru v Přerově?

- A) Rod Lucemburků
- B) Rod Pernštejnů
- C) Rod Kinských

Rod Pernštejnů měl ve svém znaku hlavu zvířete, které to bylo?

- A) Had
- B) Lev
- C) Zubr

V jakém roce byla v přerovském pivovaru uvařena první várka piva?

- A) 1873
- B) 1820
- C) 1887

Jak se jmenoval sládek, který zde uvařil první várku piva?

- A) Josef Groll
- B) Daniel Neumann
- C) František Stradiot

V polovině 19. století byla vybudovaná zásadní železnice spojující (doplňte) a Přerov. Vedla z:

- A) Prahy do Přerova
- B) Vídně do Přerova
- C) Paříže do Přerova

V roce 1997 postihla pivovar katastrofa. O jakou katastrofu se jednalo?

- A) Povodně
- B) Tornádo
- C) Nedostatek chmele

Která odrůda chmele se nejvíce používá pro výrobu piva Zubr?

- A) Žatecký poloraný červeňák
- B) Tršnický poloraný červeňák
- C) Plzeňský polovraný červeňák

Pivovaru Zubr byl již roku 1898 udělen diplom pro ocenění kvality piva, stalo se tak na Jubilejní výstavě v:

- A) Paříži
- B) Vídni
- C) Berlíně

Jaký typ kvašení pivovar Zubr používá při vaření piva?

- A) Spodní kvašení
- B) Svrchní kvašení
- C) Maximální kvašení

Které pivo z aktuálního sortimentu pivovaru Zubr bylo inspirováno prvorepublikovou recepturou sládky Františka Stradiota? Napovíme vám, že v uplynulých 8 letech patří k nejocenenějším pivům degustačních soutěží doma i v zahraničí.

- A) Zubr Grand
- B) Zubr Maxim 14%
- C) Zubr Classic

POMŮCKA: ARZT, EMAIL, FERMEŽ, GLEJ, KORA, MTV, TORZO	INIC. FILOSOFA DĚBORINA	USPOŘENÝ	POKOST		TEXTILNÍ ROSTLINY	PŘEDLOŽKA	GLAZURA		ALKIN POUŽÍVANÝ PŘI SVAŘOVÁNÍ	TRIGLAV- SKÝ NÁRODNÍ PARK (ZKR.)	TĚŽIT Z NĚČEHO (KNIŽNĚ)
NĚMECKY NA				JE MOŽNO				KAM- BODŽSKÉ PLATIDLO PATRO VE STODOLE			
CÍRKEVNÍ OBRÁD				MAROD CITO- SLOVCE ÚDERU							
VELKÉ KOŇSKÉ DOSTIHY						UCHAZEČ ZÁKLADNÍ ČÍSLOVKA					
	TEMNOTA PLAMEN (BÁSNICKY)				MEZINÁR. ROZHLAS. A TEL. ORGANIZACE ANGL. ANO					MISTROV- STVÍ EVROPY (ZKR.)	CITO- SLOVCE ROZPAKŮ
1. DÍL TAJENKY								JMÉNO ZPĚVAČKY SUMAC MPZ VELKÉ BRITÁNIE			
KLAM				NÁZEV HLÁSKY M DOSLOVNĚ UVEDENÝ CIZÍ TEXT			TRVALE ZAMOKŘENÁ PŮDA OPATŘIT OBALEM				
ANGLICKÝ NEURČITÝ ČLEN			CHEM. ZN. CESIA NEÚPLNĚ UMĚLECKÉ DÍLO			TO I ONO (ZŘÍDKA) SPORTOVNÍ KLUB (ZKR.)				HRÁČKY NA PIANO	MYDLÁ- ROVA PROFESE
ČISTITI				INIC. HEREČKY BABČÁKOVÉ JAKMILE			DRUH HNOJIVA ALKOHO- LICKÝ NÁPOJ				
	NÁBOŽEN- SKÝ ŘEČNÍK	2. DÍL TAJENKY JSOUCÍ ZE ŠLECHTIC- KÉHO RODU						OSLÍ HÝKÁNÍ VTIPNÝ PŘEKVA- PIVÝ ZÁVĚR			
ODVAHA						PUKAT ELEGANTNÍ					
NĚMECKY LÉKAŘ					MUŽSKÉ JMÉNO (22.10.) ZÁPISNÍK						INTER- PUNKČNÍ ZNAMÉNKO NA KONCI TEXTU
ZOOLO- GICKÁ ZAHRADA				ŠÍCÍ VLÁKNO VELKO- OBCHOD (ZKR.)				3. DÍL TAJENKY KŮRA (ZAST.)			
ARCHIVNÍ ZÁBĚRY (ZKR.)			POSLEDNÍ ROŽMBERK PARTÁK MATA				KÓD LETIŠTĚ KING ISLAND HUDEBNÍ TELEVIZNÍ STANICE				JMÉNO PROZAÍKA PAVLA
BUŠENÍ						HESLO CHEM. ZN. XENONU					
ŠPANĚLSKÁ EXKRÁ- LOVNA				VÝTAŽEK							
NADÁVAT				DOMÁCKY SEVERIN				ŠPANĚLSKY UŽ			