

SVĚT

BARMANŮ

Oficiální časopis České barmanské asociace

ČERVEN - ČERVENEC
2012



**Průvodce
prémiovými
rummy**

**Minipivovary
sázejí
na odlišnost**

Slávek Zejdl:

**Barman musí být
i dobrý psycholog**

Průvodce prémiovými rumy

V RUMOVÉM OPOJENÍ



Rum. Pouhá tři písmena označují širokou rodinu ušlechtilých destilátů, které mají společný zdroj – šťávu z cukrové třtiny. To je také v podstatě jediné jasné pravidlo, které se rumu týká – „rum“ z bramborového lihu a rumové esence, na který jsme si zvykli v našich zeměpisných šířkách, už dávno toto označení nést nesmí. Jinak se ale fantazii meze nekladou. Rum totiž nemá, na rozdíl od skotské či koňaku, stanoven jednoznačně výrobní postup.

Způsoby jeho výroby se tak liší zemi od země. Lokální předpisy, které výrobě rumu dávají v daném místě zákonný rámec, se mnohdy od sebe dost liší a někdy si i protirečí – ať už jde o předepsaný objem alkoholu, minimální dobu vyzrávání i pojmenování. A tak zatímco ve Venezuele může být jako rum označován pouze nápoj, který zrál v sudech aspoň dva roky, v Mexiku stačí osm měsíců. V Kolumbii musí mít aspoň 50 % alkoholu, jinde stačí 40. Zatímco kubánské rumy jsou světlé s čistou chutí, rumy z Jamajky jsou tmavé a chuťově plné. Rumy z Martiniku zase mají v chuti více původní třtinové chuti, protože při jejich výrobě není používána melasa, ale výhradně třtinová šťáva.

Z kolébky rumu

Že se ze třtiny dá vyrábět alkohol, věděli už ve starověké Číně či Indii. Nicméně za pravlast rumu je považována Kuba. Cukrová třtina sem byla dovezena z Evropy, dovezl ji sem sám slavný Kryštof Kolumbus v roce 1493 při své objevitelské výpravě na americký kontinent. Kořeny současného kubánského rumu sahají k rumu El Ron Superior, který byl v 19. století vyvinut na přání španělského královského dvora. Ten žádal světlejší a kultivovanější rum, chuťový profil tehdejších rumů byl na zhýčkané královské jazyčky až příliš drsný. Už před tím se ale kvalita původně dost hrubého lihového nápoje zvýšila díky nápadu Pedra Diaga nechat vyzrávat pálenku v dřevěných sudech zakopaných do země. Kubánský rum se proslavil jako jemný, delikátní a svěží. Kromě toho, že se pije samotný, se stal i oblíbenou ingrediencí pro výrobu koktejlů. Kubánským původem se může pochlubit slavná, dnes už globální značka Bacardi. Společnost založil Facundo Bacardi v Santiagu de Cuba v roce 1862. Tato společnost se stala prakticky prvním legálním subjektem, který vyráběl rum ve velkém a vůbec první nadnárodní kubánskou společností. Ve své době měla na výrobu rumu na Kubě prakticky monopol. S rumem Bacardi je spojen zrod dnes stále oblíbeného koktejlu Cuba Libre (Bacardi a cola), který vznikl



Kvalitní rumy patří do každého baru

v dobách americké okupace Kubu následující po kubánské válce za nezávislost. Z této doby pochází i koktejl Daiquiri. Poté, co se na Kubě chopili moci komunisté a majetek rodiny Bacardi byl znárodněn, přesunula se výroba rumu Bacardi na Portoriko. Další prestižní rumovou značkou, která je původem spojena s „ostrovem svobody“, je Methusalem. Firma byla založena v roce 1872 na Kubě. Do 60. let 20. století vyráběla firma na Kubě, ale za Castrova režimu byla konfiskována a nyní se rum vyrábí podle kubánské receptury v Dominikánské republice. Ve své kategorii získává především v posledních letech nejvyšší ocenění. Výroba tohoto rumu je založena na stejné metodě, jaká se používá pro výrobu brandy, sherry nebo koňaku. Mezinárodně slavným a stále na Kubě vyráběným rumem je Havana Club. Všechny rumy značky Havana Club jsou vyzrálé, proto také nesou jméno Añejo (v překladu vyzrálý) – od mladých světlejších rumů ke skutečně vyzrálým a velmi vyzrálým rumům: Añejo Blanco, Añejo 3 Años, Añejo Especial, Añejo Reserva, Añejo 7 Años, Cuban Barrel Proof (který na jaře letošního roku nahradil Havana Club Selección) a Máximo Extra Añejo. Značka Havana Club je úzce svázaná s kubánskou kulturou a Kubánci jsou na ni pyšní jako na skutečnou národní ikonu. Prodej Havana Clubu roste od roku 1993 v průměru o 15 % ročně. Hlavním odbytištěm pro tento rum je Evropa.

Deset procent andělům

Jak už bylo řečeno, rum nemá stanoven jednotný výrobní postup. Ani u suroviny to není tak úplně jednoznačné. Tedy skutečný rum je vždy jen z cukrové třtiny. K výrobě se ale po-

užívá buď šťáva vylisovaná z cukrové třiny nebo melasa, která původně vznikala jako odpadní produkt při výrobě cukru ze třtinové šťávy – při ní se třtinová šťáva uvaří a extrakcí se z ní získává cukr. Co zbyde, to je melasa. Dnes je ale po třtinové melase taková



Foto stock.xchng

se rum vyrábí, panuje, vyžívá mnohem rychleji než třeba whisky a také se mnohem více odpařuje. Tzv. andělská daň, což je pojem, kterým se označuje množství lihoviny, jež se během zrání odpaří, tu činí až deset procent (v případě whisky jsou to pouhá 2–3 procenta). Tím je dána i skutečnost, že vyzrálý prémiový rum bývá mnohdy i podstatně dražší, než stejně vyzrálá whisky. Po vyzrání se rumy náročnými postupy míchají, aby měl výsledný produkt pokud možno konzistentní kvalitu.

Rum z Jamajky či guatemalských hor?

Prémiové rumy, které jsou ozdobou i toho nejlepšího baru, ale nejsou zdaleka jen ty, co se vyrábějí na Kubě, nebo jsou s ní spojeny počátky jejich výroby. Mezi velmi oblíbené rumy patří ty, které se skrývají pod značkou Zacapa. Vyrábějí se v Guatemale výhradně z třtinové šťávy. Při jejím kvašení výrobce používá svůj vlastní kmen kvasinek získaných z ananasu. Zraje v sudech z bílého dubu vysoko v guatemalských horách. Zacapa rumy se vyrábějí za pomoci systému Solera, což je proces, při kterém se do postupně stárnoucího rumu mí-

chá rum mladší. S postupně rostoucím věkem dochází k opětovnému přimíchání novějších rumů tak, aby byl výsledný produkt zcela unikátní. Z čerstvé třtinové šťávy se vyrábí v převážné většině i rumy na Martiniku. Romy z Martiniku se řadí mezi světovou špičku. Svými rumy se proslavila i Jamajka. Romy z Jamajky jsou tradičně tmavé, těžké a velice aromatické. Využívají kvasnice s pomalejší fermentací, která umožní extrakce více aromatu. Nejslavnějším jamajským rumem je v současnosti Captain Morgan, jehož název odkazuje k legendárnímu bukanýrovi a dobyvateli nových světů Henry Morganovi, který žil v 17. století a stal se jamajským guvernérem. I když s tím jamajským původem to dnes není tak úplně jednoznačné – výroba finálního produktu byla přestěhována na ostrov Portoriko a Captain Morgan je směsí rumů z několika karibských ostrovů – Jamajka je tu nicméně zastoupena také. Rum Captain Morgan je dnes jedním z nejprodávanějších rumů na světě a v Česku ovládl během prvních pár dní svého působení téměř všechny bary a kluby, mimo jiné i díky masivní reklamní kampani. **-pet-**

poptávka coby po surovině na výrobu rumu, že se často třtinová šťáva vaří právě kvůli melase – a vedlejším „odpadním“ produktem se stává cukr. Důležitou součástí výrobního procesu jsou samozřejmě kvasinky. I na nich záleží, jaký bude výsledný charakter rumu. Samotnou destilaci řeší různí výrobci různě – neexistuje jednotný předpis ani jednotná tradice. Rum pak vyzrává zpravidla v dřevěných sudech. V horkém klimatu, které v zemích, kde

inzerce



Je vaší prioritou spokojený zákazník?



staňte se členy CBA a získáte:

- aktuální informace z oboru
- vstup na semináře a školení
- výcvik zaměstnanců
- účast na prestižních soutěžích
- nové obchodní partnery
- možnost zviditelnění

Česká barmanská asociace
Šimáčkova 1361/147, 628 00 Brno-Líšeň
gsm: 777 628 333, email: info@cbanet.cz
www.cbanet.cz



Slávek Zejdl:

BARMAN MUSÍ BÝT I DOBRÝ PSYCHOLOG

Barmanská show, předváděná před lety na veletrhu gastronomie, stála na počátku kariéry Slávka Zejdl. Hned po jejím zhlédnutí mu totiž bylo jasno: **Budu barmanem!** Od té doby uplynula řada let. Slávek Zejdl absolvoval Střední školu veřejného stravování v Praze, pracoval v několika hotelech, restauracích i barech a stal se z něj zkušený barman. Ve svých 31 letech může tak trochu bilancovat. **Bylo to tehdy opravdu správné rozhodnutí? „Určitě ano! Mě ale nelákala jen práce barmana, ale doslova celý provoz hotelu či restaurace. Hned po střední škole jsem totiž měl možnost projít praxí ve špičkových pražských hotelech – mimo jiné v Hiltonu, Parkhotelu či Inter-Continentalu,“ říká.**

Co vás na tom tak lákalo?

Fascinoval mě ten ruch kolem cestovního ruchu a stravování. Je to profese, která pracuje s lidmi a pro lidi, a to mě naplňuje. Je to jako hnací motor. V Parkhotelu jsem dostal i první příležitost zúčastnit se soutěže barmanů, kterou pořádala Česká barmanská asociace. Prošel jsem i barmanským kurzem u pana Miloše Trettra. Když se vrátím k těm soutěžím, soutěžilo se v klasičtém i flair stylu. A právě ten mě natolik

ohromil! Technicky řečeno, flair je akt točení, házení do vzduchu, žonglování, balancování a chytání lahví, nápojů a ostatních barových pomůcek během procesu výroby koktejlů. Ale k té technice musíte přidat cit a také „srdce“. Bez toho by to byly jen prázdné pohyby. Troufám si říct, že se flair stává silným marketingovým nástrojem v barovém „průmyslu“ Samozřejmě se vedle flairu stále vrací i velice uznávaný klasický styl práce za barovým pultem. Vše je o nápoji a spokojenosti hosta.

Zúčastňujete se takových soutěží barmanů dodnes?

Ne, dnes už se soutěží neúčastním. Není na to čas a jsou přede mnou další obzory. Ale párkrát jsem byl pozván na soutěže jako komisař. I tato role mě naplňovala. Byl jsem rád, že mohu přispět mladším barmanům. I když jsem zpočátku z toho měl stejnou trému, jako bych soutěžil sám. Bál jsem se, abych to těm klukům nějakým chybným rozhodnutím nezkalil. S kolegy Martinem Bařhou a Davidem Neumannem jsem měl možnost dělat i lektora barmanského kurzu. Zúčastnil jsem se společně s nimi různých barmanských show a barového cateringu. Vzpomínám si, že v roce 2005 jsem také za pouhé čtyři měsíce absolvoval sto padesát barmanských show po celé České republice! Byl to záprah, který sice vyčerpával, ale člověk přitom poznal spoustu nových lidí a barové kultury naší krásné země.

Zmínil jste i Českou barmanskou asociaci, jejíž jste členem. Co vám toto členství dává?

Dle mého je to vysoce uznávaná profesní organizace. Dává mi mj. možnost vzdělávat se v naší branži, ať již formou účasti na pořádaných seminářích, anebo „jen“ přes internet. Zmínil jsem i soutěže, kde dnes již působím na té „druhé“ straně, tedy jako komisař. A v neposlední řadě mi členství v asociaci dává i možnost pravidelně se setkávat s kolegy z branže. To je velice důležité, protože při osobním setkání se dozvíte mnoho zajímavého. A když to vezmu prakticky: Díky členství v České barmanské asociaci může člověk v případě nutnosti i lépe sehnat zaměstnání; kolegové pomohou či aspoň poradí.

Poměrně brzy vás začala lákat i práce v zahraničí.

Úplně poprvé jsem se na zahraniční praxi dostal již v 18 letech. Bylo to v hotelu Meierhof v Davosu. Ve Švýcarsku jsem tehdy absolvoval i kurs na hotelové odborné škole v Churu.

Ale tehdy jste v zahraničí ještě nezůstal...

Máte pravdu. Vrátil jsem se do Prahy, abych dokončil střední školu a taky si zdokonalil jazyk. Právě v zahraničí si totiž nejlépe uvědomíte, že pro práci barmana je bezpodmínečně nutné hovořit jazykem té či oné země. Protože bez toho jste pro práci na baru ztracený. Barman si totiž musí umět s hosty i popovídat. A to samozřejmě platí jak pro práci v Čechách, tak i v zahraničí. Léty praxe zjistil, že pro práci na baru musíte znát i spoustu dalších věcí, které se samotným barem nemají vlastně nic společného. Musíte být tak trochu i psycholog – poznat, kdy se host chce bavit a kdy naopak chce být sám. Musíte se zajímat o dění v dané zemi či městě, abyste byl tzv. v obraze. Zkrátka – někdy chce host partnera a vy mu musíte vyjít vstříc.

Vidím, že o práci barmana hluboce přemýšlíte. Ale přesto jste před třemi lety dal přednost jiné profesi. Proč?

Přijal jsem nabídku firmy Dallmayr Kaffee v Praze a stal jsem se obchodníkem. Nabízel jsem její kávu, čaje a další výrobky do gastronomie. Využíval jsem přitom dosavadní praxi, když jsme například na veletrzích či přímo ve firmách vařili kávu a doladováli obchody. Bylo to zajímavé, setkal jsem se s mnoha lidmi – vzpomínám si, že jsme se s kávou dostali až do kanceláře prezidenta republiky a osobně jsem měl tu čest poznat Karla Gotta.

Dnes jste ale už opět zpátky ve Švýcarsku.

No, to je ale spíše jen náhoda, že jsem zamířil zase do Švýcarska. Mezitím jsem totiž prošel řadou míst – jak v Čechách (byl jsem

barmanem mimo jiné v T.G.I. Friday's, Plaudit Cocktail bar, Ragstone bar, Tretter's bar, a bar manažer v Buddha bar hotelu v Praze, kde jsem se podílel na jeho otevření), tak také v zahraničí. Tam jsem pracoval mimo jiné v Paříži nebo v německých Brémách. Ve Švýcarsku, ve Flimsu – to je u Churu v Alpách – jsem od loňského roku. V tamní proslulé pizzerii, která je součástí nejstaršího hotelu Vorab, pracuji jako číšník, protože původně slíbené místo barmana nakonec nebylo volné. V současné době ale jednám s provozovateli několika barů v Curychu a Churu, kde bych měl koncem léta nastoupit.

Budete tam mít možnost předvést i něco ze své barmanské show?

Uvidíme, zatím o tom jednáme. Když ale porovnám práci u nás s prací ve Švýcarsku, vidím řadu odlišností. Tak například Švýčari moc neholdují míchaným nápojům; do baru chodí hlavně na víno. Kromě toho popíjejí ochucené vodky, grappu a pivo. Když máte srovnání, nejednou zjistíte, jak moc je v České republice vyvinutá barmanská kultura. Máme řadu mezinárodních mistrů, úspěšné barmany. Ve Švýcarsku tohle zatím neznají. Když tamní barman míchá nápoje, je to bez nápadu a bez show. Prostě naplní sklenku a hotovo! S barmanskou show a míchaním

koktejlů s českým nádechem by se tu už mělo pomalu, ale jistě začít...

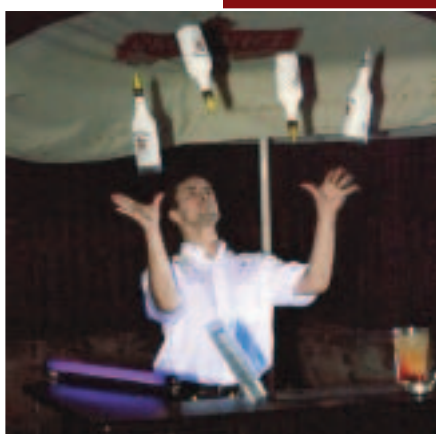
Takže vaše nejbližší budoucnost je spojená s prací ve Švýcarsku?

Ano, ale nechci tam zůstat natrvalo. Jsem ženatý, otec dvou synů a ten starší jde příští rok do školy. Protože chceme, aby šel do školy v Česku, budu se tomu muset přizpůsobit. Ve Švýcarsku jsem totiž sám, manželka s dětmi je v Praze. To takhle trvale dělat nelze. Víte, práce barmana je časově velmi vyčerpávající: Jste celé večery a někdy i hluboko do noci z domova, je to práce i o sobotách a nedělích. Když se vrátíte domů, je vždy moc fajn, že tam máte své nejbližší. Takže příští rok jsem zpátky doma.

Už víte, co budete dělat?

Ne, ještě jsem to neřešil. Ale mám výhodu, že jsem toho dost poznal, takže budu mít srovnání. Rád bych se věnoval gastronomii jako manažer anebo využil své zkušenosti v oblasti obchodu. Obojí mě bude vždy moc naplňovat a vždy budu mít pocit užitečné práce. Právě proto jsem se rozhodl i k tomu, že si dokončím dálkové studium na Vysoké škole hotelové v Praze, které jsem před časem přerušil. Protože vzdělání vám rozšiřuje další možnosti.

Michal Korol



SLÁVEK ZEJDL

Absolvoval Střední školu veřejného stravování v Praze. Po škole prošel praxí ve špičkových pražských hotelech, jako je Hilton, Parkhotel či Intercontinentalu. V Parkhotelu dostal i první příležitost zúčastnit se soutěže barmanů, kterou pořádala Česká barmanská asociace. Za svou kariéru posbíral řadu ocenění. Byl barmanem v různých pražských barech (Friday s bar Praha, Tretter's bar či bar hotelu Buddha bar Prague), tak v zahraničí - v Paříži či v Brémách. V současné době pracuje ve Švýcarsku. Je ženatý, má dva syny.

Minipivovary na vzestupu

NEJMENŠÍ HRÁČI SÁZEJÍ NA ODLIŠNOST

V pátek 15. a v sobotu 16. června se na Střelecké cestě Královské zahrady Pražského hradu představilo 50 minipivovarů. Festival minipivovarů na Pražském hradě nabídl na jednom místě více než sto druhů piva. Jeho cílem bylo poskytnout milovníkům pivních specialit možnost degustace širokého množství vzorků z produkce minipivovarů ze všech koutů České republiky. Minipivovary totiž v Česku „jedou“. A stávají se fenoménem, který zasahuje do podoby českého pivního trhu.

Český pivní trh se vyznačuje dvěma protichůdnými trendy. Na jedné straně je tu tendence ke stále větší míře koncentrace do rukou několika málo velkých nadnárodních hráčů, kdy velké pivovarské skupiny postupně pohlcují do té doby samostatně působící menší hráče. To je patrné už minimálně celé

desetiletí. Velké pivovary jsou s výjimkou dosud stále státního „rodinného stříbra“ Budvaru v rukou nadnárodních pivovarnických skupin. Zároveň ale stále roste počet těch nejmenších hráčů na pivním trhu – minipivovarů. Jejich počet už dávno překročil magickou stovku a stále přibývají další. „Minipivovary jsou živou vodou pivovarnického řemesla, které už bylo skoro na vymření. Před dvaadvaceti lety existoval v celém Československu jeden jediný minipivovar, pivovar U Fleků. Po roce 1991 se zvolna začínají budovat minipivovary nové a v dnešní době jejich růst nabral pořádné obrátky. Už jich máme v Česku kolem sto padesáti a byt je jejich podíl na výrobě piva zanedbatelný, začínají se stávat svébytnou součástí pivovarnického průmyslu,“ říká Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů. Podle něj by do tří let u nás mohlo být až 220 malých restauračních pivovarů. Česká pivní mapa je tak přes koncentrací na úrovni velkých a středně velkých hráčů stále pestřejší.

desetiletí. Velké pivovary jsou s výjimkou dosud stále státního „rodinného stříbra“ Budvaru v rukou nadnárodních pivovarnických skupin. Zároveň ale stále roste počet těch nejmenších hráčů na pivním trhu – minipivovarů. Jejich počet už dávno překročil magickou stovku a stále přibývají další. „Minipivovary jsou živou vodou pivovarnického řemesla, které už bylo skoro na vymření. Před dvaadvaceti lety existoval v celém Československu jeden jediný minipivovar, pivovar U Fleků. Po roce 1991 se zvolna začínají budovat minipivovary nové a v dnešní době jejich růst nabral pořádné obrátky. Už jich máme v Česku kolem sto padesáti a byt je jejich podíl na výrobě piva zanedbatelný, začínají se stávat svébytnou součástí pivovarnického průmyslu,“ říká Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů. Podle něj by do tří let u nás mohlo být až 220 malých restauračních pivovarů. Česká pivní mapa je tak přes koncentrací na úrovni velkých a středně velkých hráčů stále pestřejší.

Malá konkurence, taky konkurence

Minipivovary jsou dvou druhů. Většina z nich je zakládána jako restaurační pivovary, kdy všechna nebo drtivá většina produkce je určena přímo pro domovskou restauraci. Exis-

tují ale i produkční minipivovary, které vyrobené pivo dodávají do restaurací v okolí. Kategorie minipivovarů je omezena výstavem do 100 000 hl. Přes stále rostoucí počet zabírají z hlediska celkové produkce jen zhruba jedno a půl procento celého českého pivního trhu. Z hlediska množství vyrobeného piva proto větším hráčům moc konkurovat nemohou. A není to ani jejich cílem. Přesto se stávají fenoménem, s nímž musejí velcí hráči počítat. A jak je vidět z kroků poslední doby, i počítají – i oni už se stále více pouštějí se svými produkty do segmentu speciálních piv, mají v nabídce i nepasterizovaná piva.

Malé objemy výroby (do 10 000 hl ročně) jsou pro minipivovary jednou z devíz. Umožňují jim více experimentovat. Důležité je také sepětí s konkrétním miniregionem (dodávají pivo pro potřeby vlastní restaurace nebo pro odběratele v nejbližším okolí) a také to, že minipivovary jsou dnes zkrátka „in“. Odpůrci velkých pivovarů a jejich průmyslově vyráběného piva také vidí v minipivovarech záruku kvality a poctivě „ruční práce“ proti „průmyslově vyráběnému europivu“. V případě restauračních minipivovarů je navíc devizou co nejkratší cesta od výroby na stůl konečného konzumenta. „Pivo z minipivovaru je svěží, obsahuje kvasinky, které zaokrouhlují chuť, zjemňují hořkost a dávají pivu osobitý charakter. Další předností je menší nasycení těchto piv oxidem uhličitým, což má pozitivní vliv na tzv. pitelnost piva. V minipivovarech se většinou pivo čepuje přímo z výčepních tanků, kde má správnou teplotu, za kterou odpovídá sládek – konkrétní garant kvality denně přítomný v restauraci, nikoliv neosobní obchodní zástupce. U piva z minipivovaru je vždy zaručeno, že jde o pivo čerstvé, vyráběné v místě a podle potřeby. Trvanlivost nefiltrovaného piva je totiž omezena a není možné ho na rozdíl od filtrovaných, stabili-

zovaných a pasterovaných piv prodávat delší dobu,“ shrnuje Jan Šuráň.

Pivo uvařené v obýváku

Fenoménem posledních let se stává také domácí amatérské vaření piva – tzv. homebrewing. S trochou nadsázky se dá říct, že pro domácí spotřebu se dá pivo uvařit i na sporáku. Není potřeba žádné speciální vybavení – stačí hrnec, teploměr, větší cedník, „petky“ na stočení (i když sud je samozřejmě lepší) a lednička. Kdo nechce vystačit s běžným kuchyňským nádobím, může si koupit sadu pro domácí mikropivovar – ceny se pohybují mezi jedním až dvěma tisíci korun. Záleží i na tom, jak moc si chce amatérský „sládek“ s výrobou piva pohrát skutečně „od kořenu“. I v pivovarnictví si totiž lze, stejně jako při vaření jídla, dnes výrazně vypomocet polotovary. Velkým zjednodušením výroby piva je využití mladinového koncentrátu, které v podstatě eliminuje celý varný proces. Mladinový koncentrát je vysoce kvalitní mladina uvařená v profesionálním pivovaru a zbavená vody. K dostání je v zahuštěné medovité konzistenci nebo v práškové sušené formě. Příprava piva z mladinových koncentrátů je nejjednodušší a nejrychlejší cesta výroby piva v domácích podmínkách. Stačí přidat mladinový koncentrát do vody, případně přidat kvasné cukry a nechat prokvasit. Na konci kvasného procesu je konečný produkt – pivo. Výhodou tohoto postupu je jistota neměnné receptury a zaručená kvalita mladiny. Uvařit si domácí ležák se dá i zcela klasicky, od počátku, tedy ze sladů



Jan Šuráň, prezident Českomoravského svazu minipivovarů



Festival minipivovarů na Pražském hradě navštívil i prezident republiky Václav Klaus (s pivem uprostřed)





Restaurační minipivovar



a chmele, což už je ale o poznání složitější. Jednodušší alternativou je vaření ze sladového výtažku – vaření probíhá v podstatě stejně jako vaření piva ze sladu s tím, že začíná ve fázi hotové sladiny.

Legálně si každý pro vlastní spotřebu může uvařit 200 litrů piva za rok a nesmí ho prodávat. Správně by měl domácí „vařič“ vaření piva nahlásit celní správě a pokud překročí limit 200 litrů ročně, má povinnost platit spotřební daň (alespoň to tak požaduje zákon). Otázkou je, kolik „homebrewerů“ to dělá – a kolik z těchto amatérských pivních nadšenců o této povinnosti vůbec ví. Na stránkách prodejců vybavení pro domácí výrobu piva se o ní většinou nedozvědí.

Pro zajímavost: V Maďarsku uvolnil stát podmínky pro homebrewing teprve od začátku letošního roku. Limit pro osvobození od spotřební daně tu mají velkorysejší – 1000 litrů ročně. Před tím ale bylo domácí vaření piva prakticky nemožné. Zakázáno nebylo, výroba

piva v domácích podmínkách ale podléhala stejným byrokratickým překážkám jako velkovýroba. Domácnost, která chtěla uvařit třeba i jen velmi malou várku piva, musela například složit zálohu ve výši milion forintů (asi 100 tisíc Kč). I k nákupu zařízení pro domácí vaření piva bylo nutné speciální povolení. I po uvolnění přísných omezení ale v Maďarsku platí, že výroba domácího piva musí být řádně ohlášena a doma vyrobené pivo se může vyrábět pouze pro vlastní potřebu, nesmí být prodávat.



BOOM MINIPIVOVARŮ V ČESKU

První minipivovary začaly na našem území vznikat poměrně pozdě, až v roce 1991. Výjimkou je pivovar U Fleků v Praze 1, založený již v roce 1499, který byl po roce 1948 zachován v rámci Pražských pivovarů a po roce 1989 restitucí vrácen posledním majitelům, rodině Brtníků. Prvním minipivovarem, který vznikl po roce 1989, byl dnes už neexistující minipivovar Meloun – hostinec a pivovar U Lípy ve Sviněštaněch. Na Moravě se prvním minipivovarem stal minipivovar hotelu Pegas v Brně, který byl otevřen roku 1992. Prvním novým pivovarem otevřeným na území Prahy se stal Novoměstský pivovar, restaurační minipivovar otevřený v roce 1993 ve Vodičkově ulici. Celkem vzniklo v letech 1991–1995 v Čechách a na Moravě 15 minipivovarů, v roce 1995 jejich celkový výstav dosáhl 14 213 hl piva, což tvořilo 0,08 % celkové výroby piva. Jen tři minipivovary měly roční výstav větší než 2000 hl. Skutečný boom minipivovarů nastal až zhruba před třemi lety. V současné době jich je zhruba 150. Nejvíce se vaří pivo ve Středních Čechách, nejméně v Karlovarském kraji.

Domácí vaření minipivovar nedělá

Kdo z homebrewerů by ale chtěl své domácí vaření zprofesionalizovat do podoby minipivovaru, který už může svůj produkt nabídnout na trhu za peníze, musí se připravit na poněkud větší investice do vybavení – a také na boj s byrokratickým molochem. Provozování minipivovaru je vázanou živností, nestačí tudíž zřídit si živnostenské oprávnění, ale provozovatel musí být vzdělán v oboru pivovarnictví. Odbornou způsobilost lze nahradit vysokoškolským vzděláním v příbuzném oboru, v případě člověka, který má výuční list, maturitní vysvědčení nebo diplom z vyšší odborné školy v příbuzném oboru k pivovarnictví pak rokem praxe v oboru, v případě absolventa rekvalifikačního kurzu stačí také rok praxe. Pokud zájemce o živnostenské oprávnění nemá žádné vzdělání v pivovarnictví ani příbuzném oboru, potřebuje pro získání odborné způsobilosti šest let praxe v oboru, nebo musí mít pro zajištění provozu tzv. odpovědnou osobu, která požadavek na potřebné vzdělání splňuje. Pak přichází na řadu samotné vybudování minipivovaru. Tady bude potřeba absolvovat byrokratické kolečko počínaje stavebním úřadem přes obecní úřad po hasiče a další instituce. Do třiceti dnů po zahájení činnosti pak je nutné nahlásit minipivovar na Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci. Samotné vybavení potřebnou technologií není až takový

problém – dnes existují firmy, které nabízejí vybudování a vybavení minipivovaru na klíč. Je ale třeba připravit si dost peněz. Kolik, to závisí na plánovaném objemu produkce – od pár stovek tisíc až po dva tři miliony. Hranicí, nad kterou vůbec může být minipivovar rentabilní, je roční výstav asi 500 hektolitrů. Výše investice a výše provozních nákladů záleží také na tom, jakou cestou výroby piva se minipivovar vydá. Zda klasickou, kdy se zpracovávají standardní suroviny, tudíž potřebuje ve varně nádoby, v nichž probíhá vystírání, rmutování, scezování a chmelovar, nebo výrobu piva z mladinového koncentrátu, kdy ve varně stačí jen jedna nádoba, která nemusí být vyhřívána ani tepelně izolovaná, protože neslouží k vaření, ale pouze k rozmíchání koncentrátu ve správném poměru s vodou.

Z hlediska počáteční investice je samozřejmě výhodnější minipivovar „koncentrátový“, protože tu odpadá investice do varní soupravy, která reprezentuje čtvrtinu až polovinu z ceny pivovaru, odpadají i investice do budování příjmu sladu, nákupu šrotovníku na slad či váhy sladového šrotu. Co se týká provozních nákladů, hranice výstavu, kdy jsou provozní náklady pro oba typy minipivovarů přibližně srovnatelné, se pohybuje v současné době podle informací Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského mezi 2–4 tisíci hektolitrů ročně. -red-

BARMANSKÝ REKORDMAN MÍCHAL KOKTEJLY CELEBRITÁM

Na galavečeru vyhlášení 16. ročníku ankety Českého rozhlasu Hradec Králové Šarmantní osobnost roku, který se uskutčil 9. května v sále Filharmonie Hradec Králové, míchal originální koktejly na míru nominovaným osobnostem – třeba Elišce Balzerové, Vlastimilu Harapesovi či vítězné Ivetě Simonové – jeden z nestorů barmanského řemesla v Česku Karel Zapalač, který se může pochlubit i zápisem do Guinnessovy knihy rekordů.

V letech 1999–2004 šest titulů Barman roku v kategorii Profi Classic v nepřetržité řadě za sebou. To se ještě před ním – a zatím ani po něm – nikomu nepovedlo. S každým titulem Barman roku byl zároveň nominován na Mistrovství světa, kde v roce 2000 získal titul Mistr světa v technické práci. „Byl to můj největší úspěch, ale ještě víc si cením Barmana roku – protože na mistrovství světa jde o jednu akci, kde to člověku může nebo nemusí vyjít, o titul Barman roku musíte ale bojovat celý rok a dokazovat, že jste nejlepší,“ říká. Barmanskému řemeslu se věnuje už dlouhá léta. „Byl jsem v podstatě u zrodu barmanství, zajímal jsem se o něj už od roku 1987. Soutěžit jsem začal ale až od roku 1992, protože jsem si barmanský kurz nedělal proto, abych soutěžil, ale čistě ze zájmu o tento gastronomický obor, chtěl jsem se naučit dělat koktejly, abych mohl nabídnout



Sál v Hradci Králové zaplnily známé osobnosti

něco zvláštního hostům baru v Interhotelu, kde jsme v té době pracovali,“ popisuje své začátky. Po roce 1989 se otevřely hranice a s nimi se rozšířily i možnosti pro rozvoj barmanské profese – včetně možnosti sehnat do té doby nedostupné suroviny pro přípravu koktejlů – a Karel Zapalač patří k těm, kteří se snažili těchto možností využít a obor dále rozvíjet v rámci České barmanské asociace. Od roku 1992 se začal účastnit i barmanských soutěží. První triumf však přišel až v roce 1997. Pak přišla dlouhá vítězná série – šest titulů Barman roku v nepřetržité řadě za sebou, od roku 1999 do roku 2004. Stal se také třikrát vítězem kategorie Hot cup, tedy soutěže horkých nápojů. Na otázku, jaký je jeho recept na takový úspěch, říká s úsměvem: „Musíte být jako Schumacher – jet po-



Karel Zapalač a Eliška Balzerová

řád naplno.“ Jeho rekordní úspěch se dostal až do Guinnessovy knihy rekordů, přestože on sám o to ani neusiloval. „Pořadatelům z agentury Dobrý den o mně řekl můj známý, Karel Lušovský, který sám je držitelem rekordu jako nejrychlejší karikaturlista, já sám o to nijak neusiloval, ani mě to nenapadlo,“ vzpomíná. K oficiálnímu představení rekordu veřejnosti a jeho zveřejnění v Guinnessově knize rekordů došlo až loni v červnu v Pelhřimově. „Nějak dřív nebyl čas,“ říká Karel Zapalač s úsměvem. Karel Zapalač pořádá barmanské kurzy, své umění předvádí i na společenských akcích jako bylo třeba vyhlášení Šarmantní osobnosti roku. „Tituly už nesbírám. Stále se účastním i barmanských soutěží, abych ukázal, že pořád ještě umím – ale už jen v omezené míře, není na to moc času,“ říká barmanský rekordman, který je předsedou východočeské sekce CBA. „Snažím se předsedat své zkušenosti dál. Máme tu asi 35 členů, se kterými se připravujeme na soutěže, účastním se soutěží také jako zkušební komisař,“ dodává.

NEJLEPŠÍ PLZEŇ ČEPUJÍ U PINKASŮ



Nejlepším českým výčepním plzeňského ležáku se stal Ota Haurythun z pražské restaurace U Pinkasů v Praze. S titulem Pilsner Urquell Master Bartender České

republiky získává vítěz pivo na rok zdarma a možnost uvařit si s plzeňským sládkem Václavem Berkou vlastní várku do své pro-

vozovny a v říjnu se utkat s nejlepšími výčepními z dalších zemí v mezinárodním finále sedmého ročníku soutěže. Během slavnostního večera byl zároveň Karlu Gottovi udělen titul Čestný znalec plzeňského piva.

Osmnáct výčepních a barmanů (17 mužů a jedna žena) vzešlo z kvalifikace a přísného výběru odborné poroty. Finalisté se sešli 19. června v plzeňském pivovaru, aby poměřili své dovednosti a znalosti v několika dalších disciplínách. Kromě dokonalé techniky čepování piva Pilsner Urquell na několik způsobů museli soutěžící obstát v náročném prověrce znalostí také

z historie a výroby prémiového ležáku. Vítězem se stal Ota Haurythun z restaurace u Pinkasů. „Zvítězit v roce, kdy Pilsner Urquell slaví své 170. výročí, a přijmout blahopřání čestného znalce pana Gotta, to je zvlášť potěšující. Samozřejmě se teď budu připravovat na ostrý souboj se zahraniční konkurencí, ale vyhrát v zemi, kde se plzeňský ležák zrodil, považuju za to nejdůležitější a mám z toho upřímnou radost. Je to už počtvrté za sebou, kdy jsem se dostal do národního finále. Každým rokem jsem se posunul o něco dále a řekl jsem si, že buď letos, nebo nikdy,“ podělil se o bezprostřední pocity mistr výčepní Ota Haurythun.

RUDOLF JELÍNEK VYSADIL V CHILE „BOUTIQUE SAD“ HRUŠNÍ

Destilérka Rudolf Jelínek osazuje hrušněmi v Chile pozemky, které na podzim koupila. Palírna vlastní 170 ha tamních pozemků, 140 ha plánuje osázet hrušněmi. Bude tak schopna pokrýt polovinu potřeby hrušek pro výrobu hruškovice, kterou vyvážá do 40 zemí světa.

Palírna Rudolf Jelínek začala vysazovat v chilském Quillónu sady hrušní. Jako první přišel

na řadu tzv. boutique-sad v blízkosti závodu. Ten bude sloužit jako reprezentační vzorek pro ukázkou obchodním partnerům a návštěvníkům palírny a bude zahrnovat i pododrudu Williams – zimní, červenou, jihoafrickou, pro ukázkou rozdílu. Jde však pouze o začátek výsadby ovocných stromů. „Letos máme v plánu osadit 3 ha pozemků hrušněmi odrůdy Williams. Celkem vysadíme 140 ha pozemků, abychom byli schopni do budouc-



na pokrýt z vlastních sadů polovinu celkové potřeby hrušek pro výrobu Hruškovice Williams,“ uvedl Martin Déva, ředitel pro export společnosti Rudolf Jelínek.