

# Sládek pivovaru Janáček ctí staré tradice

Pivo Janáček je hořčí než ostatní, tvrdí sládek Horehled.

**J**aroslav Horehled, sládek pivovaru Janáček, dohlíží v Uherském Brodě už třináct let na výrobu piva. Ctí přitom tradice a klasické postupy. Chce, aby mělo typicky hořké uherskobrodské pivo nejvyšší kvalitu, stejně jako před sto lety.



## Jak se člověk stane sládkem? Jak jste se dostal do Uherského Brodu?

Po absolvování gymnázia jsem studoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze, obor Kvasná chemie. Chytilo mě to. Po studiích jsem začal dělat praxi a tradiční kolečko v pivovaru v Uherském Hradišti a následně přišla nabídka, jestli bych chtěl dělat sládků v Uherském Brodě. Souhlasil jsem. Už jsem tady třináct let.

## V čem je pivo Janáček jiné, lepší než ostatní?

Pivo Janáček vyráběné klasickou technologií je hutnější, plnější, říznější a je mírně hořčí. Každé pivo, které se u nás v pivovaru Janáček v Uherském Brodě vyrobí, vždy zraje sólo. Razíme také teorii pivo nepasterovat, především sudové, protože se tepelná úprava - tepelný šok - vždy více či méně projeví na chuti.

## Jak se vlastně vyrábí pivo?

Výroba piva vychází ze tří základních surovin, což je slad, voda a chmel. Hlavní přísadou látkou jsou pivovarské kvasnice. Slad se vyrábí ve sladovně z pivovarského ječmene. V pivovaru se zpracuje ve varně. Hlavní látka ze sladu - škrob - se převede pomocí varního postupu na kvasitelné cukry a vznikne takzvaná mladina, do které se ještě ve finální fázi přidá chmel, který povařením předá hořké látky. Vznikne

mladina, která se zchladí a zakvasí kvasnicemi. Převede se do prostoru spílka, kde proběhne hlavní kvašení, které trvá přibližně týden při teplotách kolem jedenácti stupňů. Po týdnu vznikne mladé pivo, které se zesuduje do ležáckého sklepa. Tam dozrává při nízké teplotě asi měsíc až dva. Takto vznikne hotové pivo, které se několikrát zfiltruje, eventuelně pasteruje a stáčí do lahví a do sudů.

## Odkud berete v pivovaru Janáček zmiňované suroviny?

Tradiční výroba vychází z tradičních surovin. Slad bereme moravský ze sladovny Brodek u Přerova, potažmo z Náměšti nebo Záhlinic. Chmel máme český, aromatický, zpracovaný do granulí, který bereme od českých obchodníků nebo přímo pěstitelů z Žatecka, Ústecka, či Tršicka. Z ekonomických důvodů přidáváme v malé míře i chmelový extrakt. Vodu máme z devadesáti procent z vlastní studny. Je dobrá, myslím že velmi slušná po stránce iontového složení. Malé množství vody na technické účely bereme z města. Zajímavost? Na jeden hektolitr piva je potřeba sedm hektolitrů vody.

## Jaká piva v pivovaru Janáček vyrábíte?

Máme poměrně široký sortiment. Vyrábíme výčepní osmičku světlou, desítku světlou, desítku tmavou, jedenáctku světlou - ležák Patriot, což je naše vlajková loď, dvanáctku extra - ležák a naším nejsilnějším pivem je světlá čtrnáctka Comenius. Novinka, která je čerstvě na světě, je takzvaný Kounic Vídeňský ležák, neboli polotmavá jedenáctka. Vyrábíme ji z vídeňského typu polotmavého sladu.

## Máte schovaný recept na pivo v trezoru?

Každý z pivovarů si drží svůj recept. Ale pochybuji, že v trezoru (smích). Síla naší technologie spočívá v tom, že se vyrábí podle tradice. Odchyly nejsou vítány. Odchyly jsou především na bázi chmelení, což je takový mírný manévrovací prostor a na bázi prokvašení piva, potažmo délky ležení piva. Ale je to pořád klasická technologie.

## Jaká jste už pil exotická piva a jak je srovnáváte s českými pivy?

Největší exotiku jsem pil v Praze U Medvídků. Pivo - třicítku. Byla to sílená záležitost. Bylo absolutně těžké, sladké, hutné. Nepije se z půl litru, ale z decovek. Je to specifikum. Prodává se především zahraničním turistům. Pil jsem i exotická piva belgického typu. Ovocná, na



bázi višní. S typickým českým pivem se ale nedají vůbec porovnat. Inu klasika je klasika a u nás vždy zvítězí.

### Do pivovaru Janáček velmi často zvete hospodské společně s pivními štamgasty...

O exkurze je čím dál větší zájem, což nás samozřejmě těší. Štamgasty většinou zaujme už varna. Jak stará, obložená zelenými kachličkami s historickými, měděnými nádobami z roku 1937, tak i nová, moderní varna. Nejpěknějším místem pro lidi je asi spílká, kde pivo zraje. Ne v každém pivovaru se totiž dá na kvasící pivo podívat. A ve sklepe návštěvníky zaujme, kolik těch tanků je. Často dumají, jak se čistí a jsou překvapeni, že ručně, a že se do tanků musí vlizt. Myslím, že lidi zaujme i nová moderní lahvozna, kde plníme až dvacet tisíc skleněných lahví za hodinu. Završením exkurze je, když stočíme do džbánu nefiltrované pivo, takzvaný kvasničák a nabídneme ho k ochutnání...

### Chodí se po nocích do otevřených nádrží v pivovaru někdo koupat, stejně jako Magda Vášáryová ve filmu Postřižiny?

To je častá otázka (smích). Spilka má teplotu sedm, osm stupňů, v tom by se asi těžko koupala. Ona se ve filmu umývala ve varně v jedné z nádob. U nás se ale ve varně nikdo nekoupe, zatím jsme nikoho neviděli. Ani moji manželku (smích).

### Být sládkem je asi práce na plný úvazek, máte vůbec čas na své nejbližší a na koničky?

Já s oblibou říkám, že jsem se oženil podruhé, protože moje první manželka je pivovar

(smích). Ono to tak u středních a menších pivovarů je. Být sládkem je řehole. Měl by řešit vše kolem piva a zaštitovat partu v pivovaru. V rodině si na to už zvykli. A koničky? Když je čas, tak sport. V minulosti fotbal, teď tenis. Bříško mi neroste, my to tady máme v pivovaru z kopce do kopce tak když ho třicetkrát za den vyběhnu, tak se to projeví. Ale pivo piju, nebojte se. To bych byl špatný sládek, kdybych nepil pivo.

### Kolik má pivovar Janáček zaměstnanců? Jsou mezi nimi i neobvyklé osobnosti?

V pivovaru pracuje k dnešnímu dni dohromady asi sedmdesát pět lidí. Neobvyklé osobnosti? Skalnímu zaměstnanci ze sudovky říkáme Generál. Někteří lidé u nás pracují celý život. Jedna z dam například už šestatřicet let.

### Kam pivo distribuujete?

V podstatě je to Zlínský kraj, Severní Morava, Olomoucko a teď se dá pivo Janáček nově koupit i v Praze. Patnáct procent vyrobeného piva jde na vývoz. Především na Slovensko.

### Jaká už získala piva Janáček ocenění?

V republice probíhá každoročně pět nejpropagovanějších soutěží: Pivex, České pivo, Cena sládků, Pivo České republiky a Pivní pečť. Od roku 2000 jsme na nich získali třicet čtyř ocenění do třetího místa v různých kategoriích. Téměř polovinu cen získala naše jedenáctka Patriot. Poslední rok se dařilo i našemu tmavému pivu, které získalo první místo v Českém pivu, což je nejpropagovanější soutěž vůbec.

Text: Martin Lavay  
Foto: Petr Holubář



### Ing. Jaroslav Horehled'

- Vystudoval Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze obor Kvasná chemie
- Od roku 1996 je vrchním sládkem Pivovaru Janáček a zároveň výrobně-technickým ředitelem

[www.pivovar-janacek.cz](http://www.pivovar-janacek.cz)

## Spolupráce s pivovarem Janáček? Žádný problém

**A**lena Šindelářová, která vlastní restauraci Pančava ve Zlíně - Přílukách a pivnici Bar-bar na autobusovém nádraží ve Zlíně, se rozhodla čepovat i ve svém nově otevřeném hostinci U černého býka ve Zlíně - Loukách pivo Janáček. Své rozhodnutí si pochvaluje a na spolupráci s uherskobrodským pivovarem nedá dopustit.

### Proč jste se rozhodli právě pro pivo Janáček?

S manželem jsme ho zvolili po dlouhém uvažování. Pivo Janáček jsme si nejprve vyzkoušeli, vzali jsme si ho ke známým na chatu. Bylo tam hodně lidí i z Prahy a na pivo byly mimořádně příznivé ohlasy. Například člověk, který byl zvyklý jenom na plzeňskou dvanáctku řekl, že je to velmi dobré pivo. Přátelé mě tak přesvědčili a já si řekla: proč do toho nejít.

### Co říkali štamgasti na skutečnost, že chcete čepovat pivo Janáček ve Vašich restauracích?

Nejdřív se strašně báli, že nebude dobré. Také konkurenční pivovary mě zrazovaly s tím, že si

prý neudrží kvalitu. Skutečnost je ale jiná. Na pivo Janáček je jenom chvála. Co se týče Pančavy, tak tam mi například servírka řekla, že piva jiných značek úplně odvařili, že teď hostům nejvíce chutná Janáček desťka. Pro mě je to trošku překvapení, protože zase na Barbaru vede jednoznačně Janáček jedenáctka. Ale říkám: sto lidí, sto chutí.

### Jak chutná pivo Janáček Vám, jak byste ho popsala?

Velmi mi chutná polotmavé pivo jedenáctka – Kounic Vídeňský ležák. To je můj favorit. Nejsem klasická pivařka, ale tohle polotmavé si dávám velmi ráda. Jakou má chuť? Není klasicky nasládlé jako třeba černé pivo a tím má pro mě správný říz. Někteří chlapi, štamgasti, k nám teď chodí vloženo na toto polotmavé.

### Jaká piva Janáček ve svých restauracích čepujete?

Máme tady desťku, jedenáctku, polotmavou jedenáctku, dvanáctku. Chtěli bychom zkusit i Lobkowicze Premium.

### Jaké máte ceny?

Na Zlín jsou myslím velmi slušné. Desťku máme za devatenáct korun, jedenáctku za dvacet jedna, polotmavé za dvacet jedna, dvanáctku za dvacet čtyři koruny.

### Jak hodnotíte spolupráci s pivovarem Janáček?

Co se týče jednání, tak nebyl absolutně žádný problém. Všechno proběhlo tak, jak jsme se domluvili. Například termíny montáže pivovar dodržel, zavolali dopředu, prostě jsem neměla jeden jediný problém. Zdarma jsme samozřejmě dostali výčepní zařízení, pulť, reklamy, to co dělá každý pivovar. Obchodní zástupce pivovaru Janáček je mimořádně ochotný člověk, který by se pro zákazníka rozkrájel. Nebojím se mu zavolat v devět večer. Opravdu klobouk dolů.

### Pivovar Janáček nabízí pro štamgasty exkurze do pivovaru. Využijete této nabídky?

Ptala jsem se štamgastů, jestli mají zájem. Samozřejmě, že měli. Ve všech hospodách. Na exkurzi do pivovaru Janáček se všichni chystáme příští týden. Chceme do Uherského Brodu vypravit autobus. Jsem velmi zvědavá, protože jsem v pivovaru ještě nikdy nebyla. Hospody sice provozují už nějakých patnáct let, ale exkurzi do pivovaru mi ještě nikdo nikdy nenabídl. Až teď Janáček. Když jsem to oznámila konkurenčnímu pivovaru, tak šlo najednou taky úplně všechno. Mě to přišlo takové zvláštní, že až konkurenci teče do bot, tak si vzpomenu, že by taky mohli udělat něco navíc.

### Pivo Janáček nyní čepujete i ve svém nově otevřeném hostinci U černého býka ve Zlíně Loukách. Popište nám svůj nový podnik...

U černého býka máme všechno laděno do přírodní. Přírodní barvy, přírodní materiály. Pravý opak studeného stylu. Původně tady byl velký studený prostor, ale vytvořili jsme salónek a hostinec je tak nyní útulnější a je v něm i více soukromí. Co se týče výčepu i kuchyně jsem spokojená, že se lidi velice rychle chytli a že sem rádi chodí.

Text: Martin Lavay  
Foto: Petr Holubář

