



(vy) Ferdinandovy hlášky

OBSAH

FERDINAND JE ČESKÁ ŠPIČKA 2

V některých anketách soutěží piva, která nelze koupit, říká odborník

(STARO)NOVÝ OBCHOD S FERDINANDEM FRČÍ 2

Prodáváme slad pro minipivovary

SLÁDEK PIVO VAŘÍ, HOSPODSKÝ HO DĚLÁ 3

Co všechno musí dělat správný hospodský, aby bylo pivo jako křen

HISTORICKÉ DRBY 4

ZLATÝ KUCHAŘ OLDŘICH SAHAJDAK 5

SLAD A CHMEL TVOŘÍ ZÁKLAD SKVĚLÉHO PIVA 5

ZÍSKANÁ OCENĚNÍ PIVOVARU FERDINAND 6



SKUTEČNÉ PIVO Z BENEŠOVA

www.pivovarferdinand.cz

FERDINAND JE ČESKÁ ŠPIČKA

PRVNÍ MÍSTO ZA NEJLEPŠÍ JEDENÁCTKU ROKU 2014 PRO MAXE. NEJVYŠŠÍ PŘÍČKA V KATEGORII POLOTMAVÝCH PIV PRO SEDM KULÍ. FERDINAND V ANKETĚ SDRUŽENÍ PŘÁTEL PIVA (SPP) BODUJE PRAVIDELNĚ. „BENEŠOVSKÝ PIVOVAR SE DOSTAL MEZI ÚPLNĚ NEJLEPŠÍ V REPUBLICE,“ TVRDÍ PŘEDSEDA SDRUŽENÍ TOMÁŠ ERLICH. SLOVA MUŽE, KTERÝ MÁ O DĚNÍ V PIVOVARNICTVÍ A ŠIROKÉ NABÍDCE PĚNIVÉHO MOKU PŘEHLED JAKO MÁLOKDO, MAJÍ SVOU VÁHU.

Jak probíhá anketa, ve které získal Ferdinand dvě významná ocenění?

„V první řadě je důležité říct, že anketa Sdružení přátel piva (dříve Strany přátel piva) je nejstarší novodobou českou pivní soutěží a je dnes jedinou celorepublikovou konzumentskou soutěží. Například i Pivní pečť vznikla později. Rozhodují v ní naši členové z celé republiky a je unikátní kombinací anketní a degustační části. Soutěž má dvě kola: 1. Pivní sněm SPP vyhlásí kategorie pro daný rok a našich zhruba 1 300 členů hlasuje. Nejlepší piva s nejvíce hlasy postupují do finále, které probíhá formou nezávislé a anonymní degustace předsednictva SPP a členů Pivního sněmu. Nikdo z porotců neví, jaké pivo pije. Ostatní dnešní soutěže jsou ryze profesionální a degustační.“

Žádná přihlašovací povinnost neexistuje?

„Ne. My pracujeme jinak než ostatní pořadatelé anket. V nadsázce řečeno hrajeme se všemi, každý může vyhrát. Také se u nás nestane, že pivovar pošle do soutěže pivo, které je speciálně vylepšené výhradně pro soutěž. Nechci jmenovat, ale to je vcelku běžná praxe. Prostě některé ankety vyhraje pivo, které si ani nemůžete koupit...“

To zní opravdu zvláště.

„Ale je to tak. Někdy jsou zase některé značky piv během soutěže identifikovány porotci z jiných pivovarů a záměrně vyřazeny, bez ohledu na kvalitu. Pak se stává, že zvítězí pivo, které není nejlepší, ale řekněme, že vadí nejméně. My nejsme profesionálové, ale jsem rád, že naše výsledky se většinou potvrdí i jinde, takže se snad nemýlíme. Je fajn, že máme hodně hlasujících členů, to už je odpovídající vzorek.“

Pojďme k Ferdinandovi. V čem je podle vás výjimečný?

„U Ferdinanda je vidět krásný posun. Za komunismu byl považován za špatné pivo, řekněme jedno z nejhorších. Dnes je ovšem jednoznačně jedním z nejlepších! Získat zpět renomé je těžké. Uvedu příklad. Nedávno jsem potkal člověka a ten říká, že Ferdinand není dobré pivo. Ptám se ho, kdy ho pil naposledy. Odpověď zněla, že asi před dvaceti roky. O čem se to tedy potom bavíme... Tyto mýty je potřeba vyvracet. Ferdinand produkuje výborná piva. Zajímavé je, že problémy se ztracenou dobrou pověstí jako Ferdinand před mnoha roky, dnes zažívá Gambinus. Snaží se to zvrátit intenzivní reklamní kampaní, ale to je běh na dlouhou trať a je to vždy zejména o samotném produktu.“

Ocenění získala piva Max a Sedm kulí. Jak oslovila vás?

„U Maxe se mi líbí, že je to hodně chmelené pivo. Má vynikající hořkost a vůni, tím si získalo oblibu. Osobně to ale moje nejoblíbenější pivo není, to ale mluvím o osobních preferencích. Mám rád plnost a sladkovost piva Sedm kulí. Je tam jasně zachytitelná chuť bylin. Pro mě se skvěle hodí jako pivo na závěr společenské akce, pro podzimní a zimní večery. Osobně mám velmi rád Ferdinandovu dvanáctku i patnáctku d'Este.“

Co stojí za kvalitou piva Ferdinand?

„Pivovar je živý organismus. Musíte se k pivu chovat s láskou, mít ho v srdci. Pokud to tak není, i když máte dobré suroviny, kvalitní pivo nikdy neuděláte. Ferdinand je na vyšší kvalitou práce, tradičním způsobem vaření piva, dlouhým zráním, to vše dnes zákazníci vyhledávají. Je to výborný pivovar, který je v naší anketě letos nominován v kategorii Pivovar roku.“

Dá se říct, kde by měli pivaři hledat mezi českými pivovary největší kvalitu?

„Radil bych soustředit se na zajímavá piva. A pak na ležáky, ideálně světlou dvanáctku. Světly ležák je to nejlepší, co jsme dali světa, podle něj se pozná kvalita pivovaru, uděláte si o něm základní obrázek. V menších průmyslových pivovarech jako např. Ferdinand, Primátor, Kácov nebo Chotěboř určité nedostanete špatné pivo. Jejich piva bývají jistotou v kvalitě. Osobně fandím zejména minipivovarům, ale rozhodně to dnes není tak, že každý minipivovar rovná se skvělé pivo.“



Jakému pivu dáváte přednost?

„Ke každé příležitosti, roční době i jídlu preferuji jiné. V létě například pšeničná piva, byť trvalo dlouho, než se sem po revoluci dostala. To jsem trpěl. (usmívá se) Každopádně ten, kdo pije jen jedno pivo, ať jakékoliv, se ochuzuje o zážitky.“

Kolik piv ochutnáte za měsíc?

„To asi nedokážu říct. Ale zřejmě rekord jsem učinil nedávno na festivalu Zythos v Belgii, kde jsem ochutnal sedmdesát druhů za večer. Pili jsme vždy jen deci a ještě se dělili o vzorek ve třech lidech. Ke všem jsem si stihl dělat poznámky. Ochutnám toho dost, upřímně tak trochu i musím.“ (usmívá se)

Kolik věnujete pivu času?

„Je to pro mě velký koníček, takže hodně, i během dovolených. Naštěstí mám přítelkyni se stejným zájmem. (usmívá se) Zajímám se o vše možné kolem piva od 90. let. Mám své zaměstnání, ale profesionálem jsem i v tomto oboru, s kolegou pořádáme moderované pivní degustace, pivní hry, túry či vaření piva apod. Jezdíme též na zahraniční festivaly, degustace, dříve jsem sbíral i lahve, ale svou sbírku jsem věnoval pivovarům. Čtu odbornou literaturu, ale na prvním místě jsou hlavně pivní zážitky. To je základ.“



(STARO)NOVÝ OBCHOD S FERDINANDEM FRČÍ

V TOMHLE MALÉM LEČ ÚTULNÉM KRÁMKU S VÝBORNOU OBSLUHOU STAČÍ CHVILKU POSTÁT A MÁTE JASNO, ŽE ZDE VŠE FUNGUJE NA JEDNIČKU. ZÁKAZNÍCI SI PODÁVAJÍ DVEŘE, CHODÍ STAŘÍ ZNÁMÍ, PŘÍJÍZDĚJÍ I „PŘESPOLNÍ“. OBCHOD S KOMPLETNÍM SORTIMENTEM FERDINANDA NAJDETE NA STEJNÉM MÍSTĚ JAKO V MINULOSTI - TĚDY V TÁBORSKÉ ULICI HNED VEDLE PIVOVARSKÉ BRÁNY. LETOS ZDE PROBĚHLA REKONSTRUKCE FASÁDY I INTERIÉRU A NADÁLE SE VYLEPŠUJE.

Co vše si zde můžete koupit?

V první řadě kompletní nabídku piva Ferdinand. „Nejvíce frčí MAX a dvanáctka,“ prozrazuje provozovatel Pavel Kolomazník. Mimochodem, tenhle chlapík má k pivovaru přímo mnoha generační rodinný vztah. „Pracovali zde můj děda, praděda i prapraděda,“ říká. Zákazníci kupují nejčastěji nefiltrované pivo v PET lahvích, které je připravené studené v lednicích. Samozřejmě jsou i piva lahvová. K májné je i degustační balení pod názvem Sedm skutečných z Benešova (mimochodem ideální dárek), široká nabídka sklenic, dárkových předmětů či oblečení (nejen) na kolo.

Prodává se i sudové pivo?

Samozřejmě, nesmí chybět. Točené je točené a zájem o sudového Ferdinanda domů je stále větší. „Prodává se velmi dobře, v nabídce ho máme od patnáctilitrových, přes třicetilitrové až po padesátilitrové sudy. Od nealkoholického až po speciální patnáctku. Každý si vybere to svoje,“ dodává pan Kolomazník.

Funguje půjčovna?

Ano, ne každý vlastní pípu a chlazení. Nezapomeňte si tu svoji ale včas zamluvit, jsou často rozpůjčované. Kolik zaplatíte? Dvě stovky na den, pět stovek na víkend včetně pátku, tisícovka vratná záloha.

Kdy je otevřeno?

Jasná odpověď: hodně dlouho! Od pondělí do pátku od 6:30 do 19:00. V sobotu od 8:00 do 18:00, v neděli až do konce září je otevřeno od 13:00 do 18:00. „Některí zákazníci by chtěli, aby bylo otevřeno ještě déle,“ konstatuje s úsměvem Pavel Kolomazník, který si počet zákazníků nemůže vynachválit. Tady Ferdinand skutečně jede...



POLOVINU PIVA „DĚLÁ“ HOSPODSKÝ

SLÁDEK PIVO VAŘÍ, HOSPODSKÝ HO DĚLÁ, ŘÍKÁ STARÉ PŘÍSLOVÍ. VÍTE, JAK MÁ VYPADAT SPRÁVNÁ PÉČE, NEŽ VÁM V RESTAURACI NATOČÍ DO PÜLLITRU VAŠE OBLÍBENÉ? SAMO OD SEBE PIVKO JAKO KŘEN ROZHODNĚ NEBUDE. ZEPTALI JSME SE ODBORNÍKA. „ŘEKL BYCH TO TROCHU VE STYLU ŠVEJKA: PIVO MINIMÁLNĚ Z POLOVINY ZÁLEŽÍ NA HOSPODSKÉM. A HOSPODSKÝ, KTERÝ SE O NĚJ NESTARÁ S LÁSKOU A TOČÍ HO ŠPATNĚ, SI ZASLOUŽÍ »PŘES DRŽKU.«. JSME PŘECE V ČECHÁCH A PIVO BYCHOM MĚLI MÍT V ÚČTĚ,“ ŘÍKÁ JIŘÍ STIBŮREK Z RESTAURACE NOVÁ MYSLIVNA NA KONOPIŠTI, KDE SI MŮŽETE VYCHUTNAT – JAK JINAK – VÝBORNÉHO FERDINANDA!

Mimo jiné i tady jsme pátrali po zákonech, které by měla každá hospoda dodržovat. Takže to vezmeme popořádku.

1. Točit pivo s láskou. Zajímá se o procesy výroby v pivovaru a o historii. Zkrátka a dobře brát pivo jako živý organismus.

2. Čistota trubek. Existují hospody, které potrubí propláchnou vodou po každém sudu, to dělají výčepní-fajnšmekři. Nečistoty a zbytky piva musejí pryč. „Celková péče o pivo se pozná snadno. Někde mají naši dvanáctku exkluzivní, jinde prostě horší. Třeba Formanka v Benešově, tam Ferdinandové lidé popijí i na chodníku venku. Mají tam prostě nejlepší pivo, dvanáctky vytočí 120 sudů za měsíc, chodí tam snad čtvrt Benešova,“ chválí sládek Jaroslav Lebeda, který doporučuje proplachovat denně. Tvrdí, že se to majitelům vyplatí a přinese zákazníky, apeluje na ně, aby se o pivo starali podle předpisů. Dodá ale, že mnozí považují za škodu, že přijdou při častém proplachování o dvě tři piva z trubek. A to je špatný přístup... „Vedle našeho čištění ještě jednou za deset dní přijíždí technik z pivovaru Ferdinand, který trubky vycídí jejich technologií,“ popisuje pan Stibůrek.

3. Sklo. Pravidelně musejí být čištěny výčepní kohouty i myčky skla. Stačí trocha mastnoty od úst na půllitru a hustá pěna zmizí z piva během půl minuty. Sklo by vždy mělo být vypláchnuté i těsně před čepováním, vymyjí se tím případná mikroskopická zrnka prachu, který může způsobit ztrátu řízu. Studená voda navíc nastaví teplotu skla na teplotu blízkou teplotě piva.

4. Kvalitní sklep. Jak by měl vypadat? Teplota ideálně celoročně od sedmi do patnácti stupňů. Suchý. Se snadnou manipulací se sudy kvůli bezpečnosti. Ideálně neskladovat nic jiného, dobrá větratelnost.

5. Na kolik stupňů se pivo chladí. Praxe je taková, že se piva v restauracích mají chladit na teplotu 8 až 10 °C. „Velké chlazení či dokonce mražení sklenic není dobrým nápadem. I když chápu, že orosená sklenice se asi dobře prodává. Podle mě to ale pivu moc neprospívá,“ říká Stibůrek.

6. Za jak dlouho vytočit sud? Hodně záleží na druhu piva a stupni pasterizace. „Zcela zásadní je ale tlačný plyn. Pokud tlačíte kompresorem vzduchem, měl by být sud vypitý do 36 hodin. Pokud máte oxid uhličitý nebo něco podobného, vydrží i pět dní a více. Záleží také na délce trubek, zda je i potrubí gastronomicky chlazené a samozřejmě na sklepe,“ říká Stibůrek.

7. Nechat uležet. Když se pivo přiveze do restaurace, mělo by minimálně den pro uklidnění ležet.

8. Čepování piva. I to ovlivňuje výslednou chuť. První metoda: Natočení piva na jeden zátah a vytvoření řídké pěny pomocí kompenzátoru pivního kohoutu. Druhá metoda: Využití plného průtoku kohoutu, sklenice se nenatočí úplně a pěna se nechá chvíli opadnout a zhoustnout, pivo se několikrát pomalu dotáhne. První způsob je i přes časovou úsporu špatný, chuť a vzhledu piva spíše uškodí. Při rychlém čepování nemá CO₂ žádnou šanci vystoupat do pěny a konzument tak pije pivo nasycené kyslíčkem, který vytváří pocit plnosti žaludku. Pracnější způsob je správný, CO₂ má čas vystoupat do husté, razantním čepováním vytvořené pěny, která je charakteristická pro piva Ferdinand. Pak se pivo pije lehce bez pocitu plnosti. Každý z výše uvedených bodů je důležitý. Nic se nesmí podcenit. Péče o pivo v hospodě má prostě na jeho finální chuť zásadní vliv.



Tip: Ferdinand ze sedmého schodu

Točené pivo nemá konkurenci. Jiří Stibůrek však nabízí recept na podle něj ještě lepší pivo, které si můžete vychutnat doma. Třeba se necháte inspirovat.

„Málokdo ví, že často posmívaná plastová láhev je nejkratší cestou piva do vašeho hrdla. Já osobně piju nejvíce nefiltrovaná nepasterizovaná benešovská piva z plastové lahve koupené v pivovarském krámkě. Jedenáctka Max, dvanáctka a patnáctka d' Este jsou má favority, ale... Nejdříve pivo nechám dva týdny uležet ve sklepe v sedmém schodu. Pro mě je pak pivo ještě lepší než točené, neuvěřitelný poměr kvalita cena. Možná se mi někdo zasměje, ale pro mě hotový gastro zážitek. Je to prostě nejkratší cesta ze stáčírny do vaší sklenice. Žádné trubky, žádné sudy, žádné karbování při nakládce, vykládce. Jen stáčírna, pivo a vy. Perfektní!“

Slad dodáváme i do Bostonu

Vaříte si doma pivo? Nebo to chcete poprvé zkusit? V pivovarském krámku si od září budete moci nově koupit i slad. „Stále jsou nadšenci, kteří zkoušejí uvařit vlastní pivo, ale je to trochu řehole,“ usmívá se sládek Jaroslav Lebeda. „Budeme slad vážit a každý si koupí, kolik bude potřebovat. Třeba kilo nebo dvě,“ dodává provozovatel obchodu Pavel Kolomazník.

Pivovar Ferdinand také pokračuje v úspěšné spolupráci s německou firmou Weyermann, což je největší výrobce speciálních sladů v Německu. „My jim prodáváme náš benešovský slad a oni ho distribuují do Ameriky, kde je po něm značná poptávka. Dodáváme do zámoří 600 tun, který si kupují pivovary v Bostonu a okolí,“ říká Lebeda.

Weyermann naopak dodává slad pro potřeby benešovského pivovaru, který rozjel s menší marží distribuci také pro celé Čechy. „Jedí k nám pro slad minipivovary i větší pivovary, například Bernard nebo Havlíčkův Brod, které mají speciální piva. Nemusejí pro něj cestovat do Německa. Někdo potřebuje třeba jen pětadvacet či padesát kilo, je to zkrátka taková naše služba, která se osvědčuje,“ dodává Lebeda. V areálu pivovaru byla vybudována nová expediční půda na slad, k dispozici je nový výtah s nosností 1 000 kilogramů. Skladuje se zde samozřejmě i slad pro výrobu všech druhů piva značky Ferdinand.

FERDINAND D'ESTE

Milovník techniky pivo moc nepil

OBĚ NEŠTASTNÉHO SARAJEVSKÉHO ATENTÁTU. MUŽ, JEHOŽ SMRT ROZPOUTALA 1. SVĚTOVOU VÁLKU. TAKOVÁ JE HISTORICKY KLÍČOVÁ STOPA ARCIVÉVODY FRANTIŠKA FERDINANDA D'ESTE. O JEHO POVAZE (PODLE VŠEHO CHOLERICKÉ) A ŽIVOTĚ SE VEDLY A VĚDOU DISKUZE. JAKÝ DOOPRAVDY BYL? „MILOVNÍK TECHNIKY A POKROKU. TADY NA KONOPIŠTI ZŘÍDIL VYMOŽENOSTI, KTERÉ JINDE V EVROPĚ V TÉ DOBĚ NEEKISTOVALY. A TAKÉ BYL SKVĚLÝM OTCEM,“ VYPOČÍTÁVA JANA SEDLÁČKOVÁ, JEŽ SE STALA MINULÝ ROK KASTELÁNKOU ZÁMKU, KTERÝ FRANTIŠEK VLASTNIL AŽ DO SVÉ SMRTI.

Pivovar Ferdinand hrdě nese jeho jméno. Aby také ne, bohatý muž se do jeho historie a rozvoje zapsal nesmazatelně. Zajímavostí se o něm povídá hodně. Tak například... Pivo se vařilo také na Konopišti, jenže Ferdinand pivovar zrušil a výrobu přemístil pouze do Benešova jen proto, že jeho manželce hraběnce Žofii Chotkové pivovar pod okny zrovna nevonehl. „To nemáme podloženo. Každopádně pivovar zrušil ještě předtím, než tady Žofie začala žít. Ferdinand ho považoval za významnou součást hospodářství a dobrý projekt. Benešovský pivovar moderně vybavil po všech stránkách. Zrušil zde také hospodu, aby jeho rodina měla klid a byla v bezpečí,“ vysvětluje paní kastelánka.

Na drby o arcivévodovi ji moc neužije, ani na ty v dobrém slova smyslu. O mnoho raději hovoří o jeho prokazatelné vášni pro technologické novinky. Díky bohatství si je mohl dovolit. Není jich málo: ústřední topení na chodbách Konopiště, kotelná, hydraulický výtah, který spojoval nádvou se třetím patrem, kde měl Ferdinand s rodinou soukromý byt. Koupelny s teplou i studenou vodou, splachovací toaleta, obojí zásobované vodou z velkých nádrží na padesát metrů vysoké věži. Vodu tam přitom vyháněla čerpadla. Také zavedení elektřiny, vodní elektrárna, jejíž kapacita byla několikrát navyšována, telegrafní ústředna, telefon nebo neobvykle velká vysouvací markýza na terase. A to není vše, co nese na Konopišti arcivévodův rukopis. Navíc byl velkým milovníkem aut, ve kterém nakonec našel i smrt.

„Kdyby se do tehdejších technických vymožeností dnes na Konopišti investovaly finanční prostředky, které by samozřejmě nebyly malé, jistě by se daly opět zprovoznit. Ferdinandovi

zámek zvelebovaly nejvyhlášenější firmy své doby, vše bylo na nejvyšší úrovni,“ ujišťuje Jana Sedláčková.

Pivovar koupil Ferdinand v roce 1887 a o deset let později byly dokončené velké přestavby, které daly základ dnešnímu pivovaru v Benešově. Mimochodem – ten tehdy ležel na kraji města, dnes v zásadě v centru...

Pivovar v době vlastnictví arcivévodou vykazoval prodeje 50 000 až 60 000 hektolitrů piva ročně, a to až do počátku 1. světové války. Pochopitelně i pivovar vybavil Ferdinand nejmodernějšími technologiemi, mnohé z nich v pivovaru najdeme dodnes (výroba sladu, šrotování, spilky se spodním kvašením nebo strojná varny).

Měl Ferdinand d'Este vůbec rád pivo? „Podle všeho ho moc nepil. Dával přednost vínu a koňakům. Při nějaké příležitosti si dal, ale běžně k večeři ne. Jeho podpora pivovaru ale byla velká. Všichni šlechtici v té době podporovali lihovary, cukrovary a pivovary,“ tvrdí kastelánka.

Na jídelním stole měl Ferdinand naopak pravidelně zvěřinu. Však byl vášnivým lovcem v okolních lesích. Že měl rád zbraně, o tom svědčí také nález historické střelnice na půdě zámku Konopiště, ke kterému došlo až před několika lety. Byla zakoupena v roce 1900 ve Vídni, po restauraci mohou mechanické terče a další „udělátka“ na střelnici obdivovat i dnešní návštěvníci zámku.

Ferdinand d'Este, to byl zkrátka silný životní příběh. Bojoval o to, aby se mohl oženit s životní láskou Žofií, svatbu si vzdoroval na císaři Františkovi Josefovi. Ten v duchu svazujících zákonů habsburského panovnického domu, podle nichž členové dynastie mohli uzavírat sňatky pouze s příslušníky panovnických dynastií, tento manželský svazek striktně odmítal pro nevěstinu nerovnorodost.

„Jejich společný život byl jako romantické drama. Šest let se schovávali a posílali si i zašifrované zprávy. Jejich společná smrt v červnu 1914 při atentátu v Srbsku bohužel historicky mnohé zajímavosti zastínila,“ uzavírá kastelánka z konopištského zámku.

....a (vždy) nezbytné razítko z r. 1897

Pivovar
Jeho císař a král. výsosti nejjasnějšího pana arcivévody
Františka Ferdinanda
Rakouského-Este
v Benešově u Prahy

Sladová půda s mechanickými přepravníky a rozvody pro manipulaci s ječmenem (1897, rekonstrukce 1928)

ZLATÝ KUČAŘ OLDŘICH SAHAJDÁK MICHELINSKOU HVĚZDU NEPŘECEŇUJE

Rajskou vaříme dva dny

SKVĚLÉ PIVO PATŘÍ K PRVOTŘÍDNÍ GASTRONOMII. PROTO JE PIVOVAR FERDINAND PARTNEREM ANKETY ZLATÝ KUČAŘ, KTEROU UŽ PODRUHÉ VYHRÁL OLDŘICH SAHAJDÁK Z RESTAURACE LA DÉGUSTATION BOHEME BOURGEOISE. TA BYLA MIMOCHODEM OCENĚNA MICHELINSKOU HVĚZDOU, ALE JEJÍ ŠÉF NA TUHLE SLÁVU MOC NESÁZÍ. „MY DÁME SPÍŠ NA TÝMOVOU PRÁCI, LEGRACI A RADOST, KTEROU NÁM VAŘENÍ PŘINÁŠÍ. A PO PRÁCI S DALŠÍMI KUČAŘI SKOČÍME TREBA NA PIVO,“ ŘÍKÁ SAHAJDÁK.

Co pro vás znamená vítězství v soutěži?

„Upřímně mě soutěže příliš neberou. Těžko přece soudit, kdo je nejlepší fotbalista, barman, nejlepší kapela... Ale samozřejmě je skvělé, když se o nás napíše něco pěkného.“

Za čím k vám lidé chodí?

„Za zážitkem a tím, co si doma neuděláte. Vaříme českou kuchyni jako nikdo jiný! To je naše největší výhoda. Když se podíváte na jídelní lístek, je tam rajska, koprovka, králík, obyčejná jídla, která ale připravujeme neobvykle. Během dvou hodin můžete ochutnat průřez celou českou gastronomií. Dáte si dvaadvacet chodů, jedenáct z toho jsou malé jednodušky.“

V lístku se píše, že rajskou děláte s medem a hořčicí...

„My hledáme recepty ve starých knížkách. A v nich najdete rajskou s hořčicí. Každý do ní dává cukr, my cukr vůbec nepoužíváme a nahrazujeme ho medem. Nebo si děláme ovocné šťávy, které redukuje a sladíme jím. Naše rajská je dvacet rajsých jablíček zalitých dvaceti litry čerstvé rajčatové šťávy, koření, mrkev a vaříme to dva dny.“

...vážně dva dny?

„Ano, pak máte štávu, která chutná moc krásně po rajsých. A abychom tam dostali nějaký cukr a hořčici, tak nás napadlo zkusit udělat zmrzlinu z hořčice. Ta je ostrá i kyselá. A když se to smíchá, je to výborný, ani nepotřebujete maso. Naše radost je, když si při vaření hrajeme.“

Kolik u vás pracuje kuchařů?

„Patnáct. Na směně ideálně devět, minimálně sedm. S každým jídlem je strašně práce. Proto to stojí ty peníze – příprava zabere moc času a máme jen prvotřídní suroviny.“

Pochopil jsem, že čerpáte nejvíce z babiččiny recepty?

„Především! Tam je inspirace nejvíce. Kupujeme staré kuchařky v antikvariátech. Také máme pravidlo, že každý náš kuchař jednou za rok vyráží na měsíc do ciziny na stáž. Jsme šťastní, že nám to pokadě něco přinese. Všichni naši kuchaři jsou nadšenci.“

Jak důležité je ve vaší restauraci pivo?

„Já nevěřím na to, že k jistému jídlu musí být pivo a k jinému víno. Kdo má rád pivo, tak si na něm u našeho menu pochutná stejně jako druhý na vínu. Piva prodáme samozřejmě méně než vína, nemáme výčep, jen lahvové. Ale děláme i nealkoholické párování. Zákazníci chtějí třeba jen džusy, které si vyrábíme sami.“

Co vy a pivo?

„Mám ho rád. Jednou se ke mně dostal i výběr piv Ferdinand a bylo dobré. Zajdu na pivo, když mám volno, nebo po práci s kolegy. Ale fakt jen na chvíli, protože v šest ráno už byvám zase v práci.“

Jak se stane, že dostanete michelinskou hvězdu?

„Upřímně? Nevím. Nikam jsme se nehlásili a najednou zaplatí host, a když odchází, tak se prokáže jako komisař a chce mluvit s šéfkuchařem a vidět zázemí. Vedli jsme rozhovor deset minut a odešel. A za měsíc jsme byli vyrozuměni, že ji máme. Samozřejmě je to skvělá reklama, ale na dveřích to napsané není a myslím, že ani polovina našich českých hostů to netuší...“

Odkud berete suroviny?

„Podporujeme místní pěstitele. Máme stanovenou kružnici 200 km od Prahy, kde se snažíme nakupovat devadesát procent všech surovin na menu. Máme houbáře, rybáře i chlapíka s orlicí, která loví králíky a srny. To je skvělé - dostanete zvíře, které není poničené kulkou, jen má zlomený vaz.“

Co jíte nejraději?

„Českou kuchyni. Stačí mi dobrá dršťková polévka a chleba.“

Kolik to stojí?

Dégustation De Chef (11 chodů) – 3 250 Kč
Dégustation Boheme Bourgeoise (6 chodů) – 2 450 Kč

KDYŽ CHMEL, TAK ČESKÝ. A JEČMEN? TAKÉ TEN NEJLEPŠÍ. Hlavně žádná chemie

SLAD A CHMEL TVOŘÍ ZÁKLAD SKVĚLÉHO PIVA. A MY V PIVOVARU FERDINAND SE SPOKOJÍME VŽDY JEN S TÍM NEJLEPŠÍM. „KDYBYCHOM KOUPILI JINÝ NEŽ ŽATECKÝ CHMEL, ABSOLUTNĚ BYCHOM POPŘELI NAŠI FILOZOFII NEJVYŠŠÍ KVALITY. Z NEKVALITNÍCH CHMELŮ ZE ZAHRANIČÍ VAŘÍ NEJEDNA KONKURENCE, MY NE,“ ŘÍKÁ SLÁDEK JAROSLAV LEBEDA.

Proč jen český chmel?

V pivovaru Ferdinand nic jiného než chmel z Žatce nesmí přes práh. Důvod je jasný. Český chmel je nejkvalitnější na světě (a také nejdražší). „V aromatu a příjemné hořkosti nemůže žateckému chmelu žádný jiný konkurovat,“ tvrdí Lebeda. Charakter a kvalita chmelů z Číny, Anglie či Austrálie jsou zcela odlišné. Stejně jako cena. Za kilo kvalitního českého chmele zaplatíte několikanásobně (!) víc než za zahraniční. „Mnoho velkých českých pivovarů vozí čínský chmel. Při množství piva, které produkují, je to velká úspora. Smíchají to třeba v poměru třetina český chmel a dvě třetiny z exportu. Co dobře to tedy nechutná... Čeští sládkové jsou z toho nešťastní, ale když jim přijede kamion s chmelem a oni prostě musejí vařit pivo, nic nenadělají,“ popisuje Lebeda.

Proč je český chmel výjimečný?

Díky klimatu a specifickým podmínkám v žatecké oblasti, která je od severozápadu chráněna Krušnými horami, Doupovskými vrchy a Českým středohořím. Ty vytvářejí tzv. dešťový stín a průměrný roční úhrn srážek je okolo 450 mm. Na kvalitu má vliv i půda, zejména permské červenky, ale i lehčí opukové půdy. Na růst a vývoj chmele působí i poloha chmelnic, její nadmořská výška (200 - 500 m n. m.) či ideální proudění vzduchu. „Kdybyste tenžý chmel zasadili jinde, nikdy nebude takový jako od Žatce,“ vysvětluje Lebeda. Proto se zde chmel pěstuje už déle než tisíc let.

Jaké odrůdy používá Ferdinand?

V České republice je registrováno dvanáct odrůd chmele, z nichž jsou některé rozšířené a jiné okrajové. Každý sládek má v oblíbenou jinou, která se osvědčila u zákazníků. Když se odrůda vymění, ihned se to pozná na charakteru piva. „Je více hořké, drsnější či voňavější, každý chmel má své vlastnosti,“ popisuje Lebeda. Pivovar Ferdinand používá čtyři odrůdy. Vital a Agnus, což jsou hořké chmely, Žatecký poloraný červeňák a Premi-ant – ty dodávají aroma. „Červeňák je nejznámější aromatický chmel a pro představu má třikrát nižší hořkost než klasické hořké chmely,“ popisuje Lebeda. „Červeňák se pěstuje cca na 88 procentech plochy chmelnic,“ dodává Markéta Barcajová, obchodní referent firmy Bohemia Hop, a.s., která letos pěstovala chmel na 4 617 hektarech (loňská sklizeň dosáhla 6 202 tun). Firma dodává veškerý chmel do Pivovaru Ferdinand, do většiny středních i velkých českých pivovarů a do třetiny českých minipivovarů. „Osmdesát procent chmele míří na export, hlavně do Japonska, Číny nebo Vietnamu a Belgie. Dvacet procent zůstává v České republice,“ dodává Barcajová.

Jak se nakupuje chmel?

Benešovský pivovar na hodně let dopředu. Sládek díky smlouvám ví, kolik chmele bude mít a za jakou cenu. Má také jistotu, že požadovaný chmel dostane, i když bude horší úroda jako letos. „Důležité například je, abych měl dostatek odrůdy Vital, na které je založen Max,“ říká Lebeda. „Nyní již jednání směřují k podmínkám v letech 2019 až 2022,“ doplňuje Barcajová.

Co se musí hlídat?

Množství alfa a beta hořkých kyselin, které je ve chmelu každý rok jiné. Proto se dělají rozborů v certifikovaných laboratořích. Sládek pak poměr přepočítává a dává chmel tak, aby byla výsledná chuť stejná. To je trochu alchymie.

Jak se chmel skladuje?

Při stále teplotě kolem patnácti stupňů v suché a klimatizované místnosti. Dodavatel chmel dodává do pivovaru ve vakuovaných hliníkových foliích, takže světlo nevádí. Pokud se pytel nikterak nepoškodí, vydrží chmel ve stejné kvalitě rok.



V jaké formě se chmel používá?

V Benešově jen jako chmelové granule. Šišťice se usuší, namelou na zelený prášek a ten se slisuje do válečků. „To je celá úprava, takže je chmel přírodní. Pak se dělají extrakty, což je taková zelená pasta. To už je trochu chemicky upravené a není to čistě přírodní chmel. Nejhorší jsou isoextrakty, to už je hodně chemie. Dokáže vázat pěnu a dává se do pív, která se ředí vodou. Velké pivovary navaří šestnáctku, pak to naředí na desítku a v tom je isoextrakt. Pivo pak ztrácí pěnivost. Poznáte to snadno: když vypijete pivo z půllitru, dělá to pavučiny místo kroužků,“ říká Lebeda.

Jak ovlivní sucho úrodu.

Hodně, bude o třetinu nižší než loni! Zatímco proti suchu se chmel částečně může bránit hlubokými kořeny i závlahovými systémy, proti vysokým teplotám není obrana. Z chmelové révy se odpařuje příliš mnoho vody, což nesevřelá dozrávání chmele. Cena se však měnit nebude.

Jak se pečuje o chmel.

Vyžaduje celoroční a specializovanou péči. Agrotechnické operace zahrnují zejména vláčení, řez, drátkování, zavádění, přiorávku, kultivaci a velmi důležitá je pak ochrana chmele proti škůdcům a chorobám. Největší výnos má chmel po pěti letech od zasazení, po dvaceti letech ztrácí na výnosnosti a musí se nahradit.

Kolik se ho dává do piva?

V půllitru je asi jeden gram chmele. Sládek ho přirovnává ke koření do guláše. Hlavní podíl má voda, pak následuje slad.

Jaké jsou slady?

Speciálních sladů je mnoho, kolem padesáti druhů. Rozhodují mimo jiné o tom, jakou bude mít pivo barvu. Světlý slad, tmavý, karamelizovaný, nakuřovaný, karamelový atd., informaci vždy najdete na etiketě daného piva.

Jaké jsou druhy ječmene?

Slad vzniká máčením ječmene, který Ferdinand vykupuje od léty prověřených zemědělců. Pivovarská sladovna zpracovává pouze jarní ječmene, z 90 % ve sladovnických odrůdách Bojos

a Malz. „Z letošní sklizně začneme i zkušební sladování nové odrůdy Francin vyšlechtěné ve Stupicích. Naši dodavatelé ji zaseli pouze pro naši sladovnu a sklídili 300 až 400 tun,“ prozrazuje sladmistr pivovaru David Mareš. „Těmto odrůdám říkáme pracovní tvrdé, jsou doporučené pro výrobu Českého piva. Tyto odrůdy zjednodušeně řečeno dávají slady, jež dělají piva plnější a hutnější, než známe z tzv. euro piv. Tyto odrůdy ječmene vyžadují dlouhé a studené vedení na sladovně,“ dodává. Dále jsou odrůdy měkké, což jsou ječmeny, které jsou vhodnější pro intenzifikovanou výrobu piv, dávají slady hluboce rozluštěné, to znamená, že dokážou prokvasit mladinu hluboko, s nízkým zbytkovým extraktem, vyšším alkoholem a jejich sladování snese teplejší a kratší vedení. Mezi tyto odrůdy řadíme například Sebastian a Kangoo. „Vždy se s pivovarem včas domluvíme, jaké odrůdy bude chtít. Letos je to ze sta procent Bojos,“ říká Pavel Vosolil s firmy Neveklov a.s., významný dodavatel ječmene do pivovaru. Letos dodá 400 až 500 tun. „Letošní úroda je kvůli horku nižší než loni, ale zase lepší než je průměr. Jsme docela spokojeni,“ dodává Vosolil.

Kdy se ječmen naváží?

Do pivovaru se naveze za sladovací období srpen až červenec cca 2 500 tun ječmene. Měkké odrůdy v malém množství v teplém období, klíčové tvrdé odrůdy pak v chladnějších podzimních, zimních a jarních měsících. „Každopádně veškeré vstupní suroviny musejí být na té nejvyšší možné úrovni,“ shodují se sládek Lebeda i sladmistr Mareš.

VÝROBNÍ POSTUP HUMNOVÉHO SLADU PIVOVARU FERDINAND

Máčení ječmene › 72 hodin se vzdušnými přestávkami, odsávání CO₂

Klíčení ječmene na humnech › 4 dny, ideálně do 13°C v prostoru

Hvozdění (sušení) zeleného sladu › 2 x 24 hodin na dvoulískovém hvozdě

Odkličování sladu

Ukládání hotového sladu na dřevěných sladových půdách



VTIP

časy se mění...



... pivo zůstává

Časy se mění pro Ferdinanda nakreslil Radek Machata

OLDŘICH SAHAČÁK DOPORUČUJE: Dršťky v bílé omáčce s chlebem

Telecí žaludky 3x opláchneme v ledové vodě a 3x spaříme ve vařící vodě. Pokrájíme na pláty (10x10cm) a skládáme na sebe jako lasagne. Svážeme a vaříme do měkka v osolené vodě, spolu se sušenými hříby.

BÍLÁ OMÁČKA:

Hrncem vytřeme do sucha a vymažeme silně máslem, na máslo poskládáme postupně vrstvy šunky, plátky cibule, karotky a petržel, čtvrtky drůbeže a plátky telecího ořechu. Vše zalijeme hovězí polévkou (do ¾). Pomalu dusíme a pečlivě sbíráme pěnu, asi 8 hodin.

Omáčku procedíme skrz jemný cedník a poté skrz jemné plátno. Redukujeme ještě 2 hodiny, dokud omáčka nezhoustne do požadované hustoty. Čerstvé hříby pokrájíme na čtvrtky a opečeme na slunečnicovém oleji.

Zalijeme bílou omáčkou, přidáme vařené dršťky pokrájené na nudličky a společně pomalu vaříme nejméně 1 hodinu. Čerstvou majoránku svaříme s trochou octa a přidáme do omáčky.

Špek pokrájený na drobné kostičky, syrový zamícháme do horké omáčky a jídlo nakonec ochutíme čerstvě mletým kmínem.

Při servisu talíř potíráme stroužkem česneku, stejně jako topinku.

ZÍSKANÁ OCENĚNÍ PIVOVARU FERDINAND

