

DUDÁCKÉ NOVINY

2018

- SVĚTLÝ KLOSTERMANN
- REPREZENTATIVNÍ PRODEJNA
- S DUDÁKEM NA AUTĚ
- ORIGINÁLNÍ ETIKETY



Vážení čtenáři,

v posledních letech investujeme desítky milionů korun do rekonstrukcí nemovitostí, především restaurací, kde je na čepu naše pivo, ale i do stavby zcela nových objektů. Cíl je jasný, ukázat i v dalších městech, než jsou Strakonice, že pivo uvařit umíme!

Radost nám v poslední době udělala naše nová prodejna. Ta vystřídala nevyhovující stánek, který stál hned u vjezdu do pivovaru. Slavnostně jsme ji otevřeli na začátku června. Podle prvních ohlasů je už teď jasné, že jsme udělali dobře. Lidé zde nakupují rádi a hlavně častěji než předtím, což je jasné vidět na tržbách. Nárůst prodeje byl znát hned v prvních dnech, samozřejmě z něj máme radost. Budeme se snažit připravit nové reklamní předměty našeho pivovaru, protože i o ty je zde větší zájem, než tomu bylo na stánku. Nejsou lepší než předtím, jen jsou prostě lépe vidět!

Kultura prodeje je nesrovnatelná s místem, kde jsme pivo prodávali předtím. Vše si pochvalují i naše prodavačky, které konečně pracují v reprezentativním prostředí. I ony si nový stánek zasloužily a my jim děkujeme

stejně jako všem ostatním zaměstnancům našeho pivovaru za to, že mu jsou věrní v leckdy nelehkých podmínkách.

V tomto čísle Dudáckých novin se píše i o nově zrekonstruovaném rockovém klubu Křemelka. Další ukázka nemalé pivovarské investice, která míří přímo do Strakonice. Místo, kde se schází především ti mladší, bylo dlouhé měsíce zavřené. Teď už tu ale znovu zní rocková muzika, která ke Strakonícím patří stejně tak jako náš pivovar.

Výborně se daří i vlajkovým lodím našeho pivovaru, stylovým restauracím, tzv. Dudákovny. Ve Strakonících, Neratovicích, v Praze nebo třeba v Českých Budějovicích, všude jsou plné stoly. Proto jsme se pro milovníky našeho nefiltrovaného piva rozhodli otevřít další Dudákovnu. V pořadí osmá provozovna se otevřela v Písku Na Ostrově nedaleko zimního stadionu koncem června. Za nás můžeme popřát celému personálu a provozovateli restaurace pivovarské Dej Bůh štěstí!

*Představenstvo DUDÁK –
Měšťanský pivovar Strakonice, a.s.*



S DUDÁKEM NA AUTĚ

Logo svého oblíbeného pivovaru může mít každý na speciální samolepce na svém autě. DUDÁK - Měšťanský pivovar Strakonice připravil pro skální příznivce novinku, kterou se každý majitel svého vozu nebo strakonický patriot hrdě přihlásí ke svému pivovaru.

Samolepky jsou zadarmo k dostání v prodejně pivovaru. Podmínkou je, aby si je zájemci nalepili na auto přímo před pivovarskou prodejnou. Pokud nechtějí, mohou si samolepku zakoupit.



Dudácké noviny 2018

Redaktor: Pavel Pechoušek

Redakční rada: Jitka Hanzlovská, Dušan Krankus, Martin Man, Vlastimil Matej, Rudolf Oberfalcer, Josef Štrébl

Fota na obálce: Pavel Drdel

Design a DTP zpracování: Lenka Kotlárová Popelková, grafické studio GRA-M

Náklad: 5000 ks

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČR E 19331

PIVOVAR MÁ NOVOU REPREZENTATIVNÍ PRODEJNU SVÝCH PIV

Pivovar DUDÁK Strakonice otevřel novou reprezentativní prodejnu, která vznikla přestavbou provizorního stánku stojícího přímo u vstupu. Jde o moderní prosklenou budovu, kde se budou prodávat i reklamní předměty sloužící k propagaci pivovaru. Tato novinka odpovídá současné vizi toho, jak bude strakonický pivovar vypadat. V této představě se snoubí moderní pivovarnické trendy s bohatou historií a také územím Šumavy, na kterou se chce pivovar v budoucnu prodejně zaměřit. Autorem je strakonický architekt Zbyněk Skala.

„Nová prodejna funguje jako reprezentativní prostor, do kterého lidé vejdou, vyberou si svou oblíbenou značku z celého pivního portfolia pivovaru DUDÁK,“ uvedl sládek pivovaru Dušan Krankus. Vstup do prodejny

vede po nově postavených schodech přímo z parkoviště. „Stánek přesluhoval několik let. Kultura prodeje tu ale neodpovídala kvalitě produktu,“ doplnil Dušan Krankus.

Pivovar ve starém stánku prodal zhruba polovinu produkce lahvových piv, v nové prodejně by se měl prodej ještě zvednout.

OTEVÍRACÍ DOBA:

po–pá: 7.30–17.30

so a ne: 7.30–12.00

**Nově se dá platit kartou,
k dispozici jsou i nákupní vozíky**



DUDÁKA LETOS NOVĚ OCHUTNALI UŽ V DALŠÍCH SEDMI STÁTECH



Jednou týdně vozíme Dudáka, Klostermanna, Krále Šumavy a Otavského zlatého na Slovensko, jednou za měsíc do Maďarska a Polska, v letní sezoně do Itálie a letos na jaře jsme poprvé vyvezli piva ze Strakonice i do Španělska, Portugalska a na Ukrajinu. Doufáme, že budou naše piva v nových destinacích chutnat!



DUDÁKOVI SE NA MORAVĚ DAŘÍ

Vedle Strakonice má pivovar DUDÁK také druhé významné distribuční místo, odkud se zásobují hospody a restaurace v širokém okolí. Jsou jím Holasice nedaleko Brna, odkud se vozí pivo zhruba do stovky podniků nejen v okolí Brna, ale i na východní Moravu, Slovensko, Maďarsko. Nakupují tu ale i jednotlivci.

Zájem o poctivé pivo ze Strakonice je i díky vstřícnosti zdejšího vedoucího Miroslava Šustáčka stále větší. „Moraváci mají nejraději nefiltrovaná piva. Na odbyt jde také klasický ležák DUDÁK 11,“ uvedl Šustáček. V Holasicích je ke koupi lahvové i sudové pivo, případně je možné si k sudu rovnou půjčit chlazení.

Je zde také sklad propagačních předmětů pivovaru.



VRCHNÍ OCHUTNÁVAČ? MANAŽER KVALITY!

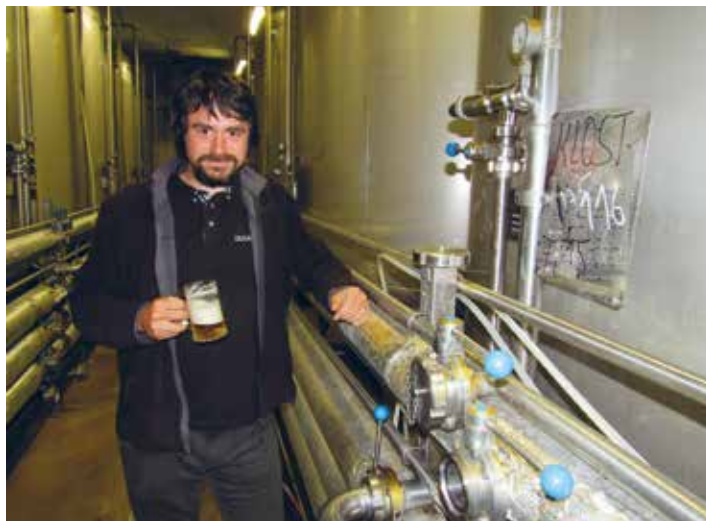
Sám o sobě v žertu říká, že je vrchní ochutnávač. To je ale hodně zjednodušená verze náplně jeho úkolů, ty jsou totiž mnohem důležitější, dalo by se říct, klíčové. Devětadvacetiletý Vlastimil Matej pracuje ve strakonickém pivovaru DUDÁK od roku 2012 jako manažer kvality, jakási pravá ruka sládky pivovaru Dušana Krankuse.

„Každou šarži piva, která odejde z pivovaru, musí někdo ochutnat, a to hned několikrát – ve sklepě, po filtraci a samozřejmě na stáčírnách. Dělíme se o to s kolegy, ale dolu do ležáckého sklepa běhám především já a rád,“ popisuje Vlastimil Matej, který v pivovaru nastálo pracuje 6 let, dávno předtím ale chodil do pivovaru brigádníčit. „Ochutnat třeba pivo ze sedmi ležáckých tanků v 6 ráno před jeho zfiltrováním je, i přestože ochutnáváme samozřejmě jen minimální množství piva, docela náročné,“ doplňuje.

K tomu má řadu úkolů týkajících se plánování výroby, bezpečnosti práce, likvidace odpadů a nových legislativních nařízení. Vedle toho se stará o pivovarský Facebook a provádí desítky lidí měsíčně při exkurzích po pivovaru. „Exkurze se snažíme u nás v pivovare dělat tak, jak by se to líbilo nám v rolích návštěvníků. U nás v pivovare můžete vždy ochutnat několik druhů piva a hlavně si ho natočit sami přímo z ležáckého tanku, což se návštěvníkům dost líbí. Když lidé ochutnají pivo přímo z ležáckého tanku, je to pro nás ta nejlepší reklama.“

Prostředí pivovaru ho přitahovalo odjakživa. Od šesti let sbírá pivní lahve a samozřejmě začínal těmi strakonickými. „Díky tomu mám od roku 1994 na lahvích skoro všechny strakonické etikety.“ Teď má doma celkem asi 3500 lahví, převážně z České republiky, ale i ze světa. „Nejradši doplňuji sbírku těmi lahvemi, které sám vypiji,“ říká s úsměvem.

Drtivou část života prožil ve Strakonících, kde vystudoval gymnázium. I když odpromoval na pražské Vysoké škole ekonomické, prostředí pivovaru se mu líbilo natolik, že už v něm zůstal. Už během vysokoškolského studia chodil do pivovaru na brigádu a trávil zde většinou každý



pátek. „Nejčastěji jsem přímo z přetlačných tanků stácel pětilitrové soudky, ale bavili mě i práce na sudové stáčírně nebo v kanceláři na výstavu,“ uvádí Matej. „Líbil se mi ten výrobní, opravdový proces, kdy na začátku přivezete obilí a chmel a po 2 měsících odvážíte pivo,“ dodává.

Po nástupu do pivovaru pak při zaměstnání vystudoval pražskou Střední školu potravinářských technologií. Od té doby se, co se složení zaměstnanců týká, moc nezměnilo. Jak Vlastimil Matej říká, většina zaměstnanců v pivovare pracuje od školy a většinou odchází až do důchodu. „Prostředí v pivovaru je díky tomu takové rodinné, to už začíná být v dnešní době výjimečné,“ uzavírá s tím, že sám má ve svém profesním životě naplánovaný podobný scénář.

Vlastimil Matej je ženatý, zatím bezdětný, jeho koníčkem jsou kopce a četba knih Karla Klostermanna.



EXKURZE DO PIVOVARU

Dudáček – Měšťanský pivovar Strakonice, a.s.

- exkurze je spojená s ochutnávkou piva přímo z ležáckých tanků
- koná se v pracovních dnech po 14. hodině
- minimální velikost skupiny je 6 osob, cena za osobu 100 Kč (cena zahrnuje také dárek)
- exkurzi je nutné rezervovat předem
- kontakt: Vlastimil Matej tel. č. 727 852 335
email: v.matej@pivovar-strakonice.cz



DUDÁK-Měšťanský pivovar Strakonice, a.s. | www.pivovar-strakonice.cz



NOVÉ ZADNÍ ETIKETY

Lahvové pivo ze Strakonic má nové atraktivní etikety s unikátní grafikou umístěné na zadní straně všech pivních lahví. Etikety se navíc pravidelně mění. „V první várce jsme použili čtyři typy etiket využívající inzeráty na pivo z roku 1925, jejichž text i kresby byly z dnešního pohledu humorné, i když poučné. Jsme pravděpodobně první pivovar u nás, který zadní etiketu využívá pro tento účel,“ vysvětlil sládek pivovaru

Dušan Krankus. Po historických inzerátech se na etiketách objevily fotografie varny, spilky a sklepa s texty popisujícími výrobu piva. Následně etikety lákaly konzumenty na Pivovarskou pouť 2018. Od poloviny června etikety zdobily historické fotografie ze 60. let minulého století. Jejich autorem je bývalý zaměstnanec pivovaru Jan Musel, o kterém se píše na straně 13.



Proti nemocem z VODY
Pivo se vaří jen z dobrých s přezkoušených vod. Je ale i jediným nápojem který je přeřarovany; proto je zaručeně prosté nakažlivých bakterií. Nemůžete-li se někde spolehnout na vodu, vždy a všude se můžete spolehnout na pivo.

není nad pivo

PRO PRACUJÍCÍ V HORKU
není nad pivo
Občerství svoji kyselinou uhlíčitou. Posílí tělo minerálními solemi, které byly ztraceny při práci pocením. Má jich více nežli kterýkoli jiný nápoj. Pro novou sílu i pro novou chuť do práce v horku, jak je osvěžující i tělu prospěšný doušek piva.

Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Miniségét megörzi:

UKÁZKA NOVINOVÝCH INZERÁTŮ Z ROKU 1925 TYKAJÍCÍCH SE PIVA



Co pro motor olej - pro člověka pivo
Bez oleje nemůže běžet motor. Bez polívka a radosti nemůže žít člověk. Jen jíst a jen pít je málo. Je třeba s chutí jíst a s radostí pít. Je třeba oleje pro lidský organismus. Takovým zdravým a v nepříkážných dárkách naproti neškodným použitím je pivo. Dá sílu, chuť, tělu sílu a životu radost.

Proto - není nad pivo

PŘI OBĚDĚ PŘI VEČEŘI
není nad pivo
Není nad nápoj, který znamenitě podporuje trávení. Svým malým obsahem alkoholu nezátíží mysl a svojí nízkou cenou nezátíží ani kapsu. Jak jinak chutná jíst! Jak mnohem lepším požitkem je i prostý oběd či večere, pije-li se při nich pivo.

Proti nemocem z VODY
Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Miniségét megörzi:

UKÁZKA NOVINOVÝCH INZERÁTŮ Z ROKU 1925 TYKAJÍCÍCH SE PIVA



VARNA Z 1. REPUBLIKY

ŘEMESLO S PĚNOU
Přvorepubliková varna zahrnovala 4 varní nádoby. Oproti současným nerezovým nádobám byly železné. Od konce 40. let se vařilo pivo na varně se dvěma železnými a dvěma měděnými nádobami. Po rekonstrukci na začátku 90. let zůstalo z měděného vybavení varny pouze dnes již nepoužívané scezovací korytko. Dodnes na naší varně není nic řízeno počítačem a vše je tedy ovládáno ručně našimi vaříči.

Váš pivovar DUDÁK
Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Miniségét megörzi:



VARNA

TRADIČNÍ VÝROBA PIVA OD ROKU 1649
Na svaření piva potřebujeme na varně 4 nádoby - vystřací kád, rmutovací kotél, scezovací kád a mladinovou pánev. Mladinu na varně vaříme 10 hodin z moravských ječného sladů a žateckého granulovaného chmele na 2 rmuty. Všechna naše piva mají svoji osobitou recepturu. Nevaříme tedy silnější piva, která by se při filtraci ředila vodou, jak je dnes rozšířené. Během varního procesu se škrob obsažený ve sladů stěpi na jednodušší cukry. O síle - stupňovitosti piva tedy rozhoduje množství ječného sladů. Například v 1 várce jedenáctky je po dovaření 11,2 % extraktu (cukrů), který pak kvasinky z větší části přemění při kvašení v otevřených kádích na spílce na alkohol a oxid uhlíčitý. Várku o objemu 250 hl mladiny musíme co nejrychleji zchládit na 6 °C a zakvasit.

Váš pivovar DUDÁK
Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Miniségét megörzi:



SPILKA

TRADIČNÍ VÝROBA PIVA OD ROKU 1649
V otevřených kádích na spílce kvasí mladina 7 dnů. Tento tradiční způsob kvašení se v pivovarech používá po celá staletí. Pro výrobu piv ležáckého typu se používají kvasinky spodního kvašení, které se v laboratorii pomnožují z malé zkumavky až na potřebných zhruba 60 kg pro zakvašení 1 káde. Kvasinky přeměňují cukry, vytvořené varním procesem, na alkohol, oxid uhlíčitý a jiné produkty důležité pro chuť piva. Při kvašení vzniká i teplo, a proto musíme každou kád chládit tak, aby teplota nepřesáhla 10 °C. Káde jsou během kvašení pokryté krásnou dekou (pěnou) vysokou až 30 cm. Po prokvašení pak mladé pivo přepustíme do ležáckých tanků, kde dalších 30 až 70 dnů dozrává. Kvasinky usazené na dně káde přepereme vodou a použijeme na zakvašení kádi v dalších týdnech.

Váš pivovar DUDÁK
Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Miniségét megörzi:



VYSMOLOVÁNÍ

ŘEMESLO S PĚNOU
Do vykulených sudů se nalila horká smola a sudem se koulelo, dokud smola nezchladla a nevytvořila tak kompaktní vrstvu chránící vnitřní povrch sudu. Práce to byla velice namáhavá, a proto pivní odměna po práci byla zajiště zasloužená. Zajímavostí fotky je část pivovarského komína, který u nás stával do roku 1990, a také to, že jedním z bednářů na fotce je otec a děd našich dvou dlouholetých kolegů pivovarníků.

Váš pivovar DUDÁK
Minimální trvanlivost do: / Minimální trvanlivost do: / Miniségét megörzi:

NOVÝ KLOSTERMANN

U příležitosti 170. výročí narození Karla Klostermanna – spisovatele Šumavy uvařil sládek Dušan Krankus nové pivo se značkou Klostermann. Jedná se o nový dvanáctistupňový světlý ležák, kterého ředitel Národního parku Šumava Pavel Hubený pokřtil 13. 2. 2018, tedy na den přesně v den, kdy Klostermann přišel na svět. „Jde o dalšího člena z rodiny Klostermannů, jehož receptura ctí historii a poctivost tradičního pivního řemesla,“ řekl na adresu nového produktu sládek Dušan Krankus a doplnil, že světlý Klostermann je díky dominanci Žateckého poloraného červeňáku jemně hořký s příjemnou chmelovou vůní, kterou pivo získává přidáním tohoto chmele až na samém závěru chmelovaru. Nový Klostermann se prodává v půllitrovém balení, ve 20litrových, 30litrových a 50litrových sudech. K dostání je primárně v podnikové prodejně strakonického pivovaru a dále u vybraných gastro provozoven.



Znovu vtipně o vztazích, pivu a rybách

Stejně jako v minulém čísle je část Dudáckých novin věnována kresleným vtipům, které pro Dudácké noviny nakreslil strakonický architekt Jan Zákostelecký. Tématicky se znovu zaměřuje na tři populární kategorie pro milovníky či pijáky piva. Vždyť o čem se mluví v hospodě? O vztazích, rybách a pivě...



KAREL KLOSTERMANN – ŽIVOTNÍ POUŤ A NEČEKANÉ SOUVISLOSTI SE STRAKONICKEM

Narodil se 13.2.1848 v Horním Rakousku, městyse Haag am Hausruck (180 km od Strakonice).

Strakonice – to byl začátek: prababička Karla Klostermanna byla dcerou císařského rady Rossnera ze Strakonice. Jmenovala se Katharina Rossner a provdala se ve Strakonicih 28.12.1780 v kostele sv. Prokopa za Christiana Ferdinanda Abele (1742–1801)

– skláře z rodiny Abele - hugenotů, kteří sem přišli z Francie. Do Francie se rodinná linka zase vrací v osobě Bedřicha Klostermanna, eletromechanika, který v roce 1892 pomáhal Ing. Františku Křížíkovi při osvětlení Eiffelovky v Paříži. B. Klostermann (bratr K. Klostermanna) se v Paříži oženil a jeho potomci - Dubarovi z Francie se nedávno objevili ve Štěkni.



Ilustrace pochází z Klostermannovy povídky *Dvě gardy*



Karel Klostermann na jezu ve Štěkni



Manželé Klostermannovi měli celkem deset dětí a nejstarší byl Karel (Carl Faustin) Klostermann – pozdější spisovatel. Dr. J. Klostermann byl osobním lékařem knížete Lamberga v Žichovicích a Windischgratze ve Štěkni.

Spisovatel Karel Klostermann byl realistickým spisovatelem a důsledně popisoval krajinu a život lidí nejen na Šumavě a Pošumaví, ale i v jihočeských Blatech, ve Vídni, Praze, Paříži, Podunajské nížině, Štěkni (zde 16.7.1923 zemřel), Písku, Zlivi, Nalžovských Horách a ve Strakonících.

Víte, že Karel Klostermann nejen, že skvěle psal o Šumavě, ale byl i zdatný chodec: například v 15 letech vyrazil ze studií v Písku za rodiči do Kašperských Hor pěšky (60 km). Za studií ve Vídni dojížděl do německého podhůří Šumavy a pak chodil do Kašperských Hor pěšky (20 hodin chůze).

Mezi jeho nejnámější díla patří: Ze světa lesních samot, V ráji šumavském a Mlhy na blatech.

O Strakonících napsal půvabnou povídku *Dvě gardy*. Tady zmiňuje i zazděné dudy za oltářem (kde měla svatbu jeho prababička), potom strakonické gardisty, kteří čtyři dny slavili vítězství výborným strakonickým pivem.

A to pivo se s jménem KLOSTERMANN opět vrátilo a chutná jako dříve!

*František Sáček,
znalec díla Karla Klostermanna*

PIVOVARSKOU POUŤ NAVŠTÍVILO VÍCE LIDÍ NEŽ LONI, VĚTŠÍ BYLA I VÝTOČ

Téměř 15.000 piv se vypilo během letošní, pivovarské pouti, která se konala v sobotu 23. června. Jedná se o lepší skóre, než jaké bylo loni. Ve srovnání s loňskem také přišlo více lidí. Navíc koncerty jednotlivých kapel byly přenášeny na velkoplošné LED obrazovce na hlavní scéně v pivovaru, což přispělo k lepší atmosféře a úrovni jednotlivých vystoupení.

„A byla to opravdová show! Pivovarskou pouť organizujeme jako poděkování svým zákazníkům a konzumentům za jejich celoroční přízeň. Připravili jsme kvalitnější a efektnější program a lidé to ocenili. Věřím ale, že pro všechny byly hlavními hvězdami naše skvělá piva,“ uvedl obchodní ředitel pivovaru Martin Man.

Na celé pouti bylo k dispozici 36 výčepních kohoutů, ze kterých mohli návštěvníci ochutnat všechna strakonická piva. Na čepu tak bylo 11 druhů piv, včetně nefiltrovaného, výročního, světlého ležáku Klostermann.

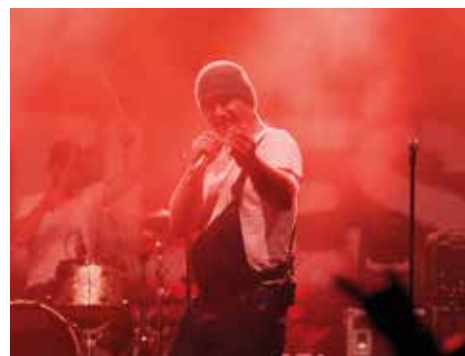
Program začal výstřelem z děla ve 13.00 hod., během pouti se na třech scénách vystříдалo deset hudebních skupin, dvě kapely byly dechové – Nektarka a Otavanka, které hrály na scéně u řeky. Protože celá Pivovarská pouť je oslavou strakonických piv, na kterou je vstupné zdarma, není možné určit



přesnou návštěvnost. Podle odhadů, se zde během celého dne vystříдалo asi 2800 lidí, což je více než v loňském roce.

Na pódiu se objevila například populární kapela Buty, pop-rocková skupina UDG nebo rockové uskupení Portless se zambijským rapperem Henry D, závěr večera patřil strakonické legendě Parkán. Před pivovarem

zahrála skupina Narttu a strakonická Scéna. Na Podskalí byl připraven program pro děti, nechyběly různé atrakce, mezi jinými i skákací hrad a obří skluzavka. „Děkuji všem návštěvníkům! Přejeme si, aby byl příští ročník ještě vydařenější než ten letošní. Aktuálně se již rozbíhají jeho přípravy. Za rok nashledanou v pivovare!“ uzavřel Martin Man.



NECKYÁDU 2018 VYHRÁL NEJEN POUŤOVÝ TÝM Z PRVNÍ REPUBLIKY

„I za první republiky na pouti to žije a otavský zlatý mok se nám dobře pije.“ Ceduli s tímto nápisem si na svém plavidle vezla posádka strakonických technických služeb, která při letošní neckyádě získala první místo za umělecký dojem v kategorii hodnocení kostýmů posádek. Plavidlo a dekorace na něm byly sestaveny tak, aby připomínaly období první republiky, která byla vyhlášena před sto lety v roce 1918.

Stejně tak byla oblečená i posádka. „Nápad, na čem vyjet a co si obléknout, vzniká vždy ten den, kdy doplujeme. Během roku ho jen vylepšujeme a vymýšlíme detaily, když zajdeme na Dudáka. Každopádně už dnes víme, na čem vyrazíme příští rok,“ uvedla Iveta Štěchová, kapitán posádky, která pracuje na recepci Technických služeb.

Neckyáda má ve Strakonících poměrně dlouhou tradici a měla vždy své příznivce. Zpočátku to byla samostatná akce, ale v posledních letech se její konání ustálilo na termínu společném s „Pivovarskou poutí“ strakonického pivovaru. A pro pozorovatele na břehu je skutečnou atrakcí.

„Velký dík za existenci letos 18. ročníku patří tedy všem organizátorům, kteří se kolem neckyády točí. Jsou to členové vodáckého od-

dílu Podskalí Strakonice z České táborské unie v čele s Láďou „Kuzmou“ Václavíkem a jemu po boku stojící trojice děvčat: Hanka Chládková, Jarka Čečková a Iva Křížová,“ uvádí Ctibor Hanzlovský a jeho manželka Jitka, oba zaměstnanci pivovaru, kteří se intenzivně podíleli na přípravách. Minulá léta akci za pivovar organizačně zajišťoval Franta „Modrák“ Modrý. Ctibor Hanzlovský k tomu dodává: „Bez nadšenců zapálených pro věc by to však nešlo. Takže díky vám všem; konstruktérům, stavitelům a členům všech báječných jedenácti letošních posádek, na kterých se hodnotila rychlost, kostýmy a atraktivita.“

Stejně jako v předchozích letech účastníci absolvovali trasu z Katovic až do Strakonice. Startovalo se v katovickém „Otavském Ráji“, kempu Pavla Bradáče, a zhruba po hodince a čtvrt se dorazilo do cíle měřené rychlostní etapy, který byl na Podskalí pod lávkou do Lipek. Prostor a útočiště pro načerpání sil a odpolední siestu neckyádníkům poskytl areál „Ostrov Podskalí“ Pavla a Michala Vlčka. O občerstvení klobáskou, chlebem, vodou a pivem se na „Ostrově“ a zčásti i mimo něj postaral strakonický pivovar, který poskytl i ceny a prostor pro vyhlásování vítězů v jednotlivých kategoriích. Vyhlášovalo se po spanilé jízdě plavidel Podskalím, zakončené u lávky nad jezem.

Stálíci neckyády jsou zaměstnanci technických služeb. Nevynechali ani jeden z uplynulých ročníků a na trať z Katovic do Strakonice se vydali již po čtrnácté. Iveta Štěchová nejen že nikdy nechyběla na trase, ale navíc sama připravuje většinu kostýmů pro účastníky plavby a neckyádou žije dlouho před vyplutím. Nejdlejší přípravu zažila před několika lety, kdy vyrazili na řeku v převlečení za postavy z francouzského kresleného seriálu Asterix



a Obelix. „Dva měsíce jsem na kostýmy přišila víčka z Dudáků,“ uvedla Iveta Štěchová.

V minulých ročnících jsme partu z technických mohli vidět v převleku za pralidi, strašidla nebo cirkus H(R)umberto. Novinkou letošního roku bylo, že poprvé použili moderní techniku a na loď si vzali přehrávač, který plnil funkci flašinetu, aby iluze pouti byla dokonalá.

Společně s Ivetou sjela Otavu i její dcera. Ve druhé posádce s názvem Člověče nezlob se, pak byly ještě dvě její další děti - syn a dcera. Původně měla jet i neteř, která se ale nakonec nemohla zúčastnit.

Ze všech jízd má velké množství fotografií. Momentálně přemýšlí, že by společně s dalšími stálými účastníky neckyády uspořádali výstavu nebo vydali publikaci, která by popsala uplynulá léta a motivovala účastníky budoucích ročníků.



DUDÁK Driver
nealkoholické pivo
max. 0,5 % obj.



DUDÁK Švanda
světlé výčepní pivo
4,0 % obj.



DUDÁK 11
světlý ležák
4,5 % obj.



DUDÁK Premium
světlý ležák
5,0 % obj.



Klostermann
polotmavý ležák
5,1 % obj.



Král Šumavy
světlý ležák
5,1 % obj.



Otavský zlatý
světlý ležák
4,8 % obj.



Klostermann
výroční světlý ležák
4,9 % obj.

KLOSTERMANN ČEPOVANÝ V RÁJI ŠUMAVSKÉM

Skvělá poloha, jedinečný interiér, příjemný a šikovný majitel, výčepní a kuchař v jedné osobě, k tomu vynikající Klostermann ze strakonického pivovaru. To je Hospoda U Němečků v Dobré u Stožce, uprostřed šumavské divočiny.

Hospoda u Němečků, která leží v obci Dobrá nedaleko Stožce na Prachaticku, v lůně Národního parku Šumava, patří mezi legendy. I když je zde i s venkovními lavicemi asi 70 míst k sezení, tak není problém, aby se zde během letní sezóny vystřídal třeba i tisíc lidí. Popularitu těží ze čtyřech aspektů. Jedinečná poloha uprostřed šumavské přírody, vzhled připomínající tradiční jihočeské stavení, atraktivní interiér doplněný o zajímavou sbírku uniforem a artefaktů z doby před rokem 1989 a vynikající pivo Klostermann, ze strakonického pivovaru DUDÁK, které tu mají na čepu.

„Klostermann je velice podařené pivo, chuťově vynikající. Patří k naší hospodě i k Šumavě,“ uvádí Libor Němeček, majitel a provozovatel restaurace. Ten je vyučený strojní mechanik, dálkově ještě vystudoval obchodní akademii. V hospodě ale vedle funkce výčepního zvládá i vaření. Soustředí se především na domácí českou kuchyni, takže tu jsou na jídelním lístku například knedlíky plněné uzeným masem, vepřové výpečky, domácí tlačěnka, borůvkové knedlíky nebo



bramboráčky s uzeným.

Dobrá je malá vesnice, část obce Stožec, která leží mezi obcemi České Žleby a Soumarský most. Silnice, která do obce vede, už dál nepokračuje. Je zde evidováno 30 adres. V roce 2011 zde trvale žilo dvanáct obyvatel. Část zástavby vsi s řadou cenných příkladů lidové architektury je od roku 1995 chráněna jako vesnická památková rezervace.

Cyklisté, milovníci horských túr v létě a běžkaři v zimě si tu ale rádi dávají dudáckou jedenáctku, kterou tu také čepují. „I tak si myslím, že o Klostermanna i přes vyšší stupňovitost je zde velký zájem. Turisté si ho berou domu v lahvích na památku. Během

letních prázdnin tu leckdy nestíhám ani měnit sudy,“ popisuje Němeček.

Mezi šumavskými turisty je hospoda velice oblíbená. Hlavně ti dříve narození se zde rádi pokochají různými artefakty, které pocházejí z dob před listopadem roku 1989. Především to jsou uniformy a také cedule, které upozorňují na státní hranici a činnost pohraniční stráže.



VODÁKŮM Z KATOVIC STRAKONICKÉ PIVO CHUTNÁ

Na vyhlášené grilované speciality a vynikající strakonickou desítku či Otavského zlatého jezdí do Kempu Otavský ráj lidé z celého Strakonicka. Spokojení tu bývají ale především vodáci, kteří v tomto katovickém kempu rádi přespávají.

„Strakoňské pivo vodákům chutná. Samozřejmě se najdou reptalové. Ale oni rádi ochutnávají lokální piva. Sice jsou třeba z Plzně, ale u nás si pochutnají na Zlatákově, takové hosty máme rádi,“ uvádí Pavel Bradáč, který s manželkou Pavlou tento kemp provozuje již více než 12 let. Pomáhá jim také dcera Eliška a přes léto i několik brigádníků, většinou studentů.

Kemp otevírají většinou v květnu, letos to bylo kvůli teplému počasí již v polovině dubna, a zavírají na konci října. Přes zimu odpocívají. Vedle vodáků se zde rádi zastavují pěší

turisté i cyklisté. Během letních víkendů tu běžně bývá až tři sta lidí. O těch nejsilnějších víkendech až okolo pěti set. Přes letní sezónu loňského roku sem zavítalo více než 5500 lidí, což je asi nejvíc za dobu, kdy Bradáčovi kemp provozují. Letošní extrémně teplé jaro lákalo cyklisty a pěší, pro vodáky je ale důležitá vysoká hladina Otavy.

Výborné jsou zde grilované speciality, kolena, žebra. Jednou za rok tu pořádají velkou grilovačku, kdy jsou specialitou hamburgery. Pečou tu pizzu z vlastního těsta, v létě vaří každý den jiné hotovky.

Bradáčovi se také starají o kvalitní kulturní program. „Pořádáme tu koncerty různých country kapel, grilování, různé veselice, ale i nohejbalový turnaj, vodácké Vánoce nebo jsme tu společně sledovali hokejový šampionát,“ jmenuje Bradáč. Vedle nohejbalové-

ho hřiště tu je k dispozici i kurt na plážový volejbal.

„Nejvíce mě mrzí, že tu máme krásnou krajinu v předhůří Šumavy, ale politici nejsou schopni po celá léta postavit nám tu kvalitní trasu pro kola nebo bruslaře. Především rodiny s dětmi toto postrádají,“ krčí rameny Pavel Bradáč.



V HOTELU KRISTIÁN BY SI DAL PIVO I KLOSTERMANN

Když Karel Klostermann chodíval na špacíry boubínskými lesy, často sedával na stráni u cesty spojující tehdejší Winterberg s Kuschwardou a se zálibením sledoval malebné nádraží a páru lokomotiv mizející nad korunami stromů Bázumského hřebene.

Kdo ví, zda to nebyl právě starší pán svačící v trávě, kdo inspiroval pana Pawlitschka k vybudování poněkud komfortnějšího zázemí pro návštěvníky jednoho z nejkrásnějších koutů Šumavy...

Ať už to skutečně byl pan Klostermann, nebo přísná manželka, roku 1927 se Pawlitschkovým podařilo otevřít hotel, který v tehdejší Kubohütten stojí dodnes. Od té doby se samozřejmě mnohé změnilo. Z Winterbergu je Vimperk, z Kuschwardy Strážný, z Kubohütten Kubova Huť. Hotel Pawlitschko měnil své jméno i majitele několikrát, po revoluci se z rukou ČZM Strakonice stal majetkem nadnárodní hotelové společnosti Corinthia, od které jej v roce 2016 koupili dva nadšenci, oba Zbyňkové, oba z jižních Čech.

Vedle otázek stavební rekonstrukce řešili rovněž otázku pohostinství a piva.

„Vytvořili jsme snad poměrně hezkou restauraci pro zhruba 100 lidí, s krásným výhledem na Bázum. Máme skvělého šéfkuchaře s velmi slušným týmem. K tomu jsme

chtěli kvalitní pivo, které vlastní český majitel a vaří se v jižních Čechách. Divili jsme se, kolik pivovarů tato celkem logická podmínka vyřadila,“ začíná vyprávění jeden ze Zbyňků. „Zároveň jsme potřebovali partnera s tradicí a určitým zázemím. Když se k tomu všemu připočítá skutečně perfektní přístup a jednání, kterého se nám od strakonického pivovaru dostalo, nebylo co řešit.“

Tím nejdůležitějším jsou ale reference od samotných hostů. „Ukazuje se, že hosté hotelu i návštěvníci Šumavy, kteří k nám přijdou z venku, chtějí ochutnat regionální pivo, něco, co doma nemají. Když odcházejí, často se ptají, zda náhodou nevím o nějaké hospodě kolem jejich bydliště, kde by si mohli dát něco z toho, co máme na čepu tady v Kristiánovi. To je samozřejmě ta nejlepší zpětná vazba i pochvala, jaká se nám může dostat,“ říká vrchní František, který tu může natočit strakonickou jedenáctku, Krále Šumavy, polotmavého Klostermanna nebo nealkoholického Dudáka.

„Ještě nás tu čeká spousta práce, hotel potřebuje novou fasádu, parkoviště, do letní sezóny bychom ještě chtěli stihnout terasu. Je toho hodně, ale pivo už řešit nemusíme,“ dodává František a dotáčí perfektního Klostermanna. Takového, kterého by určitě kdysi

pán na stráni, o kterém je zmínka na začátku článku, rád ochutnal.

Zdá se, že současní majitelé našli správný směr a Strakonický pivovar DUDÁK jim drží palce!



MAGNETEM TAHÁ DUDÁCKÁ VÍČKA Z OTAVY

Jiří Souhrada ze Strakonice má doma tolik víček z pivovaru DUDÁK jako asi nikdo jiný na světě. Není to nadšený sběratel ani nechodí krást do pivovaru. Koníčkem třicetiletého mladíka je Magnet fishing - lovení železných artefaktů pomocí supersilných magnetů.

„Mám rád strakonické pivo i pivovar. Víčka, která v Otavě ve Strakonici najdu, hned schovávám, mám jich už tisíce, pocházejí z různých let,“ uvádí Souhrada. Nejvíce jich je samozřejmě v řece hned vedle pivovaru, na každý hod, ať již z mostu nebo ze břehu, jich magnet přichytí hned několik. Výjimkou není, když jich je najednou více než deset.

Zajímavostí je, že jeho dlouholetá partnerka Iveta je dcerou Milana Kaliny, který pracoval ve strakonickém pivovaru téměř 40 let jako zámečník na údržbě.

Magnet, kterému se pro jeho složení říká neodymový, je přivázaný k pevnému provazu.

Ten „lovec pokladů“ hodí do vody a magnet ode dna pomalu tahá zpátky na břeh. Kovové předměty se k magnetu „přilepí“ a na břehu je majitel z magnetu sejme.

„Vedle víček se nejčastěji objevují háčky, olůvka, třpytky, trubky. Ale našel jsem i populární lampu asi z první republiky, kterou jsem předal městským strážníkům, nebo podomácku vyrobenou kotvu. Věřím, že ty největší nálezy mě zatím čekají,“ vyjmenoval s tím, že tomuto koníčku se zatím věnuje několik měsíců. Nejčastěji ho provozuje na Strakonicku nebo Písecku.

Magnet fishing je ideální doplněk pro hledání železných artefaktů v místech, kam se s detektorem kovů není možné dostat. Taková místa jsou například staré studny, prostor pod mosty a další vodní nádrže. Právě detektor kovů je dalším koníčkem Jiřího Souhrady. Vedle toho také rád maluje a kamarádi ho využívají jako tatéra.



HISTOREK ZE STRAKONICKÉHO PIVOVARU MÁM PRO DRUHÉ POSTŘIŽINY

Pěťasedmdesátiletý sběratel Jan Musel má všechny etikety z lahví piva DUDÁK. Není divu, ve strakonickém pivovaru pracoval celý život, zažil centrálně řízené hospodářství i to, jak se pivovar přizpůsobil novým podmínkám po roce 1989. Jak sám říká, nejdůležitější je, že pivo DUDÁK mu chutná i dnes.

Letos pěťasedmdesátiletý Jan Musel začal ve strakonickém pivovaru pracovat v roce 1959, po 45 letech služby odešel do důchodu, kdy ještě téměř dva roky tzv. „přetahoval“.

„Měl jsem za úkol starat se o chlazení. Dostali jsme nové, řízené počítačem, a i to jsem se musel naučit ovládat,“ vysvětluje.

Na pivovar ale nezanevřel a na Podskalí jezdí pravidelně každý druhý týden. Důvodem není ani tak vynikající strakonická desítka, kterou Jan Musel stále s chutí pije, ale hlavně jeho koníček. Tím je sběratelství pivovarských etiket, ale i polepek na sudy, víček a také pivních tácků a starých fotografií. Při sběru pivovarského artiklu se primárně zaměřuje na strakonický pivovar, ale k tomu sbírá i etikety ze všech pivovarů z celé České republiky. „Myslím, že mám všechny etikety našich pivovarů až do moderní doby, včetně pivovarů, které už jsou zavřené. Se sbíráním etiket u současných minipivovarů je to složitější, protože dosledovat všechny novinky už je při jejich počtu skoro nemožné.“

Jan Musel se vyučil pro strakonickou zbrojovku, ale kvůli lepšímu platu brzy odešel a pracoval například jako údržbář v příbramských dolech.

Pak se do Strakonice vrátil a nechal se zaměstnat na stejné pozici v pivovaru. To, jak to v něm vypadalo na přelomu padesátých a šedesátých let, se samozřejmě nedá srovnávat s tím, jaký je dnes. Jeho součástí byla ještě kotelná, která poháněla parní stroj, generátor na výroby elektřiny a chlazení. Odpadová

pára z parního stroje se zároveň používala na vaření piva. „Neměli jsme žádné chemikálie, vše se propařovalo párou. Pivo se stáčelo do dřevěných sudů, které se smolily. Na Otavě se v zimě vysekával led, který se dopravoval výtahy do pivovarských lednic. V létě se pak v putnách nosil do spilek, kde se jím chladilo mladé pivo,“ uvedl Musel. Za ležáckými sudy byly tzv. lednice, do kterých se led během zimy naházel a ten pak musel vydržet po zbytek roku na chlazení piva. Jak je vysoká budova pivovaru, tak byly vysoké i lednice. Pro led si během léta jezdili i hostinští na zchlazení piva v hospodách.

V padesátých letech měli pivovarníci ve Strakonici málo sladu a tak se jako náhražka používala rýže a poté kubánský cukr. „Chuť piva nebyla logicky taková, jaká být měla,“ vzpomíná Musel. Období centrálně řízeného hospodářství, neexistence možnosti výběru a to, čemu se lidově říká rajonizace, tedy rozdělení republiky na rajony podle místní příslušnosti k pivovarům, způsobilo, že s prodejem piva nebyl žádný problém, naopak výstav piva stoupal. „Byly roky, kdy jsme nestačili vařit. Také se stávalo, že ven šlo ještě mladé pivo, které mělo zrát. Nikomu to nevadilo, poptávka byla obrovská,“ uvádí.

V 60. letech, kdy pivo ještě dozrávalo v dřevěných ležáckých sudech, se vařily pouze tři

druhy piva - sedmička, desítka a dvanáctka. Pracovalo tu zhruba šedesát lidí. Sládkem pivovaru byl tehdy Petr Havel. „To byl člověk na svém místě, pivovarník každým coulem. Pivo vařil nejlepší!“ Rád také vzpomíná na ředitele Bečváře. „To byl bezvadný a lidový chlap, rozuměl svým podřízeným, a když bylo třeba, tak vstal a šel na rampu házet bedny,“ doplňuje.

Největší výstavu pivovar dosáhl v roce 1990, tehdy se zde vařilo 220 000 hektolitřů piva. Pivovar, včetně lahvovny a varny, jel na plno. Pracovalo tu více než 100 lidí a ti chodili často i na tři směny.

„Historek mám spousty, kdybych je vyprávěl tomu, co natočil Postržiny, tak ve Strakonici natočí druhé,“ usmívá se. Pivo Janu Muselovi chutná i dnes. „Teď je výborné. Dušan Krankus umí. Doufám, že takové pivo ve Strakonici bude vařit ještě dlouho,“ uzavírá.



DOBŘÉ PIVO STRAKONICKÉ

Do roka a do dne, hyn sa hu-
káže, co se za poslední rok událo
ve strakonickém pivovaru Dudák.
Opět místo budějovických Slav-
ností piva raději volíme pozvání
do Strakonice. Stejně jako jsme to
udělali loni.

NOVÁ BRÁNA DO PIVOVARU

Minule nás společně s Pavlem
Pechouškem provázel pan sládek
Dušan Krankus a myslím, že nás
zasvětil do tajů pivovaru dosta-
tečně. Proto jsem letos očekával
jen takové prolitnutí výrobními
prostory a spíše zaměření se na
degustační část návštěvy. Nicméně
letos se nás ujal manažer kvality,
pan Vlastimil Matej, a bylo vidět,
že ho pivovarnictví baví a čas
strávený s námi pro něj není jen
promrháním soboty. Děkujeme!
Začínáme netradičně ve sklepe,
kde přichází na řadu první košť,
jak jinak než desítky. Probereme
první dotazy, načepujeme ještě
nefiltrovanou jedenáctku a míří-
me výš, do tepla varny.

NÁŠ DNEŠNÍ PRŮVODCE

Sice se zrovna nevaří, ale venku
panuje právě letní počasí, takže
v pohodě rozmrzáme. Něco málo
k varně, nějaká ta veselá přího-
da z natáčení a hlavně příjemná
diskuse nejen o pivu strakonickém.
To už se ale pomalu množí
prázdné sklínky a tak šup zase
do sklepa. Otavský zlatý a Dudák

Premium a laťka jde pomalu, ale
jistě nahoru. Král Šumavy zrovna
neleží, a tak se alespoň dozvídáme,
že se ve Strakonici vaří tři „dva-
náctky“, všechny se stupňovitostí
cca 11,8%.

SPILKA

Ve Strakonici všechna piva
kvasí v otevřených spilkách. Ka-
pacita pivovaru není ani zdaleka
naplněna, tak není důvod pivo
nikterak „šidit“. Tedy ani všechna
spilečná oddělení nejsou využita.
Ale to už je čas ochutnat nejnověj-
ší pivo z dudáckého sortimentu
- světlý ležák Klostermann, jenž
je alespoň dle mého jazýčku dnes
nejchutnější. Nabíráme ještě třet-
tinku polotmavého bratříčka a jde-
me omrknout stáčecí linky. Na
lahvárně zaujme sloupek s „nale-
penými víčky“. Ne, není to žádná
dekorace, žádné moderní umění,
ale magnetický dopravník, jímž se
víčka dostávají do procesu balení.

DOPRAVNÍK

Na sudárně žádné změny,
tudíž se můžeme vypravit do
místnosti s přetlačnými tanky
a postupně ochutnat piva již fil-
trovaná. Švandu si bereme s se-
bou na šalandu, kde jsme ještě
neměli tu čest posedět. Tady vý-
borné pivko něčím malým zajíme
a filtrované 11 a Premium nám
pánové přinesou v krásném mě-
děném mázu. Poslední dva mázy
jsou vyhrazené mému favoritovi



Nefiltrované pivo Sklepák se nově prodává v litrových lahvích.

v nefiltrovaném provedení sto-
čenému z ležáckých tanků, aneb
světlý Klostermann by mohl zís-
kat punc vlajkové lodi pivovaru
Dudák!

MÁZ

A přeci jen ještě jedna novinka.
V tuto dobu již nikde nevidíte
sklepáka v PETce o objemu 1,5 l,
ale nově jen v litrovém provedení.
Ve strakonickém pivovaru bylo

moc dobře, přivítiví lidé znalí
svého cechu, výborné pivo. Mys-
lím, že pivovar dělá městu Stra-
konice jen radost. Jistě nastává
čas, kdy se pomalu ale jistě bude
výstav zvedat...

Dej Bůh štěstí!

*Richard Chodora,
autor je provozovatelem
populárního webu pivni.info,
který informuje o pivu.*

VE SKLEPÍCH STRAKONICKÉHO PIVOVARU JSOU STÁLE DVA STUPNĚ

Až si budete číst tyto řádky, bude vám běhat mráz po zádech. I když bylo letošní jaro nezvykle horké a venkovní teploty šplhaly přes 30 stupňů, ve sklepích strakonického pivovaru se teploty po celý rok pohybují těsně nad nulou. V místech, kde zraje zdejší Klostermann nebo Otavský zlatý, jsou stabilně dva stupně nad bodem mrazu.

Do sklepa se schází z hlavní administrativní budovy pivovaru po 42 schodech a již po cestě je velmi cítit, jak teplota razantně klesá. Točité schody ústí do rozsáhlých sklepních chodeb, kde jsou čtyři až šest stupňů Celsia.

Tady již sedm let pracuje zdejší sklepemistr Zdeněk Novák. Práce mu začíná v šest hodin ráno a končí podle potřeby. Na povrch se dostane jen výjimečně. „Vylézt na slunce je jako rána pěští,“ uvádí.

Na oblečení nemá okolní teplota vliv, na sobě má po celý rok pod montérkami teplé spodky, dvě trička, mikinu, bundu, na krku šálu a na hlavě pletenou čepici.

„Mám práci v pivovaru moc rád. Ale tělo si ještě úplně nezvyklo na velké teplotní výkyvy. Rýmu mám stále, občas kašel, zvykl jsem si a není to důvod, proč bych měl být nemocný,“ vypráví 33letý statný pivovarník.

Z ročních období má nejraději jaro a podzim, výkyvy teplot jsou v této části roku nej-

menší. „Často se stane, že mě i rýma opustí,“ dodává.

Pracovní plán na týden má Zdeněk vždy podobný, v pondělí v pivovaru sudují, což znamená, že se ze spilky napouští ležácké tanky, kde pivo podle stupňovitosti zraje minimálně měsíc. V úterý se pivo pouští na filtraci, kde se zbavuje kvasnic. Důležitý je také úklid a čištění pivarských technologií,

ale i ležáckých tanků. Do jednoho tanku se vejde až 40 000 piv. Pokud je potřeba, pomáhá Zdeněk Novák i ve skladu nebo na lahvárně, kde se pivo stáčí do lahví.

Netají se tím, že pivo, které vedle něj zraje, má rád. „Pivo přímo z tanku je nejlepší. Když pak někde v hospodě dostanu bryndu, která se nedá pít, mám chuť ho číšníkovi vylít na hlavu,“ uzavírá s úsměvem.



ZREKONSTRUOVANÝ „ROKÁČ“ KŘEMELKA

Tohle byla ta nejlepší zpráva pro příznivce rockové muziky ve Strakonících. Pátého května se po 496 dnech v hudebním klubu Křemelka konal koncert. Spojení kvalitního rocku a strakonického piva tak funguje i nadále - na čepu je zde strakonická desítka a polotmavá třináctka Klostermann. Současný provozovatel Míla Uhříček, který má šestiletou praxi v oboru pohostinství, otevírá Křemelku v pra-

videlném rytmu – středa – pátek – sobota.

„Podobný prostor ve Strakonících, kde má rocková muzika silnou tradici, není. V Strakonících jsou desítky kapel, kvůli rocku se do Strakoníc sjíždí příznivci této muziky až z dalekého okolí. Proto jsme vyvinuli opravdu velké úsilí, abychom Křemelku ve městě udrželi. Věříme, že to mladí ocení,“ uvedl Rudolf Oberfalcer, předseda představenstva strako-

nického pivovaru s tím, že výše investice odpovídá tomu, jak klub nyní po opravách vypadá.

„Rozdíl je patrný na první pohled. Nově opravený je celý sál i s pódium, nové akustické podhledy, místnosti pro kapelu, nový bar i sociální zařízení,“ jmenuje obchodní ředitel pivovaru DUDÁK Martin Man. Kompletní rekonstrukci oblíbeného strakonického „rokáče“ zaplatil strakonický pivovar.



JAK DLOUHO A KDE DOZRÁVÁ POLOTMAVÝ LEŽÁK KLOSTERMANN?

POMŮCKA: AONI, ARNI, EON, EGIN, INO, OTAGRA, STEATOM	BICYKL	MRAVO- KÁRCE	1. DÍL TAJENKY	ZNAČKA MOBILNÍCH TELEFONU	RODOVÝ ZNAK	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO	ROZVOJ	INICIÁLY MODERÁTO- RA BOUČKA	PTÁT SE ANGLICKY	VOJENSKÝ ÚTOK	SKORO	ANGLICKÁ PŘEDLOŽKA	KRÁTKÝ TV VSTUP	TAKTO NÁŘEČNÉ	ZNAČKA IRIDIA	SCHOPNÁ SÁNÍ	DRÁTĚNÉ OBYDLÍ	
NĚMECKÝ ASTRONOM						BUNĚČNÁ HMOTA						ZMAČKNUTI						
BOLEST V UCHU						ÚSPĚŠNÉ PROJÍT ZKOUŠKOU OLEJ ANGL.						SPISOVATEL VLADIMÍR ??? DRUH PAPOUŠKA						
OBYVATEL- STVO				NOTES VOJENSKÝ ÚTVAR				SLOŇÍ ZUB ČIVA				VELKÝ PYTEL DĚLITELNÉ DVĚMA			VEVNITŘ	2. DÍL TAJENKY		
ŽLUTO- HNĚDÉ BARVIVO SLOVEN.					ZRNITÝ SNÍH ČESKÝ FOLKOVÝ ZPĚVÁK			UPRAVO- VAT VLASY NICIT STAVBU						PODNOS PUCCINHO OPERA				
	VÝZTUŽNÉ PRKNO	SOLMIZAČNÍ SLABIKA OBEC OKR, PROSTĚJOV				JEZDEC RALLYE STŘELNÁ ZBRAN				ZPĚVÁK PETR ??? ŘÍM, BOHYNĚ LÁSKY					ZNAČKA TANTALU KLÍČ ANGLICKY	ŘÍMSKÝCH 101	NÁZEV HLÁSKY N	
JIMENINY						ČÁST STŘECHY DRUH UZENINY					BA I MÍČ SLOVEN.							
OBEC OKR, CHRUDBIM							VROUCNÉ INTERNET, VYHLEDAVÁČ						GLYKOSID JÍROVCE MĚRIDLO					
TYP TELEVNÍ OBRAZOVKY				SPOLEK HOMÉROVA BASEN				OXID INDNATÝ STOVKY				URČENO K MYTÍ INIC. ZPĚV, URBANKOVÉ				ŘÍMSKÉ 3	OBRUBA	
STARO- REKOVÉ					3. DÍL TAJENKY MEZINÁROD. ANGL. ZKR.										STAROŘEC- KÉ JMÉNO SMRTELNÁ CHOROBA			
Z TĚCH DŮVODŮ						TRINITRO- TOLUEN ZKR, TOULEC ZASTAR.			ZTEČ ZASTAR.							KOLAČ ANGLICKY MODEL FIATU		
	POROŠT TĚLA SAVCŮ	ZÁVIT ŠROUBU ZASTAR. TOHLE					HUŠÍ CITOSLOVCE ŘÍMSKÝCH 2005			SUMERSKÝ BUH VOD			MĚSTO OKR, KOLÍN					
NÁDOR Z TUKOVÉ TKÁNĚ																	DVAKRÁT SNÍŽENÝ TON E	HEDVÁBNÁ LESKLÁ TKANINA
AMERICKÁ ZPĚVÁČKA DIANA ???					DOVEDNOST KUS TRÁVNÍKU							LIBERECKÉ VYSTAVNÍ TRHY ZKR.	KYSELÁ POCHUTINA STUDENT SLOVEN.					
STANICE TECHNICKÉ KONTROLY ZKR.				ŘÍMSKÝCH 555 ZÁMEŽÍ												BODY PŘÍMO Z PODÁNÍ MOŘSKÝ KORYS		
STARÁ STŘÍBRNÁ MINCE						DOVEDNÝ	PSOHLA- VEC					ANGL. RE- FORMÁTOR HL. M. JIŽNÍ KOREJE						
	KOCOUR ZASTAR.	KLEŠTĚ- NEC OTOČNÝ UZÁVĚR					KORPUS	JMÉNO HEREČKY VRANOVÉ		STARŠÍ ZKR.	OBAVA NÁDRA							
SAZE					HESLA ASUSKÉ POHOŘÍ				SVAZ POŽÁRNÍ OCHRANY ZKR.			LEDVOVÝ KOTEL PTÁČI MR- CHOZROUTI				JINÝM ZPŮSOBEM ZASTAR.	MODELÁŘ- SKÉ SADY	
TAI ONA				CHERUBÍN STAROŘÍM, MINCE					VÝKAL ROKLE				KNHA ANGLICKY MĚKKÁ TÓNINA					
STÁLÝ						STROMOVÝ POROST TAKAT				CHUDINSKÁ ČTVRT ANGL. ČESKÝ SPIS. K. V. ???					ČESKÝ NOR. INSTITUT VZTEK SLOVEN.			
	TROUCHNĚ VĚT HOVOR, KTERÁ OSOBA					PROTI POLOHA TĚLA						POSTRČIT BY, DOPR. PROSTŘEDEK						
SNÍŽUJÍCÍ SE							DRUH PAPOUŠKA EVROPSKÉ PENÍZE				BRUSNÉ NÁSTROJE INIC. FLOL. MOURKA							
VELKÁ KUCHYŇSKÁ NÁDOBA				MODERNÍ TANEC PROVÁDĚT LEPTÁNÍ				RUŠNO LODĚŘ				POHYB VZDUCHEM PLKAT				KAJLEK	FOTOGRAFIE S NAHÝM TELEM	
MONTOVANÝ DŮM HOVOR.					KAZAŠSKÉ POHOŘÍ CHEM. ZN. KREMÍKU			VYDAVATEL TISKOPISŮ TYKAJÍCÍ SE FARY			POBŘEŽNÍ HRÁZE JIHOZAPAD ZKR.				PEČIVO NA CHLEBÍČKY PRAVDE- PODOBŇE			
	KARIBSKÝ OSTROV	SNÍŽENÝ TÓN C BOTY			BARVA V KARTÁCH TELOVÝCH, JEDNOTA										TLACH ČÁST SVÍČKY			
ČÁST LODI						POVZDECH- NUTI ZADNÍ ČÁST KRKU					ZAPLNIT SKLEM GEOCHRON. JEDNOTKA							
ZMENŠIT SE					JHOVÝCHOD ZKR, RODNE ČÍSLO ZKR.			VZÝVAVĚ ZESÍLENÝ POPEVEK				ZN. JAPON. FOTO- PŘÍSTROJŮ ZAFORKA					MPZ PARAGUAYE	
KOVÁŘSKÉ ZAŘÍZENÍ										OSOBNÍ ZÁJMENO					SWAZEK KLESTÍ			
INICIÁLY HEREČKY VRANOVÉ			TOHO ČASU ZKR.			JMÉNO HERE- ALDY PODZIMNÍ MĚSÍC				VLÁKNO K ŠITÍ					NEUSPOŘÁ- DANÉ POHYBY			



Tajenku mohou úspěšní luštitelé zaslat do konce srpna na adresu DUDÁK – Měšťanský pivovar Strakonice a.s., Podskalská 324, 386 01 Strakonice, k rukám Jitky Hanzlovské.
Ze zaslaných odpovědí vylosujeme tři výherce, kteří budou mít v pivovaru připravenou výhru v podobě multipacku s celým portfoliem strakonických piv.
Prosíme soutěžící, aby na sebe vždy uvedli telefonní číslo nebo zpáteční adresu.