

DUDÁCKÉ NOVINY

IV. 2022



Do nového roku s novým názvem...

Pro rok 2023 připravujeme zásadní změnu, kterou bude bezpochyby přejmenování naší společnosti. Počínaje 1. lednem 2023 ponese naše firma nový název: „Pivovar Strakonice 1649, a.s.“ Jsme hrdí na to, že náš pivovar existuje nepřetržitě již od roku 1649 a vaří pro Vás to nejkvalitnější pivo. Výrobu piva u nás vnímáme jako poctivé řemeslo. Že to nemusí být samozřejmost, ukazují poslední události, kdy došlo k nečekanému uzavření takových tradičních pivovarů, jakými byly Žatecký pivovar nebo Pivovar Pernštejn. V obou případech nadnárodní vlastníci usoudili, že se jim výroba v těchto pivovarech nevyplácí. Že jsou na trhu stovky let? To je patrně zase tolik nezajímá. Naše firma zůstává nadále v českých rukou a my uděláme vše proto, abychom z české pивní mapy nikdy nezmizeli.

Asi se nebudu moc mýlit, pokud řeknu, že všichni jsme očekávali, že rok 2022 bude lepší než ty předchozí „covidové“. Ono se to tak úplně nestalo a nastaly jiné problémy. Směřujeme do těžšího období, které charakterizuje vysoká inflace, rostoucí tempo zadluženosti České republiky. Cena energií vyletěla do nepředstavitelných výšek a najednou i úspěšné firmy začínají mít problém to všechno ustát. Přestal fungovat standardní dodavatelský řetězec, kdy jste vlastně rádi, že zboží vůbec dorazí, pochopitelně za výrazně vyšší cenu. Někdy máme pocit, že na Ukrajině se snad poslední dobou vyrábí úplně všechno... a všechny tyto věci teď chybí. Cena energií, na kterých jsme všichni životně závislí, je vůbec kapitola sama pro sebe. Možná by bylo lepší, aby se někdo z chytrých hlav v Bruselu zamyslel na tím, že není možné uzavřít tak rychle uhelné a atomové elektrárny bez adekvátní náhrady. Já osobně vůbec nezpochybňuji boj proti globálnímu oteplování, ale pokud se do toho nezapojí celý svět, samotná Evropa to nezachrání. Pak stačí, aby dominantní dodavatel z Východu zavřel plynové kohouty a máme všichni obrovský problém. Se všemi výše popsanými problémy se i my jako firma musíme vyrovnat. V přímém přenosu vidíme, jak celý gastronomický obor opět dostává ránu za ranou. Co má hospodský dělat, když musí najednou platit násobné částky za energie a suroviny? Zdražovat jídlo a pivo je sice možná rychlé řešení, ale nelze tak dělat donekonečna. Kupní síla obyvatelstva má určitou hranici,



za kterou již nelze zajít. Jako pivovar tyto problémy vnímáme a snažíme se v rámci možností našim restauracím pomoci.

Neustále se snažíme investovat do kvality našeho piva. V listopadu konečně začala odložená rekonstrukce svezovací kádě a začátkem prosince by mělo být hotovo. Na konci rekonstrukce bude tato klíčová nádoba na špičkové technologické úrovni. Rovněž probíhá rozsáhlá oprava kvasných kádí, aby i tento proces mohl probíhat v ještě vyšší kvalitě. V létě příštího roku by již část elektrického proudu měla vyrábět naše fotovoltaická elektrárna. Tím se staneme do určité míry nezávislími na budoucích cenách elektriny.

Pomalou, ale jistě se opět blíží konec dalšího kalendářního roku. Jméno celé firmy Vám přeji příjemné prožití vánočních svátků, pevné zdraví a pohodu v roce 2023.

Horší časy tady určitě nebudou věčně!

Dušan Krankus, ředitel pivovaru

PIVOVARSKÝ KALENDÁŘ 2023



Dudácké noviny 4/2022

Redaktor: Pavel Pechoušek

Redakční rada: Jitka Hanzlovská, Dušan Krankus, Martin Man, Vlastimil Matej

Náklad: 10 600

Přetisk a jakékoliv šíření je povoleno pouze se souhlasem majitele

MK ČR E 19331

SVÁTEČNÍ 4SLADOVÝ SPECIÁL

STUPŇOVITOST EPM: 14,2 % hm.

OBSAH ALKOHOLU: 5,8 % obj.

HOŘKOST: 34 IBU

BARVA: 21 EBC

V letošním roce jsme náš Sváteční speciál uvařili ze čtyřech sladů. Všechny jsou tentokrát z ječmene, dva z nich jsou klasické - plzeňský a mnichovský z českých sladoven, zatímco další dva jsou z belgické sladovny Castle Malting.

Slad Biscuit se vyznačuje příjemnou „sušenkovou vůní i chutí“ a slad Special Belgium je pražený s poměrně výraznou barvou i chutí po rozinkách či ořeších. Dohromady vytváří lahodnou sladovou chuť doplněnou příjemnou a znatelnou hořkostí dodanou českými odrůdami chmele Premiant, Rubín a Bohemie. Na tu si milovníci našeho piva mohou pamatovat z výročního speciálního piva 1649. Díky kombinaci 4 sladů má toto pivo i krásnou zlatavou barvu. Speciální chuť tomuto pivu dodali i originální kvasinky použité pouze pro tento speciál.

Zakoupit ho můžete od 28. listopadu na pivovarské prodejně, v distribučním centru v Holasicích u Brna, strakonickém Ternu či ve vybraných Jednotách. Stáčíme ho ve filtrované podobě do 0,5l lahví, zároveň je možné zakoupit i dárkovou krabičku se třemi těmito lahvemi.

K dispozici je i v nefiltrované podobě nejen v sudech, ale i litrových lahvích a dvoulitrových džbancích s patentním uzávěrem. Stejně jako v loňském roce jsme uvařili dvě várky, ale stejně jako v minulých letech se může stát, že některá balení se vyprodají již před Vánoce, proto je dobré si pro pivo dojit včas.

Přeji klidný konec roku a ať Vám náš Sváteční 4sladový speciál chutná.

Vlastimil Matej, sládek

P.S. Na jaře se opět můžete těšit na naše Velikonoční zelené!

Stejně jako mě baví ochutnávat a vařit piva z různých sladů a chmelů, i použití odlišných kvasinek dokáže zajistit originální chuť. Vzhledem k tomu, že naše pivo je nepasterované a kvasí v otevřených kádích, používáme pouze kvasinky spodního



kvašení, nicméně i mezi nimi existují zajímavé rozdíly. Zatímco pro kvašení našich klasických piv používáme tradiční kmen kvasinek uchovávaný ve sbírce Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, pro kvašení svátečního speciálu jsme poprvé v historii našeho pivovaru použili kmen RIBM 143 určený pro kvašení silných piv stylu Bock. Cesta od zakoupené zkumavky s dotyčnými kvasinkami až po zakvašení první várky je dlouhá a trvá zpravidla 4 týdny. O tom, co vše jejich pomnožování obnáší, se dočtete v některém z dalších čísel Dudáckých novin, nebo si to nejlépe můžete přijít poslechnout naživo při naplánované exkurzi pivovarem.



Řemeslo s pěnou

Zveme Vás na

Pivovarský ples

10. února 2023 od 20:00 h
Sokolovna Strakonice

Kapela:
SCÉNA

Objednávka vstupenek:
383 312 410 nebo 383 312 430

REKONSTRUUJEME SCEZOVACÍ KÁĎ

Na začátku listopadu jsme začali s rekonstrukcí scezovací kádě na naší varně. Investice v hodnotě 6 milionů je spojena i s rekonstrukcí podlahy na mlátárně a povrchu kvasných kádí na spilce.

Scezovací kádě slouží k oddělení mláta a stékající sladiny. Kypřidlo neboli kopačka pak slouží k tomu, že mláto při scezování takzvaně prokopává. Kopačka bude nyní doplněna o vyhrnovací lišty, které výrazně usnadní výhoz mláta.

I tyto drobnější opravy si vyžadují dostatečné technologické pauzy, a právě k tomu je zhruba čtyřtýdenní odstávka varny vhodná.

Samotné odstávce varny předcházelo kompletní naplnění využitelné kapacity sklepa v podobě 70 ležáckých tanků tak, aby nebyla ohrožena minimální doba zrání našeho piva na úrovni 4-5 týdnů. V rámci rekonstrukce scezovací kádě dojde k vyvločkování jejích boků a dna a kompletní výměně kopačky a převodovek.



NOVÉ NÁKLADNÍ AUTO



Posledním přírůstkem do našeho vozového parku se v roce 2022 stal nákladní vůz značky Renault. Tento automobil má osvědčený motor Volvo a speciální skříňovou nástavbu pro rozvoz sudového a lahvového piva. Maximální hmotnost nákladu může být až 6300 kg. Koupě tohoto vozidla přesně zapadá do strategie postupné modernizace vozového parku naší společnosti. Do budoucna tak budeme schopni plnit zpřísňující se emisní limity a nebudeme znečišťovat životní prostředí. Zároveň toto auto dostává jako první nejnovější reklamní potisk s logem Pivovaru Strakonice 1649.

... A TAKHLE TADY ŽIJEME ...



Pivovar Strakonice patří mezi nejmenší průmyslové pivovary. Z celkových 40 českých pivovarů patří našemu pivovaru zhruba 30. místo v pomyslném žebříčku. O pivo se u nás od fáze uvaření až po jeho rozvoz a prodej stará 55 zaměstnanců, a to 42 mužů a 13 žen.

Nejdéle u nás ze současných zaměstnanců pracuje Miroslav Bálek, přezdívaný Lišák. Do pivovaru nastoupil 1. července 1981, což čítá již 42. rok jeho působení u nás. V lednu oslaví 60. narozeniny, ke kterým mu přejeme všechno nejlepší a pevné zdraví. Naopak nejkratší čas u nás pracuje Štěpán Lašák, který nastoupil v srpnu letošního roku. Zajímavostí je, že jeho otec v našem pivovaru také několik let působil a nyní je úspěšným sládkem v zahraničí. Nejdelší čas v pivovaru strávila dohromady rodina Vančurova. Naďa Vančurová pracovala v pivovaru necelých 46 let a její manžel Josef více než 45 let. Zároveň pivo v pivovaru rozváží i jejich syn Josef.

Zajímavostí je, že právě Josef Vančura starší patří s odhadovanými 1,5 miliony sudy, které dokázal rozvézt za svou kariéru, mezi rekordmany určitě nejen v našem pivovaru. Již 35 let pracuje a zároveň

v našem pivovaru i bydlí kolega Ríša Macháček. Ten se stará o kvasící pivo na spilce. To představuje důsledný dohled i několikrát denně, a to i o víkendech. Do sklepa vede 42 schodů, které musí vyjít a zase sejít často i dvacetkrát za den. Za život už těch schodů vyšlapal několik milionů.

Martin Štěpánek je pak čtvrtou generací rodiny, která v pivovaru nepřetržitě pracuje již více než 80 let. Dá se říci, že se rodinám v pivovaru daří. Nejpočetněji jsou zastoupeni Janusovi - Jiří, Dana, Petr a Petra, dále pak Roučkovi - Luboš a Eva, také Šustáčkovi - Miroslav starší a mladší, Hanzlovských - Ctibor, Jitka a na prodejně vypomáhající dcera Barbora. Na pivovarské prodejně brigádníčí i sestra Ivany Domorázkové Jana. Pracuje u nás také Vašek Kuneš s partnerkou Editou Bláhovou. V nedávné minulosti tvořily rodiny mezi zaměstnanci již zmiňovaní Štěpánkovi a Vančurovi nebo Koubovi.

„Všem zaměstnancům děkujeme za odvedenou práci i za to, že jsou našemu pivovaru věrní i v těchto těžkých dobách,“ uzavírá ředitel Strakonického pivovaru 1649 Dušan Krankus.

VÝZNAMNÁ LETOŠNÍ PRACOVNÍ VÝROČÍ V NAŠEM PIVOVARU

leden
Josef Bernad 10 let
řidič

červenec
Ing. Vlastimil Matej 10 let
sládek

září
Jiří Janus 30 let
vedoucí údržby
Miroslav Šustáček ml. 10 let
obchodní zástupce

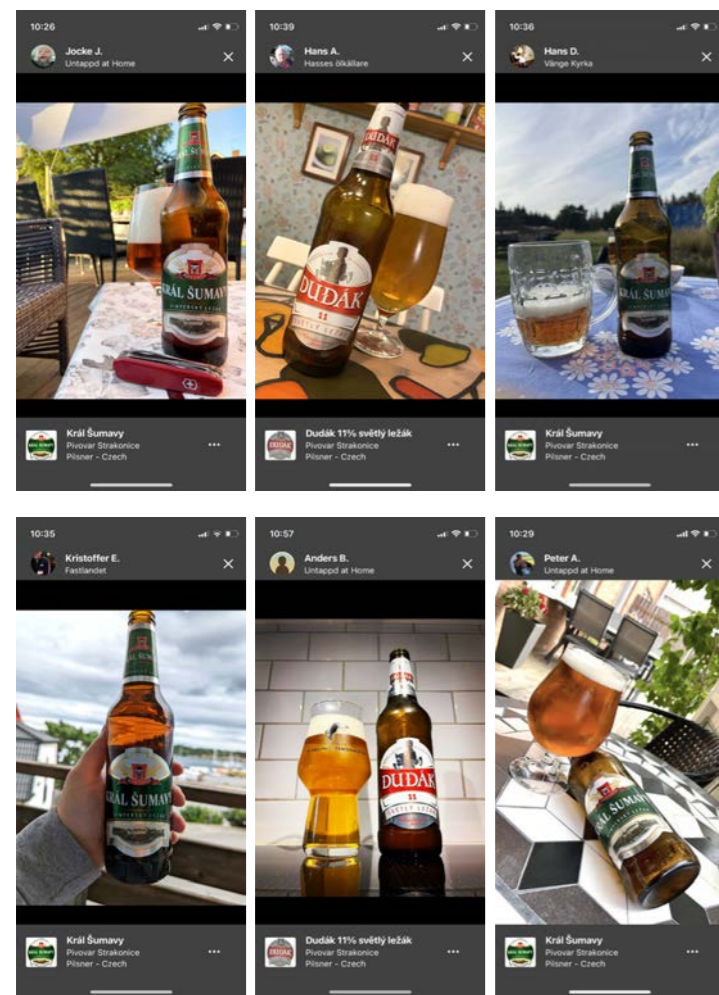
Děkujeme za jejich výdrž a pracovní nasazení!

NAŠE PIVA VE ŠVÉDSKU ZABODOVALA

Ve Švédsku panuje zvláštní způsob distribuce alkoholických nápojů včetně piva nad 3,5 % alkoholu. Ta totiž nekoupíte klasicky v supermarketech, jak je v našem kraji zvykem, ale musíte pro ně do specializovaných státém vlastněných obchodů sdružených pod názvem „Systembolaget“. Ten zajišťuje výběr a distribuci piva po celém Švédsku prostřednictvím sítě zhruba 300 velkoobchodů. Výběr probíhá tak, že vypíše tendr na určité množství piva s konkrétními parametry a v konkrétním balení. Na pivovarech pak je dodání vzorků a cenové nabídky. Na jejich základě pak probíhá výběr. Po 5 letech občasných komunikací a zaslání vzorků (včetně osobní předávky v Linköpingu při sládkové cestě na dovolenou do Laponska) se nám letos podařilo uspět, a to hned s našimi 2 pivy. Krále Šumavy jsme do papírových kartonů zabalili 40 000 lahví a Dudáka 11 dalších 32 000 lahví. Celkem se tedy



jednalo o 3 kamiony piva v relativně krátkém období během letošního léta. Nicméně soudě dle ohlasů švédského distributora i švédských uživatelů aplikace Untappd určené pro hodnocení piv se tato námaha vyplatila a naše pivo ve Švédsku nejen chutnalo, ale i se v poměrně krátkém čase vyprodalo. Naše poděkování patří Sebastianovi Holmerovi ze společnosti Taphouse Nordic AB a Janu Grmelovi, kteří mají velký podíl na zdařilé cestě našeho piva do Švédska. „Pivo se prodalo v distribuční síti velmi rychle a z reakcí zákazníků je evidentní, že jim oba druhy velmi chutnaly,“ komentuje Sebastian Holmer spolupráci. Zajímavostí je, že mezi dodání vzorků a odeslání zabaleného piva došlo ke změně etikety Krále Šumavy, ale pravidla jsou natolik přísná, že etiketa musela zůstat v původní, v té době na českém trhu již nepoužívané, podobě.



Fotky švédských uživatelů aplikace Untappd

NAŠE „DESÍTKA“ DUDÁK ŠVANDA V TOP 6

Naše „desítka“ Dudák Švanda patří s hořkostí 28 IBU mezi nejvíce hořká česká piva ve své kategorii. Vaříme ji výhradně z českých sladů a českého chmele. Hořkost získává díky chmelovým odrudám Agnus, Premiant, Sládek a Žatecký poloranný červenák. Stejně jako všechna naše piva ji vaříme na 2 rmuty a na původní stupňovitost dle osvědčené receptury.

Kvasí v otevřených kádích a dozrává 5-7 týdnů v ležáckém sklepě při teplotě 2-3 °C. Stejně jako všechna naše piva je i toto nepasterované.

„Vždy mám radost když mi návštěvníci po ochutnání naší desítky z ležáckého tanku poví, jak příjemně je překvapila. Desítky jsou obvykle zatíženy mnoha předsudky, ale sám ji obzvlášť v létě piji s velkou chutí,“ říká potěšeně sládek Vlastimil Matej. „Ačkoliv se to nezdá, desítka je naše druhé nejprodávanější pivo,“ dodává obchodní ředitel Martin Man.

Stejně jako ostatní Dudáky zdobí desítku zadní etikety s motivy historických pivovarských řemesel, surovin pro výrobu piva i popis výroby současné.

Číslici 10 však na etiketách nenajdete. Přestože se stupňovitostí 9,8 % se matematicky o desítku jedná, zákon o spotřební dani to vnímá odlišně.



Na degustační soutěži České pivo pořádané Českým svazem pivovarů a sladoven se naše pivo Dudák Švanda umístilo na 6. místě. Celkem soutěžilo 127 vzorků piva v 6 kategoriích. Dudák Švanda se tak zařadil po bok Dudáka 11, Otavského zlatého a polotmavého Klostermanna, kterým se také podařilo získat ocenění na některé z největších českých degustačních soutěží.



STUPŇOVITOST EPM: 9,8 % hm
OBSAH ALKOHOLU: 4,8 % obj.
HOŘKOST: 28 IBU

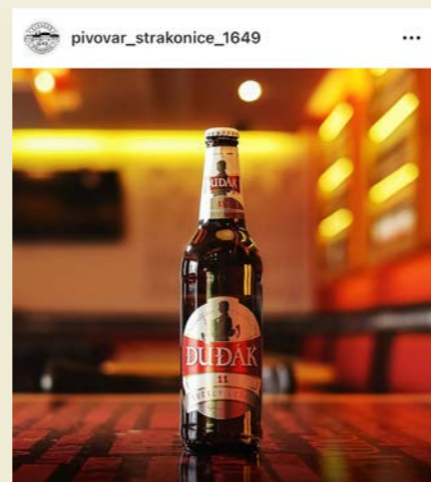
FACEBOOK A INSTAGRAM



Klostermann a speciální piva od letoška k dostání i v 10l sudech



Čerstvě sklizený chmel odrůdy Uran v našem sklepě před nasypáním do ležáckého tanku



Dudák 11 v degustovně našeho pivovaru



Nefiltrovaný Sklepák je celoroční specialitou našeho pivovaru



Velikonoční zelené na čepu



Výhled ze strakonického Rumpálu s Dudákem Premium



Letní pohoda s Letním pivem

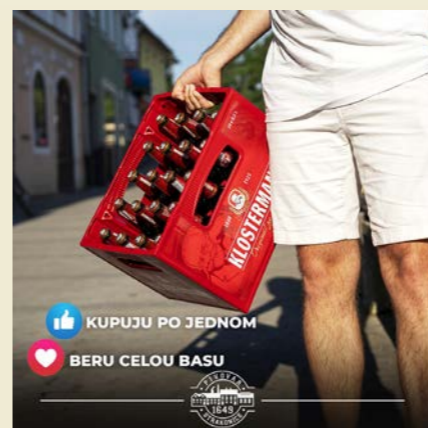


Dudák Švanda v Top 6 na soutěži České pivo



Král Šumavy chutná všude, ale na Šumavě možná ještě víc

VONÍČÍ CHMELEM



Klostermann má své přepravky



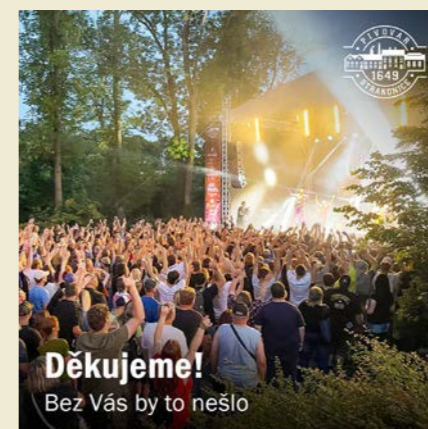
Premiové pivo Dudák Premium mezi rozkvašenými káděmi na spilce



Pivovarská historie na našich zadních etiketách



Svatováclavský speciál na Václavském náměstí



Děkujeme!
Bez Vás by to nešlo

Pivovarská pouť



Přijďte na exkurzi a ochutnejte nefiltrované pivo přímo z ležáckého tanku



Klostermann vyhrál i chutnal na žatecké Dočesné



S Klostermannem na Šumavě



Král Šumavy s novou etiketou a německým chmelem Hallertau Blanc

JSME PYŠNÍ, ŽE HRAJEME V DUDÁK ARÉNĚ!

Pro strakonickou házenou je rok 2022 výjimečný. Znamená návrat do extraligy, kde muži podávají kvalitní výkony, a zároveň od letošní sezony hrají v nově pojmenované hale Dudák aréna, kde strakoničtí borci hrají své zápasy. „Hrajeme skvělou házenou, máme nejlepší fanoušky a při zápase pijeme výborné pivo,“ říká v rozhovoru pro Dudácké noviny předseda oddílu Míra Vávra.

Házená a Dudák, tohle spojení funguje více než 12 let.

Strakonická házená je na vrcholu posledních více než deset let a pivovar je u toho s námi. Pivovar je spolehlivý partner, s jeho vedením se nám skvěle a bezproblémově komunikuje a vždy si dokážeme vyjít vstříc. Velmi si toho vážím, na lidskou stránku a jednání sází v každém vztahu, cením si ho nejvíce, když obě strany chtějí najít společné řešení. Značku Dudák čepujeme při našich zápasech a řekl bych, že k házené patří. Pro fanoušky pořádáme při zápasech áčka mužů slosovatelnou tombolu ze vstupenek o strakonické pivo a nově jsme pyšní, že hrajeme v Dudák aréna. Plachta na hale je vyvedená stejně jako banner v hale. Při očekávaných velkých akcích, především ukončení sezony, točíme pivo z venkovních stánků, které nám pivovar půjčuje. Fanoušci si takový komfort chválí. Pivo venku v létě je ideální kombinace...



v pivovaru uspořádali zasedání funkcionářů, na které dorazili zástupci klubů či svazů z celé republiky, a všichni byli pokaždé spokojeni. To je pro nás i pro pivovar ta nejlepší reklama. Ostatní pivovary sponzorují i jiné sportovní kluby v republice. Největšího partnera v podobě pivovaru máme ale my, v tomto hrají Strakonice prim.

Co můžete jako předseda házenkářského klubu říct o vašich fanoušcích?

Máme skvělé fanoušky! Jednoznačně. Atmosféru ve Strakonících si pochvalovali vždy všichni soupeři, ať v první lize nebo extralize. Fanoušci jsou důležitým článkem našich úspěchů a toho, kam se házená ve městě posunula. Na tribuně má své vyhrazené místo náš fanklub, který žene hráče jak hlasitým skandováním, tak bubnováním. A každý hráč vám řekne, jak je taková vytrvalá podpora znát, jak vás nabudí a také vám nedovolí na hřišti nic vypustit. Jsme jedna velká rodina. Vždy si užívám pohled, kdy hráči i realizační tým jdou po vítězném utkání a s fanoušky si plácnou. Sám jsem to zažil jako trenér. Je to důležité gesto, které propojuje obě strany a vytváří vzájemný vztah a symbiózu. Diváci se také těší na tradiční kapitánský pozdrav, kdy celý tým utvoří na hřišti kolečko, chytí se okolo ramen a začne společně skandovat a poté zpívat a tleskat. Před zápasy zase pravidelně zní naše házenkářská hymna a nechybí ani maskot, kterým je straka.



Jak naše pivo chutná fanouškům?

Pivo ze strakonického pivovaru je výborné, všichni jsou spokojeni. Důkazem toho, že se chce pivovar posouvat a vycházet konzumentům v tvrdé konkurenci vstříc, je jeho rozšiřující se nabídka speciálů a vaření sezonních piv. Nabídka je opravdu široká. Právě pivní speciály dostávají vítězové naší poločasové soutěže jako cenu. Dále mohou také říci, že strakonické pivo chutná i návštěvám z řad házenkářské veřejnosti, která do Strakonice dorazí. Několikrát jsme v prostorách Degustovny

ŘÍCT SI: „ANO“ NA VOGELSANGU!

Ve svahu Huťské hory, nad údolím říčky Losenice nedaleko Kašperských Hor, leží již od středověku malá osada Vogelsang.

Historie osady je spjata s klatovským řádem dominikánů, jimž Vogelsang ve středověku patřil. Také zde stávala pověstná vogelsangská sklárna, o které lze najít první historickou zprávu z roku 1584, kdy Rudolf II. prodal tuto sklárskou huť do kašperskohorského panství. Ve sklárně významně působila sklářská rodina Schmidtů, kteří byli dodavateli skla pro čes-



kou šlechtu. Vogelsangská sklárna fungovala (s několikaletou přestávkou v 19. století) až do počátku 20. století.

Rezidence Vogelsang se nachází v nádherné lesní lokalitě Národního parku Šumava s vyhlídkou na hrad Kašperk a obec Červená, asi 6 kilometrů jižně od Kašperských Hor. Svým umístěním uprostřed přírody, ale v lehce dosažitelné vzdálenosti mnoha historických památek i sportovních a kulturních příležitostí, nabízí Rezidence Vogelsang ideální podmínky pro strávení dovolené v každém ročním období.

Nádherný rekreační areál vznikl z rozlehlého statku, který byl v nedávné době kompletně zrekonstruovaný.

Rezidence Vogelsang je místem, kde se často konají svatby a na tento typ hostů či klientů jsou zde zaměřeni. Budoucí manželé i svatební hosté si tu ve svůj velký den rádi přijíjí světlým i polotmavým Klostermannem ze Strakonického pivovaru.

V prostorách penzionu je nádherné wellness centrum s překrásným výhledem na jedinečné



panorama Národního parku Šumava, které Vám umožní příjemný odpočinek při relaxační hudbě, uvolnění od napětí a stresu a načerpání nové energie.



NA TANKOVOU DVANÁCTKU DO JISKRY

Jako nebe a dudy – toto lidové rčení přesně platí na profesní život Pavla Vlčka, majitele strakonické restaurace Jiskra – jde o dobu předtím, než společně s naším pivovarem zrekonstruoval svůj vyhlášený restaurační provoz, a na čas, který následoval.

V té době kuřácká hospoda se před šesti lety změnila v konceptovou restauraci, která patří k vlajkovým lodím pivovaru. Hlavním zdejším tahákem je vedle atraktivního interiéru tanková dvanáctka Prémium a skvělá kuchyně.

„Rozhodli jsme se pro dvě zásadní změny. Udělat nekuřáckou restauraci, i když všeobecný zákaz kouření přišel až o necelý rok později, a zaměřit se na tankové pivo. Obojí se osvědčilo,“ uvádí Michal Vlček, který se o hospodu stará se svým tátou Pavlem.

Že udělali dobře, bylo jasné již záhy. Pár měsíců po otevření opravdu začal platit všeobecný zákaz kouření ve vnitřních prostorách a tankovou dvanáctku si štamgasti velmi oblíbili.

„Trochu se nám i změnila klientela, ale to k takto zásadní změně patří a s tím jsme i počítali.“

Jiskra patří mezi konceptové restaurace pivovaru stejně jako Sokolovna Strakonice, Ostrov Písek, Hamburk Praha, Pět Peněz Praha a Družstevní dům České Budějovice. Všechny tyto provozovny spojují stejné designové prvky. V případě restaurace Jiskra se ještě jedná o jedinou tankovou provozovnu pivovaru s celoročním provozem.

Zaměřují se zde na českou kuchyni. „Vynecháváme experimenty a máme hodně slušné porce,“ shrnuje.



V restauraci je 130 míst, dalších 50 míst je na nově vybudované letní terase.

Rodinný tandem Vlčkových dále také provozuje letní občerstvení Zavádilka u Otavy a Na ostrově. „Na Zavádilce máme tankovou dvanáctku, stejně jako v Jiskře. Často se zde zastavují všichni, kteří si chtějí užít procházku, nebo výlet podél břehů Otavy. Na Ostrově zase přes léto organizujeme řadu koncertů i jiných kulturních akcí,“ uzavírá.



SKVĚLÉ JÍDLO I PIVO V KONCEPTOVÉ STRAKONICKÉ SOKOLOVNE

Výborné jídlo a stejně dobré pivo. Navíc stylové prostředí, nepřehlédnutelná dámská obsluha a šikovný šéf k tomu! To je strakonická Sokolovna. Konceptová restaurace v centru města, která je další vlajkovou lodí našeho pivovaru.

Česká kuchyně, na čepu Dudák i Klostermann, interiér odkazující na bohatou tradici tamní tělovýchovné jednoty, půvabné servírky, které se celý den nezastaví. To jsou členové orchestru, který pátým rokem diriguje zkušený restauratér Aleš Kübelbek.

„Pivo je jedna báseň a na výbornou kuchyni k nám chodí více než 200 lidí denně,“ shrnuje 45letý podnikatel.

Sokolovna je tradiční restaurací, jejíž součástí je i velký sál. Jak již název napovídá, patří místním Sokolům.

Uvnitř je více než 90 míst, dalších 40 míst nabízí letní zahrádka. Vaří tu ve dvou směnách šest kuchařů a „na place“ je šest servírek a jeden číšník, kterým patří velké díky za to, že vydrželi i přes náročnou dobu covidové pandemie.

Kuchaři, kteří jsou výhradně ze Strakonice, připravují každý den sedm hotovek, na kterých si pochutnávají všichni, kteří do restaurace zamíří za dobrým jídlem.

„Svíčková, guláš, plněné bramborové knedlíky uzeným masem, řízek, vepřo-knedlo-zelo, to jsou jídla, která musíme mít. Naprostý fenomén je smažený sýr nebo hermelín, bez něj se neobejdeme. Vyhlášený je také náš boršč a krémová česnečka,“ jmenuje svá vyzkoušená „topová“ jídla a k tomu vynikající pivo.

Přes zimu se zde konají plesy, jako například myslivecký, hasičský, pivovarský, sportovní, ale i maturáky a také řada firemních večírků.

Na tyto akce se Aleš Kübelbek těší! „Covid vše zastavil. Energetická krize se nás snaží dostat na kolena, ale nesmíme se nechat. Věřím, že nás naši skvělí hosté znovu podrží, a my se pro ně budeme snažit udržet přijatelné ceny,“ vzkazuje.



NAŠE PIVO CHUTNÁ VŠUDE

Pavel Opletal, 59 let
Praha, okenní technik



Jsem rodilý Pražák, ale od dětství navštěvuji jižní Čechy. Na Prahu dospělosti člověk okusí všemožné neřesti, mně z Pošumaví zůstala na patře specifická a dobrá chuť piva, piva strakonického. Dnes žiji střídavě v Praze a ve Čkyni. Tu chuť, ne přehnaně hořkou, ale ani nijak změkčilou, si stále užívám. V pracovní dny si občas zajdu na Klostermanna do Hamburku na Praze 7, o víkendy si užiji Dudáka v hospodě Na hřišti ve Čkyni, případně s kamarády otužilci přímo ve Volyňce.

Václav Kapr, 45 let
Hluboká nad Vltavou, developer

Na strakonickém pivo mám rád jeho specifickou chuť, líbí se mi pivovar i ti, co pivo vaří. I když je Dudák středně velký pivovar, řemeslnost, nadšení a láska k pivo je stejná jako v mnoha minipivovarech, které znám. To, co v jiných pivovarech postrádám, nebo se zvolna ztrácí, se mi ve Strakonicih dostává vrchovatě. Zkrátka chuť není uniformní, je výjimečná. Lidi, co ho vaří, to dělají srdcem, to jsem poznal na exkurzi. Ze Strakonice pocházím a znám z dětství vůni strakonického Podskalí.

Václav Kaskoun, 40 let
Čestice, pokrýváč



Strakonické pivo je symbolem našeho sboru dobrovolných hasičů z Čestic. Pro mě osobně je srdeční záležitost stejně jako náš sbor. K čestickým hasičům patří a provází nás každou akcí, kterou s klukama organizujeme. Ať již se jedná o hasičské soutěže nebo tradiční Uzenobraní, při kterém se vždy vypijí stovky piv k radosti všech příchozích. Výborné vztahy máme i s panem sládkem. Každoročně chodíme do pivovaru na exkurzi a když plánujeme větší akci pro veřejnost, býváme u toho, když sládek Matej zakládá tu naši várku, a potom jezdíme do pivovaru kontrolovat, zda je vše, jak má být. Domů si tradičně kupuji lahvou jednu a moc si na ní pochutnám, ale na hasičské akce nakupujeme Sklepáka a to je vůbec nejlepší pivo. Už teď se na něj těším!

Luboš, 49 let
České Budějovice, technik



Piju jen jedenáctku, která mi moc chutná. Zvykli jsme si na ni chodit s celou partou do Družstevního domu u nás v Budějicích. Děláme to tak asi rok. A zdejší pivo chutná nám všem. Nejdříve jsme byli překvapení, jak nám to strakonické šmakuje, ale teď to bereme jako samozřejmost.



SVÁTEČNÍ INSPIRACE Z PIVOVARSKÉ PRODEJNY



DÁRKOVÉ POUKAZY NA PIVO NEBO NA EXKURZI DO PIVOVARU BEZ NEBO S POSEZENÍM

PÁNSKÁ A DÁMSKÁ TRIČKA S MOTIVEM NOVÉHO LOGA PIVOVARU



DÁRKOVÁ BALENÍ SVÁTEČNÍHO SPECIÁLU A DALŠÍCH NAŠICH PIV DUDÁK, KRÁL ŠUMAVY, KLOSTERMANN
NABÍZÍME TAKÉ KNIHY KARLA KLOSTERMANNA





Řemeslo s pěnou



*Přejeme Vám krásné Vánoce
a hodně zdraví v novém roce*