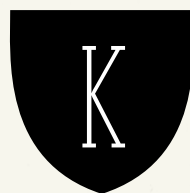


ZA POCTIVÝM PIVOM DO ERBU

Pre človeka žijúceho na nížine je cesta do Banskej Štiavnice veľkým zážitkom. Serpentíny, dramatické stúpania a úzke cesty ukryté v lesoch Štiavnických vrchov. Málokto by veril, že niekde na konci tohto putovania sa vynorí jedno z najstarších slovenských miest.



Každá budova v ňom by vedela rozprávať svoj vlastný príbeh, ale my si ideme vypočúť ten, čo patrí bývalému Zelenému domu – národnej kultúrnej pamiatke, ktorá túto prezývku kedysi získala kvôli nevábnej zelenej farbe použitej na fasáde na príkaz pamiatkarov. Práve v tejto budove zo 16. storočia by mal sídlieť štiavnický rodinný Pivovar ERB. Hneď po zaparko-

ERB je rodinný podnik, v ktorom každý člen rodiny plnohodnotne zastáva dôležitú funkciu.

vaní zisťujeme, že farba Zeleného domu patrí minulosti rovnako ako jeho názov. Na podklade jemných pastelových tónov žltej a staroružovej je už z diaľky viditeľné logo, ktoré vás nenechá zabúdiť. A keby sa vám niečo také prihodilo, domáci vám poskytnú spoľahlivú navigáciu na

Novozámockú ulicu. Časť z nej pred časom kúpil Eduard Rada, ktorý tu postupne začal rekonštruovať historické budovy a vracat do nich život. Na našu radosť život pivovarnícky. ERB je vlastne skratka slov Eduard Rada Breweries a pán Rada nie je v tomto odbore žiadnym nováčikom. Začiatkom 90. rokov kúpil v neďalekej dedinke Vyhne zdevastovaný pivovar a postupne z neho spravil tretí najsilnejší na Slovensku. Časom ho však prestali baviť natáhovačky s reklamnou silou nadnárodných gigantov a aroganciou obchodných reťazcov. Rozhodol sa, že si postaví taký pivovar, kde bude mať cenovú slobodu, vďaka ktorej si dovoľí používať len tie najkvalitnejšie ingrediencie bez pridávania aditív či CO2 a svojmu pivu dopraje absolútne prirodzený proces varenia aj dozrievania a navyše aj špičkový dizajn. A práve výrobu takéhoto piva mala v sebe ukrývať táto budova, ktorá, mimochodom, patrí do mestskej pamiatkovej rezervácie.

Zatvárame za sebou vchodové dvere a hneď nás hypnotizuje presklená



stena s nápisom oznamujúcim, že za ňou sa nachádza technológia pivovaru. Vnútri sa práve ručne lepia etikety. Ani pri zbežnom pohľade nám neunikne nezvyčajná čistota – taká sa v pivovaroch len tak nevidí. Pokračujeme hore schodmi do reštaurácie. Pôsobí veľmi príjemne – drevená od podlahy až po strop, dominujú jej dve medené varne vyleštené tak, ako keby sa ich nikdy nikto nedotkol. Riaditeľka marketingu, ktorá nás víta, nás však vyvádza z omylu: Varne sú „živou“ súčasťou technológie a práve v nich sa začína každý varný proces. Škoda, že sme neprišli skôr. Práve dnes varia, ale začali v čase, keď sa v Bratislave ešte ani nezačínajú tvoriť zápchy.

Po sýtom obede nevieme odolať a berieme si so sebou **prepravku nabitú základnou sériou pív z tejto remeselnej dielne.**

ERB je rodinný podnik, v ktorom každý člen rodiny plnohodnotne zastáva dôležitú funkciu. Manželka majiteľa je finančnou riaditeľkou, ich dcéry šéfujú marketingu a reštaurácii a ich manželia majú pod palcom obchod a varenie piva. Ujíma sa nás Andrej Gašpar s manželkou, teda vrchný sládok pivovaru a riaditeľka pre stratégiu a marketing. Sadáme si na dlhú lavicu, ako sa na pivovarníkov patrí, a začíname degustovať ich novinku: ERB Dubbel^{L.E.} 16,5%. S tvárou ponorenou do hustej peny počúvame rozprávanie o histórii pivovarníctva v Banskej Štiavnici. Nie, nie je to omyl spôsobený príliš nadšenou degustáciou: Hoci Štiavnica bola vždy banské mesto, v stredoveku tu naozaj bolo zo desať pivovarov. Ich vlastníckmi boli majitelia baní a stálymi hosťami baníci, ktorým počas šichty vysmädlo. Takže veľkú časť toho, čo zarobili, vrátili svojim zamestnávateľom v krčmách naspäť. Aký efektívny biznis!

Slova sa však ujíma vrchný sládok a aby bolo jeho rozprávanie názorné, vraciam sa o poschodie nižšie. Sklené dvere,

za ktoré bežní smrteľníci nesmú, sa pred nami otvárajú. Samozrejme, až potom, čo si natiahneme biele plášte. Technologické priestory sú útulné, ale využité do posledného centimetra. Všetko, čo sa pred nami leskne, je totiž vyrobené na mieru v nemeckej firme Kaspar Schulz, ktorá je medzi výrobcami technológií pre malé pivovary svetovou špičkou. Začína nám dochádzať, ako si pán Rada predstavuje pivovarnícku slobodu. A rozprávanie vrchného sládka to potvrdzuje: ako ingrediencie používajú len to najlepšie, čo sa dá v rámci Európy zohnať. A štiavnické vrchy, spomínané hneď na úvod, sú spolahlivým dodávateľom vody s ideálnou tvrdosťou. Skúmame tanky, v ktorých


prebieha zložitý proces fermentácie a z podrobného výkladu sládka sme schopní zapamätať si najmä to, aké pivo sa v ERBe varí. Legendárny štiavnický ERB Svetlý ležiak 10% a 12% je vlajkovou loďou pivovaru. Tmavý trinásťstupňový špeciál varia podľa vlastnej originálnej receptúry, ktorá majstrovsky kombinuje štyri druhy sladov a potom je tu ešte ERB Weizen 12%, pšeničné pivo bavorského typu. K stálej ponuke pribudla nedávno línia ERB Limited Edition. Jej cieľom je zoznámiť Slovákov s pivnými štýlmi, kvôli ktorým by inak museli vycestovať do sveta alebo do ďalekej histórie. Všetko s označením L.E. sa varí v prísne limitovanom množstve. Líniu síce uviedol spomínaný dubbel, ale špeciály sa tu varili aj pred oficiálnym nástupom ERB Limited Edition. Spomeňme aspoň ERB Údený ležiak 12%, India Pale Ale 15% alebo ERB Stout 18%. Kto ich nestihol, môže ľutovať. Ale smútiť nemusí: Andrej Gašpar skrýva v rukáve ešte dosť tromfov.

V nie príliš priestranej technologickej hale sa logicky natíska otázka,

ako je možné stíhať variť dostatok piva v takýchto priestoroch. Odpoveď je zrejme: je to ťažké a preto sa musia rozšíriť. ERB má síce jasno v hornej hranici ročnej produkcie, čo je 3 500 hl, ale rozšíriť sa potrebuje, pretože dopyt po fľaškovom pive už v ERBe ďaleko prevyšuje možnosti ručného plnenia. Práve sa začali presúvať do ďalšej národnej kultúrnej pamiatky – budovy bývalej židovskej synagógy, ktorú – ako inak – zrekonštruovali tiež. A museli si riadne švihnúť, lebo hrozilo, že jedna stena sa im zrúti pred očami. Počas našej návštevy sa pod vysokým stropom pripravujú priestory pre časť výroby a fermentačné nádoby. Prechádzame všetkými zákutiami bývalej synagógy a v malej pivničke, ktorá na milovníka nápojov pôsobí veľmi inšpiratívne, počúvame o plánoch sládka vyrábať aj archívne pivo, ktoré bude zrieť v barikových sudoch. Z ERBu na konci rekonštrukcie tak doslova vytvoria chrám piva.

Naša prehliadka sa končí v reštaurácii, neoddeliteľnej súčasť pivovaru. Jedálny lístok pozostáva z tradičnej, česko-slovenskej kuchyne, kde nájdete šéfkuchárovo špeciality ako nakladaný hermelín, pečené koleno či domáce knedle. Obsluhuje nás príjemný personál, podľa prízvuku domáci. Po sýtom obede nevieme odolať a berieme si so sebou prepravku nabitú základnou sériou pív z tejto remeselnej dielne. To preto, aby som si večer mohol pripomenúť krásne strávený deň v rodinnej atmosfére v pivovare ERB.

Na záver by som rád spomenul, že rodina Radová sa stará aj o kultúrny program v Banskej Štiavnici. V podkroví reštaurácie sa nachádza komorné divadlo s kapacitou 111 osôb. Hrávajú tu hviezdy zo slovenského a českého hereckého neba.

Teší ma, že som mal možnosť spoznať rodinné zázemie rozvíjajúcej sa firmy, vidieť celý poctivý proces výroby piva, od sladového zrna cez kvasenie až po lepenie etikiet, ochutnať a nasatť atmosféru historického mesta, ale v neposlednom rade, že som spoznal majiteľa ERBu pána Radu a jeho rodinných príslušníkov, ktorých cesta za úspechom bola presne taká kľukatá ako cesta do Banskej Štiavnice. Ale o tom vie svoje asi každý podnikateľ. 

ERB LIMITED EDITION



Bud'te nároční

ERB Dubbel^{L.E.} 16,5% z exkluzívneho radu Pivovaru ERB

WWW.PIVOVARERB.SK

ERB – Eduard Rada Breweries, s. r. o., Novozámocká 2, 969 01 Banská Štiavnica, tel./fax: +421 (45) 692 2205

POCTA TRAPISTICKÝM PIVÁM

Asi je dnes viac trendy pridať sa k antiglobalizačnému hnutiu, pripravovať a konzumovať jedlá a nápoje, ktoré majú historický pôvod na danom území, ale úprimne: keď ide o uvarenie skutočnej lahôdky v podobe dobrého piva, som ochotný velebíť globalizáciu aj napriek očakávanému pohoršeniu svojho okolia.



Keď sa rozhodnete, že uvaríte pivo, o ktorom v našich zemepisných šírkach takmer nechýbať, s globalizáciou a súvisiacim pokrokom ste okamžite zadobre. Pretože aj keď si zvolíte pivo trapistického charakteru, aké sa varí len v kláštoroch, pomôže vám nie modliť sa, ale vybrať sa čo najbližšie k miestu aspoň jemne zasiahnutému tradíciou varenia zvoleného nápoja. Keď som si teda povedal, že chcem v Banskej Štiavnici uvariť dubbel, bolo mi jasné, že chodiť po rozumy pešo nebude mať efekt. Niežby mi rukami neprešli potrebné receptúry, kilá teoretických vedomostí a hrdlom niekoľko importovaných trapistických reprezentantov, ale uznáte sami, že keď sa niečo varí stovky rokov ďaleko za hranicami česko-slovenských ležiakov, určite je lepšie vybrať sa ďaleko za hranice tiež. Korene dubbelu totiž siahajú za múry trapistického kláštora vo Westmalle v Belgicku. Najprv tam varili ľahšie pivo s nízkym podielom alkoholu – veď bolo určené mníchom. Jeho receptúra sa však


postupne menila a pivo bolo stále silnejšie – zlé jazyky by možno povedali, že kvôli rastúcej odolnosti jeho konzumentov voči alkoholu. V každom prípade kláštorne piva získavali v Belgicku čoraz väčšiu obľubu najmä po druhej svetovej vojne a označenie dubbel sa rozšírilo do viacerých pivovarov. Tie sa, podobne ako my v ERB-e, pokúšali napodobniť pôvodný dubbel, čo viedlo k vývoju tohto pivného štýlu. Dnes sa pojmom dubbel označuje pivo typu brown ale s potlačenou horkosťou, pomerne plným telom a výrazným ovocným a cereálnym charakterom.

Ako som si postupne kompletizoval predstavu o receptúre môjho slovenského dubbelu, bolo mi čoraz jasnejšie, že v prípade trapistických pív budú moje možnosti vytvorené globalizáciou pomerne obmedzené, aj keď nie všetky z deviatich kláštorných pivovarov s oprávnením označovať svoje výrobky autentickým trapistickým produktom sú úplne uzavreté pred svetom a niektoré sa dokonca dajú



navštíviť. Rád trapistov (Ordo Cisterciensis Strictioris Observantiae, O.C.S.O.) sa považuje za jeden z najprísnejších katolíckych rádov. Trapistických kláštorov je na svete asi 170, ale vareniu piva sa venuje len deväť z nich. Šesť v Belgicku, jeden v Holandsku, jeden v Rakúsku a jeden v USA. Rovnako prísne ako zásady trapistických mníchov sú aj pravidlá stanovené pre varenie ich piva, pretože zo všetkého najviac je v ich prípade dôležitá kvalita. V tomto by sme si teda mohli podať ruky. Trapistické piva – a to majú tiež spoločné s pivami, ktoré varím ja, sú zo stopercentne prírodných surovín. A aby som vymenúvanie zásad „pivovarníckeho rádu“ dokončil, každé z trapistických pív musia variť jeho príslušníci, alebo aspoň musia mať pod svojou kontrolou výrobu. Tá musí prebiehať v ich kláštoroch a na zariadeniach, ktoré im patria, pričom prísny pravidlám rádu podlieha aj firemná kultúra.

Nechcelo sa mi čakať na termín otvo-

renia brán niektorého z trapistických kláštorov. Preto som sa vybral doladiť posledné detaily mojej verzie dubbelu do najstaršieho nepretržite fungujúceho pivovaru na svete v nemeckom Weihenstephane. Mimochodom, aj tam rozbiehali výrobu piva rehoľní bratia, ktorí svoje chmeľové záhrady okopávali už v roku 736. Dnes tam sídli jedna z troch TOP pivovarníckych univerzít, Technická univerzita Mníchov, s expertmi ktorej pravidelne konzultujem aj postupy výroby ostatných našich pív. S doriešenými nuansami výroby zvrchu kvaseného dubbelu som sa pustil do zháňania ingrediencií, samozrejme, v prvotriednej kvalite, aby moja pocta trapistickým pivám bola naozaj poctou. Už prvý dúšok mladiny naznačil, že rozšíriť vlastnú zónu komfortu kláštorným spôsobom bol dobrý nápad. Na definitívny výsledok som si musel počkať ešte niekoľko týždňov, ale stálo to za to. ERB Dubbel ^{L.E.} 16,5 % má len jedinú chybu: že som ho navaril v prísne limitovanom množstve.. 



Andrej Gašpar
vrchný sládek Pivovaru ERB

NALEJME SI ČISTÉHO PIVA

Je to dobrý pocit, keď „svoju pivo“ môžem dopriať luxus najkvalitnejších ingrediencií, výlučne prirodzeného varného procesu aj dozrievania a s čistým svedomím tvrdiť, že moje pivo nepotrebuje riediť vodou, pridávať CO₂, umelé farbivá a podobné hanebnosti. Menej ma teší, že napriek tomu musím z času na čas niekomu vysvetľovať, prečo pivo, ktoré varím, stojí viac než tekutina v nejakej plechovke zo supermarketu, ktorej zloženie je lepšie nečítať. Keď si kupujete mercedes, tiež sa nepýtate, prečo je drahší než fiat. A keď sa predsa len spýtate, bude vám stačiť jedna jazda. Aj mne sa, koniec koncov, osvedčilo nevyvetľovať a radšej si nalial skutočne čistého piva.