



# ERB

## poctivého piva

Skutočné pivo smie obsahovať len štyri zložky: slad, chmeľ, kvasnice a vodu. Čokoľvek navyše sa považuje za hriech v každom dobrom pivovare. Jeden z takých, ktoré sa rozhodli vrátiť pivu dobré meno, nájdete v Banskej Štiavnici.

V roku 2010 sa v známom banskom meste podarilo vzkriesiť aj jeho pivovarnícku históriu. V stredoveku tu totiž bolo až deväť pivovarov, takže keď tu otvorili Pivovar ERB, podarilo sa urobiť oveľa viac, ako „len“ zrekonštruovať národnú kultúrnu pamiatku na Novozámockej ulici. Budove zo 16. storočia dala dnešnú podobu rodina Eduarda Radu (ERB je skratkou slov Eduard Rada Breweries), ktorý je v pivovarníctve doma už dve desaťročia. V Banskej Štiavnici však vytvoril pivovar úplne iného levelu: „Za najlepšie ležiaky na svete sa považujú české a slovenské. A ležiaky ERB radia najmä českí znalci medzi absolútnu špičku v Česku aj na Slovensku. My sme sa rozhodli variť pivo - bez ohľadu na to, čo to stojí - z najkvalitnejších surovín a na najkvalitnejšej technológii,“ hovorí Eduard Rada.

Dielo majstrov z nemeckej firmy Kaspar Schulz, ktorá medzi výrobcami technológií pre malé pivovary nemá konkurenciu, vystavujú na obdiv na prízemí budovy Pivovaru ERB za presklenými dverami. Vašu pozornosť však zaujme aj mimoriadna čistota, na ktorú sú tu až úzkostlivo citliví. „Keby sa do piva dostala akákoľvek mikrobiologická nečistota, bolo by zle. Darmo, že je uzavreté v nádobách, vzduchom sa preniesie čokoľvek kamkoľvek,“ vysvetľuje sládek Andrej Gašpar. Ďalšia časť technológie sa leskne na poschodí, v reštaurácii Pivovaru ERB. Dve obrovské medené varne sú umiestnené tak, aby vás „hypnotizovali“, kamkoľvek si sadnete. „Práve tu sa začína varný proces. V hornej časti technológie, ktorá je v reštaurácii, sa uvarí mladina a v dolnej časti, ktorú vidíte na prízemí cez sklo, z nej kvasnice urobia pivo,“ približuje Andrej Gašpar. A ak

si svoju návštevu naplánujete tak, aby sa práve varilo pivo, bude váš zážitok bohatší o nezameniteľnú vôňu, ktorú milujú najmä pivní fajnšmekri. Aj tí najnáročnejší spomedzi nich si tu prídu na svoje.

Pivo, ktoré ERB vyrába, je majstrovskou kombináciou tých najlepších druhov sladú a chmeľu zo Slovenska, Česka a Nemecka, vody zo Štiavnických vrchov, kvasníc a - hoci to vyznieva pateticky, ale je to tak - priam až materskej starostlivosti. „*My nevaríme pivo, ktorému stačí osem dní na to, aby opustilo pivovar. My varíme poctivé pivo, ktoré dozrieva tri až päť týždňov,*“ zdôrazňuje majiteľ pivovaru Eduard Rada. ERB Svetlý ležiak 12% a 10%, ERB Tmavý špeciál 13%, ERB Weizen 12% či extravagantný ERB Rauchbier, alebo ak chcete Údený ležiak, si v reštaurácii pivovaru môžete vychutnať v sprievode vhodných gurmánskych lahôdok. Asi je zbytočné poznamenávať, že pokúšaniu vyskúšať všetky kombinácie odoláte len veľmi ťažko. A tak sa väčšina hostí vracia do rodného domu piva ERB pri každej návšteve Banskej Štiavnice. A to aj napriek tomu, že ERB si môžete objednať aj v približne tridsiatke TOP hotelov a reštaurácií na celom Slovensku. Lebo, ako hovorí Eduard Rada: „*My varíme také pivo, aby ho mohli postaviť na stôl v najlepšom hoteli. Takže nielen aby dobre chutilo, ale aj dobre vyzeralo. Na tom je postavená celá filozofia.*“ ▲

„*My nevaríme pivo, ktorému stačí osem dní na to, aby opustilo pivovar. My varíme poctivé pivo, ktoré dozrieva tri až päť týždňov,*“ **Eduard Rada** - majiteľ pivovaru ERB.



Budova Pivovaru ERB v Banskej Štiavnici



Sládek Andrej Gašpar



Eduard Rada, majiteľ Pivovaru ERB



Interiér reštaurácie Pivovaru ERB