

VORKLOSTER DO PLASTŮ NEDÁVÁME



Zlata Ptáčková

„Myslíme si, že pivo nepatří do plastu, což v našem pivovaru plně respektujeme. Pivo stáčíme do nerezových sudů nebo do skleněných lahví,“ představil nastavenou filozofii Klášterního pivovaru Porta Coeli **Jan Maláska**, vrchní sládek a předseda představenstva pivovaru a pivnice s venkovním posezením v Předklášteří. Zmiňované skleněné lahve mají navíc ještě jednu přidanou hodnotu: jsou zálohované a vratné. Dalším ekologickým počinem je keramický potisk namísto fóliové etikety. A od letošního února dovršily strategii udržitelnosti a zodpovědného přístupu ke zdrojům barevné uzávěry.

První na Moravě

Klášterní pivovar Porta Coeli je prvním obnoveným klášterním pivovarem na Moravě. Je akciovou společností, přičemž jedním z akcionářů je místní cisterciácký řád. Ten získal právovárečné právo již v samotném vzniku, v roce 1233.

Pivovar se ovšem nenachází ve stejné budově, kde se pivo původně vařovalo. Oprava tehdejšího pivovaru, který přestal fungovat v roce 1942, by byla velmi finan-



Rekonstrukce objektu, ve kterém sídlí Klášterní pivovar Porta Coeli, byla dokončena v roce 2019. Pivovar byl slavnostně otevřen 19. července téhož roku.



Jako odbytový prostor piva Vorkloster slouží mj. i klášterní pivnici.



Jan Maláska, vrchní sládek a předseda představenstva pivovaru.

čně náročná. V roce 2019 tak byla dokončena rekonstrukce objektu, který v minulosti sloužil jako stáje či kovářská dílna. „Pivovar byl slavnostně otevřen 19. července 2019. Vaříme z tradičních surovin, které bereme zejména z malých českých sladoven. Chmel je ze Žatce, voda předklášterská a kvasnice z Českých Budějovic. Pokud vaříme německé pivní speciály, používáme německé slady a chmele.“ Sází na nefiltrovaná, nepasterizovaná, spodně kvašená piva, která vaří pod značkou Vorkloster. „Běžně vyrábíme tak pět druhů piv. Je to světlá desítka a dvanáctka, jantarová jedenáctka, tmavá jedenáctka a v létě je mezi cyklisty a turisty zájem o sedmičku. Každý měsíc se dále snažíme dělat jeden až dva speciály, takže když to spočítáme, tak to dělá osmnáct až dvacet druhů piv,“ vypočetl vrchní sládek pivovaru s tím, že k výrobě využívají pouze nerezové cyklindrické tanky. Prohlašuje v nich nejen primární kvašení, ale i zrání mladého piva. Součástí portfolia pivovaru je také domácí limonáda.

440 tisíc piv ročně

Zatímco v roce 2019 činila roční produkce pivovaru kolem jednoho tisíce hektolitrů piva, minulý rok se roční výstav blížil ke dvěma tisícům hektolitrů. Z pozice mikropivovaru se posunul mezi

minipivovary, mezi nimiž se pohybuje v dolní polovině. Jako odbytový prostor slouží klášterní pivnice, kde je též osazena varna pivovaru. Dále je možné si pivo vychutnat v některých restauracích v Tišnově a jeho okolí. Poměrně významná část produkce je zavážena do Brna.

Jak Maláska uvedl, přestože Vorkloster získal diplom z žateckého muzea, jejich marketing či sebeuvědomování si svých produktů nemají založeno na cenách. „I když respektujeme a blahopřejeme všem, kteří je vyhrávají. Pro nás je o něco důležitější to, že máme spokojené zákazníky, že poptávka po našem pivu pořád převyšuje nabídku. To je pro nás to největší ocenění. Děkujeme všem, kteří nás v koronavirové době podrželi. Pomohlo nám to provozně, finančně i morálně.“

Třetí narozeniny

Akcionáři pivovaru mají do budoucna jeden sen; rádi by upravili prostory bývalého pivovaru. „Tam vidím náš pivovar v horizontu pěti až deseti let. Vrátit dluh minulosti a opravit to, co úžasně fungovalo před sto lety. Chceme se rozšiřovat, ale zároveň se v tom rozkvětu a rozvoji zastavit. Chci takový podnik, ve kterém budu ještě znát všechny zaměstnance jménem,“ míní Jan Maláska.

Stejně jako ty předchozí oslaví pivovar i ty letošní narozeniny výročním, slavnostním speciálem. Na čepu bude třináctka Festbier, tedy spodně kvašené, světlé pivo inspirované německým stylem. Pivem, které se čepuje na vyhlášeném Oktoberfestu.

reportáž najdete na Tišnovské televizi



Pivo Vorkloster se stáčí do skleněných lahví. A od letošního února dovršily strategii udržitelnosti a zodpovědného přístupu ke zdrojům barevné uzávěry na ně.