

V PIVOVARU KVĚTNICE CTÍ TRADICI DO DETAILŮ

Zlata Ptáčková



Žádné speciální vzdělání Miloslav Polák neměl. Stačilo nadšení zkusit si doma uvařit své vlastní pivo. Postupně byl jeho pěnivý mok lepší a lepší, kamarádům chutnal. „Po zhruba pěti šesti letech tohoto režimu jsem si řekl, že by nebylo špatné dělat v životě něco kreativnějšího, než je práce v oblasti informačních technologií. Tak jsem dostal bláznivý nápad, že bych si mohl založit minipivovar,“ vzpomínal na začátky svého podnikání Miloslav Polák, sládek a majitel Pivovaru Květnice.

V době nastupujícího boomu minipivovarů přemýšlel, jak to udělat. Vzal si úvěr, nakoupil technologii a pronajal si prostor v budově bývalé sauny, v těsné blízkosti letního kina. „Začal jsem vařit. Byl to velmi naivní vstup do poměrně hodně složitého procesu, ale nakonec se díky různým kamarádům a díky samostudiu podařilo, že firma funguje a pivo lidem chutná.“

Pivovar Květnice pod Klucaninou

Firma jako taková byla oficiálně zapsána v rejstříku na podzim 2015. První pivo z Pivovaru Květnice, které se paradoxně vaří pod kopcem Klucanina, lidé ochutnali na začátku prázdnin roku 2016. Zpočátku nebylo kapacitně možné vařit více než dva druhy piva – světlou a polotmavou jedenáctku, případně k tomu spodně kvašený speciál. Následná finanční injekce už umožnila rozšířit provoz o další tanky a tím rozšířit sortiment.

„Snažíme se dělat piva tak, aby byla čistě z přírodních surovin, tedy voda, slad, chmel, kvasnice. Nic nepřidáváme, nic nešidíme. Dodržujeme tradiční výrobu českého piva, a dokonce i technologie, kterou tu máme, probíhá kvašením na otevřených spilkách. To se dnes už moc nevidí. I menší pivovary totiž vyrábí přes cyklindrokónické tanky. My je máme pouze pro svrchně kvašená piva,“ konstatuje Miloslav Polák.

Slady kupuje od firmy Bernard, ve sladovně v Rajhradě. Další, například karamelizovaný, vídeňský či mnichovský slad si nechává dovážet přes jednu pražskou firmu. Co se týče chmelu, v pivovaru upřednostňují produkci ze žateckých chmelů včetně známého Červeňá-



Miloslav Polák při vaření piva.

ku. Ve skladu však nechybí ani chmele z Ameriky, Nového Zélandu nebo Austrálie, ze kterých vaří piva zejména amerického stylu. „Mysleli jsme si, že budeme mít stálou produkci jedenáctek a budeme střídát desítku s dvanáctkou, podle toho, jestli je sezona, nebo není. Nakonec to dopadlo, že i v zimě desítku musíme mít,



Slad a chmel na výrobu piva.

protože ji prostě lidé chtějí. I dvanáctka je celoročně, čímž se nám ten základní sortiment docela rozšířil.“

Šest druhů piv a speciály

V současné době má Pivovar Květnice ve stále nabídce šest druhů piv s tím, že v průběhu roku ji doplňují o různé speciály. „Čím silnější pivo, tím déle je potřeba, aby zrál v tancích. Dá se říct, že desítka trvá měsíc, jedenáctka o týden déle a dvanáctka tam je skoro dvojnásobek. Silnější piva mohou ležet i déle,“ prozradil sládek s tím, že zákazník si může pivo vychutnat točené v několika restauracích v Tišnově a jeho okolí a také v Brně nebo zakoupit v pivotékách a prodejnách v plastových či skleněných lahvích. Pivo je též stáčeno do malých i velkých sudů.

Pivovar Květnice se za bezmála šest let fungování rozrostl, stále ale zůstává podle slov Miloslava Poláka malým, spíše rodinným podnikem. Na jeho provozu se oficiálně podílí dva stálí zaměstnanci, další dva vypomáhají ve svém volném čase. „Covid nám hodně ztížil rozvoj. Poslední rozšíření ležácké kapacity proběhlo těsně předtím, než nastoupila první vlna. Momentálně máme nějakou rezervu kapacity, chceme ji do budoucna využít na sto procent. A budeme rádi, pokud se firma rozroste o další zaměstnance.“

Foto: Zlata Ptáčková

Změna: V šestém čísle Tišnovských novin se vydáme na návštěvu do Květinové zahrady Planté v Předklášteří. Původně byla avizována návštěva u Villa Flora.



Kvašení na spilce.