Mladí pivu neholdují, je hořké

» Manažeři v kraji: Den Michala Voldřicha začíná ve 4.10. Chvíli se věnuje vlastnímu minipivovaru a poté jede pracovat do Pivovaru Protivín, kde je výrobním ředitelem. Po 12 hodinách se vrací ke svému koníčku ve Zvíkovském Podhradí.

Ve Zvíkovském Podhradí „U minipivovaru musíme celý proces obstarat ve dvou. Je to taková zábava," říká Michal Voldřich. Foto: Slavomír Kubeš, MAFRA

PROTIVÍN Od vaření piva se chodí domů odreagovat vařením piva. Výrobní ředitel Pivovaru Protivín Michal Voldřich založil v roce 1993 minipivovar ve Zvíkovském Podhradí a byl jedním z jejich průkopníků. V Protivíně je od roku 2009, za ty roky místní pivovar investoval kolem 80 milionů do modernizace areálu. A nebylo to nic jednoduchého. „Postavit halu na zelené louce nebo za provozu přestavovat historický pivovar, je obrovský rozdíl. Když se to podaří, to pivo si to pamatuje. Ví, že má nějakého ducha," říká Voldřich.

Sám považuje za důležité i to, jak podnik působí esteticky. Je hrdý na historické budovy i na platany, které v areálu stojí. „Chtěl bych v následujících letech pravidelně sázet další stromy. I kdyby to mělo být na vlastní náklady," podotýká.

Jak se pivovaru v současné době daří? V roce 2000, než firmu získalo město a posléze soukromý vlastník, se mluvilo i o jeho zavření.
Za posledních několik let jsme narostli hodně. Pokud možno se ovšem vyhýbáme konkrétním číslům, kolik máme výstav piva. Konkurence je pak agresivnější, když vidí, že se vám daří víc. Nám se podařilo od roku 2000 navýšit výstav o několik desítek procent. Navzdory tomu, že trh s pivem klesá.

Spotřeba piva v Česku neustále klesá. Čím to podle vás je?
Důvodů je hodně. Jedním z nich může být úbytek zahraničních turistů, kterých Českem projede několik desítek milionů.

Preference Čechů se ale mnohem více začíná měnit směrem k západní Evropě. Pijeme pivo víc doma, mnohem více i v plechovkách...
Nemůžeme očekávat, že budeme osamocený ostrůvek uprostřed Evropy. Můžeme být trochu jiní, ale nemůžeme jít proti směru vývoje. Ono je to dáno historicky. Aby se člověk neunudil, chodil za komunistů do hospody, nic jiného se dělat nedalo.

Nebo se jelo na chatu...
Tam člověk pil taky. Dneska je té zábavy mnohem víc a více je také nápojů, které si člověk může dát. Popíjení velkých objemů piva v hospodách se pomalu stává minulostí. Navíc – hořkost piva na trhu vzrostla za posledních 25 let téměř o 50 procent. Jen málo pivovarů chmelí stejně jako dřív. A teď si uvědomte, že moje generace vyrůstala na limonádách s cukernatostí čtyři až pět procent. Dnes je to minimálně dvakrát tolik. Takže mladému člověku, který je odkojen těmi sladkými limonádami, připadá pivo příliš hořké. Nemůžeme tak čekat, že se bude pít stejně piva jako předtím. Proto teď rostou svrchně kvašená piva, radlery a další speciality, o kterých dříve konzument piva ani netušil. Ty jsou pro mladé přijatelnější. A jednou třeba přejdou i na ta s větší hořkostí.

Není ten pokles dán i cenou?
To rozhodně ne. Dnešní cena piva je vzhledem k platům výrazně nižší, než bývala dříve. Lahváč stál třeba 1,80 koruny a plat dělníka byl třeba 1 800 korun. Dneska je plat desetinásobný, ale pivo se dá koupit pod šest korun. Jenže dneska je tolik možností, za co utrácet. Tehdy jsme si koupili pivo a na banány jsme si museli počkat, televizi si člověk koupil jednu za život.

Jste výrobní ředitel. Co si pod tím lze představit?
Mám na starosti celý náš komplex a proces výroby. V podstatě všechno kromě obchodu a distribuce. Od technických věcí, přes správu budov, investice, stroje.

Jak vlastně vzniká nový produkt. Kdo ovlivňuje jeho chuť?
Prvotní impulz jde vždy z trhu. Jinak je to řízeno centrálně v rámci skupiny Pivovary Lobkowicz. Není to tak, že bych si něco vymyslel a šel to vyrobit. Je to vždy o týmu lidí. Proces výroby je navíc živý, takže musíte něco neustále vymýšlet. Každá sklizeň chmele i ječmene ji jiná – neopakovatelná. Našeho zákazníka ale nebude zajímat, jestli na chmel svítilo hodně slunce, nebo málo. Chce pivo, na které je zvyklý. Dělat to stylem, teď jsme zrovna udělali tohle, se dá možná ospravedlnit u minipivovarů, ale také to není dobré. Tam je to občas i neschopnost udělat jednu věc dvakrát stejně.

VIZITKA

Michal Voldřich (46 let)

Narodil se 27. března 1967 v Praze. Rodina z otcovy strany je z Katovic u Strakonic, a tak se Voldřich považuje za Pražáka i Jihočecha. Vystudoval Vysokou školu chemickotechnologickou, obor pivovarství, sladařství. Už na škole pracoval ve Staropramenu a ve známém pražském podniku U Fleků. Po studiích prošel jako technolog několika pražskými pivovary. Od piva si na chvíli odskočil na pozici výrobního ředitele v Coca-Cole. V roce 1993 založil minipivovar ve Zvíkovském Podhradí. Téhož roku se stal vrchním sládkem v pražském Staropramenu. V roce 1998 změnil obor a 11 let působil ve firmách vyrábějících stroje pro textilní průmysl. Od roku 2009 působí jako výrobní ředitel v Pivovaru Protivín.

V posledních letech se hodně pijí míchaná piva. Vy žádné v nabídce nemáte. Proč?
Všechno je to módní záležitost. Rychle to přijde a rychle to odejde. Nejprve frčela ochucená piva, ta už jsou v podstatě minulostí. V obou případech se ale jedná čistě o sezonní věc. V rámci naší skupiny Pivovarů Lobkowicz je vyrábí Pivovar Černá Hora, takže v naší nabídce je máme.

Piv vaříte spoustu, máte některá i hodně silná, děláte i velikonoční speciály... Co máte nejraději?
Jak kdy. Nejraději si sednu do hospody a piju jeden druh piva. Moc nemusím přecházení z jednoho podniku do druhého a pití různých piv. To nedělá dobrotu. Párkrát do roka jezdím na degustace, abych věděl, co se kde dělá. Obecně mám raději silnější piva, moc mi chutná náš Lobkowicz. Čas od času se zastavím u 14stupňové Prácheňské perly, která je na trhu takovou Popelkou, protože se hodně lidí lekne té síly.

V posledních letech jste hodně investovali. Na konci loňského roku se otevřela ekologická kotelna, která nahradila starou uhelnou. Máte v plánu další akce?
Velmi důležitá pro nás byla investice do chlazení. Díky tomu jsme velmi snížili spotřebu energií a celý systém je spolehlivější a bezpečnější. Teď investujeme do využívání brýdových par, které vznikají při vaření mladiny. Je to velmi složitá věc a za podmínek, které tu máme, to nefunguje nikde na světě.

Vy jste působil v obrovském pivovaru, nyní pracujete ve středním a máte i minipivovar. Který provoz je vám nejbližší?
Každé má něco. U minipivovaru musíme celý proces obstarat ve dvou lidech. Je to taková zábava, koníček. Ve středním pivovaru musíte umět a znát všechno, a chcete-li být dobrý, musíte umět ještě víc. To znamená mít přehled i o technice a technologiích, což není třeba u velkého pivovaru – tam je na to víc lidí. Mě ale bavilo všechno, každé mělo své kouzlo.

Člověk má většinou svého koníčka, aby se odreagoval od práce. Vy se od vaření piva chodíte odreagovat k vaření piva...
Je to něco jiného. Tady dělám hlavou a doma víc rukama. V minipivovaru to není jen o tom vaření, ale starání se o celý provoz.

Minipivovar máte 20 let. Byli jste jedním z prvních. Jak se díváte na jejich současný rozmach?
Dnes je to tak, že spousta lidí by chtěla mít zajímavou restauraci a přemýšlí, jestli si tam dát mořské akvárko, nebo minipivovar. A podle toho ta kvalita mnohdy vypadá. Vznikly jako houby po dešti a stejně rychle mohou zanikat, na trhu není dostatek pivovarských odborníků. Zůstanou jen ty, které obohatí trh pivy, které velcí výrobci buď nejsou schopni vyrobit, nebo se jim to nevyplatí.

Martin Beneš

Krátce

ČESKÝ KRUMLOV

Důchodce sveze po městě speciální taxi

Českokrumlovští důchodci a zdravotně postižení mohou od příštího pondělí využívat novou soukromou taxislužbu. Speciální auto je za pevný poplatek deset korun doveze k lékaři, na nákup, do nemocnice či na úřad. Vůz jim bude k dispozici ve všední dny od 7 do 16 hodin na telefonním čísle 608 886 688. Podmínkou je minimální věk 60 let nebo průkaz ZTP. Více informací o službě je na webu www.taxiproseniory.cz. (pk)

MILEVSKO

Škola pořádá festival. Dorazí i Adam Mišík

Milevská střední odborná škola připravila na čtvrtek pololetní Festival na kopci v místním domě kultury. Start je v 16 hodin. Vedle několika hudebních a tanečních skupin se představí i školní sbor a milevští gymnasté. Hlavní hvězdou je Adam Mišík, který zazpívá ve 20 hodin. Vstupné je 60 korun. (pk)

ROKYTA

U infocentra uvidíte v akci psa záchranářů

Zajímá vás, co všechno umí záchranářský pes, přijďte v pátek k informačnímu centru Rokyta na Šumavě. Uvidíte ukázky výcviku štěňat, cviky poslušnosti, prohledávání vymezeného prostoru a označení nalezených osob. Dozvíte se o nasazování záchranářských psů do akcí a případech z praxe. Počet účastníků je limitovaný, proto se přihlašte na mailu jiri.kec@npsumava.cz nebo telefonu 376 599 009. Začátek akce je v 10 hodin. (khr)

ČESKÉ BUDĚJOVICE

V ulicích rozmístí mobilní sběrné dvory

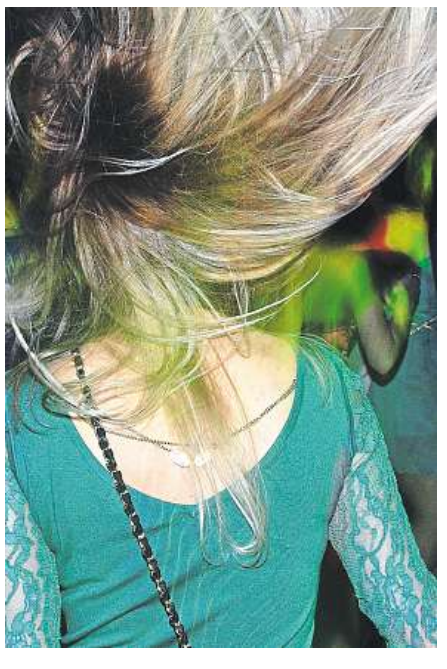
Od března do října bude v ulicích Budějovic společnost A.S.A. pravidelně rozmisťovat mobilní sběrné dvory. Město včera zveřejnilo harmonogram. Poprvé se objeví 1. března na sídlišti Vltava poblíž zastávky MHD Otavská, o týden později v ulici M. Horákové u Alberta. Obyvatelé Budějovic tam mohou po předložení občanského průkazu bezplatně odložit baterie, zářivky a ostatní odpad s obsahem rtuti, oleje pro spalovací motory a převodovky, pneumatiky, stavební odpad a další. (mrk)

ČESKÉ BUDĚJOVICE

Mladík skončil po napadení v nemocnici

Páteční návštěva diskotéky neskončila dobře pro 23letého muže z Českobudějovicka. V sobotu krátce po půlnoci ho v ulici Dr. Stejskala napadl neznámý útočník. Před skupinkou lidí jej udeřil několikrát do hlavy a hrudníku. Mladík vyvázl se zlomeninou v oblasti obličeje a poraněním krční páteře a skončil v českobudějovické nemocnici. Po pachateli pátrají místní policisté. (mbe)

Vaším objektivem

Miloslav Kusbach nafotil maturitní ples českobudějovického gymnázia a snímky uložil na server rajce.idnes.cz. Vybrané fotografie pravidelně zveřejňujeme v jihočeské příloze MF DNES

Plesová sezona je v plném proudu Českobudějovické České reálné gymnázium pořádalo maturitní ples v Domě kultury Metropol.
Foto: Miloslav Kusbach (jcechy.rajce.idnes.cz)