

MINIPIVOVARY V BRNĚ





FAGAN

Útěchovská 251/48, 644 00 Brno-Soběšice

fagan@fagan.cz

www.fagan.cz

Rok vzniku: 2019

Datum první várky: listopad 2019

Majitel: Pavel Veith

Chronologie sládků: Pavel Veith

Velikost varny: 250 l

Dodavatel technologií: z bývalého pivovaru Hrboun v Jihlavě

Počet zaměstnanců: 1

Region odbytu: Brno a okolí

Stálý sortiment piv: Fagan desítka, Fagan dvanáctka

Nejbližší historický pivovar v okolí: **VRANOV**



Soběšice jsou bohaté nejen na lesy, ale i na pivovary

Soběšice jsou částí Brna utopenou v lesích na kopci nad městem. Historická pivovarská stopa tu proto není žádná, současnost ale začíná být velice bohatá. Od roku 2019 mají totiž Soběšice hned dva minipivovary. K podniku rodiny Nekuť se přidal v roce 2019 minipivovar Fagan.

„Několik let jsem domovařil a s jistou nadsázkou jsem se k vlastnímu pivovaru vlastně propil,“ říká majitel Fagana Pavel Veith. Varnu o velikosti 250 l koupil z jihlavského minipivovaru Hrboun, k vaření piva adaptoval rodinný objekt, kam si lidé chodí pro pivo. V nabídce je už i v několika brněnských hospodách, přitom první várka Fagana je teprve z listopadu 2019.

Podle Veitha jsou dva minipivovary v Soběšicích dílem náhody. Na lokálním ani brněnském trhu to ale nevadí. „S tak malou varnou nejsem nikomu konkurenčí, brněnský trh je tak obrovský, že se udrží dalších deset minipivovarů, případně vytlačí ty z jiných regionů, které se v Brně snaží prodávat,“ myslí si sládek a majitel v jedné osobě, který byl domovárníkem pět let.

Vaření piva rodina toleruje

Novou profesi mu prý rodina toleruje. Vařit chce zejména spodně kvašená piva a také další pivní styly. Odhad celoroční produkce je asi 300 hl. Veithova filosofie je dělat lokální značku. Lidé by si podle něj měli do Soběšic chodit pro pivo z okolních vesnic. „Je to jako u jiných potravin,“ uvedl. Ostatní minipivovary i ten druhý soběšický vnímá jako kolegy a ne jako konkurenci.

HAUSKRECHT

Brněnská pivovarnická společnost s. r. o.

Porážka 208/3, Trnitá, 602 00 Brno

+420 543 236 564, +420 739 997 512

pivovar@hauskrecht.cz

www.hauskrecht.cz

Rok vzniku: 2014

Datum první várky: 6. 10. 2014

Majitel: Brněnská pivovarnická společnost s. r. o.

Výstavy za jednotlivé roky: 2014 – přes 1 000 hl, 2015 – 3 000 hl,
2016 – 5 000 hl, 2017 – 6 000 hl, 2018 – 6 000 hl, 2019 – 7 000 hl

Chronologie sládků: Petr Hauskrecht

Velikost varny: 20 hl

Dodavatel technologií: Nerez Blučina, s. r. o.

Počet zaměstnanců: 7

Region odbytu v roce 2018: Brno a okolí

Stálý sortiment piv: Brněnská 11°, Brněnská 12°, PH 13° Black Flek

Nejbližší historický pivovar v okolí: **BRNĚNSKÝ MĚSTSKÝ PIVOVAR**



Od hokeje k pivu

Pivovar Hauskrecht je jediným minipivovarem na jižní Moravě, který drží hrdě ve svém názvu jméno svého sládky. Přitom ještě za první republiky byla tato záležitost běžná. Připomeňme například Tůmův nebo Zadražilův brněnský podnik. Petr Hauskrecht k pivu blíže přičichnul v bratislavském pivovaru Stein, kde jeho táta dělal podsládky. „To byla moje první letní brigáda: mytí kádí a stáčení sudů,“ vzpomíná s odstupem Hauskrecht, který se tehdy věnoval hlavně kariéře hokejisty, kde to dotáhl až do juniorské reprezentace. V roce 1975 ale nastoupil na potravinářskou průmyslovku v Podskalské ulici v Praze. Pivovarskému řemeslu jej učil nestor sládků všech českých minipivovarů Ivan Chramosil v pivovaru U Fleků. Po vojně nastoupil do Staropramenu na klasické kolečko. „Ztrácel jsem se v nepřehledných ležáckých sklepích, otloukal si prsty při zátkování dřevěných sudů, jektal zuby při mytí tanků, holínky se mi málem připekly k noze při mytí varných kotlů,“ vzpomíná Hauskrecht, jehož další štací byl holešovický pivovar, aby od roku 1994 zakotvil v Brně.

Ve Starobrně je s Hauskrechtovou osobou spojená řada známých značek a speciálů. Jmenujme Medium, Červeného a Černého draka nebo Zelené pivo, které ve Starobrně uvařili jako první v republice. Svou zálibu v pivních speciálech, jako je Pepřové pivo, Svatojánské pivo nebo třeba Doppelbock, mohl Hauskrecht dále rozvíjet v obou ústeckých pivovarech nebo v Krušovicích, které spadají pod koncern Heineken.

Společně s bývalými kolegy si nakonec Petr Hauskrecht založil v Brně vlastní pivovar. Volba padla na budovu bývalé porážky v malebném průmyslovém areálu bývalých jatek. „Budova na Porážce mě oslovila od prvního okamžiku. Varné pánve, ležácké tanky, propagační stanice na kvasnice i šalanda s výčepem mi začaly tančit v mysli a usazovat se na místa skoro totožná s těmi, na kterých se dnes opravdu nacházejí. V duchu jsem viděl osoby i všechny živé tvory, kteří touto budovou prošli. A já věděl, že tady je to pravé místo pro moje pivo, protože dobré a hlavně netradiční pivo může vzniknout jen v prostorách, které samy sládky k něčemu neobyčejnému vybízejí,“ říká sládek.

Značka s tváří sládky

Svůj minipivovar otevřela Brněnská pivovarnická společnost 12. listopadu 2014. „Naší ambicí je stát se nejlepším pivovarem ve městě. Chceme vařit překvapivá a rozmanitá piva,“ uvedl při otevření provozu Hauskrecht. Značka piva s tváří jeho sládky se na trhu rychle ujala a opanovala nejen brněnské hospody.

Chcete vidět, jak se takové řemeslné pivo vaří? Přihlašte se na jednu z pravidelných prohlídek konaných dvakrát týdně v pivovaru na Porážce. Součástí prohlídky je i degustace v malém pivovarském muzeu – Šalandě.

V roce 2019 pivovar spolu s Černovickým sdružením vysadil na břehu Svitavy naučnou chmelnici. Z její první úrody pak v září uvařil svou tradiční limitovanou edici Brněnské 12tky s čerstvým chmelem. Po více než 100 letech tak byla obnovena tradice vaření piva z chmele, vypěstovaného přímo v Brně.