

V Moravském Žižkově už jede pivovar naplno



Nový minipivovar v Moravském Žižkově. Autor: DENÍK/Michal Šupálek

15.7.2012 06:15

Moravský Žižkov – Nový minipivovar se na úvod dočkal vysvěcení. Divočáka a Žižkovský ležák přišly ochutnat stovky lidí z Moravského Žižkova i okolí.

FOTOGALERIE



[Dalších 8 fotografií](#)

VIDEO



Nový minipivovar v Moravském Žižkově.

Břeclavsko má třetí minipivovar. Po mikulovském Mamutu a vranovickém Ervínovi začali od soboty oficiálně vařit a nabízet pivo také v Moravském Žižkově. Lidé tam mohou zahnat žízeň desítkou Divočáka a jedenáctkou Žižkovského ležáku. Prvních sto piv vypili v sobotu milovníci zlatavého moku zadarmo. „Hospod je spousta, je potřeba nabídnout lidem něco víc,“ přiblížil jednatel Pivovaru Moravský Žižkov Miroslav Šraga důvod, proč se pustili do vaření vlastního piva.

Hospodu otevřel před pěti lety. A před půl rokem se rozhodl, že ji doplní o minipivovar. „Zvládli jsme to rychle,“ smál se muž, který dříve pracoval v energetice. „Pivo je dobré, máme z toho radost. Už týden ho zkušebně točíme a ochutnáváme. Zatím nebyl nikdo, komu by nechutnalo,“ zářil spokojeností. „Je opravdu výborné, první jsme měli už před týdnem. Budeme sem na pivo chodit,“ uznale pokyvoval hlavou žižkovský

Martin Veverka, který právě dopíjel první jedenáctku. Ta stojí dvaadvacet korun, desítka pak o korunu méně.

Nový minipivovar vsadil stejně jako většina ostatních na tradiční technologii vaření piva. „Byli jsme se podívat v Mikulově, když tam měli den otevřených dveří. Ale snažíme se jít vlastní cestou, řekl mladší ze Šragů, druhý jednatel pivovaru.

Výrobu piva má v Moravském Žižkově na starosti vrchní sládek Mojmír Valihrach, který pětadvacet let vařil pivo v zaniklém břeclavském Podlužanu. „Je to skutečný odborník, srdce našeho pivovaru," uvědomuje si Ondřej Šraga důležitost sládka. „Máme tady pouze dvojnádobovou varnu, ne čtyřnádobovou, jako je tomu ve velkých pivovarech. Jedna nádoba je varná, druhá je zcezozací. Celá doba procesu od vaření až do konce může trvat od tří týdnů do jednoho měsíce," popisoval Valihrach.

Pivo z Moravského Žižkova podle něj díky jednoduššímu způsobu výroby obsahuje daleko více chuťově výraznějších látek. „Je to pivo nefiltrované, neupravované. Není tam žádný stabilizátor, není pasterované. Pije se vlastně stále ve stádiu dokvašování, takže nemůže být nic zdravějšího," vyjádřil sládek přesvědčení.

Nový minipivovar se nejprve dočkal v sobotu odpoledne vysvěcení. V podvečer pak zahrála hostům, kteří zaplnili hospodu i pro tuto příležitost speciálně postavený venkovní přístřešek, Varmužova cimbálová muzika. Zájemci si také přímo v pivnici mohli prohlédnout pivovarní technologii s nerezovou pětihektolitrovou varnou.

Pivovar Moravský Žižkov má roční kapacitu jeden tisíc hektolitrů. Denně tedy dokáže uvařit až tři sta litrů piva. „Zatím ho budeme prodávat jen v naší hospodě. Co bude dál, to ukáže až čas," nechce zatím Miroslav Šraga plánovat příliš dopředu.

Autor: [Michal Šupálek](#)