

TADY JE TRAUTENBERKOVO



sládek
Trautenberku
Tomáš
Ďuriček

sládek
Trautenberku
Vojtěch
Kaprálek



Ve výšce 1045 metrů nad mořem a pět metrů pod zemí, ve stoletém sklepení bývalé Tippetovy boudy v Malé Úpě začali vařit pivo horalů. Pivovar Trautenberg je nejmladším přírůstkem do rodiny krkonošských minipivovarů. Vyzrazili jsme tam sepsat jeho příběh.

Pivovar z boudy, která se za totality transformovala v hotel Družba, je sou- sedský v každém smyslu slova. Na jeho vznik přispěli zdejší boudaři i místní lyžařský areál SKiMU. Ti všichni také pivo čepují, a protože je „jejich“, všichni se o něj hezky starají. Martin Buček, šéf zmíněného areálu v Horní Malé Úpě, je za pivovar Trautenberg fakt rád. „Pivní turistika existuje, o tom vůbec nepochybuje!“ říká a po kratší debatě začínám chápat, proč mu zdejší varna dělá takovou radost.

PIVOVAR BUDE!

Před pár roky se lidé okolo podnikatele Martina Kulíka rozhodli vybudovat v Malé Úpě kvalitní lyžařské středisko, což se jim v každém případě podařilo. Jenže to chtělo i letní program. „Nechceme na Pomezích dělat umělou bobovou dráhu, akvapark nebo podobný cirkus. Sem se to prostě nehodí, nezapomeňte, že se tu pohybujeme ve třetí



zóně národního parku,“ říká Buček, když nám servírka na stůl staví dva Trautenberky. To mi dává smysl. A taky mi to chutná. „Ještě dvě, prosím vás.“ Pražského developera Martina Kulíka živí projekty luxusního bydlení realizované hlavně v Praze. Jak ale sám říká, malým pivovarům propadl a věnuje jim hodně času. Už před čtyřmi roky začal v pražské Hostivaři

vařit pivo Hostivar, a to v původně malém podniku hlavně pro známé. V tamní restauraci si ale dnes bez rezervace nesednete a o tom, že by se hotivařské pivo vozilo ještě do jiných hospod, nemůže být řeč. Všechno vypijou! Proč ale vařit pivo na Pomezích boudách, těsně pod hřebeny Krkonoš? Vysvětlení je vlastně docela jednoduché, Malá Úpa je druhým domovem Martina Kulíka, mimo jiné náruživého lyžaře. Má zde trvalé bydliště a od posledních voleb dokonce sedí v zastupitelstvu obce. Kromě lyžařského areálu mu v okolí patří několik nemovitostí a teď také pivovar. „Dáme si ještě jedno?“ „Ale jo, zkusíme třináctku, to uvidíte!“

JE TO NAŠE PIVO

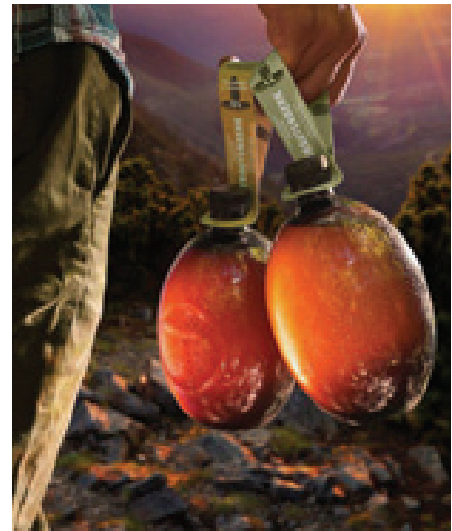
Podle webu pivni.info.cz se každý týden otevře nová varna, což zní neuvěřitelně. V Malé Úpě na to šli originálně. Minipivovar Trautenberg je akciovou společností, do níž svůj vklad vložila řada podnikatelů z Úpy a okolí. Tato skutečnost nejen že napomáhá jistému stmelení zdejších živnostníků, což je milý kontrast s řadou jiných, často pěkně rozhádaných horských obcí, ale především si tu Trautenberka můžete dát skoro na každém rohu. Čepují ho v bufetech pod sjezdovkami, v penzionech, restauracích, ale dokonce i v nedalekých Janských Lázních nebo v Peci pod Sněžkou. „Je to naše pivo, máme ho rádi. Rádi ho pijeme a rádi ho prodáváme,“

říká Buček a pochvaluje si, že tomu jejich malúpskému pivu také všichni hospodští věnují náležitou péči. Musím uznat, že zákazník z toho jen profituje. „Tak co, jaká byla?“ „Dobrá, ale já bych si tedy radši bych si zase dal tu jedenáctku.“

STO LET STARÁ BOUDA

Bývalá Tippetova bouda v nejsevernější části Malé Úpy zvané Pomezní boudy stojí od roku 1911 a v dobách někdejší slávy prý patřila k nejmodernějším v okolí. Jako první tu měli elektřinu! Rekonstrukce ale, jak je vidět, nespočívala v natření oken a vysměčování podlahy, vzalo se to pěkně zgruntu. Sklepení několikapodlažní budovy, v němž je dnes pivovar, bylo dokonce potřeba mírně prohloubit, hodně se bouralo i v přízemí, kde už je dnes zase bezva restaurace a nad ní několik pokojů pro hosty. Kromě minipivovaru je bouda zajímavá i z hlediska architektury. Na česko-polské hranici už stojí více než sto let, takže pamatuje prvorepublikovou slávu i smutné časy umakartu. Když majitel plánoval rekonstrukci, netušil tak úplně, co všechno ho čeká. „Do čeho se sáhlo, to se doslova sypalo!“ Odkrývání starých vrstev ukázalo, že původně byly přístavby prováděné poměrně citlivě, a to i přes to, že zcela otočily orientaci stavby. Původně stála rovnoběžně se silnicí, posléze kolmo. Pak se ale časy změnily. V sedmdesátých a osmdesátých letech na scénu nastoupily levné a nekvalitní materiály, bourání v rámci přestavby o nich vydalo smutná svědectví. Naštěstí všechny

zprávy nebyly špatné a našly se i velké poklady. Pod dvěma vrstvami levného linolea bylo původní pískovcové schodiště, v restauraci se podařilo odhalit železné sloupky se starými originálními nýty. Všechny tyto unikáty jsou v interiéru znovu k vidění, přiznané, doplněné tradičním horským materiálem – dřevem na pokojích i kachlovými obklady. Překvapení čekalo také na půdě, kde se podařilo najít původní dřevěné vyřezávané lustry – i ty jsou dnes zpátky a osvětlují hospodský sál. Chalupa nakonec dostala nové stropy i podlahy, z původní boudy zůstal de facto jen skelet. Ovšem genius loci se sem po padesáti letech existence hotelu Družba evidentně vrací. S každým uvařeným pivem, s každým hostem. „Asi už byste měl jít. Sládek tu bude i zítra, tak se za ním stavte na vyprošťovák. On vám taky něco poví.“



NÁPAD, KTERÝ DOZRÁL V SUDU

Pivo a whiskey k sobě mají blízko. Co se ale stane, když se spolu podělí o sudy? Přece Imperial Stout 19!

■ Sládky Trautenberku Tomáš Ďuriček a Vojtěch Kaprálek se loni v prosinci vypravili do Middletonu, aby se o whiskey Jameson dozvěděli co nejvíce. Navštívili také sklad, kde jsou uloženy sudy. Deset z nich, každý o objemu 200 l, bylo následně dopraveno do krkonošského minipivovaru a sládky je naplnili pivem, které speciálně pro tento sudový experiment uvařili. „Zvažovali jsme různé pivní styly, ale nakonec jsme se shodli, že uvaříme silný a chuťově výraznější stout,“ prozrazuje sládek Tomáš Ďuriček. V sudech po Jamesonu nechali svůj Imperial Stout 19 odpočívat bezmála tři měsíce. Čekání stálo za to. Až pojedete do Trautenberku, nenechte si tento velmi silný pěnový mok ujít – má 8,13 % obj. alkoholu!



VOJTĚCH KAPRÁLEK Z NOVÉ GENERACE SLÁDKŮ

Jedním ze dvou hlavních sládků minipivovaru Trautenberg je Vojtěch Kaprálek. Přiznám se, že spíš než mladého skejtáka jsem si v pozici ctihodného sládky pivovaru, co se jmenuje Trautenberg, představoval... No něco jako Trautenberka. Absolvent oboru Potravinářská technologie a biotechnologie na uznávané Vyšší odborné škole Podskalská se hned ukázal být maximálně kompetentní osobou. Tarutenberg je sice jeho první štací v pozici hlavního sládky, zkušenosti už ale dva roky sbíral co by pravá ruka sládků Jana Tržila a Františka Poláčka z Hostivaru. Z jeho povídání, které jsme absolvovali přímo ve sklepe Tippetovi boudy, jsem záhy poznal, že pro výkon tak váženého povolání samozřejmě potřebujete o pivo hodně vědět, taky tu práci ale musíte mít rádi. A to Vojtěch určitě má. Vždyť kvůli ní do Malé Úpy jezdí až z Kolína.

Vojtěchu, co je na pivu, které v Malé Úpě vaříte, tak zvláštního?

Tak třeba to, že používáme místní vodu, přímo tu z vodovodního řádu. Chemickým složením je velmi vhodná, měkká a nemusíme jí jakkoliv upravovat. Voda z okolních

kopců tedy opravdu dává našemu pivu to, co jiné pivo nemá.

A chmel z Krkonoš nemáte, že ne?

Z devadesáti procent používáme chmel český - žatecký. Ten je docela slavný, my bereme poloranný červeňák. Vaříme z něj naše spodně kvašená piva, tak zvané ležáky. Pro vaření piv typu ale nebo stout potom používáme chmely americké, novozélandské či anglické. To proto, že české chmely prostě neumí dodat ono citrusové nebo ovocné aroma, které je pro pivní speciály třeba amerického typu zapotřebí. Tou úplně základní surovinou pro vaření piva je ale slad. My ho kupujeme ze sladovny v Kounicích u Českého Brodu. Karamelové nebo barvicí slady pak dovážíme z Německa.

Jak vypadá pivní turistika v Krkonoších?

Malá Úpa je docela hojně navštěvované turistické centrum, kam samozřejmě lidé přijíždějí primárně kvůli jiným věcem, než

je pivo. Není ale vůbec špatné, že se Úpa pivovarem Trautenberg napojila na konec, nebo možná na začátek, jak se to vezme, cesty místních pivovarů. Vezměme to tedy od Vrchlabí, kde jsou Pivovarská Bašta a Hendrych, v Trutnově je Krakonoš, pivo se vaří na Friesových boudách i na Luční boudě, takže na relativně malém území najdete i s námi šest minipivovarů. To už se vyplatí si sem kvůli pivu zajet, nemyslíte?

Kolik toho v Trautenbergu uvaříte?

Maximální výstav pivovaru Trautenberg je deset tisíc hektolitrů ročně. To jsou dva milióny piv, které se vypijí v Malé Úpě, Janských Lázních, v Peci, pak ještě v Trutnově a v šesti provozovnách v Praze. Ambice expandovat někam jinam nemáme. U správného minipivovaru tvoří základnu odběratelů hospody v dosahu komína, tak se to říká. Má to svojí logiku. Jednak chceme aby pivo Trautenberg zůstalo autentickým, svým způsobem výjimečným a pokud o něj máte zájem, musíte se za ním prostě vydat k nám do regionu. ■