

## SUCCESS STORY

# Pivo ako gastronomická lahôdka

Zlatý mok prestáva byť po desaťročiach útlmu anonymným nápojom na uhasenie smädu. Konzumenti začínajú viac vnímať jeho rôznorodosť. Povýšiť pivo na piedestál záujmu náročných gurmánov sa rozhodol majiteľ banskoštiavnického pivovaru ERB.

**P**red tromi rokmi si Eduard Rada zaumienil, že ostane verný svojmu rodnému mestu, Banskej Štiavnici, aj segmentu, v ktorom roky úspešne podnikal. V historickom centre odkúpil 3 meštianske domy. Podujal sa zachrániť kultúrne pamiatky, prispieť k prinavráteniu spoločenského života do centra mesta, ale najmä, splniť si sen o výrobe piva podľa vlastných predstáv.

## VZKRIESIL STEIGER Z POPOLA

V čase, keď najstaršiemu slovenskému pivovaru vo Vyhniciach takmer nikto nedával veľké šance na prežitie, podujal sa na jeho záchranu. S pomocou peňazí z Európskej banky pre obnovu a rozvoj fabriku obnovil a zmodernizoval. „V roku 1993, keď sme v privatizácii pivovar kúpili, už vtedy bol v žalostnom stave. Rozhodovali sme sa, čo s ním urobíme. Mali sme dve možnosti – zavrieť ho alebo zrekonštruovať. Zvolili sme si druhú možnosť. Rekonštrukcia bola radikálna – technologická aj personálna a hlavne kvalitná,“ vysvetľuje začiatky svojho podnikania v pivovarníctve E. Rada. V roku 1994 na trh uviedli značku Steiger. Ako dodáva za roky fungovania pivovaru sa ho podarilo vyzdvihnúť z absolútneho suterénu slovenského pivovarníctva na pozíciu trojky. „Pod tlakom nadnárodných spoločností už vtedy pôsobiacich na slovenskom trhu sme však boli nútení postupne predávať svoje akcie. Museli sme si jednoducho nájsť finančného partnera na to, aby sme vedeli pozíciu trojky udržať.“ Veľa peňazí podľa neho išlo do marketingu, a preto bol potrebný spoluinvestor. V júli 2006 došlo v pivovare k zásadnej zmene, keď majoritnú časť akcií E. Radu a Európskej banky pre obno-



„Američania ublížili pivu, východné krajiny sa len učia variť pivo, germanofónne krajiny vedia variť pivo, ale je menej zaujímavé. Najlepšie na svete je poctivé pivo československého typu,“ tvrdí Eduard Rada.

vu a rozvoj spoločne odpredali anglickej finančnej spoločnosti Endemit. Predaj vyhnicianskeho pivovaru sa zavŕšil v júni minulého roku predajom posledných 10 % akcií E. Radu spomínanej spoločnosti „Keď som kupoval pivovar, bolo u nás funkčných 15 veľkých pivovarov. Dnes ostali 4,“ povzdychne si E. Rada na margo segmentácie trhu s pivom. „Som hrdý na to, že Steiger je jeden z nich,“ dodáva.

## SLOVENSKÝ UNIKÁT

Jedna etapa pivovarníckeho života E. Radu sa skončila, aby sa mohol naplno venovať novej – spätnej s pivovarom v Banskej Štiavnici. „Chceli sme postaviť niečo na slovenské pomery unikátne a v tom-

to zariadení vyrábať výrobok, ktorý by nám pomohol dostať pivo z hľadiska názorov spotrebiteľov na oveľa vyšší stupeň hodnotového rebríčka, na akom je momentálne,“ uvádza ako jeden z dôvodov vzniku pivovaru jeho majiteľ. Druhým dôvodom, a oveľa vážnejším, je reakcia na skupovanie a zotváranie pivovarov nadnárodnými konglomeráciami. „Pred pár rokmi pán Bernard ako prvý zaviedol termín europivo. Je to podľa neho pivo, ktoré neurazí, ale ani nenadchne. Tento trend má za následok, že pivo sa opäť dostáva na úroveň priemerného nápoja. Prišiel čas povýšiť ho na piedestál a urobiť z neho gastronomickú lahôdku,“ vysvetľuje E. Rada. Tento prívlastok si podľa neho zaslú-

ži aj vďaka tomu, že výrobe kvalitného piva treba venovať veľmi veľa finančných prostriedkov, času a citu. „Výroba piva je nesmierne zložitý fermentačný a kvasno-technický proces, ktorý ovplyvňuje viac ako 100 faktorov.“

## KVALITNÁ 12 AJ ÚDENÉ PIVO

Výber kvalitnej technológie je preto nesmierne dôležitý. V Erbe nič neponechali na náhodu a vypísali súťaž na dodávateľa kompletnej pivovarskej technológie, do ktorej sa prihlásilo šesť európskych spoločností. Napokon kúpili nemeckú technológiu za takmer 3 milióny eur. Pomocou nej chce táto malá rodinná firma dosiahnuť métu najvyš-

šiu. „Tou je vyrábať absolútnu svetovú špičku v kvalite piva,“ netajú sa ambicióznym plánom majiteľ. A aký druh piva je podľa neho najlepší na svete? „Klasický poctivý ležiak pôvodného česko-slovenského typu. Mojm víťazom je kvalitná horká dvanásťka, číra ako diamant. Tá tvorí produktovú základňu nášho portfólia,“ vyznáva sa pivovarník. U zahraničných hostí je obľúbené najmä pšeničné pivo – kalný Weizenbier a tmavý 13-stupňový ležiak. Špecialitou je bavarský údený ležiak. Varí sa špeciálneho nadymeného bavorského sladu. Pri sladovníckom procese sa v ňom zachytia dymové zložky zo spaľovaného dreva a slamy. Dym cítiť v chuti aj vo vône piva nazývaného Rauchbier, ktoré sa pije skôr ako lahôdka. Suroviny na varenie piva (slovenský slad, český chmeľ

**VÝROBA PIVA JE MEDZI NÁPOJMI NAJZLOŽITEJŠÍ A NAJDRAHŠÍ PROCES, KTORÝ OVPLYVŇUJE VIAC AKO 100 FAKTOROV.**

a kvasnice) sú pre každý druh piva vybrané komisionálne. „Výrobné receptúry jednotlivých druhov sme pripravovali takmer 3 roky v úzkej spolupráci s Výskumným ústavom pivovarským v Prahe,“ vysvetľuje E. Rada.

### TRVANLIVOSŤ BEZ ADITÍV

Čo sa týka objemu výroby, ročne opustí banskoštiavnický pivovar iba 3 500 hl piva. Vďaka tomu Erb nepatrí medzi minipivovary, objemom výroby ich násobne prevyšuje, ale nepatrí ani do kategórie veľkých, ktorých ročná výroba na Slovensku sa pohybuje okolo 1,5 milióna hektolitrov. Erb je premyslenou kombináciou oboch kategórií. „Ak chceme dodávať výrobky na trh, musíme zaistiť ich trvanlivosť, a keď ju chceme dosiahnuť nechemickou cestou bez akýchkoľvek aditív, tak musíme vareniu, ležaniu, ale najmä filtrácii piva venovať veľkú pozornosť. Je jednoduché vyrobiť nepasterizované pivo a spotrebovať ho za týždeň, ako sa to robí v klasických reštauračných pivovaroch,“ vysvetľuje. Rozdiel Erbu oproti veľkým pivovarom je okrem objemu aj v dĺžke procesu výroby. „Od nás pivo nemôže odísť odberateľom skôr ako po 5 týždňoch.“ dodáva vrchný sládek pivovaru Andrej Gašpar. Okrem toho, že patrí k novej generácii sládkov u nás, je zatiaľ Eduarda Radu. Erb je totiž rodinnou firmou v pravom slova zmysle, vo vrcholovom manažmente pôsobí manželka majiteľa, obe dcéry aj zatovia.

### VÝROBA A DISTRIBÚCIA LEN V MALOM

Limitovaný objem výroby je zámer, ktorý ani do budúcnosti nehodlajú meniť, súvisí so stratégiou podniku. Tou je vyrábať prvotriedne pivo z kvalitných surovín, a to sa, ako hovorí banskoštiavnický podnikateľ, nedá vo veľkom. Rovnako cieľová skupina je jasne definovaná, sú ňou podniky najvyššej kategórie z horeca segmentu. „Našou ambíciou je dosiahnuť počet okolo 40 odberateľov. To je číslo, v ktorého rámci dokážeme zabezpečiť maximálnu kvalitu v každej oblasti vrátane servisu,“ hovorí E. Rada na margo zvyšovania produkcie. „Presadzujeme nový trend, orientujeme sa na gurnámov.



Pomocou technológie za takmer 3 milióny eur sa chce pivovar ERB zaradiť medzi absolútnu svetovú špičku v kvalite piva.

Tí skutoční vedia, že nielen víno je gurmánsky nápoj. Doteraz na Slovensku nebol pivovar, ktorý by vedel priniesť lahôdku, ktorá nielenže dokáže vyzdvihnúť špecifické chute v gastronómii, splňa všetky kvalitatívne kritériá, ale na stole aj vynikajúco vyzerať,“ dopĺňa marketingová riaditeľka spoločnosti Lucia Gašparová.

### DÔSLEDNOSŤ DO DETAILOV

Kategórii zlatého moku z Erbu je prispôbené všetko, sklo nevynímajúc. Každý druh piva sa servíruje v špeciálnom

pohári a čapuje sa odborným spôsobom. „Pre zabezpečenie požadovanej úrovne čapovania zakladáme Beer Academy, v ktorej naučíme personál nášho odberateľa všetko dôležité, čo o pive, jeho čapovaní a servise potrebuje vedieť,“ načrtáva plány E. Rada.

Okrem sudového piva dodáva Erb aj fľaškovú verziu. Pivo sa plní sa do fliaš s patentovým uzáverom a distribuuje sa v drevených debnách. Zefektívnenie procesu má priniesť nová fľaškovacia linka, ktorú čoskoro spustia v susednej budove bývalej židovskej synagogy. Rodinná rada Ra-

**NAŠE PIVO JE DRAHÉ, PRETOŽE HO ROBÍME S KVALITNÝMI ĽUĎMI A Z KVALITNÝCH SUROVÍN.**

dovcov detailne zvažovala aj dizajn fliaš, sami si navrhovali typ fliaše, etikety aj jednotlivé druhy pohárov. „Všetky vstupy, suroviny, logistika, personálne zázemie, ako aj extrémna hygiena si vyžadujú značné náklady. Naše pivo je aj preto drahé,“ objasňuje cenovú politiku E. Rada.

### PIVO VÝLUČNE PRE TUZEMSKÝ TRH

Podnikateľský zámer rodiny Radovcov sa pivovarom nekončí. Ich snahou je spojiť pivo, gastronómiu a kultúru. V komplexe obnovených historických budov sa nachádza okrem pivovaru aj reštaurácia a divadlo. Priamo v reštaurácii na prvom poschodí sa pivo varí. Na prízemí je výrobná linka a tanky. Podkrovie je vyčlenené na kultúru. V malom divadle zhruba raz do mesiaca hostujú známe osobnosti slovenskej a českej divadelnej scény. Leitmotívom konceptu reštaurácie je, ako inak, pivo a kvalitná gastronómia. V útulnom interiéri môžete pivo cítiť, vidieť, degustovať, uhasiť si ním smäd, aj ho ochutnať na tanieri. V ponuke sú jedlá k pivu a na pive. A ešte jeden podstatný detail, slovenské pivo z Erbu je určené výlučne pre domáci trh. Nad exportom Radovci neuvážujú. „Dostali sme ponuku vyvážať naše pivo do Japonska, Nórska, Austrálie alebo do Rakúska. Všetky ponuky sme odmietli, pretože sa chceme presadiť doma. Chceme, aby slovenské pivo bolo späť s územím Slovenska, aby si aj turisti povedali, bol som v krajine, kde vedia variť skvelé pivo...“ uzatvára E. Rada. ✕



Na prvom poschodí, priamo v objekte pivovaru, sa nachádza reštaurácia. V útulnom prostredí môžete pivo degustovať, uhasiť si ním smäd, vidieť aj cítiť ako vzniká. Varné kade sú funkčným a zároveň efektným doplnkom interiéru.

