

Ešte začiatkom deväťdesiatych rokov minulého storočia fungovalo na Slovensku pätnásť veľkých pivovarov. Dnes sú len tri. Iste, dôvody nemožno zúžiť len na príchod dvoch nadnárodných pivovarníckych gigantov. Faktom však je, že okrem nich varí u nás pivo už len jeden veľký pivovar a chuť piva sa za ostatné desaťročia výrazne unifikovala. Postupne však na Slovensku začínajú pribúdať pivovary so snahou vrátiť do pivovarníctva poctivý prístup a rozmanitosť. Už niekoľko rokov nad nimi vyčnieva banskoštiavnický Pivovar ERB vo vlastníctve Eduarda RADU a jeho rodiny.

Bezkonkurenčne najlepšie slovenské pivo nesie značku ERB



Náš úvod je príliš stručný, aby vypovedal o tom, čo vás v čase monopolizácie slovenského pivovarníctva dvomi veľkými zahraničnými pivovarníckymi spoločnosťami podnietilo k odvážnemu kroku, stať sa malý súkromný pivovar s nepomerne nižším objemom produkcie, ako to býva pri masovo známých značkách na Slovensku.

Pred pätnástimi rokmi vstúpili na slovenský trh dve nadnárodné spoločnosti. Tie skupovali slovenské pivovary ako v supermarkete, pričom kúpené vyspelé pivovary zatvárali jeden za druhým. Až tu zostali len tri veľké pivovary: Hurbanovo, Šariš a môj Steiger,

ktorý som kúpil v roku 1993 a z podniku určeného na likvidáciu som vybudoval moderný a zdravý podnik. No obrovský tlak dvoch veľkých pivovarských spoločností ma donútil vpustiť do Steigera menšiu, avšak bohatú anglicko-českú spoločnosť. Uvedomil som si, že moje pôsobenie vo veľkom pivovarníctve ďalej nemá zmysel. Nemohol som súťažiť s dvoma gigantmi z hľadiska ich obrovských finančných investícií do reklamy. A takisto arogancia obchodných refazcov bola neúnosná a stále rástla. Ale Steiger prežil a je úspešný a ja som na to nesmierne pyšný. V roku 2012 som českým priateľom predal posledných 10 percent akcií. Na vyhniansky Steiger sa stále pozerám ako na svoje dieťa, ktoré sa po vyštudovaní postavilo na vlastné nohy.

A ako teda vznikol ERB?

Po predaji Steigera som si povedal, že vytvorím niečo, čo vráti slovenské pivo na špičkovú (nie masovú) československú úroveň pred dvadsiatich rokov. A tak, aby mi bolo jedno, čo robia nadnárodné spoločnosti, alebo čo si o tom myslia obchodné refazce. A postavil som ERB. V Banskej Štiavnici sme s manželkou kúpili v absolútnom centre pamiatkovej rezervácie štyri národné kultúrne pamiatky a začal som projektovať. Po troch rokoch sa nám podarilo vybudovať pivovar, ktorý sa architektonicky, kvalitatívne, technologicky a personálne nedá porovnať s ničím, čo bolo doteraz postavené v Európe. Počas projektovania sme spolu so zaťmi navštívili podobné pivovary v Rakúsku, Čechách, Nemecku, Francúzsku, ale aj v zámorí. Po návšteve zámockého pivovaru v Regensburgu nám bolo jasné, že naše ambície sú oveľa vyššie.

V čom je vlastne ERB výnimočný?

V prvom rade v použitej technológii na varenie, kvasenie a stáčanie piva. Kúpili sme špičkové technologické zariadenia v Nemecku, montáž realizovali slovenské, české a nemecké firmy. Jednotlivé operácie procesu výroby piva sú riadené počítačmi. Nesmiernu pozornosť venujeme vstupným pivovarským surovinám. Varíme z vybraných sladov zo sladovní Lycos v Trnave a Weyermann v Ba-

vorsku. Používame najkvalitnejší žatecký chmel a pivovarské kvasnice dovážame z kvasničnej banky z Technickej univerzity v Mníchove. Každý týždeň k nám ide auto s kvasnicami z Bavorska. Navyše, štiavnická voda je na varenie piva ideálna. Vodu, kvalitu piva, ale aj hygienu zariadení a výrobných priestorov kontrolujeme vo vlastnom laboratóriu. Pivo neopustí naše brány, kým každú várku neschváli degustačná komisia, ktorú tvoria hlavný sládek pivovaru, vedúci laboratória, obchodný riaditeľ a ja. V celom procese varenia a kvasenia piva nesmie byť použitá chémia, ktorá by mala zdanlivo „vylepšiť“ pivo. Preto výroba jednej pollitrovej fľaše v ERB-e trvá päť týždňov, nie desať dní ako inde. A na dôvažok: Každý zo štyroch druhov piva, ktoré varíme, sa môže čapovať výlučne do špeciálneho pohára. V ERB-e vyrobíme za rok toľko piva, aké vyrobí každý z dvoch obrích zahraničných pivovarov na Slovensku za dvanásť hodín. Nevaríme europivá, ktoré sa od seba líšia len typom reklamy a etiketou na fľaši, pričom všetky chutia rovnako. Preto je ERB aj najdrahším pivom na Slovensku.

Hovoríte, že vás nezaujímajú, čo si o ERB-e myslia zahraniční giganti, ktorí pôsobia v slovenskom pivovarníctve. Tvrdíte, že to nie sú vaši konkurenti.

Dnes máme na Slovensku osemdesiat odberateľov, pričom v budúcnosti ich určite nebude viac ako sto. Starostlivo posudzujeme, komu pivo dáme a komu nie. Naša kapacita je totiž maximálne 3500 hektolitrov ročne. Na porovnanie: Pivovar Šariš, kde varia a stáčajú mnoho značiek, najmä tých českých, uvarí za rok jeden a pol milióna hektolitrov. Navyše, neposkytujeme našim odberateľom finančnú hotovosť alebo záhradné sedenie, markízy, reklamné dáždňiky alebo množstevné zľavy. My im však dodávame brilantné pivo s perfektným servisom, preto naši partneri rešpektujú naše vysoké ceny. Nehovoriac o tom, že tržby z tohto nápoja sú pre nich veľmi zaujímavé a pivo ERB je v ich zariadení ozdobou, nie bežným nápojom, ktorý majú aj v akcii v Tesco alebo na hociktovej železničnej stanici.



Budovy Pivovaru ERB v Banskej Štiavnici. Foto: Peter W. HAAS

Ako vnímate reštauračné minipivovary, ktoré pribúdajú na Slovensku rýchlym tempom?

Majitelia týchto pivovarov odvádzajú pre slovenské pivovarníctvo kus poctivej roboty. Ich pívá sú iné ako bežné europivá. Sú to však pivovary, ktoré varia pivo pre potreby vlastnej reštaurácie, kde celú svoju produkciu aj predajú. Na Slovensku je ich už možno dvadsať. Kvalita ich pív je závislá od toho, akú technológiu majú inštalovanú, aké suroviny používajú na varenie piva, ale najmä od toho, kto ich pivo varí. Ak berieme do úvahy, že na Slovensku v súčasnosti pôsobí možno päť, šesť špičkových sládkov s kvalitným vzdelaním v oblasti biotechnológie a s dlhoročnou praxou v pivovaroch, tak potom je možné, že nie všetky pivovary spĺňajú najvyššiu úroveň kvality vareného piva. Tu je nutné pripomenúť, že varenie piva je najzložitejší proces výroby tekutých potravín na svete vôbec. Je možné uvariť pivo, ktoré chutí dobre. Ale kumšt je v tom, aby si udržalo svoje vlastnosti. Niektoré menšie pivovary sa orientujú na špeciály, pretože uvariť číry a chutný ležiak, ktorý spĺňa všetky parametre, je jedna vec. Avšak keď príde rad na zachovanie čírosti, stability peny a koloidnej stability, povedzme po dobu troch mesiacov, tam sa začne ukazovať majstrovstvo. Niektoré pivovary to obchádzajú a z nepasterizovaného piva urobili svoju marketingovú výhodu. Ale majú problémy s biologickým a koloidným základom. Práve na trvanlivosti piva sa pozná fortieľ sládkov. Samozrejme, hovorím o trvanlivosti získanej prirodzenou cestou bez akýchkoľvek aditív. V ERB-e pôsobí jeden z tých šiestich sládkov - Andrej Gašpar - a na našom pive to cítiť. V minulosti veľa času strávil spoluprácou s Výskumným ústavom pivovarským v Prahe a v súčasnosti je stálym konzultantom s odborníkmi z výskumného centra, ktoré je vedec-

kým pracoviskom Technickej univerzity Mníchov, mimochodom jednej z troch TOP pivovarníckych univerzít. Konzultácie sa týkajú pivovarských kvasníc a varného procesu.

Aké druhy piva varíte?

Varíme klasické svetlé ležiaky – desiacku a dvanástku, tmavú trinástku, pšeničný weizen a v exkluzívnej línii ERB Limited Edition varíme limitované série pív s vyššou stupňovitosťou ako bonus pre našich odberateľov. Sú to nevšedné pivné druhy, ktoré majú vo svete svoju tradíciu, no na Slovensku sú zriedkavé. Spomeniem napríklad stout, dubbel alebo braggot – ten sme dokonca uviedli na slovenský trh prvý a zatiaľ aj jediný. V súčasnosti je to limitovaná séria ERB Extra Special Bitter^{L.E.} 15 %. Je to fantastické pivo kvasené zvrchu s výraznou chmelovou a sladovou arómou, vyváženou komplexnou chuťou, brilantnou priehľadnosťou a má krásnu tmavočervenú farbu. Podávame ho v špeciálnom pohári na vysokej stopke. Všetci naši odberatelia sa na každú novú limitovanú sériu tešia, lebo aj pre nich je to vždy prekvapenie. A hoci ide o pívá veľmi drahé, je po nich veľký dopyt. Ale našou vlajkovou loďou sú klasické ležiaky – krištáľovo priehľadné a príjemne horké. Špeciály sú síce vynikajúce, avšak ťažko sú s niečím porovnateľné. U nás presadzujeme myšlienku, že musíme byť najlepší na území bývalého Česko-Slovenska, pretože tunajší konzumenti kvalitným ležiakom rozumujú. V tejto súťaži chceme permanentne víťaziť. Naš sortiment nájdete v top hoteloch a reštauráciách Slovenska, ale určite nie v obchodných reťazcoch alebo na benzínovej pumpke.

Ste typickou rodinnou firmou. Kto tvorí vedenie spoločnosti a koľko máte zamestnancov?

Moje dcéry potvrdzujú to, že vyrastať v

Banskej Štiavnici nie je o bežnom živote a bývaní, ale je to životná filozofia. Obe sa po štúdiu ekonómie a manažmentu do Štiavnice vrátili – jedna z Bratislavy, druhá z Prahy. S ich manželmi Jozefom Sivákom a Andrejom Gašparom a mojou manželkou Máriou sme vytvorili perfektný tím, ktorý vedie Pivovar ERB. Mladšia dcéra Marika vedie pivovarskú reštauráciu, jej manžel Jozef Sivák je obchodným riaditeľom. Staršia Lucia je riaditeľkou pre stratégiu a marketing a jej manžel Andrej Gašpar je sládkom a čo je veľmi zaujímavé, povedal by som až raritné, je zároveň autorom všetkých grafických návrhov pre pivovar – od etikiet až po vizuály outdoorovej reklamy. Celá naša rodina žije pivovarom a postupne sa vzdávame ostatných podnikateľských činností s cieľom plne sa sústrediť na vybudovanie pivovarskej značky, ktorá prežije stáročia. Na tomto projekte zamestnávame päťdesiat ľudí a musím povedať, že bez niektorých z nich si chod pivovaru neviem predstaviť.

Počula som, že mnohí si zasa nevedia predstaviť Banskú Štiavnicu bez ERB-u?

To nás veľmi teší, pretože je to naplnením ďalšieho z našich zámerov. Pivovar sídli v historických budovách mestskej pamiatkovej rezervácie, ktoré sme komplexne zrekonštruovali. Ďalšia národná kultúrna pamiatka na svoju rekonštrukciu čaká. V Banskej Štiavnici sa nám tak podarilo oživiť ďalšiu historickú štvrť mimoriadne atraktívnu pre turistov nielen z celého Slovenska, ale aj z ďalekého zahraničia. Okrem toho v podkroví budovy pivovaru prevádzkujeme divadlo, kde sme už privítali mnoho hviezd, ako sú napríklad Miroslav Donutil, Milan Lasica alebo Jan Kraus. Jednoducho, pracujeme na tom, aby značka ERB šírila dobré meno nielen v prípade piva, ale aj Banskej Štiavnice a Slovenska vôbec.