

# ERB vzkriesil to najlepšie z pivovarníctva

Tí, ktorí už stihli podľahnúť povestnej mágii Banskej Štiavnice, by vám okamžite vedeli vymenovať obsiahly zoznam pamiatok, ktoré tam rozhodne musíte navštíviť. A tí, ktorí si potrpia na pivo extra triedy, by vám jednoznačne odporúčali Pivovar ERB.



Eduard Rada, majiteľ Pivovaru ERB

Mohlo by sa zdať, že pivovar sa medzi pamätihodnosťami banského mesta ocitol omylom. Ale keď sa cestou na slávne Námestie Svätej Trojice zvrtnete radšej na Novozámockú ulicu, bude vám hneď jasné, že o žiadny omyl nejde. Budova Pivovaru ERB v historickom centre je nielenže zrekonštruovaným skvostom zo 16. storočia, ale aj oficiálne patrí medzi národné kultúrne pamiatky - hoci donedávna tak vôbec nevyzerala. V roku 2008 sa jej však ujala rodina Eduarda Rada, ktorý mal už vtedy dlhoročné skúsenosti v pivovarníctve - pod jeho vedením sa podarilo zdevastovaný pivovar v neďalekých Vyhniach dostať do prvej trojky na Slovensku, hneď za nadnárodné giganty. V Banskej Štiavnici sa rozhodol variť pivo podľa vlastných predstáv, čo v praxi znamená pivo úplne iného leve-

lu: *"Viete, za najlepšie ležiaky na svete sa považujú české a slovenské. No a ležiaky ERB radia najmä českí znalci medzi absolútnu špičku Čechách aj na Slovensku. My sme sa rozhodli variť pivo - bez ohľadu na to, čo to stojí - z najkvalitnejších surovín a na najkvalitnejšej technológii"*, hovorí Eduard Rada. Technológiu ERB-u vyrobili majstri z nemeckej firmy Kaspar Schulz, ktorá medzi výrobcami technológií pre malé pivovary nemá vo svete konkurenciu. No a suroviny na varenie piva ERB sú tým najlepším, čo sa pestuje na Slovensku, v Česku či Nemecku. Žiadne aditívum v pivách ERB nenájdete. Chuť každého druhu - bez ohľadu na to, či ide o svetlý alebo dokonca údený ležiak - sa dosahuje výlučne kombináciou prírodných surovín a pivovarnického umenia vrchného sládka Andreja Gašpara. *"Na výrobu piva sú potrebné štyri suroviny: voda, chmeľ, slad a pivovarské kvasnice. My pridávame aj piatu - srdce. Pivovar ERB totiž nefunguje ako továreň. Výroba piva je živý proces, ktorý sa nikdy nekončí. Keď sa pivo uvarí, začne kvasiť, vzniká živý organizmus, o ktorý sa treba starať ako o malé dieťa. A to bez srdca jednoducho nejde"*, hovorí Andrej Gašpar. Mimoriadnu starostlivosť venujú pivu aj potom, čo sa dostane do sudov či fliaš a vydá sa na cestu k odberateľom, ktorých je po celom Slovensku vyše tridsať. Vyberaní sú spomedzi najkvalitnejších zariadení práve podľa toho, akú starostlivosť sú schopní poskytnúť pivu ERB a aký servis ponúkajú svojim návštevníkom. *"My varíme také pivo, aby ho mohli postaviť na stôl v tom najlepšom hoteli. Takže nielen, aby dobre chutilo, ale aj dobre vyzeralo. Na tom je postavená celá filozofia"*, vysve-



Budova Pivovaru ERB v historickom centre Banskej Štiavnice



Andrej Gašpar, vrchný sládek Pivovaru ERB

tľuje Eduard Rada. Aj preto je ročná kapacita Pivovaru ERB maximálne 3000 hektolitrov, čo je množstvo, ktoré vo veľko-kapacitnom pivovare vyrobia za 6 hodín. „*My nevaríme pivo, ktorému stačí 8 dní na to, aby opustilo pivovar. My varíme poctivé pivo, ktoré dozrieva 3 až 5 týždňov*“, pokračuje zakladateľ a majiteľ Pivovaru ERB. Ten sa, mimochodom, pridržiava zákona o čistote piva, ktorý už viac ako 800 rokov platí – s istými obmenami – v Nemecku. V jeho začiatkoch musel dokonca každý sládek zložiť prísahu, že na varenie piva bude používať len jačmeň, chmeľ a vodu – dnes sú už povolené aj pivovarské kvasnice. Takýto zákon na Slovensku síce neplatí, ale v Pivovare ERB je priam Svätým Písmom. Preto tu napríklad nikdy nebudú vyrábať radler. Popustiť uzdu fantázii však vedia iným spôsobom: „*Milovníci nášho piva majú radi novinky. Preto sme sa rozhodli okrem pív, ktoré sú v našej stálej ponuke, variť aj limitované edície piva. Naposledy sme napríklad prišli so špeciálom ERB Stout 18%*“, prezrádza vrchný sládek Andrej Gašpar. Limitované edície sú už dnes neoddeliteľnou súčasťou zoznamu druhov piva varených v Pivovare ERB. „*Stálic*“ majú niekoľko: ERB Svetlý ležiak 12% aj 10%, čo je pivo plzenského typu, ERB Weizen 12%, čo je pšeničné pivo s neodfiltrovanými kvasnicami, ERB Tmavý špeciál 13%, čo je tmavé nefiltrované pivo varené podľa originálnej receptúry sládka a ERB Údený ležiak 12%, ktorý svoju extravagantnú chuť získava vďaka zaúdenému sladu a je vlastne akýmsi priekopníkom pivných špeciálov ERB-u. Jeho súčasťou je v Banskej Štiavnici aj reštaurácia, ktorú hostia z celého Slovenska, ale aj z veľmi vzdialeného zahraničia vyhľadávajú nielen kvôli čerstvo navarenému zlatému moku a skvelej kuchyni, ale aj kvôli možnosti pozorovať proces varenia piva. Dominantou interiéru reštaurácie sú totiž dve medené varne, v ktorých sa každé pivo značky ERB začína variť, kým sa dostane o poschodie nižšie, kde je za presklenými dverami umiestnená hlavná časť technológie. Tam už ale smú vstúpiť len povolani, pretože pri výrobe piva na výlučne prírodnej báze sú prísne dodržiavané hygienické pravidlá rovnako dôležité ako všetko ostatné. „*Keby sa do piva dostala akákoľvek mikrobiologická nečistota, bolo by zle. Darmo, že je uzavreté v nádobách, vzduchom sa preniesie čokoľvek kamkoľvek. Prostredie musí byť čisté ako operačná sála*“, zdôrazňuje vrchný sládek. Dávať sa cez sklo do „*zákulisia*“ varenia piva ERB je malým sviatkom. A keď ho potom ochutnáte, pochopíte, že všetka tá starostlivosť o každý jeden detail má veľmi dobrý dôvod a že vzkriesenie tradície pivovarov, ktorých v stredoveku bolo v Banskej Štiavnici okolo desať, nemohlo dopadnúť lepšie.



[WWW.PIVOVARERB.SK](http://WWW.PIVOVARERB.SK)