



Německo na pivě

Pivo je spojeno s Německem ještě silněji než víno.

Podobnost s Českou republikou rozhodně není náhodná. Však také Bavoři jsou naším největším světovým soupeřem v počtu vypitých litrů na osobu.



FOTO: ARCHIV

Kdo by neznal mnichovský Oktoberfest, největší pivní slavnost světa, kde do sebe statisíce hostů v obřích stanech lije jeden tuplák litrového obsahu za druhým za radostného tradičního popěvku „Ein prosit, Ein prosit der Gemütlichkeit“. Bavoři „udělají“ 140 litrů na hlavu za rok, ale v ostatních spolkových zemích jim průměr kazí. Přesto statistika říká, že v Německu je na sto tisíc pivnic, kde se hosté věnují pěni-
vému moku skutečně s láskou. Mají z čeho vybírat.

Staletá tradice

Pivo se na území Německa vaří od nepaměti. Je zajímavé, že Římané mu příliš nepřáli, neb ho považovali za nápoj barbarů. S péčí a láskou se ho ujaly až první křesťanské kláštery. Mniši tam, kde nemohli pěstovat révu, vařili pivo. Každý klášter střežil svůj postup. Vařilo se, stejně jako dnes, hlavně

z ječmenného a pšeničného sladu. Používal se však i oves a přidávala se do něj také spousta nejrůznějších bylin a koření. Mniši se činili i v konzumaci – denní spotřeba na jednoho byla 5 až 10 litrů.

Více než tisíciletí vaření piva na území Německa je doloženo nejrůznějšími dokumenty, smlouvami a várečnými právy. Už v roce 795, když Karel Veliký organizoval dvorskou službu, pamatoval i na pivo, které „musí být připravováno s největší čistotou“. Pivní historikové spočítali, že se v době největšího rozkvětu na území dnešního Německa vařilo na pět tisíc druhů piv. Na rozdíl od našich zemí však především na území bývalé NSR zůstalo, i přes velký nástup nadnárodních gigantů, zachováno hodně malých pivovárků, které stačí uživit lidé z okolí a turisté. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Pivní speciály

Zatímco u nás, až na pár výjimek, trh zcela ovládlo pivo spodně kvašené z ječmenného sladu typu pils, v Německu je dál populární i pivo bílé – pšeničné a svrchně kvašené. Při cestách Německem můžete ochutnat nejenom ležácké typy piva podobné našim, ale také nepočítané pivních specialit. Zde jsou alespoň některé.

Altbier – středně silné, ale hodně hořké tmavé pivo převážně z pšeničného sladu, které dostanete hlavně v Porýní.

Weissbier – z pšeničného sladu, bývá dosycováno CO₂ a má výrazné aroma. Podává se jak kvasnicové, tak i filtrované prakticky po celém Německu.

Kolsch – jak už název napovídá, domovem je mu Kolín. Podává se ve dvoudecových sklenicích, má výraznou chuť, ale pro našince se zdá řídké a při ceně euro za dvoudecu vás brzy přejde chuť.

Bock – velmi silné světlé nebo tmavé pivo se sladko-hořkou chutí. Označení Doppelbock nejsou piva 18%. Dělají je hlavně minipivovary.

Marzen – sezónní pivo s výraznou chutí, které se někdy dělá z nakouřeného sladu.

V Německu se setkáte i s množstvím ochucených piv, dokonce někde si do něj ještě pořád přidávají nejrůznější sirupy, či ho mixují s limonádami.

