

Západočeská Univerzita v Plzni
Fakulta pedagogická
Studijní program: Historická studia

Dějiny chmelařství a pivovarnictví na Žatecku

Vypracoval: Tomáš Dvořák

Vedoucí práce: PaedDr. Helena Východská

Prohlašuji,

že bakalářskou práci na téma Dějiny chmelařství a pivovarnictví na žatecku na ZČU
v Plzni jsem vypracoval samostatně.

Použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v příloženém seznamu literatury.

V Plzni dne

Podpis

Tímto bych chtěl poděkovat paní PaedDr. Heleně Východské za její odborné vedení a rady v průběhu zpracování této bakalářské práce.

Osnova:

1.ÚVOD.....	7
2.PIVOVARNICTVÍ.....	12
2.1 Původ piva a první zmínky o jeho přípravě na našem území.....	12
2.2 Pivovarnictví na našem území.....	14
2.2.1. Pivovarnictví ve středověku	14
2.2.2. Pivovarnictví v novověku.....	18
2.2.3 Pivovarnictví za průmyslové revoluce.....	21
2.2.4. Pivovarnictví ve 20. století.....	24
3.CHMELAŘSTVÍ.....	27
3.1.Chmel.....	27
3.2.Historie pěstování chmele.....	28
3.2.1 Počátky chmelařství ve středověku.....	28
3.2.2. Chmelařství v novověku.....	29
3.2.3. Rozvoj chmelařství ve století páry.....	30
3.2.4. Chmelařství ve 20. století.....	32
1.CHMELAŘSKO-PIVOVARNICKÁ KULTURA V ŽATCI.....	37
4.1. Kulturní oběkty.....	37
4.1.1 Chrám Chmele a Piva.....	37
4.1.1.1. Chmelařské muzeum.....	37
4.1.1.2. Chmelový maják.....	38
4.1.1.3. Orloj.....	38
4.1.1.4. Labyrint a erbovní síň.....	39
4.1.1.5. Minipivovar a restaurant U orloje.....	39
4.1.1.6. Klášterní zahrada.....	39
4.1.1.7. Renesanční sladovna.....	40
4.1.2. Další chmelařské památky.....	40
4.1.3. Dočesná.....	41
5.ZÁVĚR.....	43
6.RESUMÉ.....	46
7.POUŽITÉ ZDROJE.....	47
7.1.Literatura.....	47

7.2.Internetové zdroje.....	48
8.PŘÍLOHY.....	49

1. ÚVOD

Žatecko je pro historické i současné téma chmelařství, potažmo pivovarnictví, velice důležitou oblastí. Ačkoliv se v minulosti chmel pěstoval roztroušeně po celém území zemí Koruny české, postupem času se chmelařství začalo stahovat jen do tří oblastí s nejvhodnějšími podmínkami pro pěstování chmele. Tyto tři oblasti jsou právě **Žatecko**, **Úštěcko** a na Moravě **Tršicko**. Žatecko je z těchto oblastí nejvýznamější a nejrozsáhlejší. Žatecký chmel je navíc dodnes měřítkem kvality pro všechny chmel v Čechách pěstovaný.

Město Žatec je již po velmi dlouhou dobu známé jako **centrum chmelařství**. Každý rok do města zavítá velké množství návštěvníků, které sem láká historie nejen města jako takového, ale často také právě pivo a vše co se k tomuto zlatavému moku váže.

Abychom mohli přesvědčivě popsat chmelařské a pivovarnické památky, které dnes může návštěvník města Žatce spatřit, měli bychom se nejprve krátce věnovat historii samotného města. První obyvatelé na Žatecku můžeme prostřednictvím archeologie dokázat již v období **mladšího paleolitu**. S příchodem zemědělství se úrodná Žatecká pánev stává pro pravěkého člověka velmi atraktivní. První zemědělskou kulturou, jejíž artefakty byly na Žatecku nalezeny byla kultura s lineární keramikou¹. Od této doby můžeme mluvit o souvislém osídlení středního pohří, ačkoli některé kultury zde byly zastoupeny více nežli jiné.

Díky své poloze a specifickému terénu, v němž se město Žatec nachází, je téměř jisté, že právě Žatec byl již v dobách minulých vyhledáván. Poloha Žatce je ze strategického hlediska velice vhodná, nachází se totiž na ostrožně se strmými svahy a je obtékán řekou Ohří, což někdejšími obyvatelům značně zvyšovalo obranné možnosti jejich sídla a pravděpodobně také dalo městu dnešní název (zátoč-Žatec). Důkaz o opevněném hradišti přímo v centru Žatce máme až ze 6. století př.n.l. tedy z doby halštatské.² Hradiště se nacházelo zhruba v místech dnešního náměstí Svobody a přilehlých ulic. Z dob minulých zde zatím starší fortifikační základy nebyly objeveny, ale vzhledem k charakteru terénu a značnému množství nálezů bohatých hrobů různých kultur se dá existence staršího

1 HOLODŇÁK, Petr. Labyrintem žateckého pravěku. 1. vyd. Ústí nad Labem: Albis international, 2006. ISBN 80-86971-18-X. s.400.

2 Tamtéž strana 25 - 26

sídelního centra předpokládat. Žatecko se v mladší době železné stalo domovem keltských kmenů, které zdejší oblast rovněž velice hustě osídlily, a to až do doby, kdy je zde v době římské vystřídali Germáni.

Po příchodu slovanských kmenů se Žatec stal tradičně předpokládaným centrem kmene Lučanů (na základě archeologických nálezů a jejich interpretace však nelze jednoznačně prokázat, zda tomu tak doopravdy bylo³). V 9. století po připojení oblasti k nově vznikajícímu přemyslovskému státu bylo na žatecké ostrožně vybudováno poměrně mohutné hradiště.

První písemná zmínka o hradu Žatci pochází z pera kronikáře Thietmara Merseburského v r. 1004.⁴ O Žatci jako o městu můžeme hovořit od roku 1265, kdy mu byl králem Přemyslem Otakarem II. udělen statut královského města. Žatec byl centrem obchodu a řemesel, dále mohl těžit ze své polohy na obchodní stezce z Norimberka do Prahy. V 15. století se Žatec stal jedním z vyvolených měst a baštou husitství. Před jeho hradbami byla poražena II. křížová výprava, která měla toto město zničit. V následujícím 16. století Žatec patřil k nejlidnatějším městům Čech a zaujímal postavení centra oblasti. Své postavení si udržel i po třicetileté válce, i když došlo k značným změnám a rekatolizaci, která měla za následek značný odliv obyvatel. Centrem oblasti byl Žatec až do roku 1850⁵, kdy se stal sídlem okresního hejtmanství.

V 19. století rovněž dochází k rozsáhlé modernizaci města, která bohužel nenávratně pohltila řadu starších architektonických památek, nicméně spousta se jich přesto dochovala. Naproti tomu Žatec získal svůj charakteristický ráz tvořený velkým množstvím vysokých komínů od sirných komor a palíren⁶, z nichž mnohé se dochovaly do dnešních dnů stejně jako sušárny, sklady a balírny chmele. Všechny tyto specifické stavby společně s historickými památkami tvoří specifický ráz města.

Specifické téma z regionální historie jsem si zvolil především proto, že k Žatecku a pro něj typickému chmelařství mám velice blízký vztah, jakožto ke kraji, ze kterého pocházím. Pro mne samotného, jakožto i pro převážnou část celého českého národa, je

3 HOLODŇÁK, Petr a Antonín HLUŠTÍK. Toulky žateckou přírodou, aneb, Převážně vážný průvodce městem. 1. vyd. Žatec: Městské Muzeum. s.6.

4 <http://www.muzeumzatec.cz/historie-zatce.html> (11.2.2013)

5 <http://www.muzeumzatec.cz/historie-zatce.html> (11.2.2013)

6 <http://www.moskyt.net/chmel-zatec-chmelarske-centrum-pro-kazdeho-2-dil> (11.2.2013)

typická obliba piva, které je s českou kulturou nerozlučně spjata. Ve své práci bych proto rád propojil právě historii svého rodiště spolu s historií pivovarnictví a chmelařství, která jsou s Žateckem velice pevně spjata. Za cíl své absolventské práce jsem proto zvolil vytvoření jisté studie, která by přehledně a aktuálně vystihla historii a význam žateckého regionu z hlediska výroby piva a s ní souvisejících činností, jako je chmelařství, sladařství a také její odraz v tradicích a architektuře města. Kromě jiného jsem si toto téma zvolil i na základě určité atraktivity pro možné čtenáře a v neposlední řadě z důvodů ne příliš četného zpracování této problematiky jako celku i z regionálního hlediska. Přípravná fáze mé badatelské práce mne přesvědčila, že publikací o pivu jako takovém a jeho typech či způsobech konzumace je celá řada. Historii tohoto nápoje jako takového se však většina těchto publikací dotýká jen stručně či neuceleně. Dějiny chmelařství, bez kterého by pivo rovněž neexistovalo (nebo alespoň ne tak jak ho známe), jsou zpracovány dokonce ještě nedostatečně než historie pivovarnictví.

Jsem toho názoru, že tato témata jsou pro „naš národ“ velice atraktivní. Pivo je beze sporu naším národním nápojem, české pivovarnictví je také náležitě po celém světě vysoce ceněno. Zároveň i jedna z nejdůležitějších surovin k výrobě piva, český chmel, je v celém světě považován jako nejkvalitnější. Nelze opominout skutečnost, že pro naše hospodářství je chmel jedním z velice ceněných obchodních artiklů a je vyvážen do mnoha států po celém světě (celkový počet exportních adres převyšuje 70 států světa: např. Německo, USA, Japonsko, Čína apod.).

Jak jsem již zmínil výše, největší překážkou, která do jisté míry brzdila mou práci, byl nedostatek dostupných tištěných pramenů k těmto tématům, což značně ztěžovalo ověřování mnohých informací. Často jsem proto musel užít ve větší míře internetových zdrojů, a to především při zkoumání historie chmelařství, která prozatím příliš komplexně zpracována nebyla. Stejně tomu bylo také při popisování chmelařské kultury a to především okolnosti okolo Chrámu Chmele a Piva, jelikož se jedná o velmi mladý projekt a doposud nebyl podrobněji zpracován.

Pokud bych měl vybrat tři nejvýznamější prameny, byly by to jistě publikace: **České pivo** od kolektivu autorů s Gabrielou Basařovou v čele, dále pak **Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku** od Václava Bradáče a na konec **Pivovarnictví** od Ladislava Chládky. V případě knihy *České Pivo* jde o velice obsáhlou publikaci, která se snaží

přiblížit pivo ve všech souvislostech – historických, technologických, tradičních a mytologických... Historie pivovarnictví je zde popsána se zvláštním zřetelem také na legislativu pivovarnictví. *Chemařství a pivovarnictví na Žatecku* se snaží stručně nastínit jak historii chmelařství, tak i pivovarnictví. Ačkoli se jedná o knihu tradičního velkého formátu, je v ní textu poměrně málo. Prakticky na každé straně je totiž umístěna reprezentativní fotografie. I přesto je zde čtivým způsobem stručně vylíčena historie a charakteristika obou oborů. Kniha *Pivovarnictví* narozdíl od výše uvedených i dalších, které uvádím v závěru práce, velice podrobně popisuje především starověkou historii přípravy piva a různé pivovarnické pověry a osobnosti. Dále je zde velice systematicky rozebrána technologie přípravy piva a uvedeny např. také všechny potřebné ingredience.

Přestože stěžejní pracovní metodou pro mne byla práce s písemnými prameny, a to jak tištěnými, tak elektronickými, využíval jsem i dalších možností badatelské práce. Druhou významnou metodou byl samozřejmě terénní výzkum, tedy především fotografování aktuálního stavu technických a kulturně historických památek. Tuto metodu jsem uplatnil především pro téma chmelařské kultury v Žatci. Další vstup v mé práci představuje metoda oral history. Užití orální historie mi posloužilo především k získání doplňkových informací o stavu chmelařství v dobách nepříliš vzdálených.

Svou práci člením do tří základních částí. První kapitola je věnována přímo pivu jako nápoji, přesněji řečeno historii jeho přípravy. Je zde objasněn dávný původ piva a jeho postupné šíření do celého starověkého světa a také „příchod“ na naše území. Dále pozornost věnuji rozvoji pivovarnictví na území českého království od ranného středověku až po současnost. Snažím se popsat jak legislativní podmínky vaření piva, tak technologický vývoj.

Ve druhé kapitole svou pozornost věnuji historii pěstování chmele. Toto zemědělské odvětví totiž prošlo několikasetletým vývojem s počátkem ve vrcholném středověku, kdy pozvolna došlo k přechodu od pouhého sběru k cílenému pěstování. Chmelařství stejně tak jako pivovarnictví procházelo pozvolným technologickým rozvojem, ovšem jeho jedinečný český původ se stával častým zdrojem podvodů a falšování jeho původu, čemuž se čeští chmelaři samozřejmě snažili zabránit a tím postupně vznikala značka Český chmel.

Třetí kapitola popisuje samotné město Žatec a z části jeho historii. Hlavní důraz je zde však kladen na jeho kulturu, která je zde velice ovlivněna právě pěstováním chmele a jeho zpracováním přímo zde ve městě. Chmelový motiv a odkazy na jeho pěstování se v centru Žatce dají najít prakticky na každém kroku. Cejch chmelařského centra je v Žatci využít i ke zvýšení cestovního ruchu. Zvláštní pozornost zde věnují i známé chmelové slavnosti žatecké dočesné.

2. PIVOVARNICTVÍ

Pivovarnictví a pivo má v Čechách bohatou tradici. Ačkoliv dnes drží náš národ jak ve kvalitě výroby, tak v konzumaci tohoto nápoje jasné světové prvenství, nemůže si náš národ připsat jeho objev. Abychom si tedy mohli popsat historii našeho pivovarnictví, měli bychom si alespoň stručně popsat historii piva jako takového.

2.1 Původ piva a první zmínky o jeho přípravě na našem území

První záznamy o „vaření piva“ pochází ze starověké **Mezopotámie**, a to dokonce až od sumerské kultury už kolem 3000 let př. n. l. pivo znala kozumovala jej. Ovšem výroba piva je nejspíš mnohem starší a je možné že je stará jako samotné zemědělství. Úplně první pivo bylo pravděpodobně oběveno náhodou a to nejspíše po zatopení zásobní jámy s obilím. Po ochutnání toho co kvašením vzniklo si jistě tehdejší lidé povšimli opojných účinků, které na ně tento „nápoj“ měl. Sumerové už své pivo oproti tomu vyráběli složitějším způsobem. Nejprve se upekla ječný chléb zvaný „bapiru“ a ten se poté rozdrobil do nádoby, zalil vodou a nechal kvasit. Takto vzniklé pivo mělo konzistenci spíše **kašovitě hmoty**. K pití tohoto piva Sumerové používali slámeč a nazývali jej *kaš*⁷.

Způsob vaření piva převzali i pozdější mezopotamské nástupnické státy. V Chammurapiho zákoníku bylo dokonce zaneseno několik zákonů, které se piva, jeho prodeje a výroby týkali. Staří Babyloňané nejprve pouze pivo a později i jeho výrobu odvezli až do velmi vzdáleného Egypta, kde se jeho konzumace stala podobně jako v Mezopotámii každodenní samozřejmostí. Pivo bylo v Egyptě dokonce součástí přídělů, které dostávali dělníci na velkých stavbách jakými byli například pyramidy, nebo velké zavlažovací soustavy kanálů. Za vlády Ptolemajovců se stává z vaření piva státní monopol, který vynášel státní pokladně nemalé zisky.⁸

Oproti Egypťanům a obyvatelům mezopotamských říší, měli **Izraelité** svůj vlastní způsob přípravy piva. Izraelité nepekli pro výrobu piva ječné nebo pšeničné chleby, ale sušili ječná nebo pšeničná zrna na prudkém slunci a následně je rozemleli na šrot a pak již

7 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 13.

8 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 19.

výroba pokračovala obdobně jako u předchozích „pivovarníků“⁹.

Právě v Egyptě se při svých námořních cestách naučili vařit pivo i starověcí řečtí mořeplavci, ti však pít piva příliš „nepropadli“. V antickém Řecku se pivo používalo spíše jako léčivý prostředek než nápoj. V pozdější době začali i samotní Řekové pivo připravovat ve větší míře ovšem zůstalo pouze nápojem chudých, pro aristokraty se hodilo pít pouze víno, jehož přípravu právě Řekové povznesli v podstatě na dnešní úroveň. Podobný názor jako Řekové měli i jejich nástupci antičtí Římané. Z mnohých pramenů vyplývá, že holdovali spíše vínu, ovšem pivo se nakonec naučili ocenit a to především v oblastech, kde se vinné révě příliš nedařilo a nebo se zde víno nedalo snadno sehnat. **Gaius Julius Caesar** při svém tažení Galií své vojsko bohatě zásoboval pivem vyrobeným v Galií. Dokonce on sám považoval pivo za vznešený a mocný nápoj¹⁰.

Kolem přelomu letopočtu již bylo pivo známo téměř po celém tehdy známém světě. Čím více se však pivo stávalo nápojem „barbarů“. Tím spíše jím bylo pohrdáno ze strany římských aristokratů. Velké oblíbenosti se pivo dostalo ze strany Keltů a nejspíš ještě větší ze strany Germánů. Právě tito „barbaři“ nejspíš poprvé vyráběli pivo i na našem území, i když o tom nemáme žádné dochovalé záznamy a vzhledem k jedoduchosti tehdejší přípravy piva ani žádné přímé archeologické nálezy, snad jen nalezené značné zásoby ječmene v keltských sídlištích a to i v oblastech vhodných spíše k pěstování pšenice.

Na konci první poloviny 5. století dokonce řeckým jménem Priskos, který byl účastníkem východořímského poselstva k hunskému náčelníkovi Attilovi, popsal výrobu piva na území dnešního Ruska¹¹, kde se dodnes obdobným způsobem připravuje místní oblíbený nízkoalkoholický nápoj **kvas**. Ostatně výroba alkoholu prostřednictvím kvašení obilovin se rozmohla prakticky po celém světě a je velmi pravděpodobné, že objevení tohoto postupu přípravy piva nedošlo pouze na jednom místě, ale na různých místech světa nezávisle na sobě.

Křesťanství, které na konci starověku zažívalo velký rozmach, konzumaci piva příliš nepodporovalo, oproti tomu velmi podporovalo výsadbu vinic a výrobu vína, jelikož

9 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 23.

10 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 19.

11 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 26.

víno mělo a dodnes má pro křesťanské bohoslužby velice zásadní význam. V 9. století však na základě toho, že nápoje podobně jako ryby nebyly během velmi četných křesťanských postů biblí zakázané, začala i církev opět vařit pivo¹². Tohoto úkolu se zhostili hlavně **řeholní řády** a právě díky řádu benediktýnů, kteří stavěli kláštery a při nich zakládaly četné pivovary se pivo začalo opět stávat nápojem o nějž byl projevován zájem. Řeholní řády navíc zakládáním klášterů velmi přispěli k šíření a rozvoji pivovarnictví.

2.2 Pivovarnictví na našem území

2.2.1. Pivovarnictví ve středověku

Na našem území má své prvenství ve výrobě piva nejspíše keltský **kmen Bójů**, který naše území obýval ještě kolem přelomu letopočtu, tedy dokud se na naše území nezačali tlačit germánské kmeny, se kterými určitá část Keltů nejspíše splynula. Dodnes nevíme zda se Germáni pivo naučili vařit právě od Keltů a nebo měli již z dřívějších dob svůj vlastní způsob. Každopádně jejich obliba tohoto nápoje je pověstná, svědčí o tom velké množství nálezů picích rohů (v případě skutečných či dřevěných pouze kování, ale také celokovové exempláře), které byli využívány k pití právě piva a vína.¹³

Během 5. - 7. století na naše území v několika vlnách pronikaly slovanské kmeny, které se zde rovněž věnovaly vaření piva, jehož výrobu již nejspíše znaly ze své pravlasti kdesi na východě. Pivo bylo společně s medovinou velmi oblíbeným nápojem. Oba tyto nápoje byli ochucovány **chmelem**¹⁴, ve větší míře samovzřejmě pivo. Některé prameny tvrdí, že to byli právě Slované, kdo s sebou do střední Evropy přinesl jakožto kulturní plodinu chmel, který pravděpodobně právě Slované jakožto první používali ve větší míře při výrobě piva.¹⁵

V raném středověku byla výroba piva na našem území běžnou domácí činností. Je velmi pravděpodobné, že si každá domácnost vařila pivo ku své potřebě sama, což nám

12 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 27.

13 DROBERJAR, Eduard. Encyklopedie římské a germánské archeologie v Čechách a na Moravě. 1. vyd. Praha: Libri, 2002, ISBN 80-7277-106-x. s. 237-238.

14 BERANOVÁ, Magdalena. Slované. 2. vyd. Praha: Libri, 2000, ISBN 80-7277-022-5. s. 133.

15 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 31.

rovněž napovídá, že podobně jakožto příprava ostatních pokrmů šlo především o práci ženskou (zatímco v dobách pozdějších a v podstatě i době současné jde spíše o práci mužskou).

Pivovary jako takové se na našem území objevily až podstatně později. První písemná zmínka o existenci pivovaru na našem území pochází až z nadační listiny vyšehradské kapituly kostela svatých Petra a Pavla, z roku 1088¹⁶, která byla vydána králem **Vratislavem I.** Svědectví v tomto dokumentu ovšem neznamenají, že se na našem území do této doby žádný jiný pivovar dříve nevyskytoval. Z celkových souvislostí vyplývá, že již dříve pivovary existovaly, pouze o jejich existenci doposud nemáme doklady.

O období raného středověku na našem území hovoříme jako o době hradištní. Hradiště byla opevněná centra sloužící jako obrané, sídelní a správní centra a tvořila takzvaný hradecký systém, který se u nás udržel až do 13. století. Obyvatelé těchto hradišť jistě pili pivo, proto zde existovaly hospody, které pivo rovněž vyráběly¹⁷ – dnes bychom je mohli označit jako „restaurační pivovary“. I když vaření piva stále probíhalo spíše než v těchto pivovarech v domácích kuchyních. To dokládá jiná nadační listina rovněž vyšehradské kapituly z roku 1130¹⁸, v níž jak uvádí profesorka Besařová, král Soběslav I. nařizuje lidem z podhradí vyšehradu platit **desátku** z vaření piva. Pivovarnictví se již v této době naplno věnovaly na našem území i církevní řeholnické řády, zejména pak řád benediktýnů.

Další rozvoj pivovarnictví na našem území vedle stávajících církevních pivovarů je spojen se zakládáním královských měst, a to zejména ve 13. století. Například město Žatec bylo do statutu města královského povýšeno jako jedno z prvních a to roku 1265¹⁹ králem Přemyslem Otakarem II. **Královská města** byla zakládána z důvodu udržení královského vlivu v dané oblasti. Tato města spadala přímo pod správu panovníka, který sem dosazoval své zástupce. A z důvodu udržení loajality obyvatel uděloval panovník svým městům

16 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 22.

17 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s.83.

18 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 34.

19 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 86.

určitá privilegia, která místní měšťany značně zvýhodňovala. Mezi tato privilegia patří právě takzvané **právo várečné**, které dostali pouze ti, kteří měli uvnitř města svůj vlastní dům, tedy právoplatní měšťané královského města. Právováreční občané si směli ve svém domě sami vyrábět slad i vařit pivo, skladovat ho a samozřejmě i šenkovat. Toto právo se nevstahovalo na lidi bez domu, tedy na chudinu a některé živnostníky, kteří sice vlastnili dům, ale provozovali poněkud podřadnější řemeslo, což tehdy byli například lazebníci.

Další právo spojené nejen s prodejem piva, ale velmi s ním související je **právo mílové**, které zakazovalo prodej, či výrobu různých komodit v okruhu jedné míle v okolí města. Tehdejší míle měla dle regionu různou délku od 7 do 12,5 km²⁰. Tam, kde byla větší hustota měst jako třeba právě na Žatecku se údajně v nadcházejících dobách zaváděla míle kratší. Osud všech hospod a krčem, které se nacházely ve vsích právě v dané oblasti, byl v konečném důsledku vyřešen až za vlády Karla IV. Roku 1348²¹, krčmy mohly na vsích zůstat, ovšem bylo zakázáno vařit vlastní pivo a nebo dovážet pivo jiného pivovaru, než z města pod jehož mílové právo patřily.

Právo vařit pivo však nezůstalo doménou pouze měst královských, ale například také města komorní, která výsadu vaření piva získávala z milosti svého pána. Se souhlasem své vrchnosti získávala možnost vařit pivo i města poddanská, kde se jinak pivo vyrábět a ani čepovat nesmělo. Situace se na různých místech často lišila. Protože vaření piva a jeho šenkování přinášelo nemalé zisky, stávalo se častým zájmem starousedlých právovárečných občanů zabránit rošiřováním těchto výsad na další nově příchozí měšťany a omezovat je jen na měšťany vlastníci dům přímo uvnitř městských hradeb a další podobné podmínky.

Ne každý právovárečný občan pivo ve svém domě vařil, někteří byli pouze finančně angažováni ve společných pivovarech²², kde se pivo vyrábělo takzvaně **po střídě**. Toto pivo pak většinou sami čepovali ve svém domě. Z tohoto důvodu není dnes snadné určit ve kterých právovárečných domech se pivo skutečně vařilo, nebo se jednalo pouze o dům **nákladnický**, další ztížení určování ve kterých domech se pivovary nacházely je

20 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 26.

21 BRADÁČ, Václav et al. Chmelářství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 86.

22 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 25.

dán jednoduchostí vybavení tehdejších pivovarů. Nejcenějším vybavením bývala byla varná pánev, která se přivaření po střídě přenášela z domu do domu. Ovšem právozárečný dům s vlastním pivovarem vykazoval značnou hodnotu, a proto nacházíme zmínky o jeho existenci ve správách o prodeji, dědění a dělení majetku. Za vlády Přemysla Otakara II. vznikly zemské desky, ve kterých byly zaznamenány kromě držby a jejích změn, také doklady o existenci pivovarů. Naneštěstí zemské desky shořely během velkého požáru Malé Strany a Hradčan roku 1541²³.

Za vlády **Václava IV.** vešlo v platnost ustanovení, které přestalo považovat pivovarnictví za řemeslo. Řemeslem nyní zůstává pouze sladařství. Toto ustanovení bylo velmi důležité, a to z důvodu, že jeden měšťan nesměl vykonávat dvě řemesla, tudíž, byla-li výroba piva obchodem, mohl jí vykonávat každý měšťan nezávisle na svém druhém řemesle. Výroba sladu však řemeslem byla. To mělo za následek, že se sladovníci a sládci začali sdružovat v **cechy**, které jim mimo jiné poskytovaly ochranu, ale hlavně ručily za kvalitu sladu a piva.

V měšťanských privilegiích bylo často stanoveno jaký základní druh piva jejich držitel směl vařit, jestli pivo bílé vařené z pšenice a nebo pivo černé (červené), které se vařilo z ječmene, nebo také druhy oba dva. Vařila se též piva speciální, mezi něž patřil vícekrát chmelený ležák, který měl i větší obsah alkoholu a tím pádem také delší trvanlivost než piva běžná. Dokonce i Žatec měl své speciální pivo. Bylo jím pivo **Samec**²⁴, jednalo se o velmi hořké pivo, které prý bylo součástí považováno za velmi dobré, jak zmiňuje ve svém spisu **De cerevisia** Václav Hájek z Libočan. Název tohoto piva nemá s dnešním významem slova nic společného. *Název samec se odvozuje od asyrského a babylonského pojmenování chmele Kss (samohlásky nejsou známi), z něhož Hunové vytvořili název Ksa mmu a Slované ksamec čili chmelený nápoj, následně skomolený na samec.*²⁵

Do piva byla přidávána řada různých přísad, jako například jalovec, z důvodu konzervace. V dnešní době, kdy se pivo vyrábí za velmi pokročilých postupů a pečlivě

23 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 87.

24 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 87.; V Žatci se dnes vyrábí pivo tohoto jména, ovšem receptura je dnes zcela jiná

25 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 62.

vyvážených a přesných receptur, by nám nejspíše středověká a raně novověká piva povětšinou příliš nechutnala, přestože ve své době by mohlo jít o piva považovaná za výtečná. **Chut' piva** byla tehdy ovlivňována mnoha činiteli. Kromě chmele se používaly i jiné bylinné přísady jako například pelyněk, rozmarýn, bobek, šalvej a zázvor a další. Slad býval sušen kouřem. Všechny dřevěné nádoby používané při výrobě bývaly vysmolovány, což přidávalo pivu příchut' smůly.²⁶ Narozdíl od současnosti byla navíc piva kvašena takzvaným svrchním kvašením. Dřevěné nádoby navíc nebylo možné dokonale vyčistit, což s neznalostí přípravy čistých kultur pivních kvasinek vnášelo do výroby piva negativní vliv takzvaných „divokých“ kvasinek (přísluvečné špatné pivo v obdobích švestek byla právě jejich zásluha).

Tehdejší piva byla narozdíl od dnešních kalná, a proto byla podávána v kameninových, dřevěných a nebo kovových nádobách. Pivo bylo navíc vyráběno bez hlubších odborných znalostí, jen na základě **tradovaných receptů** a často i na základě různých pověr. Tyto postupy byly někdy korigovány na základě zkušenosti jednotlivých sládků, kteří ještě navíc při výrobě piva užívali další vlastní přísady, jejichž totožnost bývala zpravidla rodiným tajemstvím, které se předávalo z otce na syna.

V Čechách se již od 13. století platila berně z prodeje piva, ale až roku 1547 byla císařem Ferdinandem I. pevně stanovená daň z piva určeného k výčepu²⁷. Toto rozhodnutí učinil Ferdinand bez svolení stavů a proti jejich vůli. Maxmiliján II. tuto daň krátce po svém nástupu roku 1564 pozměnil. Od roku 1567 obnos daně přestal být vybírán na základě výčepu piva jako doposud, ale přímo z objemu piva vyrobeného. Každá várka se tedy musela napřed nahlásit odpovědnému úředníkovi a zaplatit mu poplatek, bez toho se nesměla várka zahájit. Jak přesně platba probíhala dosud nevíme, ale předpokládá se, že po zaplacení obdržel plátce stvrzenku, jíž se později říkalo *boleta*²⁸.

Ve vrcholném středověku byla výroba piva doménou pouze neurozených, protože šlechta považovala tuto činnost za nehodnou. Ovšem postupem času se z pivovarnictví stával **stále výnosnější obchod**, a z toho důvodu začínala také šlechta již koncem

26 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 88.

27 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 33.

28 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 34.

středověku usilovat o právo várečné, které patřilo mezi nejvýnosnější.. Svým poddaným sice již dříve postupovala právo várky, z něž vybírala poplatek, ovšem zisk ze samotné výroby a prodeje byl samovzřejmě mnohem vyšší, a stával se tudíž stále větším lákadlem.

2.2.2. Pivovarnictví v novověku

Již v polovině 15. století začínaly vznikat venskované pivovary náležící přímo vlastníkům panství. Časem se dokonce odběr piva z pivovarů patřících vrchnosti stalo povinností pro její poddané. To ovšem velice brzo začalo vyvolávat konflikty, jelikož šlechta z dojmu své nadřazenosti velmi často porušovala práva měst, především právo mílové a prodávala a vařila své pivo na území královských měst, dále pak zakazovala svým poddaným prodej surovin potřebných k vaření piva na městských trzích a vykupovala je od nich sama. V 15. a na počátku 16. století proto docházelo k řadě velkých sporů mezi královskými městy a šlechtou, které nezřídka kdy byly řešeny ozbrojenými konflikty. Tyto spory byly ukončeny roku 1517²⁹ za vlády Ludvíka Jagellonského, kdy šlechta konečně dosáhla svého a díky takzvané **smlouvě svatováclavské**, jejímž ustanovením bylo právo výroby piva, pálenky a jejich prodeje v daném regionu uděleno třem stavům: městskému, panskému a duchovnímu. Toto ustanovení vešlo ve známost jako „propinační právo“. Zrušení městského monopolu vaření piva mělo za následek ekonomické oslabení královských měst a s tím spojený pokles jejich politické moci, která byla dále oslabena po potlačení prvního stavovského povstání.

Po vypuknutí **třicetileté války** v roce 1618 a porážce českých stavů v bitvě na Bílé hoře, došlo k celkovému hospodářskému úpadku a výraznému úbytku obyvatel. Spousta panství po nekatolické šlechtě byla konfiskována a získala nové majitele, vznikala velká bohatá panství z dřívějších menších statků. Značná část nové šlechty měla zahraniční původ. To vše se podepsalo i na vaření piva a existenci samotných pivovarů. Zatímco na začátku 17. století existovalo dle odhadů v Čechách asi 3000 pivovarů, v polovině století jejich počet klesl zhruba na třetinu.³⁰

Na základě **berní ruly**, vydané roku 1654, můžeme doložit v té době činné

29 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 38.

30 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 91.

pivovary na Žatecku. Jedná se o vrchnostenské pivovary v Líčkově, Měcholupích, Milčevsi, Sedčicích, Strupči a Žatci. O dalších pivovarech, které povětšinou zanikly právě během třicetileté války se dozvídáme z jiných pramenů. Některé domy, nesoucí ještě v 19. století označení Bräuhäusel³¹, rovněž poukazují na možnost někdejší existence pivovaru. To je případ „pivovaru“ v Rybňanech, kde se právě takovýto dům nachází, ovšem jinou informací, která by zdejší pivovar potvrdila doposud nemáme.

České pivovarnictví zaznamenávalo po dobu druhé poloviny 16. století a první poloviny 17. století **období stagnace**. Právo várečné se již vztahovalo pouze na některé vybrané městské domy. Stále trávající mlékové právo zamezovalo konkurenci schopnosti pivovarů, a proto často kvalita některých městských pivovarů upadala. Na venkově byla situace podobná, jelikož po utužení nevolnictví museli poddaní odebírat pivo (rovněž kořalku) pouze od své vrchnosti. To mělo rovněž vliv na kvalitu piva, protože nač měnit či vylepšovat fungující způsoby, když zákazníci neměli na výběr.

S nástupem císařovny Marie Terezie na trůn docházelo v celé říši k řadě reforem, které měly za úkol zmodernizovat správu celé monarchie a utvořit z ní moderní osvícený stát. Díky těmto reformám došlo rovněž k vývoji pivovarnictví. Úplná daňová reforma roku 1775 sebou přinesla **daň z nápojů**, která činila tři zlaté na sud piva uvařeného³². To vedlo především k ustalení velikosti sudů a věder používaných v pivovarech.

Díky tereziánskému katastru máme dnes velmi věrohodný soupis všech pivovarů v Čechách a objemů vyrobeného piva v polovině 18. století. Jedná se o první úplný soupis fungujících pivovarů. Na základě tohoto pramene zjišťujeme, že na Žatecku v té době fungovalo 16 pivovarů³³.

Velký význam pro rozvoj pivovarnictví měl patent **Josefa II.**, syna Marie Terezie, který v roce 1781 zrušil tuhé nevolnictví, čímž umožnil migraci poddaných, ale vzhledem k pivovarnictví mnohem důležitější význam tohoto patentu měl fakt, že poddaní již nemuseli odebírat pivo od své vrchnosti, tudíž šlechta začala ztrácet své místní monopoly a výroba piva se musela rozvíjet a zkvalitňovat, kvůli udržení klientely. Další z dvorních

31 V překladu *pivovárek*

32 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 34.

33 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny: Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 93

dekretů Josefa II. z roku 1786 ukládal zřizování společných městských nebo obecních pivovarů.³⁴ které měly za úkol nahradit velké množství malých pivovarů v městských právovárečných domech. To mělo ovšem za následek zánik mnoha malých pivovárků v právovárečných domech.

Konec 18. století byl rovněž dobou působení významného českého sládky a reformátora pivovarnictví **Františka Ondřeje Poupěte** (1753-1805).³⁵ František Poupě pocházel z Českého Šternberka. Sládkem se vyučil u svého staršího bratra, který dělal sládky v Třebíči. Po vyučení strávil 6 let na vandru po českých i evropských pivovarech, kde sbíral zkušenosti. Po návratu do vlasti stanovoval jakostní metody pro výběr chmele a ječmene. Zaváděl do pivovarnictví a sladovnictví **nové postupy**. Jako první dokonce zavedl do procesu vaření piva teploměr (do této doby se teplota odhadovala pomocí ponoření lokte do připravované sladiny).³⁶ Další Poupěho velkou inovací bylo zavedení pivní váhy (hustoměr) vlastní konstrukce, což bylo cosi na způsob sacharometru. Dále prosazoval používat pro výrobu sladu především ječmen. Napsal i několik prací zabývajících se vařením piva a výrobou sladu. Velkým přínosem tohoto technologického reformátora bylo rovněž založení odborné sladovnické školy, která velmi přispěla ke standardizaci postupu při výrobě sladu a vaření piva.

2.2.3 Pivovarnictví za průmyslové revoluce

Všechny Poupěho postupy a inovace padly na velmi úrodnou půdu a celé pivovarnictví nasměřovaly správným směrem přímo do nastupující průmyslové revoluce, která přispěla k rozvoji techniky a dopravy, feudalismus byl postupně vystřídán kapitalismem. I v pivovarnictví se zavádění strojů a nových technologií projevilo výrazně. Rozvoj železnice umožnil distribuci piva i na velké vzdálenosti, což umožnilo rozvoj oblíbených značek, které nyní navyšovaly svou produkci a z malých pivovarů se stávaly větší a mechanizovanější. Distribuci rovněž prospěl přechod na **spodní kvašení** piva, které se začalo v Čechách rozšiřovat okolo čtyřicátých let 19. století.³⁷ Pivo spodně kvašené bylo

34 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 92.

35 BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0. s. 66.

36 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 170.

37 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 95.

nejen chuťově lepší, ale rovněž se dalo déle skladovat.

Zavedení tohoto nového trendu ve vaření piva bývá velmi často přisuzováno plzeňskému pivovaru, který měl tuto technologii získat v Bavorsku. Tato informace je ovšem mylná, vaření spodně kvašených piv bylo v Čechách známé již dlouhou dobu. Například již zmiňované žatecké pivo Samec, vařené již v 15. století, bylo pivo spodně kvašené³⁸ a samozřejmě mnohé další pivovary piva spodně kvašená vařila. Spodní kvašení se ovšem využívalo pouze v zimních měsících, jelikož je k němu zapotřebí teploty blízko bodu mrazu. Pro celoroční zavedení spodního kvašení bylo tedy nutné zajistit nízkou teplotu celoročně. K tomuto účelu bylo zapotřebí nahromadit velké množství ledu, které bylo zapotřebí vhodně uskladnit tak, aby vydržel až do zimy příští. čtyřicátá léta 19. století jsou tedy začátkem zlatého věku **ledařského řemesla**. Jednalo se sice pouze o sezónní a poměrně rizikovou práci, ale byla velmi dobře oceněná.

V šedesátých letech 19. století se rovněž začal do pivovarů zavádět **parní stroj**, který sloužil k pohánění všemožných podávacích pásů, stáčecích přístrojů, mechanizačních prostředků, a nových strojních zařízení. Pára se dokonce začala využívat k ohřevu samotné varny s mladinou,³⁹ což vedlo k modernizaci varen. Od osmdesátých let se přecházelo od topení dřevem k topení uhlím.

Druhá polovina 19. století byla dobou působení významného přírodovědce a chemika **Louise Pasteura**, díky němuž se v pivovarnictví začaly používat ušlechtilé kultury kvasinek, nové kvasné nádoby a také pro rozvoj pivovarnictví nesmírně důležitá pasterizace. Právě díky pasterizaci se následně rozvinul konkurenční boj mezi pivovary, protože doba skladování piva byla opět značně prodloužena a navíc se koncem 19. století v důsledku pasterizace rozmohlo plnění piva do skleněných lahví. Tento způsob distribuce piva se již nemusel zaměřovat pouze na výčepy a hostince, ale umožnil prodej piv i v obchodech a hokynářstvích. Pivovary tedy mohly rozšířit své pole působnosti a navýšit objem vařeného piva.

Z hlediska vývoje legislativy pivovarnictví v 19. století bylo nejvýznamjší změnou zrušení monopolu **propinačního práva** zemským zákonem č.55/1869⁴⁰ (toto datum se

38 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 40.

39 Mladina - meziproduct po vyloužení cukru ze sladu do kterého se přidá chmel a dojde k finálnímu varu

40 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, ISBN 978-80-247-1616-9. s. 40.

vztahuje na Čechy), kdy tato výsada byla zrušena definitivně, přestože prakticky bylo propinační právo zrušeno již roku 1948. Nyní směl oproti dřívějšímu vlastnit pivovar kdokoliv, kdo si tento způsob podnikání mohl ekonomicky dovolit. Zájemce o vlastnění pivovaru musel totiž složit poplatek 5000 zlatých,⁴¹ aby mohl pivovar koupit, nebo dokonce postavit nový. Z tohoto důvodu bylo mnoho moderních pivovarů založena právě v druhé polovině 19. století.

19. století bylo tedy obdobím vzniku velkých moderních pivovarů. Jednotlivé pivovary byly schopné mnohonásobně navýšit objem produkovaného piva, a to díky moderním postupům a mechanizaci. Ne všechny pivovary však byly schopné udržet krok s **prudkou modernizací**, a proto zvláště menší a méně známé značky zanikaly. Oproti tomu pivovary schopné financovat průmyslový pokrok prosperovaly. Počet pivovarů v českých zemích se v druhé polovině 19. století rapidně snížil, oproti tomu objem uvařného piva se více než zdvojnásobil. V roce 1860 uvařilo 1040 pivovarů 2 503 918 hl piva, v roce 1900 již jen 649 pivovarů uvařilo 5 314 335 hl piva.⁴²

V roce 1861 zakupuje v Měcholupech statek s pivovarem **Anton Dreher** starší. Jednalo se o již zkušeného pivovarníka, který vlastnil po otci zděděný pivovar u Vídně. Ihned po úspěšném uzavření obchodu započal s rozsáhlou modernizací svého nového pivovaru. Roku 1863 však tento nový majitel zemřel a pivovar po něm dědil zatím nezletilý syn Anton Dreher mladší, který se proslavil jako „pivovarský král“, jelikož vlastnil několik pivovarů v celé monarchii. Na Žatecku to byl již zmíněný měcholupský pivovar, dále od roku 1872 pivovar v Libořicích a roku 1898 založený exportní pivovar v Žatci (známý také jako Dreherův).⁴³

V 2. polovině 19. století sice velké množství pivovarů zmizelo, ovšem velké množství se jich také objevilo. Nově vznikající pivovary na našem území byly často doposud neznámého charakteru, a to především z hlediska vlastnických forem . Jednalo se o pivovary akciové, společenské a družstevní. Bylo to rovněž období ustálení postupů a metod přípravy piva, které přečkalo téměř v nezměněné podobě do dnešních dnů.

41 <http://www.pivnidenik.cz/clanek/292-Male-historicke-putovani-po-ceskem-pivovarnictvi-dil-3/index.htm> (12.12.2012)

42 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 97.

43 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 98.

2.2.4. Pivovarnictví ve 20. století

Na samotném prahu 20. století se pivovarnictví nadále neslo v duchu století předešlého. Pivovary se stále rozvíjely a modernizovaly a celkový roční objem produkovaného piva se stále zvyšoval.

V roce 1914 se rozhořel **světový konflikt**, který po čtyři roky decimoval ekonomiku – průmysl i zemědělství. Během války bylo 112 z předválečných 648 pivovarů zavřeno a objem výroby klesl z necelých 11 mil. hl piva ročně na necelých 1,5 mil. hl.⁴⁴ Pro výrobu piva nebyl dostatek surovin, a proto se používaly nejrůznější náhražky. Všichni bojeschopní zaměstnanci pivovarů museli narukovat do armády. Armáda rekvírovala pivovarská zařízení z mědi, mosazi a bronzu. Pivovary musely navíc odevzdat všechna tažná zvířata, čímž byl ochromen rozvoz piva.

Po skončení války se opět začalo pivovarnictví zmáhat. Pivo bylo vyváženo především do Německa, ale v malé míře rovněž do Afriky nebo Indie. Počet pivovarů stále mírně klesá, ale roku 1930 byl roční objem produkovaného piva při 430 pivovarech opět téměř 11 mil. hl piva⁴⁵ jako tomu bylo před 1. světovou válkou.

Na začátku třicátých let bylo ovšem pivovarnictví citelně zasaženo **světovou hospodářskou krizí**. V nejhorších letech krize (1933-1936) klesl jak počet činných pivovarů, tak roční objem produkce a to zhruba o třetinu předkrizové produkce. Z krize pomohlo až zbrojení, které se nastartovalo po roce 1936 a spolu s ním opět vzrostla i produkce piva. Tato konjunktura však nemělo dlouhého trvání, jelikož se blížil zábor Sudet, během kterého Čechy přišly o velké množství pivovarů, a velmi brzo za ním německá okupace a následný světový válečný konflikt.

Během **druhé světové války** došlo samozřejmě k poklesu ročního objemu piva asi o půl milionu hl., což nebylo až tak citelné. Citelný byl ovšem původ mírného snížení objemu uvařeného piva, protože se vařilo pouze pivo nízkostupňové, které by se dalo téměř přirovnat k dnešním nealkoholickým pivům. Pivo s normálním obsahem alkoholu bylo dovoleno v omezeném množství vařit pouze plzeňskému Prazdroji ⁴⁶ a jen několika

44 <http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=%202010080003> (13.12.2012)

45 tamtéž

46 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, s. 54. ISBN 978-80-247-1616-9. s. 54.

ojedinělým pivovarům a to pouze pro německou armádu. Z důvodu nedostatku ječmene docházelo k výrobě sladu z různých náhražek. Zejména konec války, provázený rozsáhlým leteckým bombardováním všech území pod německou okupací, pivovarnictví citelně poznamenal.

Poválečné období bylo pro české pivovarnictví velice těžké, hospodářství bylo ve velmi špatném stavu a navíc došlo k odsunu německého obyvatelstva ze sudet, do kterých patřilo i Žatecko. Tato skutečnost poznamenala především pěstování a obchod s chmelem, který v této oblasti v drtivé většině ovládali právě Němci a rovněž kvůli tomu některé pivovary na Žatecku přímo zanikají. Po únorových událostech z roku 1948 dochází ke **znárodňování pivovarů** a jejich slučování do velkých regionálních podniků. To mělo za následek vznik velkých a prosperujících podniků na jedné straně, ale zároveň i podniků složených z původně malých pivovarů, které byly tímto odsouzeny k zániku. Tento stav trval do roku 1960, kdy byla organizace pivovarnictví přizpůsobena novému krajskému zřízení a společně s osmi kraji vzniklo osm velkých podniků.⁴⁷

V tomto období exportoval na západ pouze **Prazdroj, Budvar** a do bývalé NDR pivovar **Staropramen**. Pouze exportní pivovary si mohly dovolit modernizaci vybavení a technologii dle svých představ, proto většina stávajících pivovarů zastarávala a potýkala se s přetížením.

Po roce 1989 bylo v Čechách činných pouze 71 pivovarů, které ročně vyprodukovaly 18 300 000 hl piva⁴⁸. Díky složitým zákonům bylo velmi málo pivovarů v rámci **restitucí** navraceno rodinám původních majitelů. Naopak velké množství bylo v rámci **privatizací** prodáno komukoliv, kdo zaplatil větší sumu. České pivo ovšem začalo pronikat na světový trh a stále více pivovarů se snaží své pivo prodávat na západ, některé se však stále zaměřují na tuzemský trh.

Na Žatecku nyní zůstává činný pouze jeden velký pivovar, a to právě pivovar Žatec, všechny ostatní postupně zanikly, nebo přesunuly výrobu do područí větších pivovarů. Důvodem zániku byl především fakt, že se jednalo povětšinou o pivovary malé neschopné konkurovat velkým značkám, či překonat ekonomicky těžká období. Velikou

47 CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, s. 55. ISBN 978-80-247-1616-9. s. 55

48 tamtéž

záhadou je však zánik exportního Dreherova pivovaru v Žatci roku 1948, který byl jedním z největších a nejmodernějších pivovarů té doby. Po ukončení jeho činnosti jakožto pivovaru byl areál využíván jako konzervárna a od devadesátých let byl využíván mnoha malými podniky a dílnami.⁴⁹ Ovšem ve zdejším chmelařském institutu je v provozu ještě **pokusný minipivovar** sloužící k pokusným várkám zkoušejícím různé nové, nebo cizokrajné odrůdy chmele a jejich směsi. Výsledné pivo je poté předáváno degustační komisi, která jeho kvalitu odborně posoudí. Od roku 2011 je v provozu nový restaurační pivovar *U orloje* který je třetím činým pivovarem na Žatecku.

49 <http://www.hrady.cz/index.php?OID=8969> (14.12.2012)

3. CHMELAŘSTVÍ

3.1.Chmel

Chmel otáčivý⁵⁰ (lat. *Humulus lupulus*)⁵¹ je v současnosti rozšířen téměř po celém světě v oblastech mírného podnebí a jeho pěstování je dnes spojeno především s výrobou piva. Původní pravlastí chmele je nejspíš kavkazská oblast, odkud se šířil dále. Je to velice dlouhá pnoucí rostlina, se vstřícnými listy, pětičetnými, které jsou na bázi srdčité a na povrchu drsné.⁵² Jedná se o trvalou rostlinu, která je schopná velice rychlého růstu, za příznivých podmínek až 10cm za den a noc. Využívanou částí jsou takzvané chmelové hlávky. Jedná se o žlutozelené šištice, rostoucí pouze na samičích rostlinách, které obsahují žlutý prášek zvaný **lupulín** a které dozrávají v druhé polovině měsíce srpna.

Je prokázáno, že lidé chmel využívali již ve starověku, a to zejména kvůli jeho **léčivým vlastnostem**. Použití chmele bylo nejspíše při duševních potížích a poruchách spánku. Dnes víme, že chmel byl znám již v Sumeru, ale po dlouhou dobu se sbíral jako bylina volně rostoucí. Římané považovali chmel za zeleninu a zejména mladé výhonky chmele pojídali jako salát, který prý navíc zvyšoval chuť k jídlu. Plinius starší ho zmiňuje ve své *Naturalis Historia*.

K výrobě piva se tehdy chmel mezi barbarskými národy nejspíše nepoužíval, jelikož jak mezi Kelty, tak Germány bylo piva využíváno jako **povzbuzujícího nápoje**, proto k jeho kořenění užívali spíše povzbuzujících bylin. Ke kořenění piva se často používal blín, vřesna bahení, rozmarýn, a řebříček.⁵³ Tyto pro barbarské obyvatelstvo čarované bylinky byly ovšem pro křesťanské misionáře pohanské, a proto je zakazovali. To je důvod, proč se dnes piva tohoto typu nevaří, což možná pivovarnictví ochudilo o zajímavý směr vývoje, na druhou stranu se jednalo o otevřené dveře pro využití chmele.

50 *Humulus lupulus* - je vytrvalá dvoudomá pravotočivá liána z čeledi konopovitých.

51 Latinský název je odvozován od *Lupus salictarus*, což doslova znamená *vlk mezi vrbami*. Oproti tomu český název chmel se odvozuje od staroslovanského slova *chmelj* které bylo výrazem pro opilství

52 <http://www.celostnimediceina.cz/chmel-otacivy--humulus-lupulus.htm> (27.12.2012)

53 SCHRAMM, Manfred. Léčení chmelem. 1. vyd. Praha: Plot, 2011. ISBN 978-80-7428-080-1. s.13.

3.2. Historie pěstování chmele

3.2.1 Počátky chmelařství ve středověku

První písemný pramen dokládající pěstování chmele pochází z roku 736⁵⁴ z oblasti Hallertau ve středním Bavorsku, která je dodnes co se týče rozlohy největším pěstitelem chmele na světě. První písemná zmínka o „chmelnici“ v Čechách pochází z roku 1073, kdy kníže **Vratislav II.** bohatě obdaroval benediktínský klášter v Opatovicích, mimo jiné chmelištěmi v Přelouči a vsi Břehy. Z období panování tohoto panovníka máme ještě jednu písemnou zmínku. Tentokrát již jako král Vratislav I. nadační listinou z roku 1088 ukládá knížecím statkům povinnost odevzdávat vyšehradskému kostelu desátek chmele.⁵⁵ Z těchto pramenů vyplývá, že chmel byl na našem území cíleně pěstován již v dřívější době, jen o tom dosud nemáme žádný písemný doklad.

Chmel se v raném středověku pěstoval nejčastěji na církevních panstvích, jelikož i vaření piva bylo tehdy nejčastěji zajišťováno právě mnišskými řády. V této době se chmel začínal pěstovat na dřevěných tyčích, které se každý rok vztyčily, aby se po nich chmel mohl pnout.⁵⁶ Takto osázené plochy se nazývaly **chmeliště**.

Rozkvět chmelařství nastal za vlády krále Jana Lucemburského a jeho syna Karla IV. V této době byl již český chmel po Evropě dobře znám pro svou kvalitu a pomalu se stával velice výnosnou ekonomickou komoditou. To s sebou ovšem neslo i neblahý vliv ze strany konkurence, která se svůj chmel snažila za český vydávat, nebo dokonce přímo ukrást sáď a pěstovat české odrůdy jinde. Pod hrozbou ztráty lukrativního obchodu dal **Karel IV.** vyhlásit zákaz vynášení sáď českého chmele pod trestem smrti.⁵⁷

Do 14. století se pěstoval chmel roztroušeně po celém území, ovšem tehdy se začal postupně stahovat v Čechách na Žatecko, Lounsko, Rakovnicko, Klatovsko⁵⁸ a na Moravě na Tršicko. Tehdy se začala psát historie **žateckého chmele**, o němž máme první zmínku

54 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 38.

55 <http://www.czhops.cz/index.php/cs/historie> (27.12.2012)

56 <http://www.moskyt.net/chmel-chmelařství-vcera-dnes-zitra-1-díl> (27.12.2012)

57 <http://chmelar.hajsl.cz/historie.php> (27.12.2012)

58 Zde chmelařství zaniká v 19. století

z roku 1348. Na sousedním Lounsku dokonce o 17 let dříve.⁵⁹ Hlavními pěstiteli v této době byla města, která od klášterů rovněž převzala hlavní slovo ve vaření piva již v průběhu 13. století.

3.2.2. Chmelařství v novověku

V 15. a 16. století nadále rostla kvalita a proslulost českého chmele, který se opravdu stával **drahým zbožím**. Český chmel se stal velice žádaným artiklem pro výrobu ležáckých piv. Zodpovědné za to nebyly již jen velmi příznivé klimatické a geografické podmínky, ale rovněž pěstitelská a šlechtitelská práce, která byla již v této době na vysoké úrovni a pomocí negativního výběru⁶⁰ vylepšovala kulturu chmele. Rovněž v této době vznikaly nové profese pro ochranu chmele a to cejchovníci, měřiči a dozorcí.

Prosperující chmelařský obchod byl roku 1618 rázně ukončen propuknutím devastujícího válečného konfliktu. Během třicetileté války přes české území pochodovalo veliké množství armád, které plenily a pálily. Veliké množství tyčí potřebných pro pěstování chmele bylo spáleno a nebylo možné je okamžitě nahrazovat. To vedlo k velkému oslabení produkce českého chmele a zároveň to dalo podnět k rychlému nárůstu konkurence. Během války spousta lidí, kteří se zabývali pěstováním chmele, musela opustit své domovy, ať už pouze před válkou utekli nebo museli vlast opustit z náboženských důvodů. Tito emigranti se svému řemeslu nejspíše věnovali jinde a jistě přispěli k zakládání chmelnic s českou sádkou v Braniborsku, Slezsku, Bavorsku, Štýrsku, Bádensku, Rusku a jinde.⁶¹

Třicetiletá válka, konfiskace majetku měst a šlechty, definitivní oslabení vlivu městského stavu a nutnost splácet sankce tehdy oslabila celé české hospodářství a ekonomiku na velice dlouhou dobu. Trvalo to zhruba sto let, než se české hospodářství plně vzpamatovalo. Ani toto velké úpadkové období však nedokázalo prestižní postavení českého chmele zničit. Bavorský univerzitní profesor Neuman v roce 1759 uvedl: *„V tom je jednomyslnost, že Čechy mají nejlepší chmel, k čemuž velmi mnoho přispívá půda, více ale ještě péče obyvatel. Nejlepší chmel se rodí v kraji žateckém, plzeňském, v okolí Klatov*

59 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s.40.

60 Mechanická ochrana rostlin, spočívající v odstranění nemocných a nežádoucích částí, nebo celých rostlin.

61 <http://www.czhops.cz/index.php/cs/historie> (28.12.2012)

a Úštěcka.“⁶²

Během druhé poloviny 18. století měl český chmel a zejména pak žatecký výsadní postavení na evropském trhu. Dochází k rozšiřování ploch osázených chmelem a český chmel je ve velkém vyvážen. S chmelem obchodovali nezávislí obchodníci, kteří nakoupili chmel přímo od hospodářů a poté ho sami rozváželi po pivovarech, čímž na sebe brali riziko, že chmel navlhne bude jinak znehodnocen. Ovšem docházelo také k podvodům, někteří obchodníci se snažili nekvalitní chmel vydávat za žatecký, nebo dokonce kvalitní žatecký chmel míchat s nekvalitním a vydávat ho za čistý. Z tohoto důvodu bylo již v 16. století zaváděno **známkování chmele**, které mělo dokládat jeho původ, ale až císařovna Marie Terezie toto známkování pojistila patentem z roku 1769, kterým vrchnostenským úřadům udělila právo a povinnost chmel pečetit a opatřit jej osvědčením o jeho původu.⁶³ Dále vydala patenty na podporu chmelařství, které zakazovaly vývoz sádí a míchání kvalitních chmelů s nekvalitními.

3.2.3. Rozvoj chmelařství ve století páry

V 19. století se již chmel z Čech a ze Žatce stal pro svou jemnou vůni, barvu a obsah lupulínu měřítkem kvality a především ceny. Město Žatec se stalo **chmelařskou metropolí**. Bohužel i přes veškerá předešlá opatření nadále docházelo k falšování původu chmele a jeho míšení s méně kvalitními odrůdami. Chmelaři se pokusili tomuto šízení zamezit založením *Chmelařského spolku* v městě Žatci roku 1833.⁶⁴ Tento spolek měl za úkol opatřit plombou každý žok Žateckého chmele a vystavit mu ověřovací listinu. Bohužel ani to nepomohlo a tak se roku 1837⁶⁵ spojily chmelařské obce na Žatecku a rozdělily chmel na městský, okresní a krajský. Snaha ochránit původ chmele nakonec vyústila v založení *Známkovny chmele v Žatci* roku 1884,⁶⁶ která garantovala původ expedovaného chmele.

19. století ovšem pro české chmelařství neznamenovalo pouze boj za uchránění svého

62 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s.41.

63 <http://www.pivnidenik.cz/clanek/264-Chmel/index.htm> (28.12.2012)

64 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 42.

65 tamtéž

66 <http://www.czhops.cz/index.php/cs/historie> (2.12.2013)

postavení a kvality. Neslo se totiž v duchu velmi prudkého pokroku, který se promítl ve všech odvětvích průmyslu a hospodářství. Chmelařství do této doby neprošlo od středověku po technologické stránce žádným výrazným pokrokem. Průmyslová revoluce však znamenala, co se technologie týče, hned dvě velice výrazné změny.

První změna se týkala samotného způsobu pěstování chmele. Do této doby používané pěstování na vztyčených tyčích začalo být nahrazováno během čtyřicátých let **chmelnicovými konstrukcemi**. Princip spočíval ve vybudování vysoké plošné konstrukce na dřevěných sloupech, na kterých se nacházely silné dráty, které sloužily jako nosníky pro zavěšení slabých drátů, po nichž se chmelové výhonky pnou nahoru. Při sklizni se slabé dráty často poškodí a každý rok se tím pádem musí měnit. Tyto chmelnice byly prakticky totožné s těmi, které můžete ve chmelařských oblastech vidět i dnes. Vůbec první použití těchto chmelnic máme doloženo z **Měcholup** u Žatce⁶⁷, odkud se velmi rychle rozšířily na celé Žatecko a Lounsko a pak dále. Využívání těchto *žateckých drátěnek* bylo velice pokrokové a pěstování se tím velice zjednodušilo, navíc již nebylo potřeba velké množství chmelových tyčí, jako u předchozího způsobu. Nicméně drátěné konstrukce byly neustále vystaveny přírodním vlivům (v dnešní době též chemickým v podobě různorodých postřiků a hnojiv), které mají za následek velice rychlou korozi ocelových drátů. Svou výškou kolem šesti metrů vytvářejí charakteristický vzhled chmelařských oblastí.

Druhým velice důležitým objevem bylo zavedení **horkovzdušných sušáren chmele**. Jejich princip spočíval v rozvrstvení chmele ve třech až čtyřech vrstvách nad sebou na propadových sítích, které bylo možné pomocí pák snadno ovládat. Takto byl chmel umístěn poměrně vysoko a zespod byl přiváděn horký vzduch. Tento způsob sušení chmele se objevil v druhé polovině 19. století a velice rychle se rozšířil. Prakticky v každém hospodářství se takové sušárny budovaly, což je dodnes patrné pouhým pohledem na architekturu venkova na Žatecku a okolí, kde můžeme vidět velké množství těchto sušáren přistavených k obytným domům, nebo účelovým budovám na zemědělských usedlostech. Profese sušiče bývala doménou každého hospodáře a předávala se zpravidla z otce na syna. Tento způsob sušení výrazně přispěl ke zvýšení kvality chmele, zejména jeho vůně a citronově žluté barvy, které se staly **měřítkem kvality**.⁶⁸

67 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s.43.

68 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5.. s. 45

Tato doba přelomových inovací byla též dobou nárůstu ploch využívaných k pěstování chmele v českých zemích. Oproti tomu v sousedním německu v této době chmelnic ubývalo. Chmelnice přibývaly především na Žatecku, Lounsku a Rakovnicku.

Ve druhé polovině 19. století rovněž došlo k prvnímu skutečnému šlechtění chmele. Zemědělec **Kryštof Semš z Vrbice** u Roudnice nad Labem roku 1856 poprvé použil metodu individuálního pozitivního výběru z místních keříků z Úštěcka a Žatecka a tím vyšlechtil tzv. Semšův chmel. Někdy v té době se objevuje jeho obchodní pojmenování červeňák – v několika verzích starožatecký, starouštěcký či český.⁶⁹ Tato odrůda se vykazovala vyššími výnosy a lepší kvalitou chmele a stala se základem pro moderní šlechtěné odrůdy.

3.2.4. Chmelařství ve 20. století

Na samotném začátku 20. století, tedy prakticky do propuknutí první světové války, se chmelařství nadále neslo v duchu 19. století. Plochy chmelnic se stále rozšiřovaly, až roku 1907 přesáhly plochu 17 200 ha a Čechy se staly **největším producentem** chmele na světě.⁷⁰

První světová válka svou ničivostí a rozsahem, otřásla celou evropskou civilizací a nenávratně zasáhla do všech odvětví lidské činnosti a to i v oblastech, kterých se válečná fronta nikdy přímo nedostkla. Zrovňataku tomu bylo i v případě chmelařství, které bylo zasaženo především markantní úbytkem chmelnic bezmála o dvě třetiny. Toto snižování objemu pěstování, bylo způsobeno úbytkem pracovních sil (lidí a tažných zvířat) a provázaností s pivovarnickým průmyslem, který kvůli nedostatku surovin značně omezil výrobu piva (nejen v Čechách) a tím se snížila poptávka což zákonitě vedlo ke snížení cen chmele na domácím i světovém trhu. Chmelu byla značná nadúroda a stal se neprodejným.

S postupně vzrůstajícím se hospodářstvím se vzrůstalo rovněž chmelařství, které se rozrůstalo velice nekontrolovaně, a proto někteří pěstitelé již v roce 1926⁷¹ upozorňovali na možnost **nadvýroby**, která by vedla ke snížení rentability, nebo dokonce jejímu zániku.

69 <http://www.rozhlas.cz/sever/severoceskeznacky/zprava/cervenak--854909> (2.2.2013)

70 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 45.

71 TEMPÍR, Zdeněk. Výstavba Znamkovny chmele v Žatci v letech 1928-1938. Český chmel 2008. Praha: Ministerstvo zemědělství 2008. ISBN 978-807084-652-0. s. 21-23.

I přes tato varování rozloha chmelnic v roce 1929⁷² přesáhla předválečnou úroveň. Negativní předpovědi se potvrdily a začala nastupovat **chmelařská krize**.

Další ranou pro chmelařství byla světová hospodářská krize, kdy produkce chmele ještě více překročila poptávku. V roce 1931 byla ku příležitosti 20 výročí založení Jednoty chmelařské rozhodlo její předsednictvo svolat do žatce 2. února schůzi delegátů a shromáždění pěstitelů chmele⁷³ kde se jednalo o řízeném řešení pěstování a obchodu.

Roku 1925 byla v **Deštnici** založena zemědělská výzkumná stanice⁷⁴, která měla mimo jiné za úkol také výzkum chmele a ječmene. O tento výzkum se nejvíce zasloužil **doc. Dr. Ing. Karel Osvald**.

Karel Osvald se narodil 19. září 1899 v Domoušicích. Po absolvování obecné školy v Domoušicích nastoupil ve svých jedenácti letech na reálku v Lounech kde v roce 1917 maturoval. Po ukončení vojenské služby nastoupil studium na Táborské zemědělské akademii. Protože tato akademie byla zrušena přestoupil na Vysokou školu zemědělského inženýrství v Praze, kterou ukončil druhou státní závěrečnou zkouškou v roce 1921.⁷⁵

Od roku 1926 byl pověřen výzkumem chmele na již zmiňované zemědělské výzkumné stanici v Deštnici. Zde započal své pokusné šlechtění nových odrůd. Jako základ mu sloužilo velké množství zde dosud pěstovaných odrůd. Z konečného výzkumu vyšlo 130 klonů⁷⁶, z nichž sám vybral tři klony (31, 72 a 114)⁷⁷, které tvoří základ dnešních jemných aromatických chmelů žatecké oblasti tzv. **poloraných červeňáků**. Karel Osvald napsal několik knih o pěstování a genetice chmele, přispíval do chmelařských a zemědělských časopisů. V roce 1948 v Žatci nečekaně umírá ve věku 48 let.⁷⁸

V roce 1928 bylo rovněž rozhodnuto o založení a výstavbě nové **veřejné**

72 TEMPÍR, Zdeněk. Výstavba Znamkovny chmele v Žatci v letech 1928-1938. Český chmel 2008. Praha: Ministerstvo zemědělství 2008. ISBN 978-807084-652-0. s. 21-23.

73 TEMPÍR, Zdeněk. Chmelařská krize ve 20.-30. letech minulého století v československu. Český chmel 2010. Praha: Ministerstvo zemědělství 2010. ISBN 978-80-7084-933-0. s. 19-22.

74 Od roku 1936 přejmenována na Chmelařskou výzkumnou stanici

75 <http://www.beer.cz/chmelar/international/stolete.html> (2.2.2013)

76 <http://www.rozhlas.cz/cro6/dokument/zprava/historie-ceskeho-piva-aneb-pribeh-karla-osvalda-slechtitele-chmele--948644> (2.2.2013)

77 <http://www.destnice.cz/index.php?nid=597&lid=CS&oid=17101> (2.2.2013)

78 <http://www.rozhlas.cz/cro6/dokument/zprava/historie-ceskeho-piva-aneb-pribeh-karla-osvalda-slechtitele-chmele--948644> (3.2.2013)

známkovny chmele v Žatci. Výstavba probíhala v letech 1928-1938,⁷⁹ chmelařství tím získalo velice kvalitní zázemí, které pokračovalo v tradici certifikace žateckého chmele a garantovalo jeho původ.

Po německém záboru pohraničí se musela výzkumná stanice přesunout do Rakovníka. Spolu se stanicí a Osvaldem byly odvezeny rovněž tisíce pokusných rostlin, aby výzkum nepřišel v niveč. Po válce se výzkumný ústav přestěhoval natrvalo do Žatce.

Kromě obvyklých válečných útrap v podobě omezení přísunu surovin potřebných k výrobě piva a její následné citelné omezení, došlo také k odsunu českého obyvatelstva z pohraničí a tím i chmelařských oblastí Podbořan, Kadaně a dalších. To mělo za následek opětovné zredukování ploch chmelnic, které poté jen mírně převyšovali výměru přes 7000 ha.⁸⁰

Poválečné období přineslo veliké změny samozřejmě i v řízení chmelařských institucí. Bezprostředně po skončení války v roce 1945 z nařízení ministerstva přebírá **Jednota chmelařská** majetek Veřejné známkovny chmele a převzetím bývalé *Německé solečnosti*. Nově vznikající svaz českých zemědělců byl Jednotou chmelařskou uznán a začlenil jí jako autonomní složku.⁸¹

Po válce se pěstitelé téměř jednotně přeorientovali na pěstování jemného aromatického chmele, pro ten jako standard posloužil právě **Žatecký poloraný červeňák**, který se stal jedinou povolenou odrůdou. Plochy chmelnic se v tomto období ustálily na jedenácti až dvanácti tisících hektarů.

V roce 1948 došlo ke kompletnímu znárodnění a vzniká **Výkupní sklad chmele**. Chmelaři byli donuceni vstoupit do JZD a vznikly tak velké plochy chmelnic, kterým již nemohlo stačit ruční česání chmele. Roku 1954 k nám byly dovezeny první strojní česačky z Anglie⁸² (první česačky vznikly v meziválečném období v Kalifornii).

79 TEMPÍR, Zdeněk. Výstavba Známkovny chmele v Žatci v letech 1928-1938. Český chmel 2008. Praha: Ministerstvo zemědělství. 2008. ISBN 978-807084-652-0. s. 21-23.

80 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 51.

81 tamtéž

82

HOREJSEK, Jan a Miroslav ZICH. Chmelařství. 1. vyd. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1990, ISBN 80-209-0125-6. s. 154.

První česká česačka se objevuje až v roce 1959⁸³. V tomto roce k nám byla rovněž z Anglie dovezena první pásová sušárna chmele, která je zatím posledním vývojovým stupněm sušení chmele⁸⁴ (samozřejmě postupně modernizovaným). Jakýmsi završením těchto výrazných změn jak v technologiích, řízení pěstování a správní činnosti bylo založení státního podniku **Chmelařství Žatec** v roce 1960⁸⁵, který se ujal řízení všech chmelařských činností. Od roku 1973 se u nás začalo zavádět **Granulování chmele**. Granulovaný se začal postupně uplatňovat ve všech pivovarech a do dnešní doby se dochoval pouze jediný pivovar (možná některé restaurační pivovary také) stále využívající ke chmelení piva lisované chmelné hlávky a tím je Budějovický Budvar.⁸⁶ Granulace chmele je v podstatě proces, při kterém se chmelové hlávky co možná nejvíce vysuší a následně rozemelou na prášek, slisují do granulí a vakuově zabalí.⁸⁷

Po listopadu 1989 nastanou ve chmelařství opět značné změny. Samotné pěstování přechází opět do soukromého sektoru. Z důvodu nejistoty chmelařů, zda jejich chmel stát vykoupí dochází ke snižování chmelničních ploch. Vzniká **Chmelařství, družstvo Žatec**, jedná se o transformovaný podnik Chmelařství Žatec a dále vzniká *Unie obchodníků s chmelem*.

Až do roku 1995 byl stále jedinou povolenou odrůdou pěstovaného chmele Žatecký poloranný červeňák, ke kterému v tomto roce přibyly odrůdy **Bor** a **Sládek**. V roce dalším pak přibývá hybridní odrůda **Premiant**. Od roku 2001 se také začala pokusně pěstovat odrůda **Angus**, jež by se do budoucna měla stát první vysokoobsažnou odrůdou látky alfa (hořké látky) pěstovanou v České republice.⁸⁸

V posledních letech se začíná pozvolna rozšiřovat nový způsob pěstování chmele, ke kterému jsou nyní využívány chmelnicové konstrukce asi poloviční výšky a odlišné konstrukce. Tento způsob se zde objevil na počátku devadesátých let a byl dovezen z USA,

83 tamtéž

84 <http://chmelar.hajsl.cz/historie.php> (3.2.2013)

85 BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5. s. 53.

86 <http://chmelar.hajsl.cz/historie.php> (3.2.2013)

87 HOREJSEK, Jan a MIROSLAV ZICH. Chmelařství. 1. vyd. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1990, ISBN 80-209-0125-6. s. 204.

88 <http://chmelar.hajsl.cz/historie.php> (3.2.2013)

kde se zaváděl od let osmdesátých .⁸⁹ Je zde využíváno částečného samozavádění chmele, který zde tvoří téměř souvislé stěny. Tento způsob však není vhodný pro všechny odrůdy chmele, a právě žatecký poloraný červeňák⁹⁰ pro uplatnění této metody vhodný není. Nicméně některé vhodnější odrůdy jsou tímto způsobem pěstovány. Dá se předpokládat, že pokud se podaří vyšlechtit odrůda stejných vlastností jako Žatecký poloraný červeňák, dojde nejspíše postupnému vytlačení stávajících vysokých chmelnicových konstrukcí, protože nízké chmelnice jsou méně náročné na stavbu a údržbu než chmelnice vysoké. V podstatné míře také snižují potřebu lidské práce při sklizni a téměř odpadají jarní práce v podobě zavádění a drátkování, jsou tudíž ekonomicky podstatně výhodnější. V budoucnu se tedy nejspíše dočkáme změny dnes už tradičního rázu chmelařských oblastí, který je na první pohled patrný právě díky specifickým vysokým chmelovým konstrukcím.

89 http://www.kr-ustecky.cz/VismoOnline_ActionScripts/File.ashx?id_org=450018&id_dokumenty=1671714 (3.2.2013)

90 http://www.agroweb.cz/Nizke-konstrukce-chmele-v-praxi_s44x33760.html (3.2.2013)

4. CHMELAŘSKO-PIVOVARNICKÁ KULTURA V ŽATCI

4.1. Kulturní objekty

4.1.1 Chrám Chmele a Piva

Chrám Chmele a Piva je turistickým naučně zábavným komplexem ve městě Žatec. Hlavní část se nachází na Pražském Předměstí. Tématicky je zaměřen jak jinak než na historii pěstování chmele na Žatecku a jeho následnou přeměnu na pivo. Komplex byl otevřen roku 2011 a je tvořen chmelařským muzeem, chmelovým majákem, orlojem, minipivovarem a restaurantem *U Orloje*, labyrintem, klášterní zahradou a od roku 2012 také budovou renesanční sladovny.

4.1.1.1. Chmelařské muzeum

Chmelařské muzeum v Žatci je **největší expozicí** svého druhu na světě. Výstavní plocha se rozkládá na 4000 m²⁹¹. Budova samotná kdysi sloužila jako sklad a balárna chmele a je technickou památkou industriální architektury. Expozice mapuje vývoj chmelařství od jeho počátku v raném středověku až po současnost. Muzeum bylo založeno již v roce 1997, po založení Chrámu Chmele a Piva bylo do něj začleněno a rozšířeno o výstavní prostory.

Ihned po vstupu je návštěvník prostřednictvím animovaného filmu proveden všemi fázemi pěstování chmele od jeho vysazení až po jeho zpracování. V přízemí jsou vystaveny různé laboratorní přístroje a stroje sloužící ke zpracování chmele, první patro je pak věnováno samotnému pěstování chmele a jsou zde k vidění reprodukce dobových kreseb a rytin na nichž je chmel vyobrazen. Dále je zde k vidění spousta náčiní, které slouží k plombování a expedici chmele. Na informativních panelech jsou systematicky popsány choroby a škůdci napadající chmel a způsoby jeho ochrany před nimi. Ve druhém patře se nachází výstava věnovaná především chmelnicovým konstrukcím. Kromě různých typů sloupů je zde vystaveno i veškeré nářadí a koňské postroje určené ke stavění chmelnic a pěstování chmele. Zároveň jsou zde využity dobové fotografie zachycující zlatý věk

91 <http://www.muzeum.chmelarstvi.cz/> (15.2.2013)

českého chmelařství.⁹² Třetí patro se věnuje pěstování chmele na tyčových konstrukcích a všemu, co je k tomu potřebné. Dále je zde možno si prohlédnout nejrůznější zařízení pro obdělávání chmelnic a manipulaci s žoky. Na dvoře muzea je část chmelnicové konstrukce, na které je pěstován žatecký chmel. Pro zájemce muzeum nabízí degustaci piv vařených ze žateckého chmele.⁹³

4.1.1.2. Chmelový maják

Jedná se o 40 metrů vysokou věž ocelové konstrukce se čtvercovým půdorysem. Na vrcholu se nachází několik kovových sloupů stylizovaně symbolizujících chmelnici. Věž se nachází v samotném centru Chrámu Chmele a Piva. Přes den slouží věž jako rozhledna a přes noc plní svou funkci majáku a pomocí reflektorů osvětluje oblohu, čímž je viditelná ze vzdálenosti až 30 km. Výstup na maják je možný dvěma způsoby, zaprvé je možné vystoupat po schodišti a za druhé nechat se vyvézt výtahem s virtuální projekcí.⁹⁴ Na vyhlídce rozhledny jsou napevno nainstalovány dalekohledy umožňující lepší rozhled po okolí.

4.1.1.3. Orloj

Žatecký orloj není historickým orlojem, byl postaven roku 2010. Nicméně i tak se jedná o velmi zajímavou atrakci Chrámu Chmele a Piva. Tento hodinový stroj o rozměrech 4 x 7 m ukazuje aktuální čas a každou hodinu za kostlivcova zvonění (kostlivec se zvonečkem v ruce zde samozřejmě nechýbí) ukazuje na místo apoštolů motivy mariášových karet, které probíhají v okénku ve dně pivního sudu umístěného v horní části hodinového stroje. Orloj ukazuje rovněž astronomický čas na svém zvěrokruhu, který je doplněn motivy z aktuálního dění na chmelnici (závádění, česání atd.). Přímo pod hodinami je vyobrazen výjev znázorňující dočasnou a pod ním latinský nápis *Pamatuj piva z žateckého chmele*. Nad hodinovým strojem je vyobrazeno pivařské nebe.⁹⁵

92 <http://www.muzeumzatec.cz/chmelarske-muzeum.html> (15.2.2013)

93 <http://www.muzeum.chmelarstvi.cz/> (15.2.2013)

94 <http://www.vrabci-zatci.cz/zatec/35/chmelovy-majak/> (19.2.2013)

95 http://hobby.idnes.cz/unikatni-orloj-s-chmelarskymi-motivy-oslavuje-pivo-a-odbiji-hodiny-v-zatci-16k-/hobby-dilna.aspx?c=A100803_121608_hobby-dilna_mce (19.2.2013)

4.1.1.4. Labyrint a erbovní síň

V areálu se hned vedle majáku nachází bývalý sklad chmele. V jeho prostorách byl pro návštěvníky vybudován labyrint z naplněných chmelových žoků. Na konci bludiště se nachází erbovní síň, ve které jsou zastoupeny erby chmelařských rodů působících na Žatecku a znaky vesnic. Jsou zde zastoupeny všechny obce, na jejichž katastru se žatecký chmel pěstuje. Ve zdejší expozici jsou rovněž vystaveny historické kroje a oblečení obyvatel chmelařského regionu.⁹⁶

4.1.1.5. Minipivovar a restaurant *U orloje*

Nedílnou součástí celého projektu *Chrám Chmele a Piva* je samozřejmě malý restaurační pivovar, kde si návštěvníci mohou prohlédnout postup výroby piva a všechny potřebné ingredience k tomu potřebné. Zde vařené pivo je pak možné ochutnat přímo v restaurantu *U orloje*, který nabízí kromě žateckého piva i nabídku pokrmů více či méně propojených s pivem.

4.1.1.6. Klášterní zahrada

V rámci projektu byla rovněž zrekonstruována a veřejnosti zpřístupněna klášterní zahrada, která se nachází asi 200 metrů od samotného areálu Chrámu Chmele a Piva v prostorách bývalého kapucínského kláštera založeného v osmdesátých letech 17. století. Na ploše o rozloze přes 8500 m²⁹⁷ vznikl svého druhu minipark sloužící k odpočinku a pobavení. Nachází se zde nejen voliéry pro ptactvo, výběhy pro menší zvířata, hřiště pro děti, spousta květin a okrasných keřů, ale také bylinková zahrada jejíž podstatnou část zaujmají chmelnice a vinice. Návštěvník si tak může podrobně prohlédnout způsob pěstování chmele na chmelnicových tyčích. Další uživatelskou výhodou je skutečnost, že klášterní zahrada je přístupná všem návštěvníkům zdarma.

⁹⁶ <http://www.vrabci.vzatici.cz/zatec/30/chram-chmele-a-piva/> (24.2.2013)

⁹⁷ <http://chchp.cz/cz/chram-chmele-a-piva/chram-chmele-a-piva> (27.2.2013)

4.1.1.7. Renesanční sladovna

Tato budova byla postavena 1573-1574,⁹⁸ jak bylo zjištěno dendrochronologickým výzkumem trámů užitých při stavbě v letech. Z archeologických pramenů vyplývá, že byla postavena na místě budovy, také sloužící k výrobě sladu. Nejstarší písemná zmínka pochází z roku 1681⁹⁹, kdy je uvedena jako obecní sladovna. Jedná se tedy o nejstarší známou dochovanou budovu na území současné ČR, postavenou přímo za účelem výroby sladu. Svůj účel budova plnila až do sedmdesátých let 18. století. Roku 1801 byl objekt prodán a upraven na rodinný dům. V letech 1886-1916 zde majitel Ferdinand Jacob provozoval obchod a výrobu barev a laků.¹⁰⁰ Další osud budovy je nám znám až od roku 1953, kdy dům přechází do vlastnictví státu a k vůli nezájmu úřadů začíná chátrat. V roce 1991 byl proveden výzkum z něhož vyplynulo, že se jednalo o sladovnu, ovšem budova byla v dezolátním stavu. Budovu zachránil až projekt Chrámů Chmele a Piva, z jehož fondů mohla být budova zrekonstruována a v dnešní době tak může sloužit veřejnosti jako galerie moderního umění a ukázka archeologických nálezů, které byly objeveny při stavbě Chrámů. Zároveň jsou zde k vidění ukázky z filmů, které se v Žatci natáčely.

4.1.2. Další chmelařské památky

Chmelařsko-pivovarnická kultura v Žatci není zastoupena pouze Chrámem Chmele a Piva. Ve městě se nachází další zajímavosti, krom toho chmelařský motiv může oko pozorného pozorovatele nalézt v centru města téměř na každém kroku. Jsou zde úmyslně umístěné objekty, či vyobrazení s chmelařskou tematikou, ale také ne přímo do očí bijící malované motivy na štítech domů.

Přímo na náměstí Svobody vedle radnice se nachází nejmenší chmelnice ve střední Evropě, která byla založena roku 1967¹⁰¹. Chmel pěstovaný na této chmelnici je tradičně strháván během dočesné. V minulosti se na místě, kde dnes stojí, nacházel kostel svatého Kříže, který byl v průběhu 18. století vystřídán městskou strážnicí. Strážnice byla v polovině 19. století zbořena a na jejím místě byla roku 1782 vztyčena socha císaře Františka Josefa I., která byla po skončení války v roce 1919 zničena. Na jejím místě

98 <http://chchp.cz/cz/chram-chmele-a-piva/chram-chmele-a-piva> (1.3.2013)

99 <http://www.vrabcivzatici.cz/zatec/40/renesancni-sladovna/> (1.3.2013)

100 tamtéž

101 <http://chchp.cz/cz/mesto-zatec/o-mestu-zatec/uvod/prohlidova-trasa---maly-okruh/> (2.3.2013)

v roce 1930 vyrostl čtyři a půl metru vysoký památník obětem první světové války na jehož vrchu stál bronzový lev¹⁰². Památník byl rozbořen během německé okupace za druhé světové války. Po válce již nebyl obnoven.

Na náměstí byl rovněž během archeologických průzkumů z roku 2001 objeven hrob *nejstaršího pivaře*. Jedná se samozřejmě o recesi. Při vykopávkách byl nalezen hrob muže, jenž měl při sobě hliněnou nádobu o obsahu 0,492 litru a malou hliněnou destičku se sedmi vrypy,¹⁰³ která má podle „místní“ interpretace představovat nejstarší pivní účet. Tento mrtvý muž má představovat zástupce druhu *Homo lupulus* nebo česky *homolupula*. Místní obyvatelé svého prapředka pojmenovali *Lojza Lupulín*. Hliněná destička se sedmi vrypy se později stala symbolem Chrámu Chmele a Piva. Na počest tohoto pivaře bylo rovněž založeno Muzeum homolupulů v prostorách Husitské bašty, které je přístupné pouze v průběhu dočesné.

4.1.3. Dočesná

Žatecká dočesná je tradiční slavností ukončení polních prací na chmelnici v moderní podobě. V dnešní době jde o nejen v Čechách známou regionální akci provázenou hudebním a kulturním programem. Jedná se především o svátky chmele a piva, proto se sem sjíždí velké množství zástupců různých pivovarů vařících pivo z žateckého chmele, aby zde nabízeli své produkty. Společně s hlavním programem probíhá mnoho zajímavých doprovodných akcí. Každoročně kvůli dočesné Žatec navštíví tisíce návštěvníků.

V minulých staletích dočesná probíhala zcela jinak. Jednalo se o oslavy podobného charakteru jako dožínky, kdy se oslavovalo ukončení těžkých polních prací za pomoci námezdní síly. V každé větší usedlosti se slavil poslední den česání společným posezením sedláka s česáči a dalšími dělníky, podávalo se slavnostnější jídlo a pití, rokovalo se a zpívalo.¹⁰⁴ Roku 1833 navštívil 6.-7. srpna město Žatec sám rakouský císař **Ferdinad V.** „na jehož počest byla uspořádána dočesná jakožto slavnostní přehlídka (česání chmele však ještě ani nezačalo). Dá se předpokládat, že celá akce se císaři pravděpodobně velice

¹⁰²<http://www.muzeumzatec.cz/chmelnicka.html> (2.3.2013)

¹⁰³<http://www.muzeumzatec.cz/hrob-nejstarsiho-pivare.html> (2.3.2013)

¹⁰⁴TEMPÍR, Zdeněk. Český chmel 2009: Dočesné v historii. 1. vyd. Praha: „Ministerstvo zemědělství, 2009. ISBN 978-80-7084-853-1. s.25

líbila, protože hned roku 1835 přijel navštívit dočesnou znovu, tentokrát již po sklizni chmele 17.-18. září.¹⁰⁵

13. září roku 1891 byla v Praze uspořádána zemědělsko-průmyslová výstava, v rámci které byla uspořádána i dočesná. Ta vznikla z iniciativy Lounských a Rakovnických chmelařů a byla prezentována velkým průvodem elegorických vozů.¹⁰⁶ Další známá dočesná byla uspořádána roku 1910 v Žatci, která se konala i přesto, že s nárůstem ploch chmelnic docházelo k mírné nadvýrobě a ceny chmele padaly. Opět se jednalo o slavnostní průvod. Na venkově se držely dočesné konané na větších usedlostech po celé 19. století a nejspíše i na počátku století následujícího.

V dnešní době se dočesná koná v Žatci každý rok. Tradice této působivé akce je již padesátiletá, letos (2013) proběhne 56. ročník¹⁰⁷. Podoba dnešní dočesné je však, jak již bylo zmíněno výše, jiná. Celá slavnost je v současné době umístěna na náměstí Svobody, kde se přímo před radnicí vždy nachází hlavní scéna. Druhá scéna bývá na autobusovém nádraží (z prostorových důvodů). Samotný program je dále doprovázen několika dalšími akcemi (historická ulička, muzeum homolupulů atd.). Celá slavnost trvá od pátečního odpoledne do sobotní půlnoci. Hlavním lákadlem dočesné je v dnešní době vedle hudební produkce samozřejmě pivo nabízené v široké škále značek a druhů. Mohlo by se proto zdát, že v dnešní dočesná spíše oslavou piva, přičemž chmel a jeho tradice jsou odsunuty na druhou kolej. Každopádně se ale jedná o velice zajímavou slavnost s bohatou tradicí, kterou by si žádný příznivec chmele a piva neměl nechat ujít.

Dočesná jakožto ukončení chmelařské sezony má i svou jarní obdobu, která chmelařskou sezónu otvírá. Tou obdobou je *Chmelfest*, nejedná se však o událost tak velkolepou jako dočesná. Chmelfest samovzřejmě nemá tak dlouhou tradici jako dočesná, ale i přesto se jedná o zajímavou regionální akci. Nutno přiznat, že Žatecká dočesná není jedinou dočesnou, která je pořádána, ale je rozhodně největší a nejznámější.

¹⁰⁵tamtéž

¹⁰⁶TEMPIR, Zdeněk. Český chmel 2009: Dočesné v historii. 1. vyd. Praha: „Ministerstvo zemědělství, 2009. ISBN 978-80-7084-853-1. s.25

¹⁰⁷<http://www.docesna.cz/> (12.3.2013)

5. ZÁVĚR

Všechny písemné prameny i archeologické artefakty dokládají, že oproti našim vžitým představám spolu historie chmelařství a pivovarnictví vlastně jednoznačně nesouvisí.

U pivovarnictví bylo nutné zajít ve zkoumání historie daleko před vznik našeho státu a to až do dávného **Sumeru**, odkud pochází první písemné zmínky o kvašeném obilném nápoji, který lze považovat za nejranější fázi několika tisíciletého vývoje zlatavého moku. Z mezopotámské oblasti se pozornost pozvolna v průběhu staletí přesouvala do Středomoří a odtud dále na sever stejně tak jako se šířila znalost přípravy piva, až se postupně objevila i ve střední Evropě a také na českém území. Zde se mu věnoval keltský kmen Bójů a to až zhruba do přelomu letopočtu, kdy zde byl vystřídán germánskými kmeny.

Odtud chyběl již jen krok ke stěhování národů, který do české kotliny přivedl naše předky, Slované, kteří na tomto území postupně začali pokládat základy tradičního českého pivovarnictví. I když zpočátku se jednalo spíše o běžnou domácí činnost, která postupně přecházela do církevních rukou, a to i přesto, že pivo bylo v jisté době právě církví zapovídáno. Během 13. století se z piva začal stávat poměrně výnosný obchod. Právě z tohoto důvodu se pivovarnictví velice rychle uchytilo v nově vznikajících královských městech, kde se mu věnovali bohatí měšťané. Ve vrcholném středověku po tomto velice výnosném obchodu začala pošilhávat i šlechta, jejíž moc v této době byla silně omezována bohatým městským stavem, který si svůj výnosný obchod chtěl udržet za každou cenu. Spory o lukrativní pivovarnický podnik velice brzy přerostly v otevřené konflikty, které v konečné důsledku vyřešilo až výrazné oslabení městského stavu během dvou stavovských povstání v raném novověku. Po celý středověk a prakticky i větší část novověku pivovarnictví po technické stránce nezaznamenalo příliš výrazný vývoj. Po legislativní stránce tomu však bylo jinak, již v 16. století kontrolovala státní správa každou novou várku piva, která nemohla být bez jejího souhlasu ani započata. Z každého sudu piva, který se uvařil, byla totiž počítána daň. Na konci 18. století však započal prudký vývoj pivovarnictví, který odstartoval pivovarnický vizionář **František Ondřej Poupě**. V průběhu jednoho století tak pivovarnictví prošlo vývojem od primitivních postupů až po

téměř současné způsoby vaření piva. Během století dvacátého již technologie piva přílišným vývojem neprošlo. Došlo prakticky jen k vyšší úrovni mechanizace a automatizaci vaření piva.

Oproti tomu chmelařství se tak bohatou historií jako pivovarnictví pochlubit nemůže. Ačkoli je chmel bylinou známou také již z dávných dob starověku, byl prakticky po celou tu dobu až do raného středověku pouze sbíranou plodnou. K jeho cílenému pěstování dochází až mnohem později. První písemné zmínky pocházejí z Bavorska z roku 736. Na českém území bylo chmelařství zdokumentováno až roku 1073. V počátcích bylo chmelařství provozováno stejně jako pivovarnictví při kláštorech a do nadvěžské oblasti se začalo přesouvat stejně jako pivovarnictví téměř okamžitě, když se z pivovarnictví stal obchod. Vyjimečnost českého chmele začínala být patrná již ve vrcholném středověku. Již Karel IV. vydal první zákony na ochranu české sádky. Díky tomu mohlo české chmelařství nadále vzkvétat a zvyšovat svou kvalitu a to až do začátku **třicetileté války**.

Ta nejenže měla za následek celkový úpadek hospodářství, ale ještě navíc prostřednictvím vyhnání nekatolíků ze země přispěla k rozšíření české sádky a celkově chmelařství do zahraničí. Pochodující armády navíc zapříčinily i velký otřes v technické vybavenosti zbývajících chmelařů, když jako palivo použily chmelové tyče, na kterých se tehdy chmel pěstoval, přeci jen šlo o již suché a pokácené dříví. Třicetiletá válka však vzrůstající úroveň českého chmelařství pouze pozdržela. Chmelařství se stejně tak jako celé české hospodářství vzpamatovalo a opět začalo prosperovat, a to natolik, že opět bylo nutné původ chmele chránit. To si uvědomovala i osvícená panovnice Marie Terezie, když sama vydala patent na ochranu chmele. Ochrana chmele spočívala v zákazu mísit kvalitní český chmel se zahraničními méně kvalitními odrůdami. V této době se již ve velké míře oběhují známky chmele, které sloužily k identifikaci jeho původu. Zároveň v této době již hraje nezpochybnitelnou roli v českém chmelařství právě Žatecko, které se již tehdy pyšnilo nejlepším chmelem. Navíc se Žatecko v 19. století stává i správním centrem českého chmelařství.

Průmyslová revoluce velice přispěla k rozvoji chmelařství, oběhují se nové modernější chmelnice a také nové technologie sušení chmele, do této doby se chmelařství praktikoval v téměř nepozměněné středověké podobě. Zároveň v této době dochází k prvním úspěchům šlechtění chmele a vzniká takzvaný Semšův chmel. Během 1.

poloviny 20. století však české chmelařství vlivem dvou světových válek a hospodářské krize upadlo. Nicméně v meziválečném období dochází ke vzchopení chmelařství a navíc na scénu vstupuje asi nejvýznamnější osobnost chmelařského šlechtitelství **doc. Dr. Ing. Karel Osvald**, jehož klony rostou na českých chmelnicích dodnes. Ve druhé polovině 20. století se objevily nové mechanické česačky chmele a velkokapacitní sušárny a české chmelařství se ustálilo na úrovni, kterou prakticky známe dnes.

Královské město **Žatec** je sídlo s velice bohatou historií. Díky své poloze již dávno před naším letopočtem přitahoval své obyvatele. Právě proto zde v 9. století vyrostlo hradiště a z něj pak postupem času město. Svůj význam získal Žatec nejen jako pevnost ale také jako místo, které již v ve středověku produkovalo jeden z nejlepších chmelů. Právě chmel již v minulosti byl a v současnosti je pro celý region velice charakteristickým prvkem. Chmel se promítal jak do místní **architektury**, tak do zdejší **kultury**, proto dnes pozorný návštěvník může ve městě Žatci nalézt odkazy na chmel prakticky na každém kroku v podobě nástěných maleb či krásných štukových vyobrazení na městských budovách. Zároveň může navštívit i zábavně vzdělávací komplex **Chrám Chmele a Piva**, v rámci něhož můžete navštívit minipivovar, orloj, chmelařský maják, projít si chmelařské muzeum či labyrint z chmelových žoků. Milovníci umění si pak mohou vybrat také galeri v prostorách renesanční sladovny. Pro milovníky hudby a piva město Žatec již tradičně pořádá jednou ročně po ukončení prací na chmelnicích **Dočesnou**, která je známou místní kulturní událostí, jež však regionální hranice svou oblibou přesahuje.

6. RESUMÉ

Hlavním cílem této bakalářské práce bylo zpracovat v ucelené formě historii chmelařství a pivovarnictví na Žatecku od jejich počátku až do současnosti, potažmo v českých zemích. Dalším cílem bylo zmapovat současný stav chmelařsko-pivovarské kultury a památek v žateckém regionu. Toto téma jsem si vybral především z toho důvodu, že Žatecko je mým rodným krajem a jeho velmi bohatá historie sahající až do mladšího paleolitu mi velmi imponuje. Historie těchto dvou pro český národ velmi specifických hospodářských odvětví navíc není ve velké míře uceleně zpracována, to bylo druhým důvodem mé volby toho tématu.

Navzdory všeobecnému přesvědčení, že pivovarnictví a chmelařství jsou dvě spolu od samého počátku propojená odvětví. Zjišťujeme, že tomu tak není a pivovarnictví je celá tisíciletí starší než chmelařství, které se s ním propojilo až v raném středověku, kdy se chmel začal používat namísto jiných bylin k ochucování piva. Od té doby se již tato řemesla rozvíjela společně. Na Žatecku, ze kterého se stalo centrum chmelařství začala býti těmito odvětvími formována rovněž místní kultura, což je zejména ve městě Žatci velice patrné. Dokonce tato chmelařsko-pivovarnická kultura začala býti využívána ke zvýšení turistického ruchu a to zejména projektem Chrám Chmele a Piva.

6. SUMMARY

The main target of this bachelor thesis was to compile a history of hop growing and brewery in Žatecko from origin to the present day. The next target was to map the current status of the hop-brewer culture and sights in Žatec region. I chose the topic, because Žatec is my hometown and there is very rich history, which is dating back to the Paleolithic. The history of hop growing and brewery isn't processed comprehensively, it was my second reason for writing about this topic.

During my research, I found that brewery is millennia older than the hop. Hop growing was affiliated with the brewery up in the early Middle Ages, when people also started to use the hop for flavoring beer. From that period, these crafts were developed together. The hop growing and brewery affected the local culture. Nowadays the hop-brewer culture is used to increase tourism in particular project The Temple of Hops and Beer.

7. POUŽITÉ ZDROJE

7.1. Literatura:

- BASAŘOVÁ, Gabriela, Ivo HLAVÁČEK, Petr BASAŘ a Jan HLAVÁČEK. České Pivo. 3. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, ISBN 978-80-87019-25-0.
- BERANOVÁ, Magdalena. Slované. 2. vyd. Praha: Libri, 2000, ISBN 80-7277-022-5.
- BRADÁČ, Václav et al. Chmelařství a pivovarnictví na Žatecku. 1. vyd. Louny : Digon, 2008. ISBN 978-80-87019-11-5.
- DROBERJAR, Eduard. Encyklopedie římské a germánské archeologie v Čechách a na Moravě. 1. vyd. Praha: Libri, 2002, ISBN 80-7277-106-x.
- HOLODŇÁK, Petr. Labyrintem žateckého pravěku. 1. vyd. Ústí nad Labem: Albis international, 2006. ISBN 80-86971-18-X.
- HOLODŇÁK, Petr a Antonín HLUŠTÍK. Toulky žateckou přírodou, aneb, Převážně vážný průvodce městem. 1. vyd. Žatec: Městské Muzeum.
- HOREJSEK, Jan a Miroslav ZICH. Chmelařství. 1. vyd. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1990, ISBN 80-209-0125-6.
- CHLÁDEK, Ladislav. Pivovarnictví. 1. vyd. Praha: Grada, 2007, s. 55. ISBN 978-80-247-1616-9.
- SCHRAMM, Manfred. Léčení chmelem. 1. vyd. Praha: Plot, 2011. ISBN 978-80-7428-080-1.
- TEMPÍR, Zdeněk. Výstavba Známkovny chmele v Žatci v letech 1928-1938. Český chmel 2008. Praha: Ministerstvo zemědělství. 2008. ISBN 978-807084-652-0.
- TEMPÍR, Zdeněk. Český chmel 2009: Dočesné v historii. 1. vyd. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2009. ISBN 978-80-7084-853-1.
- TEMPÍR, Zdeněk. Chmelařská krize ve 20.-30. letech minulého století v československu. Český chmel 2010. Praha: Ministerstvo zemědělství 2010. ISBN 978-80-7084-933-0.

7.2. Internetové odkazy:

- http://www.agroweb.cz/Nizke-konstrukce-chmele-v-praxi_s44x33760.html
- <http://www.beer.cz/chmelar/international/stolete.html>
- <http://www.celostnimedicina.cz/chmel-otacivy--humulus-lupulus.htm>
- <http://www.czhops.cz/index.php/cs/historie>
- <http://www.destnice.cz/index.php?nid=597&lid=CS&oid=17101>

<http://www.docesna.cz/>
http://hobby.idnes.cz/unikatni-orloj-s-chmelarskymi-motivy-oslavuje-pivo-a-odbiji-hodiny-v-zatci-16k-/hobby-dilna.aspx?c=A100803_121608_hobby-dilna_mce
<http://www.hrady.cz/index.php?OID=8969>
<http://chchp.cz/cz/chram-chmele-a-piva/chram-chmele-a-piva>
<http://chchp.cz/cz/mesto-zatec/o-mestu-zatec/uvod/prohlidova-trasa---maly-okruh/>
<http://chmelar.hajsl.cz/historie.php>
http://www.kr-ustecky.cz/VismoOnline_ActionScripts/File.ashx?id_org=450018&id_dokumenty=1671714
<http://www.moskyt.net/chmel-chmelarstvi-vcera-dnes-zitra-1-dil>
<http://www.moskyt.net/chmel-zatec-chmelarske-centrum-pro-kazdeho-2-dil>
<http://www.muzeumzatec.cz/historie-zatce.html>
<http://www.muzeumzatec.cz/hrob-nejstarsiho-pivare.html>
<http://www.muzeumzatec.cz/chmelarske-muzeum.html>
<http://www.muzeumzatec.cz/chmelnicka.html>
<http://www.muzeum.chmelarstvi.cz/>
<http://www.pivnidenik.cz/clanek/264-Chmel/index.htm>
<http://www.pivnidenik.cz/clanek/292-Male-historicke-putovani-po-ceskem-pivovarnictvi-dil-3/index.htm>
<http://www.pivovary.info/view.php?cislocianku=%202010080003>
http://www.rozhlas.cz/cro6/dokument/_zprava/historie-ceskeho-piva-aneb-pribeh-karla-osvalda-slechtitele-chmele--948644
http://www.rozhlas.cz/cro6/dokument/_zprava/historie-ceskeho-piva-aneb-pribeh-karla-osvalda-slechtitele-chmele--948644
http://www.rozhlas.cz/sever/severoceskeznacky/_zprava/cervenak--854909
<http://www.vrabcivzateci.cz/zatec/30/chram-chmele-a-piva/>
<http://www.vrabcivzateci.cz/zatec/35/chmelovy-majak/>
<http://www.vrabcivzateci.cz/zatec/40/renesancni-sladovna/>

6. PŘÍLOHY

Seznam příloh:

- obr.1 - Sladovnick z Norimberga kolem roku 1425 - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.2 - Vyobrazení středověké krčmy z 19. století od neznámého autora -
zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.3 - František Ondřej Poupě - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.4 - Schéma pivovaru z 19.století - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.5 - Ukázka historických pivních lahví - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.6 - Pivovarská varna z 20. let 20. století - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.7 - Vstupní brána Žateckého pivovaru - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.8 - Logo Žateckého pivovaru – zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.9 - Chmelové šišťice chmele otáčivého - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.10 - Rekonstrukce tyčového chmeliště ve františkánské zahradě v Žatci -
zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.11 - doc. Dr. Ing. Karel Osvald - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.12 - Ruční česání chmele - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.13 - Chmel rostoucí na klasické vysoké chmelnici - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.14 - Pro srovnání pokusná nízka chmelnice - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.15 - Strojní česačka - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.16 - Granulovaný chmel - zdroj: <http://www.google.cz>
- obr.17 - Chmelařské muzeum v Žatci - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.18 - Pohled na náměstí Prokopa Holého, kde se nachází většina oběktů Chrámu Chmele
a Piva - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.19 - Chmelový maják - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.20 - Chmelový orloj nad vchodem do minipivovaru - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.21 - Budova renesanční sladovny - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.22 - Bazének k máčení ječmene v prostorách renesanční sladovny - zdroj: *osobní archiv
autora 2013*
- obr.23 - Kovový sloup na náměstí Svobody - zdroj: *osobní archiv autora 2013*
- obr.24 - Deska označující hrob nejstaršího pivaře na náměstí Svobody - zdroj: *osobní
archiv autora 2013*
- obr.25 - Štuková výzdoba s chmelovým motivem na budově Komerční banky 1 -
zdroj: *osobní archiv autora 2013*

obr.26 - Štuková výzdoba s chmelovým motivem na budově Komerční banky 2 -

zdroj: osobní archiv autora 2013

obr.27 - Velký pivní sud zdobící kruhový objezd ve středu kruhového náměstí -

zdroj: osobní archiv autora 2013

obr.28 - Malba na jednom z domů na kruhovém náměstí - *zdroj: osobní archiv autora 2013*

obr.29 - Nástěnná malba na budově městského úřadu - *zdroj: osobní archiv autora 2013*

obr.30 - Malovaná lišta domu na třídě Obránců míru - *zdroj: osobní archiv autora 2013*

obr.31 - Další chmelový motiv z Tyršovy ulice - *zdroj: osobní archiv autora 2013*

obr.32 - Chmelová výzdoba nad vraty v Kovářské ulici - *zdroj: osobní archiv autora 2013*

obr.33 - Bývalý Dreherův exportní pivovar - *zdroj: osobní archiv autora 2013*



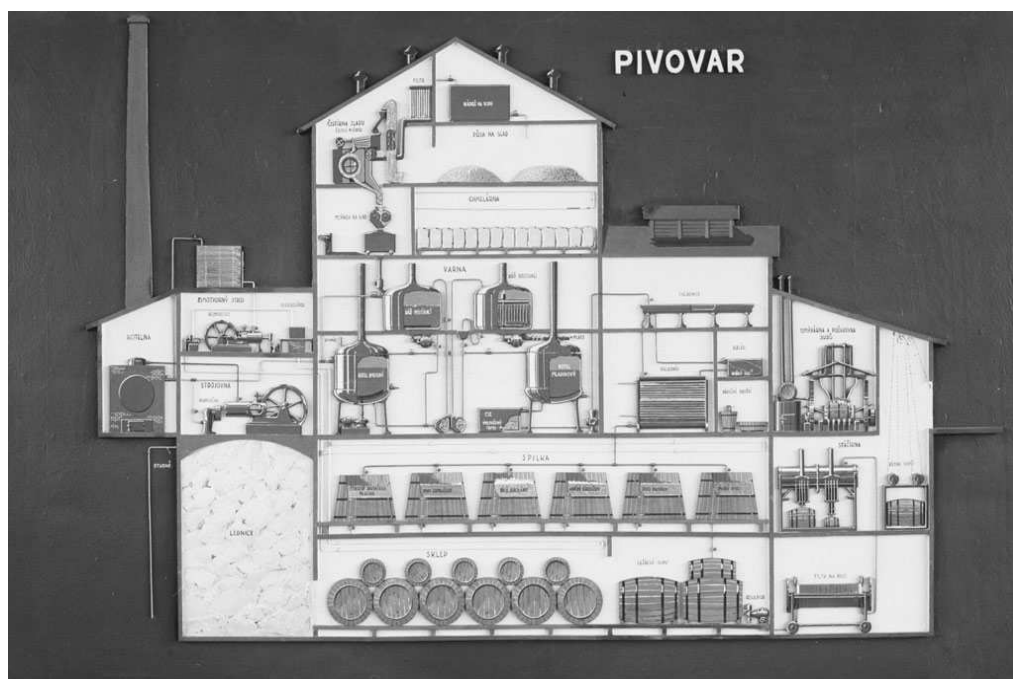
obr.1 Sladovník z Norimberga kolem roku 1425



obr.2 Vyobrazení středověké krčmy z 19. století od neznámého autora



obr.3 František Ondřej Poupě



obr.4 Schéma pivovaru z 19.století



obr.5 Ukázka historických pivních lahví



obr.6 Pivovarská varna z 20. let 20. století



obr.7 Vstupní brána Žateckého pivovaru



obr.8 Logo Žateckého pivovaru



obr.9 Chmelové šištice chmele otáčivého



obr.10 Rekonstrukce tyčového chmeliště ve františkánské zahradě v Žatci



obr.11 doc. Dr. Ing. Karel Osvald



obr.12 Ruční česání chmele



obr.13 Chmel rostoucí na klasické vysoké chmelnici



obr.14 Pro srovnání pokusná nízká chmelnice



obr.15 Strojní česačka



obr.16 Granulovaný chmel



obr.17 Chmelařské muzeum v Žatci



obr.18 Chmelový maják



obr.19 Chmelový orloj nad vchodem do minipivovaru



obr.20 Chmelový orloj nad vchodem do minipivovaru



obr.21 Budova renesanční sladovny



obr.22 Bazének k máčení ječmene v prostorách renesanční sladovny



obr.23 Kovový sloup na náměstí Svobody



obr.24 Deska označující hrob nejstaršího pivaře na náměstí Svobody



obr.25 Štuková výzdoba s chmelovým motivem na budově Komerční banky 1



obr.26 Štuková výzdoba s chmelovým motivem na budově Komerční banky 2



obr.27 Velký pivní sud zdobící kruhový objezd ve středu kruhového náměstí



obr.28 Malba na jednom z domů na kruhovém náměstí



obr.29 Nástěná malba na budově městského úřadu



obr.30 Malovaná lišta domu na třídě Obránců míru



obr.31 Další chmelový motiv z Tyršovy ulice



obr.32 Chmelová výzdoba nad vraty v Kovářské ulici



obr.33 Bývalý Dreherův exportní pivovar