

# Z REGIONU | Aktuálně/Seriály

## Putování po minipivovarech

SLÁDKOVÁ HRADNÍHO PIVOVARU V HUSTOPEČÍCH NA BŘECLAVSKU **MARCELA MATOCHOVÁ** V SERIÁLOVÉM ROZHOVORU DENÍKU ROVNOST VYPRÁVÍ:

# Zkrátka vařím pivo. A snažím se o to nejlepší

LUKÁŠ IVÁNEK

**Hustopeče** – O pivu mluví s nadšením, které se dostavilo poté, co s manželem opustila zdravotnictví i stavební byznys. Od loňského jara je sládkovou, jejíž rukopis je patrný na výsledcích Hradního pivovaru Hustopeče. Marcela Matochová.

**S pojmem „paní sládková“ se pojí film Postřiziny. Jak moc se schází tamní romanticky vyličené prostředí pivovaru s každodenní skutečností?**

Realita je úplně jiná. Paní sládková ve filmu vedla jen správcovu domácnost. U nás pivo vařím a vedu hospůdku. Dělam všechno. Od zásobovače až po obsluhu.

**Kolik žen v blízkém okolí vlastně vaří pivo?**

Na Břeclavsku nevím o žádné. Ve Vyškově sládkova manželka pomáhá, ale nevím, jak moc.

**Jak jste se k tomu dostala?**

Manžel je stavař a dříve jsme tady měli stavebniny. Pracovala jsem v obchodě



### Pod pěnou

- Hradní pivovar Hustopeče vznikl v dubnu 2015
- Roční výstav je přibližně 350 hektolitrů
- Cílem je podle sládkové vaření dobrého piva, které bude lidem chutnat, o které budou hospody žádat a které zajistí pevné místo na trhu
- V pivovaru pracují dva lidé, majitelé manželé Matochovi, v létě vypomáhají brigádníci
- Základní nabídkou jsou čtyři druhy pív, vznikají také speciály

jsme s ním od začátku. Jeho součástí je v létě velká zahrádka, kterou s vnitřní hospodou propojujeme díky velkým otevřeným dveřím.

**Ve srovnání s jinými minipivovary jste hodně aktivní na Facebooku. Jde o důležitou marketingovou cestu?**

Jde. Hodně lidí nás přes Facebook sleduje. Je to vlastně reklama zadarmo. Navíc rychle. V tomto jsou sociální sítě velké plus.

Pracovala jsem v obchodě. Postupně vznikla velká konkurence a obchod šel dolů. Proto jsme hledali novou příležitost. Měli jsme k dispozici velkou nemovitost a zrovna začal boom minipivovarů. Říkala jsem, co kdybychom to s ním zkusili uprostřed vinařského kraje?

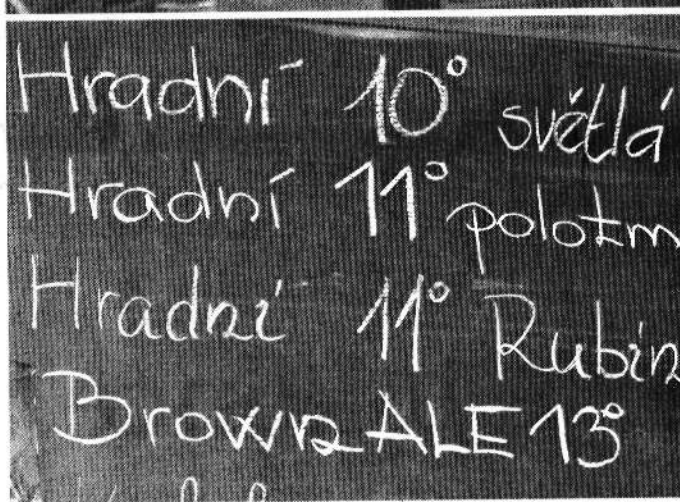
**K tomu se určitě dostaneme. Zajímá mě ale, zda jste už někdy pila ideální pivo?**

Jsou piva, které mi velmi chutnají. Vždycky mě ale dokáže překvapit něco nového, jiného. Nemám napity všechny druhy a typy piv. Vznikají velká množství různých příchutí: borůvková, pepřová... To mě moc neláká, jsem na klasické pivo pilsařského typu. Ležák.

**Čekal jsem, že řeknete, že ideálním pivem je to vaše...**

(úsměv) Podle ohlasů vidím, že lidem chutná, takže bude dobré. Ráda si je dám. Mám ráda naši desítku. Nejde o žádnou nachmelelou hořkou vodu. Naše pivo má tělo.

**Ještě to doplním. Čekal jsem, že ideální pivo je to vaše a tím pádem bych se zeptal,**



**S ÚSMĚVEM.** V hustopečském hradním pivovaru je spolumajitelkou a sládkovou Marcela Matochová. Společně s manželem vybudovali pivovar v místech, kde dříve fungovala stavební firma. V nabídce mají čtyři základní druhy piv. Foto: Deník/Lukáš Ivánek

**zda je umíte udělat ještě lépe, nebo už jste narazili na svůj strop.**

U stropu nejsme. Pořád se máme co učit. Nedovolím si vůbec říct, že jsme nějakí machři. Vaříme rok a půl, vždycky nás něco překvapí. Pivo je jako živé. Vždy jsou třeba jiné kvasnice. Je třeba reagovat a stále se o pivo starat.

**Vraťme se ještě k vašemu někdejšímu rozhodování. Vzniknout u vás mohlo téměř**

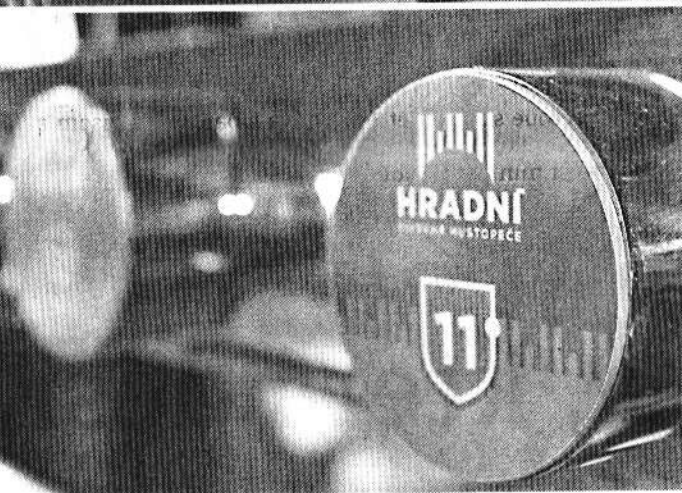
**čokoliv, proč zrovna pivovar?**

Přemýšlela jsem, že místo pronajmeme nějakému obchodu. Hustopeče jsou však dostatečně kryté. Nabídka je široká. Pivovar byl zkrátka nápad. Sice jsme ve vinařském kraji, ale pivovar má potenciál.

**Měli jste s manželem k pivovarnictví nějaký vztah?**

Vůbec. Manžel je stavař, já jsem zdravotní sestra.

**Vzpomenete, jak složité pro**



**vás tedy byly začátky v novém oboru?**

Dost. Všechno bylo nové, spousta informací. Jen vyřídít všechny požadavky úřadů nebo celníků dalo zabrat.

**Byl to pro vás ekonomický risk?**

Byl. Je třeba bojovat o zákazníka. U začínajícího podnikání je to ale risk vždycky. Pokud nemáte kapitál, který někde leží a vy jej pouze investujete, risk to zkrátka je.

**Jak se vám daří mezi mnoha vinaři?**

Jsme na dobrém místě, vedou tudy cyklostezky. Léto bylo výborné. Všechno pivo, které uvaříme, se vypije. Zatím nemáme kapacitu na to, abychom dokázali celoročně zásobovat jinou hospodu. Snažíme se proto o rozšíření skladů.

**Řekněte, je k minipivovaru nutný také vlastní výčep?**

Není. Nedovedu si to ale bez něj představit. Počítali

**Napovídá to něco i o vašem cílovém zákazníkovi? Tedy že jde spíše o lidi z mladší a střední generace?**

Je to tak. Když to ale řeknu lidově, platí, že co huba, to chuť.

**Hustopeče jsou známé jako město mandloní a vína. Jsou vaše ambice takové, aby se staly městem mandloní, vína a piva?**

Záleží na vedení města... Takové ambice ale nemám. Zkrátka vařím pivo a snažím se to dělat co nejlépe. Pokud nás město podpoří, budu jen ráda. Stejně jako to dělá třeba u vinařů.

**Kde všude lze vaše pivo ochutnat?**

U nás a občas jsme k dostání v Brně. Některé tamní hospody si u nás objednávaly na různé ochutnávky. Dodávali jsme už i do Ostřavy nebo Prostějova. Utáhli jsme také letní hospůdku ve Strachotíně.

**Co chcete dělat dál?**

Vyřešit hlavně kapacitu sklepa. Chceme nakoupit další tanky, no a pak se uvidí.