



## Starý hlučínský pivovar

Hlučín získal várečné právo (tj. právo vařit pivo) již při založení města. Majitelé domů s propinačným právem směli vařit pivo. Nevařili však všichni současně, ale ve várkách se střídali. Pivo se tak vyrábělo nejdříve v měšťanských domech a k tomu potřebné nádoby a nástroje se nacházely u toho měšťana, který byl s vařením piva právě na řadě. Později se vařilo pivo v pivovaru, kterému majitelé propinační právo za určitou sumu pronajímali.

Pivovar v Hlučíně byl založen roku 1526 a vařilo se zde až do roku 1904. Stával na ulici Pode zdí, v blízkosti Mírového náměstí. Zchátralá budova se dočkala počátkem 90. let kompletní renovace na dnešní moderní objekt a byl zde otevřen pivovar současný, který obnovil tradici zdejší výroby piva.

Minipivovar „Hlučínský starý pivovar“ byl otevřen 14. srpna 1993. V polovině domu je umístěn pivovar, vybaven moderní nerezovou technologií a v druhé části je v přízemí stylově zařízená restaurace a v patře jídelna. V letních měsících je zde k příjemnému posezení poklidná zahrádka.

Varna pivovaru je umístěna v patře a hosté kavárny mohou přímo sledovat přípravu mladiny. Rovněž stěna varny směrem do ulice je prosklená, takže varné kotle mohou zhlédnout také kolemjdoucí lidé. Původní kamenné sklepy, někde až s dvoumetrovou šířkou stěny, snadno udržují žádoucí teplotu a jsou chloubou minipivovaru.

Zpočátku nabízel pivovar světlý ležák **Leovar** a tmavý ležák **Radovar**. Od roku 1996 se zde vyráběné pivo jmenovalo **Bivoj** (světlá i tmavá forma), ale po sporu o značku s opavskou řeznickou výrobnou byli majitelé nuceni dát svému pivu název **Slezský korbel**. Od roku 2000 se zde vařil i tmavý ležák.

Majitel pivovaru sám pivo rozvážel do blízkého okolí, Ostravy, Petřkovic a sudové pivo bylo dodáváno do 15-ti hospod. Roku 2001 se začalo jednat o výrobě lahvového piva a dodávky do domácích supermarketů. Majitel pivovaru Leonard Plaček nabídl obchodům pivo v lahvích zavíraných porcelánovým uzávěrem, což mu přineslo obchodní úspěch. Tato luxusní série byla během několika dnů rozebrána. Čtyři tisíce lahví ležáku s názvem **Avar** (šlo o totožné pivo se Slezským korbelem, upravené pouze dokonalejší filtrací z důvodu trvanlivosti, čímž je dosažena vyšší hořkost) dodal pivovar do obchodní sítě Tesco, kde během několika dnů zmizelo. Tesco mělo o Avar další zájem.

Na počátku roku 2002 podnik definitivně ustoupil od původního názvu piva Slezský korbel a změnil jej na Avar. Čerstvé pivo bez konzervačních látek, nepasterované, vyráběné technologií mikrobiální filtrace zaručující až půlroční trvanlivost, se stalo na jaře 2002 pro pivovar nejnovějším nástrojem k posílení pozice na trhu.

Pivovar nastoupil také cestu produkce Fresh Food. K čerstvým potravinám prý patří i čerstvé pivo. Cílem bylo opustit dosavadní standardní značku Slezský korbel v síti vlastních restaurací i u sudového piva a přejít na Avar.

Hlučínský region zůstal nadále hlavním odbytištěm, ale pivo bylo k dostání i po celé republice. Pivovar rozšířil na konci května 2002 nabídku lahvového piva o třetinkové lahve.

Roku 2003 pivovar uvařil první várku černého piva, s kterým se prodral také na německý trh, kde se čepovalo především na německých pivních slavnostech.

Sortiment minipivovaru v listopadu 2004 stále tvořil světlý ležák Avar a tmavý ležák, jež byl výhradně exportován do Německa pod názvem *Dérer*. Jako přítoč pak světlý ležák Ostravar. V restauraci jste koupili i lahvového Avara a nepravidelně i tmavého Déreera. Pro sběratele byli k dispozici tácky a sklenice s logem Avara.

Roku 2005 hlučínský pivovar měl nového majitele, ostravskou firmu **Avar Plus** (dosud byla majitelem společnost HSP v.o.s., jejichž společníci byli Leonard Plaček a Pavel Chalupa). Firma Avar plus se nyní soustředila na dodávání svého piva do velkoskladů v Opavě a Ostravě, většinou v sudech, odkud si ho hospodští nakupovali. O pivo měla zájem také Varšava, Berlín, Dublin či Vietnam.

V restauraci minipivovaru v červenci 2006 točili pivo Avar ve světlé a tmavé formě. Nepravidelně mohl návštěvník restaurace ochutnat i nefiltrované pivo. Hlučínský chmelový mok byl podáván ve sklenicích s logem, sběratelé mohli svou sbírku obohatit o tácky či účtenky.

Restaurace Avar byla 8. ledna 2007 znovu otevřena po delší rekonstrukci. Pivo tu nabízeli světlé (nefiltrované i filtrované) a tmavé. Restaurace dostala selský styl, na dřevěných stěnách byly koňské chomouty, staré keramické nádoby, demižóny, cepy, starodávná váha, staré lahve od piva nebo limonád, mlýnky na kávu, pily, staré pendlovky. Restaurace evokovala atmosféru venkovského hostince 19. století, snad směs českého a německého stylu. Dřevěné lavice, malá dělená okna, servírka v selském kroji. Pípa byla zabudovaná do stěny za výčepem, ze které pouze vystupovaly profily dřevěných sudů s ventily.

V hlučínské restauraci Avar jste v listopadu 2007 pořídili světlé filtrované a kvasnicové pivo značky Avar a tmavé pivo. V dubnu 2008 pak světlého (nefiltrovaného i filtrovaného) Avara a tmavé místní pivo. Tohoto roku se v pivovaru dělalo licenčně i světlé pivo **Trubač** pro minipivovar Štramberk.

V dnešní době se na domácí trh láhve nevyrobějí. Pivo tak můžete ochutnat buď v hospůdce Avar, nebo u odběratelů a také je k dostání v Polsku a Německu. Dnes, zřejmě nejmenší dodavatelský pivovar u nás, nabízí v restauraci pivo Avar 12% - světlé, tmavé, kvasnicové a jako přítoč Plzeň 12%.

