

Do Etiopie za českým pivem

26.6.2025 - Zuzana Paulusová | Univerzita Pardubice

Mléko, nebo pivo? Jako správný Čech by si Lukáš Horník vybral samozřejmě pivo. Jeho práce se ale točí i okolo druhého nápoje. Kvůli němu dojíždí pravidelně třeba do Klatov. Kvůli pivu zase letěl do Etiopie. Kam to bude příště? Těžko říct. Absolventa Fakulty elektrotechniky a informatiky může řízení technologií a automatizace výroby zavést prakticky kamkoliv.

Jaké pivo mají v Etiopii?

Pil jsem hlavně Harar Beer, kvůli kterému jsem do Etiopie přijel. Dostanete tam ale i jiné značky, přestože průmyslová výroba piva má poměrně krátkou historii.

Chutnalo vám?

Bylo trochu sladší, než na co jsme zvyklí u nás, ale furt dost podobné známým českým značkám, ne-li v některých případech lepší. Sladší charakter je dán použitím odlišné receptury. Do sladového šrotu se přidává kukuřičný šrot, čímž se částečně nahrazuje slad. Tato úprava nejen snižuje náklady, ale zároveň ovlivňuje výslednou chuť – pivo je jemnější a lehce nasládlé.

Jak to, že je pivo chuťově podobné našemu?

Pivovar v Hararu i ve městě Bedele totiž pomáhali v 80. letech stavět Čechoslováci a je to dodnes vidět na technologii výroby. Používají i české receptury, proto jsou v chuti jen malé rozdíly.

Pijí Etiopané hodně piva?

Je to jejich velice oblíbený nápoj, ale považuje se za luxusní komoditu, takže ho pije spíše střední a vyšší třída obyvatel. Nižší vrstvy si oblíbily spíš žvýkání lístků katy jedlé, takzvané čat. Má podobné účinky jako amfetamin a prodejce této rostliny spatříte na každém rohu.

Jak vypadá pivovar v Hararu?

Pivovar je dominantou tohoto muslimského města. Nachází se na návrší ve výšce 1950 metrů nad mořem v zajímavé horské krajině. Avšak je to moderní pivovar. Všude je vzorně čisto a měděné kryty varen jsou stejně naleštěné jako u nás.

Co jste do pivovaru přijel dělat?

Přiváděl jsem k životu sběrač kondenzátu. To je ekonomické řešení, které zajistí využití zbytkové energie páry. Z veškerých technologií v pivovaru, kde se tvoří pára, je kondenzát sveden do jedné nádrže. Nad ní je výměník, který předejde technologickou vodu.

Jak se vám s místními spolupracovalo?

Měl jsem k ruce dva elektrikáře. Moje požadavky na zapojení i odzkoušení realizovali bez problémů. Překvapil mě jen rozdílný pohled na montáže. V Etiopii jsou vázaní spíš na to, aby to hlavně fungovalo, estetika provedení pro ně až tak důležitá není (smích).

Létáte do Afriky často?

Byl jsem tam poprvé, ale na zakázkách v Africe se naše firma standardně podílí. Staráme se i o technologie v pivovaru Bedele. Již dříve jsem měl do pivovaru Harar letět, plány mi však tenkrát zhatil pozitivní test na covid. Tato návštěva pro mě byla po všech směrech zajímavá. Hlavně mi ukázala, jak se v Evropě máme dobře. Začal jsem si vážit maličkostí jako tekoucí teplé vody nebo vodovodu obecně, ne vždy voda totiž tekla.

Udělal na vás země i přesto dojem?

Když pominu komplikace cestou tam, kdy mi nejdřív zrušili vlak, na letišti v Addisu mi uletělo letadlo a na letiště Dire Dawa se mnou nepřiletěl kufr, tak ano, udělala. Je to úplně jiný svět. Najdete tu spoustu historických a přírodních památek. I místní jídlo je velice chutné.

Jaké je město Harar?

Staré město Harar je chráněné v programu UNESCO. Malými uličkami a domy mi připomínalo Řecko. Byli jsme se podívat v několika muzeích věnovaných kultuře Hararu a zavítali jsme i do místního ghettá. Celou dobu nám dělaly průvodce malé děti. Neustále po nás chtěly sušenky a jiné sladkosti, a později už si říkaly o peníze a pokřikovaly na nás money, money, money.

Zažil jste během pobytu něco neobvyklého?

Nezapomenutelným zážitkem byl určitě večer ve společnosti hyen, které jsme krmili masem napíchnutým na kusu dřeva. Bylo dechberoucí pozorovat, jak se díky člověku, který se zvířetem umí komunikovat, jeví tahle šelma jako krotké zvíře. Najednou máte pocit, že vám nemůže nic udělat.

Poslední dobou jezdíváte do Klatov, co vás zaměstnává tam?

Místní mlékárna. Je řízena jedním z posledních systémů DASOR, druhý je ještě v Temelíně. Řízení této technologie předěláváme, protože je velmi obtížné ji opravovat a programovat. Předělat tento řídicí systém je pro mě momentálně docela výzva. Všechny úpravy se musí dělat za plného provozu mlékárny, krávy totiž dojit nepřestanou (smích).

O co se systém v mlékárně stará?

Řídicí systém v mlékárenských provozech je skutečně rozsáhlý. Naše systémy pokrývají kompletní technologický proces – od příjmu mléka z cisteren, přes pasterizaci, odstředění až po samotnou výrobu finálního produktu. Nezbytnou součástí je také centrální čistící stanice, která zajišťuje sanitaci veškerého potrubí a zařízení, jež přicházejí do kontaktu s pasterizovanými mléčnými výrobky. Tento systém významně přispívá k minimalizaci rizika kontaminace a zajišťuje vysokou hygienickou úroveň výroby.

Na jaká další místa vás může vaše práce dostat?

Když se nad tím zamyslím, mohu s naprostým klidem říci, že jsme schopni realizovat projekty kdekoli na světě – zejména tam, kde je možné automatizovat technologie, na které se specializujeme, jako jsou právě mlékárny, cukrovary nebo pivovary. Kromě toho se podílíme také na specifických zakázkách, například na rekonstrukcích observatoří, které se převážně nacházejí v zahraničí. Další naší specializací je tzv. Plazmatron (neboli plazmový hořák pro žárové nástřiky kovových materiálů, jako je například wolfram), unikátní zařízení, které jsme realizovali až v Japonsku.

Splnil jste si touto prací svůj sen?

Splnil. Původně jsem chtěl být elektrikářem. Když jsem jako malý strčil hřebík do zásuvky, tato touha

ještě zesílila (smích). Jako elektrikář jsem brigádně pracoval v jedné firmě v Chrudimi. Tam nám práci zadávali elektro-projektanti, kteří řídili celé zakázky. To mě fascinovalo a od té doby jsem věděl, že chci dělat elektro-projektanta. Práce mě velice baví a naplňuje. Nedokážu si představit, že bych dělal něco jiného. Práce je tak obsáhlá a vůbec není rutinní. Rutina mě totiž děsí.

Měl jste problém najít práci?

Vůbec žádný. Hned po státní závěrečné zkoušce si mě odchytil kolega z naší firmy. Na profesní síť LinkedIn mi neustále chodí pracovní nabídky. Tenhle obor je natolik žádaný, že se pořád vyplatí ho studovat.

Co byste poradil současným studentům fakulty?

Aby se nezaměřovali pouze na obor, který studují, ale vnímali i přesah svých znalostí do jiných oborů a vzájemné propojování informací. Spolupráce s kolegy z oboru je při studiu vždycky užitečná. Výhodné je spolupracovat i s praxí a vytvářet tak zajímavé diplomové práce.

Tento text najdete v exkluzivním vydání časopisu Univerzity Pardubice MY UPCE, vydání z května 2025, v tištěné i on-line podobě.

<https://www.upce.cz/etiopie-za-ceskym-pivem>