

V rajhradské sladovně se až do léta nezastaví

19.9.2025 - | Rodinný pivovar Bernard

Sladovna Bernard v Rajhradě u Brna po letní odstavce znovu spustila výrobu. Na začátku nové sezony tradičně požehnal práci i lidem převor místního benediktinského kláštera. Tři desítky zaměstnanců se v nepřetržitém provozu nezastaví až do června, kdy bude kvůli vyšším teplotám výroba opět přerušena.

„Slad tu vyrábíme tradičními postupy, které vyžadují hodně ruční práce a cit pro surovinu. Tyto postupy nám umožňují dosahovat vysoké kvality sladu, na kterém stojí typický český ležák,“ vysvětluje generální ředitel sladovny Josef Vávra.

Pět tisíc tun sladu, osm tisíc tun ječmene

„Za uplynulou sezonu jsme vyrobili více než pět tisíc tun sladu. Největším odběratelem zůstává Rodinný pivovar Bernard, pravidelně náš slad míří i do minipivovarů a také do zahraničí. Aktuálně jednáme s potenciálním zákazníkem v Japonsku,“ uvedl sladmistr Václav Štursa. Za uplynulou sezonu sladovna vykoupila od zemědělců z okolí a z Vysočiny osm tisíc tun sladovnického ječmene.

Tradiční postupy a moderní technologie

Rajhradská sladovna vyrábí slad klasickým způsobem, kde klíčí namočený ječmen rozprostřený v nízké vrstvě na podlahách (humnech). Proces klíčení na humnech včetně orání (obracení zrna) dodává sladu jedinečné vlastnosti, které jsou nenahraditelné pro výrobu kvalitních piv, zejména tradičních českých ležáků. Pro ideální proces je nutná nižší teplota, které nelze v letním období dosáhnout. Proto se výroba přerušuje, odstavka se využívá na údržbu, opravy a modernizaci provozu.

Více než 150letá sladovna využívá i nejmodernější technologie jako optický třidič. Zařízení dokáže zkontrolovat každé jednotlivé zrnko ječmene, které sladovnou projde, a vyřadí ta, která nejsou v pořádku. Rajhradská sladovna je v tomto ohledu v Česku unikátní.

Přežila dva požáry, slad nahradily zbraně

Historie sladovny v Rajhradě se píše od roku 1872. Dvakrát v historii vyhořela – poprvé v roce 1919. Za druhé světové války se proměnila na zbrojovku, vyráběly se tu díly pro letadla a také pro německé rakety V-1 a V-2. Následně tu při osvobození probíhaly boje německých jednotek s Rudou armádou a sladovna vyhořela podruhé. Výroba byla obnovena v roce 1951.

Od roku 2000 vlastní sladovnu Rodinný pivovar Bernard, který podnik určený k uzavření zachránil, do modernizace provozu postupně investoval již desítky milionů korun. Práci tu má třicet lidí. Rajhradská humnová sladovna patří mezi největší svého druhu na světě.

<http://www.bernard.cz/cs/nas-svet/novinky/v-rajhradske-sladovne-se-az-do-leta-nezastavi>