

Studující Mendelovy univerzity v Brně a vrchní sládek pivovaru Starobrno uvaří společně letní speciál

5.6.2024 - Tomáš Gregor | Mendelova univerzita v Brně

Tato jedinečná spolupráce spojuje tradici a inovaci, které obě instituce představují. Spojení odborných znalostí studentů a vyučujících Mendelovy univerzity s mistrovstvím sládků pivovaru Starobrno vedlo k vytvoření piva, které osloví jak milovníky klasického piva, tak i ty, kteří hledají nové chuťové zážitky. Autorem receptury je vrchní sládek pivovaru Starobrno Jiří Brňovják. „Půjde o pivo typu APA, s nižší stupňovitostí a dobrou pitelností. Zkrátka příjemný letní speciál,“ uvedl Jiří Brňovják. Společně uvařené pivo je dalším pokračováním spolupráce, která se intenzivněji začala odvíjet v letošním roce. Vedení pivovaru a univerzity totiž v polovině března uzavřelo memorandum o spolupráci, které podepsala ředitelka pivovaru Starobrno Klára Konupčíková. Na univerzitě od loňského roku existuje nový studijní program Pivovarství a sladařství, v rámci kterého je i během studia důležité zkusit si své znalosti v praxi ve firmách, a mít tak průpravu do budoucího zaměstnání.

„Studenti s pivovarem Starobrno uvaří na Mendel Festival dvě várky piva. Procvičí se tak v práci na pivovarské technice, setkají se s představiteli Starobrna, můžou se domluvit i na ročníkové praxi, a nakonec se zúčastnit i Mendel festivalu. Jistě je to pro všechny strany přínosná spolupráce. V rámci nového studijního programu Pivovarství a sladařství jsme chtěli podepsat memorandum o spolupráci s dvěma stabilními organizacemi v rámci pivovarství a sladařství v České republice. Se sladařstvím nás pojí memorandum s Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a s pivovarstvím pak memorandum s pivovarem Starobrno,“ uvedl Tomáš Gregor, garant studijního programu Pivovarství a sladařství na Agronomické fakultě MENDELU.

Pivovarnictví mělo a má v našem státě klíčové postavení. Pivo je totiž dominantní nápoj v českých restauracích i stravovacích provozovnách. *„Podle Českého statistického úřadu obyvatelé Československa vypili ve druhé polovině 20. let minulého století za rok v průměru 68 litrů piva na osobu, aktuální údaje odkazují na 142,9 litrů piva. Obliba piva neklesá, i když se v minulosti objevily covidové restriktce, změny DPH nebo nárůst cen energií. Tak jako u jiných potravinářských komodit, se provozovatelé potravinářských podniků musí přizpůsobit okolnostem a cílit na spotřebitele. Uvidíme, jak statistiky ovlivní proběhlé mistrovství světa v hokeji, nebo třeba počasí v letní sezóně,“* dodal Miroslav Jůzl, vedoucí Ústavu technologie potravin AF MENDELU.

Starobrno Chmendel bude moci veřejnost ochutnat pouze na jednom místě. Tím je Mendel festival, který se koná každoročně v Brně, a slaví odkaz a přínosy zakladatele genetiky Gregora Johanna Mendela. Festival nabízí bohatý program zahrnující vědecké přednášky, kulturní akce, hudební vystoupení a další aktivity pro širokou veřejnost.

„Mendel festival je oslavou vědy, inovace a kultury. Představení tohoto speciálního piva je skvělým příkladem toho, jak může spolupráce přinést něco výjimečného a obohatit naši akci. Těšíme se, že návštěvníci budou mít možnost ochutnat tento jedinečný produkt,“ uvedl Jakub Carda, zástupce Mendel festivalu.

Pivní speciál bude možné v omezeném množství ochutnat a zakoupit během hudební části festivalu, která se koná 20. července.

<https://mendelu.cz/studujici-mendelovy-univerzity-v-brne-a-vrchni-sladek-pivovaru-starobrnno-uvari-spolecne-letni-special>