

Od sodovek k pálence a zase k pivu

Bývalý **pivovar v Rychnově** po restituci v roce 1993 pokračoval ve výrobě limonád, přidal moštárnu, palírnu a v roce 2008 se po 46 letech opět vrátil k výrobě piva.

Kdyby nynější jednatel společnosti Podorlická sodovkárna v Rychnově nad Kněžnou Tomáš Konvalina neschoval před 20 lety nápis Pivovar z tamního pivovarského areálu, možná už nikdy by se výroba piva do města nevrátila. Nápis však zůstal a v roce 2008 začala společnost po 46 letech znovu vařit pivo. Obnovila tak tradici, která se v Rychnově datovala od konce 16. století.

„Za první rok jsme uvařili asi 600 hektolitřů, ale letos to bude určitě tisíc.“

Tomáš Konvalina, jednatel pivovaru

„Když jsme pak v roce 2006 dokončili fasády, nápis jsem na bránu zase vrátil a přesvědčoval majitele, že bychom pivo mohli znovu zkusit vařit. Po dvou letech se to podařilo, když se spolu s městem založila firma Městský podorlický pivovar a v prosinci 2008 se uvařila první várka,“ vzpomíná Tomáš Konvalina. Pivo je zatím poslední výrobek z bohaté škály výrobního portfolia rychnovské sodovkárny.

Jako jeden ze závodů státního podniku Východočeské pivovary Hradec Králové skončil Rychnov v roce 1993, kdy jej restituoval potomek původního majitele Jana Mikše. Ale pivo se tam přestalo vařit už v roce 1962.

„Pivovar byl v hrozném stavu, ale mně se podařilo ještě v době fungování státního podniku sehnat peníze a opravit alespoň střechu. Nový majitel tehdy říkal, že kdyby ta střecha nebyla, asi by o pivovar vůbec neusiloval,“ říká Konvalina.

V bývalém zámku se uvařilo i 15 tisíc hektolitřů piva

Na místě nynějšího pivovaru stál Trčkův zámek ze 16. století. Pivovar z něj udělali až Kolowratové, kteří jej nejdříve provozovali sami, ale pak ho v roce 1913 pronajali Janu Mikšovi. Ten se vyučil pivovarskému řemeslu ve smíchovském pivovaru v Praze, absolvoval odborné školy v Praze a Berlíně a zkušenosti získával až v Jižní Americe. V Santiagu de Chile se seznámil s hrabětem Kolowratem, který ho později doporučil jako správce rychnovského pivovaru. V roce 1919 ho Mikš od Kolowratů odkoupil a zmodernizoval. Mikšův pivovar patřil v té době mezi nejlepší pivovary středně velkého typu s roční produkcí 15 tisíc hektolitřů piva.

Dnes má rychnovský pivovar roční kapacitu jeden tisíc hektolitřů piva a vaří čtyři druhy piv - desítku Zilvar, polotmavý Kaštan, dvanáctku Kněžnu a speciál Rychnovský Habrovák.



Sládek Vladimír Flégl vyrábí desítku, jedenáctku, dvanáctku, a dokonce i speciální patnáctistupňové pivo. Foto: Ondřej Littera, MF DNES

FAKTA

Podorlická sodovkárna

výroba limonád a sirupů
moštárna - výroba moštů
palírna - výroba ovocných pálenek
minipivovar (Zilvar, Kaštan, Kněžna, speciál Rychnovský Habrovák)

„Za první rok jsme uvařili asi 600 hektolitřů, ale letos to bude určitě tisíc. Možná, že se dostaneme na 1200 či 1300 hektolitřů. Jsme pivovar hospodského typu, ale zájem roste. Teď jsme začali plnit dvoulitrové lahve s patentním uzávěrem a zásobujeme několik hospod,“ říká Tomáš Konvalina.

Když nynější majitel pivovarský areál v roce 1993 převzal, pokračoval ve výrobě limonád a postupně rozšiřoval výrobu.

Tam, kde se skladovalo uhlí, vznikla moštárna a palírna

„V roce 1995 jsme si začali míchat sirupy sami, pak jsme začali vyrábět sirupy v lahvích i pro trh. V roce 2000 jsme plynofikovali kotelnu, po uhlí zbylo hodně místa, a protože jsem chemik, napadla mě pěstitelská moštárna. Když zbýval mošt, zkusili jsme ho vypálit a v roce 2002 jsme měli další provoz - palírnu. V roce 2003 jsme získali navíc oprávnění prodávat pálenku nejen pěstitelům, ale i na trhu. A v roce 2008 jsme k tomu přidali výrobu piva,“ vypočítává kroky úspěšného rozvoje firmy Tomáš Konvalina.

Podorlická sodovkárna má dnes i letní hospodu a za své mošty získala už několik ocenění v krajské soutěži Potravinářská a Potravinář roku. **Vladimír Bílek**



Mošty Pěstitelská moštárna vznikla už před deseti lety.



Bez chemie Rychnovské mošty se nesladí, nebarví ani neředí



Zahrádka Nejnověji přibyla letní hospoda. Foto: 3X MF DNES