

# Tišnovský pivovar vaří skvělé pivo

Čistota přírodních produktů a žádná přidaná chemie, to je zásada, kterou se ředitel a hlavní sládek Pivovaru Tišnov RNDr. Petr Peška řídí, a na jeho pivo je to opravdu znát. Vaří totiž pivo podle starého německého zákona o čistotě piva a v jeho Tišnovském pivu tak nenajdete nic jiného než místní vodu, upravený chmel, slady a kvasnice.



Pro malý pivovar a vaření kvalitního piva se Petr Peška rozhodl z důvodu dlouholetého zájmu o tento obor. Podnikatele se spoustou adrenalinových koníčků historie vaření piva v Tišnově vždy doslova přitahovala. Inspiroval se na svých cestách v zahraničí a v jiných mini pivovarech po České republice, doplnil si patřičné vzdělání, sestavil první recepturu a začal pivo vařit v malém s pár přáteli v jednom partnerském pivovaru.

Dnes, po dvou letech, je Tišnovské pivo už poměrně známou regionální značkou. Vaří se 6 druhů ve vlastním pivovaru, kterému patří i vlastní ochutnávková pivnice a čepuje se v mnoha dalších restauračních zařízeních. Piva dostávají ocenění odborné poroty i široké veřejnosti na pivních akcích, čepuje se v nejlepším pivním baru v Brně ve Výčepu Na Stojáka a nově se Tišnovské pivo dodává i do hypermarketu Globus. Plánuje se rozšíření kapacity výroby. Ale pojďme to vzít v tomto rozhovoru právě s Petrem Peškou, pěkně od začátku.

## Jaká je historie Tišnovského piva?

Podle našich informací jsme obnovili vaření piva v Tišnově téměř po sto letech. Existují záznamy v naší městské kronice, kde všude se v Tišnově pivo vařilo a také jsme našli záznam i v brněnské kronice ze 13. století o tom, že si brněnští radní stěžují, že pivovary v Brně nedokáží uvařit tak dobré pivo jako v Tišnově. Takže ta tradice je tady opravdu dlouholetá a my jsme se rozhodli na ni navázat a pokračovat v ní.

## Jaký je rozdíl mezi vaším pivem a například pivem z velkého pivovaru?

No tak zejména v surovinách a postupech. V Česku stačí, aby se pro získání známky České pivo, vařilo pivo pouze z 60 % přírodních surovin. Čehož většina pivovarů samozřejmě využívá. V našem pivovaru to ale neplatí. U nás je to 100 %. Zkuste vypít víc Tišnovských piv a uvidíte, že vás ráno vůbec nebude bolet hlava, ani žaludek. Naše Tišnovské pivo je čisté a zraje v tancích potřebně dlouhou dobu. Proto je tak plné chuti a bohaté pěny. Je nefiltrované, takže nepřijedete o spoustu kvasinek a dalších látek prospěšných vašemu organismu.

**Máte svá tradiční piva, ale i nějaké speciály, jak je to s nimi?** Máme základní řadu piv. Sem patří Tišnovák 10%, Tišnovanka 11%, Tišnovan 12% a polotmavá Abatyše Barbora.





Například Tišnovanka a Abatyše Barbora jsou dost vyhledávané ženami. Každé pivo má své typické sklo a zrovna tato dvě piva čepujeme výhradně do sklenic na stopce. Dámy si tak mohou vychutnat svoje oblíbené pivo s naprostou elegancí. A pak máme speciály. Sem patří světlý pšeničný Mistr Šimon 12% a opravdu povedený tmavý Baltic porter Porter Coeli 20%. Všechna naše piva jsou úzce svázána s historií Tišnovska. Jejich názvy souvisí se skutečnými historickými postavami nebo budovami. Každé pivo má tedy svůj příběh.

#### **Kde si vlastně můžeme Tišnovské pivo aktuálně dát?**

Především máme svou vlastní Tišnovskou pivnici v Tišnově na Jungmannově ulici. Zde na čepu dostanete všechna naše piva. Kdo se nemůže rozhodnout, máme přípravu i speciální degustační sadu, kde návštěvník může v malých dávkách ochutnat celé naše portfolio a případně i nějaký hostující speciál z některého ze spřátelených pivovarů. Pak se naše pivo čepuje po řadě restaurací a pivnic v Tišnově a okolí a dokonce býváme i pravidelně na čepu nejlepšího pivního baru v ČR ve Výčepu Na Stojáka na Jakubáku, i Pekandě v Brně. To je pro nás velmi prestižní.

#### **Prodáváte i pivo s sebou nebo bečky na akce?**



Samozřejmě, bečky a lahvové pivo je možné koupit v Tišnovské pivnici a také přímo v Pivovaru Tišnov na Ostrovci. Svou stálou nabídku máme i v nápojovém AZ centru v Tišnově a letos v létě se nám podařilo dostat i do nabídky hypermarketu Globus v Brně, kde nyní koupíte všechny druhy Tišnovské piva ve skle 0,75l. Nově nás najdete třeba i na recepci Hotelu U Raušů ve Velké Bíteši.

#### **Jak vlastně víte, co vašim zákazníkům chutná?**

Budujeme takovou skupinku, no ona už je to spíše skupina, milovníků piva. Nazvali jsme to Klubem tišnovských sládků a pravidelně se setkáváme na klubových akcích v Tišnovské pivnici. Členové tohoto Klubu mají možnost účastnit se ochutnávek, kdy se jako první vyjadřují k finální podobě každého nového piva. Zpětnou vazbu také získáváme z různých anket formou vyplněných ústřížků a především přímým kontaktem se zákazníkem.

Podrobnosti o Tišnovském pivě, zážitkových programech na pivovaru a akcích na pivnici najdete zde: [www.pivovartisnov.cz](http://www.pivovartisnov.cz) a [www.tisnovskapivnice.cz](http://www.tisnovskapivnice.cz). Neaktuálnější info najdete ale samozřejmě na facebooku: f Pivovar Tišnov.

