

# Pivovar Holba – 140 let

## *The Brewery Holba – 140 years*

Milan STAREC

Dej Bůh štěstí s. r. o., Českobrodská čp. 17, 281 63 Kostelec nad Černými lesy  
e-mail: kvetak@pivovarkostelec.cz

Recenzovaný článek / Reviewed paper

**Starec, M.: Pivovar Holba – 140 let.** Kvasny Prum. 60, 2014, č. 11–12, s. 307–314

Studie se věnuje historii jednoho z nejvýznamnějších moravských pivovarů. Hlavní pozornost je věnována majetkovým poměrům a technologickým aspektům výroby piva v hanušovickém pivovaru. Samostatná kapitola je věnována detailnímu technologickému popisu moderního pivovaru v polovině 20. století stejně jako fenoménu stáčení hanušovického piva.

**Starec, M.: The Brewery Holba – 140 years.** Kvasny Prum. 60, 2014, No. 11–12, pp. 307–314

The Article is focused on the history of one most important Moravian brewery. The main attention is paid to the relative wealth and technology aspects of beer production in Hanušovice brewery. The separate chapter is dedicated to the detailed description of the modern brewery Holba and the beer filling lines in the fifties of the 20th century.

**Starec, M.: Die Brauerei Holba – 140 Jahre.** Kvasny Prum. 60, 2014, Nr. 11–12, S. 307–314

Der Artikel befasst sich mit der Geschichte einer von den wichtigsten mährischen Brauereien. Die Hauptaufmerksamkeit wird den Eigenkapitalquoten und den technologischen Aspekten der Bierherstellung in der Brauerei Hanušovice gewidmet. Ein Selbstkapitel wird der ausführlichen Beschreibung der modernen Bierbrauerei Holba in der Mitte des 20. Jahrhunderts und den Bierabfüllungslinien gewidmet.

**Klíčová slova:** Hanušovice, Holba, Šerák, pivovar, sladovna, historie, Müllschitzky

**Keywords:** Hanušovice, Holba, Šerák, brewery, maltery, history, Müllschitzky

### 1 ÚVOD

Rok 2014 je pro pivovar HOLBA, a.s., nadmíru významný. Jednak v prosinci tohoto roku uplynulo zdárných 140 let od uvaření první várky a také je tomu již 30 let, co hanušovičtí pivovarníci poprvé představili svým odběratelům pivo značky Šerák.

Hanušovický pivovar vznikl v době po zrušení archaického propinačního práva, a to v malé vsi Holba v podhůří Hrubého Jeseňníku. V době, kdy nové, povětšinou akciové, pivovary vyrůstaly v úrodných nížinách na předměstích či křižovatkách důležitých cest, se zakladatelé hanušovického pivovaru rozhodli postavit pivovar v místech nekonečných zim, vsadili na moderní železnici a prorazili. Průmyslová revoluce byla v plném proudu, z řemeslného pivovarnictví se stávala tovární velkovýroba, v údolí řeky Moravy vzniklo množství textilek, papíren, skláren, železáren a dalších fabrik, v Hanušovicích se začala budovat železnice, nastala téměř populační exploze a hospodářský rozmach českých zemí byl neúšlehný.

### 2 BRAUEREI VON MÜLLSCHITZKY & COMP. ZU HANNSDORF-HALBSEIT

Založení pivovaru v obci Holba, která byla sloučena s městysem Hanušovice roku 1923, bylo bytostně spojeno s osobou sládky Josefa Filipa Adolfa Müllschitzkého, pocházejícího z rozvětvené pivovarské rodiny. Jeho otec Josef Müllschitzky sládkoval v nedaleké Loučné nad Desnou, jeho děd Johann Müllschitzky sládkoval v Dlouhé Loučce. Jeho bratr Gustav Adolf Müllschitzky působil jako pachtýř pivovaru v Bludově a sestra Anna Müllschitzká měla v nájmu pivovar v Jeseňníku a bývalé pivovarské sklepy v Branné jako sklad nápojů. Josef F. A. Müllschitzky působil ve funkci pachtýře a sládky v sousední Kopřivně, kde v letech 1867–1869 vystavěl rychtu a stal se rychtářem. Josef F. A. Müllschitzky měl se svou ženou Karolínou syny Jana Pavla a Richarda (o dalších potomcích se nepodařilo nic zjistit). Richard Müllschitzky se po otci stal rychtářem v Kopřivně, založil zde také kampaňku a sbor dobrovolných hasičů. Jan Pavel Müllschitzky působil ve funkci sládky v hanušovickém pivovaru po otci (ZAO, 1–187).

Tento bystrý a prozíravý pivovarník, společně s ředitelem místní tkalcovny Karlem Flandorfferem, s majiteli této tkalcovny bratry Kar-

lem a Eduardem Oberleithnerovými a dalšími osvícenci se roku 1871 rozhodli vystavět pivovar.

Základní kámen hanušovického pivovaru byl položen na jaře roku 1873. Projektovou dokumentaci pivovaru na spodní kvasnice připravil vídeňský stavitel Ing. Karel Völkner na kapacitu 40 000 věder piva (metrická soustava byla v Rakousku-Uhersku zavedena od 1.1. 1876 a jedno moravské vědro obsahovalo 56,59 litru. 40 000 věder se tedy rovnalo 22 636 hektolitřům). Stavbu samotnou realizoval šumperský mistr zednický Josef Baier (Archiv a).

25. 8. 1874 byla založena veřejně obchodní společnost Brauerei von Müllschitzky & Comp. zu Hannsdorf-Halbseit, v.o.s. Zakládajícími členy byli: Antonín Breuer, továrník v Libině; Karel Flandorffer, ředitel tkalcovny v Hanušovicích; Josef Frey, soukromník ve Vídni a bývalý sládek; kupec Kupka z Olomouce; Josef Müllschitzky, sládek v Kopřivně; Eduard Oberleithner senior, továrník v Šumperku; Karel Oberleithner senior, továrník v Šumperku; Vojtěch rytíř z Eisensteinu, c.k. setník v Šumperku; Pavlína Zephyresku, soukromnice ve Vídni. Vstupní kapitál společnosti byl stanoven na 200 000 zlatých.

Strojní vybavení pivovaru a sladovny zařídila světoznámá strojírenská firma barona Ringhoffera z pražského Smíchova a první várku sládek Josef F. A. Müllschitzky vykonal 28. 12. 1874. V roce 1875 se podařilo vyprodukovat 15 900 hektolitřů piva, avšak v důsledku ekonomické krize v druhé polovině 80. let 19. století došlo k poklesu výroby a do pivovaru byl roku 1879 na technologický dozor pozván uznávaný pivovarský odborník z pivovarské školy ve Vídni profesor Julius Thausing. Téhož roku zemřel zakladatel pivovaru Josef F. A. Müllschitzky a byl pochován v Kopřivně, kde se dodnes dochoval jeho skromný náhrobek. Do společnosti přistoupil roku 1881 svobodný pán, majitel statku v Šumperku a doživotní člen panské sněmovny, Dr. Karel Chiari, který společně s továrníky Oberleithnerovými ovládl pivovar (ZAO, 944). Na počátku 80. let 19. století došlo k výstavbě nového vzdušného vertikálního hvozdu a zanikly nedaleké konkurenční pivovary ve Velkých Losinách a v Úsově.

### 3 BRAUEREI VON CHIARI & COMP. ZU HANNSDORF-HALBSEIT

25. 4. 1882 proběhlo zaprotokolování nové firmy Brauerei von Chiari & Comp. zu Hannsdorf-Halbseit. Jednalo se v podstatě o rodinný podnik. Všichni členové společnosti byli v příbuzenském poměru. Bohatě rodiny Eisensteinů, Oberleithnerů, Chiariů a Zephyresku byly příbuzné a jejich příslušníci byli příbuzensky propojeni i s dalšími velmi bohatými rody jako kupříkladu Kleiny či Ringhoffery (ZAO, 944).

Roku 1885 pivovar poprvé ve své historii vystavil více než 20 000 hektolitřů piva, a následně došlo k nutnému rozšíření kapacity spilek, ležáckých sklepů a ledovny (Likovský, 2000). Došlo také k rozšíření sladovnického hvozdu, do pivovaru byla přivedena železniční vlečka a na samém konci 19. století pivovar vystavoval přes 50 000 hektolitřů piva ročně. Roku 1893 přestal vařit další konkurenční pivovar v Loučné nad Desnou a o rok později hanušovický pivovar zakoupil vrchnostenský pivovar v Javorníku (Jánský vrch), adaptoval jej sladovnickým účelům a ve sklepech zřídil stáčírnu hanušovického piva. Na počátku 20. století byl pivovar vybaven parním strojem a pivovarské kalendáře jej začaly uvádět se strojním pohonem, nicméně stále se jednalo o střední pivovar převážně na ruční pohon s jedním menším parním strojem.

#### 4 NORDMÄHRISCHE BRAUEREI- UND MALZFABRIK-AKTIE GESELLSCHAFT IN M. SCHÖNBERG

1. 3. 1906 byla založena ryze německá společnost Nordmährische Brauerei- und Malzfabrik-Aktien Gesellschaft in M. Schönberg. Kapitál společnosti byl ustaven ve výši 2 000 000 korun a rozdělen na 10 000 akcií po 200 korunách. Společnost sestávala ze tří fúzovaných firem:

1. Ant. Wlach & Comp. in Mähr. Schönberg, firma měla hodnotu 370 000 K a získala 1850 akcií a 200 K nominální hodnoty.
2. Johnsdorfer Bierbrauerei Dr. Ulrich & Co, firma měla hodnotu 500 000 K a získala 2500 akcií a 200 K nominální hodnoty.
3. Brauerei von Chiari & Comp. zu Hannsdorf-Halbseit, firma měla hodnotu 900 000 K a získala 4500 akcií a 200 K nominální hodnoty (Piša, 2008).

Sídlo firmy bylo přeneseno do Šumperku, avšak pivovar v Šumperku byl roku 1907 uzavřen a pivovar v Třemešku ukončil činnost roku 1916. V provozu zůstaly jen sladovny a všechna výrobní pivovarská činnost byla soustředěna do Hanušovic.

Záhy po vytvoření nové akciové společnosti v letech 1907–1910 došlo k zásadní přestavbě a modernizaci hanušovického pivovaru. Byl vyzdvižen nový tovární komín od firmy H. R. Heinicke, Fabrikschornsteinbau und Dampfkesselmauerungen, Wien (firma je ve funkci dodnes). Došlo ke stavbě nové strojovny, kotelny, sušárny mláta, umělého chlazení, administrativní budovy a dalších staveb včetně nové parkové úpravy. V sezoně 1907/8 pivovar vystavil 100 978 hektolitřů piva a poprvé překonal magickou hranici 100 000 vystavených hektolitřů. Nicméně jednalo se o celkový výstav společnosti zahrnující pivovary v Hanušovicích a Třemešku. Výstavy jednotlivých pivovarů se nepodařilo dohledat. Pivovar vystavoval mimo tradiční výčepní piva (Einfachbier dunkel/helles a Schankbier dunkel/helles) a ležáky (Export-lagerbier) také pils, kaiser, märzen, 14% spezial-bier dunkel, sudetenbräu, porter či Johnsdorfer (třemešský) bock. Tato označení se nepřekládala a v původním názvu jsou lépe pochopitelná.

První světová válka přinesla do pivovaru obdobné problémy jako do ostatních pivovarů: zásadní pokles výroby, vaření z náhražek, odvod kvalitních pracovních sil na frontu, ukončení vaření piva v Třemešku apod. Po ukončení války se Hanušovice staly součástí tzv. Sudetenlandu, takže vyhlášení ČSR neuznávaly a až 15.12. 1918 došlo k obsazení Hanušovic českým vojskem. Po vyhlášení ČSR firma přijala i český název: Severomoravský pivovar a sladovna, akciová společnost v Šumperku (Pivovarské muzeum Hanušovice).

Ve 20. letech 20. století došlo k výstavbě železobetonových tanků ve starých lednicích firmou Rostock&Baerlocher a většinu stavebních prací prováděla v pivovaru po dlouhá desetiletí firma Ernst Zerkert, baumeister, ringofenziegelei, Mähr. Altstadt.

Roku 1923 byla obec Holba s pivovarem připojena k městysi Hanušovice, a proto by měl být pivovar nazýván Hanušovickým až od tohoto data. V tomto roce se také uskutečnila výstavba velké lednice s elevátorem ve zdobné věži u pivovarských rybníků při současném vjezdu do pivovaru vpravo, kde rok výstavby byl plasticky zvěčněn v pamětním kameni, vsazeném do zdiva lednice nad vstupem do elevátorové věže (Starec, 2014).

V sezoně 1925/26 pivovar vystavil 104 703 hektolitřů piva a po ukončení první světové války tak poprvé překonal hranici 100 000 vystavených hektolitřů. Pod hranici 100 000 hektolitřů výstav klesl opět až v průběhu hospodářské krize na počátku 30. let 20. století (Likovský, 2006).

V sezoně 1929/30 pivovar vystavil 148 416 hektolitřů piva, což byl do té doby rekordní výstav, avšak rostoucí trend byl jasně

ukončen počínající krizí. Export piva činil 315 hektolitřů. V roce 1930 byla podána žádost na zbudování nové parní varny, roku 1931 byla zkolaudována a uvedena do provozu včetně nového vodního hospodářství (SOKA, 491/100). V této době vypukl skandál s prodejem silnějšího piva, než bylo deklarováno. Tato kauza se stala pro pivovar nejlepší reklamou za cenu zanedbatelné pokuty.

Hanušovický pivovar se ve velikosti výstavu moravských pivovarů dlouhodobě držel již na třetím místě za velkopivovary brněnským a přerovským. V rámci celé ČSR hanušovický pivovar obsadil 11. pozici ještě za velkopivovary Staropramen na Smíchově, Prazdroj v Plzni, Velké Popovice, Budvar České Budějovice, Holešovice, Most, Akciový Cheb a Gambrinus Plzeň (Likovský, 2006). Hanušovický pivovar vystavoval přibližně 97,5 % výčepního piva, 2 % ležáku a 0,5 % speciálů. Co se týká speciálních piv, tak pivovar produkoval typicky sudetské druhy piv, se kterými se můžeme dnes setkat kupříkladu v Bavorsku nebo ve Frankách. Jednalo se o svatodušní bocky, 20% májové bocky, 18% vánoční štěpánský speciál, 18% velikonoční speciál a další. V druhé polovině 30. let zaměstnávala firma Severomoravský pivovar a sladovna a.s. téměř 450 zaměstnanců, a to včetně centrální účtárny v Šumperku a ve vlastních skladech piva. V samotném hanušovickém pivovaru pracovalo kolem 180 pracovníků (dělníků i úředníků).

Těsně před vypuknutím druhé světové války započala výstavba nové železobetonové spilky a jednoho oddělení železobetonových ležáckých tanků firmou Rostock&Baerlocher, standfasserwerke Wien, uvedené do provozu až roku 1961 (Archiv a).

V průběhu druhé světové války bylo na frontu nasazeno 74 zaměstnanců pivovaru a nedostatek zaměstnanců byl postupně nahrazován nuceně nasazenými Čechy či anglickými zajatci. Takto se do pivovaru dostali kupříkladu budoucí sládek a pozdější ředitel Emil Opluštil či budoucí sládek Josef Chudáček. Tito čeští zaměstnanci společně s anglickými zajatci a několika protifašisticky smýšlejícími Němci se zasloužili o záchranu pivovaru v průběhu osvobozovacích bojů (Archiv a).

V průběhu války neustále docházelo k vydávání nových nařízení snižujících maximální povolenou stupňovitost vystavovaného piva a roku 1943 vyšla výzva Hospodářské skupiny průmyslu pivovarského a Výzkumného ústavu pivovarského ke svařování tzv. kmenových várek. V praxi to znamenalo vaření silného piva a jeho následné ředění z důvodu degenerace kvasnic při kvašení nízkostupňových piv (Kratochvíle, 2005).

Ze 17. 3. 1945 se dochoval poslední zápis v knize akcionářů, původních právoplatných majitelů pivovaru (Archiv a).

#### 5 V LETECH 1945–1948

Většina českých, moravských a slezských pivovarů byla poškozena válkou a často dokonce rozbombardována, bez surovin, bez obalů, bez zaměstnanců a co nezničila válka, dopili osvoboditelé. Hanušovický pivovar na tom byl opačně. Válkou nepoškozený závod dokonce nabízel přebytečné sudy, suroviny, auta i koňské potahy byly k dispozici, stroje nebyly poškozeny, dokonce nechyběla ani chuť k práci u českých dělníků či německých antifašistů a ani odstřel železničního mostu u pivovaru nezpůsobil žádné škody ba ani okna nerozbil. Od osvobození pracoval v hanušovickém pivovaru na pozici spílečného Jaromír Franzl, šestý sládek v rodu Franzlů, který v listopadu téhož roku odešel do pivovaru v Karvině. Tento čínorodý sládek prošel mnoho pivovarů a stal se „otcem“ pivovaru v Hanušovicích, roku 2005 byl uveden do Síně slávy českého pivovarství a roku 2013 ve věku požehnaných 94 let odešel do pivovarského nebe (Franzl, 2009).

Firma Nordmährische Brauerei- und Malzfabrik-Aktien Gesellschaft in M. Schönberg byla zkonfiskována a národní správa byla dosazena Okresní správní komisí v Šumperku. Na pozici národního správce se vystřídal několik osob. V srpnu roku 1945 došlo k pokusu o združstevnění hanušovického pivovaru za vzniku společnosti Severozdroj, družstevní pivovar a sladovna, spol. s r. o. v Hanušovicích, centrála Šumperk. Byly sepsány stanovy, upisovali se více méně jenom hostinští a tato snaha se nesetkala s úspěchem (SOKA, 335).

30. 10. 1947 byl výměrem ministerstva výživy zřízen národní podnik s platností od 1. 1. 1947 pod názvem Hanušovický pivovar, národní podnik, v Hanušovicích. Hanušovický pivovar byl jediný závod Severomoravských pivovarů n.p., ostatní pivovary se začlenily do národního podniku až k 1. 1. 1948. Nicméně Hanušovice byly kon-

fiskát, proto byly jediným pivovarem národního podniku po celý rok 1947 (Muzeum, PMH).

## 6 TECHNOLOGICKÝ POPIS PIVOVARU A SLADOVNY

Zcela unikátní detailní technologické popisy nejsou z jiných pivovarů známe a vystihují moderní pivovar v polovině 20. století (Archiv a).

**Kotelna** je se třemi parními kotli, z nichž dva z roku 1902 od firmy Ringhoffer Praha o výhřevné ploše 100 m<sup>2</sup>, o přetlaku 3 atmosféry, jeden od firmy Škoda Plzeň z roku 1911, o výhřevné ploše 190 m<sup>2</sup>, o přetlaku 8 atmosfér. Tento třetí parní kotel jest se samočinným příkladacím zařízením rozstřikovacím. Všechny tři jsou dvouplamencové, napájeny jedním elektrickým čerpadlem, vodou studniční, a kondenzáty od parního vaření z varny. Napájecí voda je předeřhívána v ekonomizéru kouřovými plyny od parních kotlů patent Simon a spol. M.B.H.Brno, Královo Pole. Kotelna je prostorná, vzdušná a světlá místnost. Pára z parních kotlů je používána k vaření piva parou a k ohřívání provozní vody.

**Strojovna** je se dvěma dvouválcovými parními stroji (tandem), z nichž starší o výkonu 220 HP z roku 1894, patent Kollmann od firmy Ringhoffer Praha, má na hřídeli dva čpavkové chladicí kompresory, které jsou od parního stroje odpojeny. Druhý dvouválcový parní stroj (tandem) je od firmy Škoda Plzeň z roku 1908 o výkonu 180 HP s jedním chladicím kompresorem na hřídeli, který jest od parního stroje odpojen. Parní stroj pohání transmissi umístěnou pod strojovnou, ze které je poháněn generátor na výrobu elektrického proudu pro vlastní potřebu o výkonu 75 kVA. Z důvodu plné elektrifikace závodu jsou parní stroje mimo provoz. Tři chladicí amoniakové kompresory ležaté jsou o výkonu 80 000 cal/h. Jsou poháněny elektrickými motory od firmy A.E.G Union o výkonu 75 HP a 50 HP. Chladicí zařízení pozůstává ze dvou refrigerátorů solankových a dvou sladkovodních se dvěma pístovými čerpadly a jednoho centrifugálního. Čerpadla jsou poháněna elektrickými motory. Kondensátory od chladicích kompresorů jsou dva. Jeden sprchový je umístěn na střeše nad strojovnou a druhý protiproudňý uzavřený je umístěn v samostatné místnosti s chladicím zařízením nad strojovnou. Dále má pivovar vlastní transformátor, který transformuje elektrický proud ze 22 000 V na motorový proud 190 V a světelný 110 V. Rozváděcí desky elektrického proudu po podniku jsou umístěny ve strojovně a jsou opatřeny elektrickými spínači a měřicími přístroji.

**Šrotovna** se nachází na půdě na ohrazeném místě nad varnou, systém Seck-Winde od firmy bratří Seck z Dráždan. Čtyřválcový šrotovník poháněný elektromotorem z předlohy je o výkonu cca 15 metrů sladu za hodinu s namontovanou automatickou váhou Libra s výklopem 10 kg. Slad ze sladové půdy je dopravován vozíky k čističce sladu a ku šrotovníku. Tluč sladová padá do železného vozíku, který je v místnosti pod šrotovníkem umístěn na kolejničkách na mostní váze, odkud se vystírá přímo do vystírací pánve.

**Varnu** dlužno zařadit mezi nejmodernější a nejprestižnější na Moravě. Dvojitá celoměděná parní varna o varu 265 hektolitřů s vysokovýkonným sladinovým filtrem s olejovou hydraulickou pumpou na stahování rámu od firmy Škoda Plzeň z roku 1923. Sladinový filtr je osazen 44 rámy na 30 metrů tluče sladové. Vystírací pánev je s parním topením, celoměděná s dolním náhonem poháněným elektrickým motorem na hřídeli. Rmutová pánev je celoměděná s parním vařením, s propelerem poháněným spodním náhonem na hřídeli elektrickým motorem. Dna kotlů měří 11 mm a boky 6 mm. Sladová směs z rmutové pánve je čerpána do sladinového filtru centrifugálním čerpadlem. Vylazování děje se horkou vodou do filtru tlačenou centrifugálním čerpadlem a vzduchem. Svařovací pánev má v parníku zařízení výkonový ekonomizér systému Dabeck, ohřátá voda je tlačena do předeřhivače nad varnou a je používána pro varní a provozní účely. Předeřhivač má objem 250 hektolitřů. Nad varnou je umístěn nepoužívaný sběrač sladiny. Chmelový cíz s posuvným zavíracím poklopem je osazen centrifugální pumpou. Mladina na chladicí štoky je čerpána samostatnou centrifugální pumpou. Mláto ze sladinového filtru padá výpustní do vozíků na mláto, které jsou umístěny na kolejničkách v průchodu mezi varnou a spilkou. Odtud je přepravováno buď na parní sušárnu mláta od firmy Kondor, Kassel, nebo je vyvezeno na prodej.

Místnost varny je vyložena až po strop mramorovými deskami, podlaha je dlážděná červenými kameninovými dlaždicemi. Podvarní je obložené bílými dlaždicemi od firmy J. Lichtenstern & Co,

Baumaterialien Brünn, odpady jsou vybaveny zápachovými uzavěry z mosaze. V místnosti vedle sladinového filtru jsou dvě strojní pračky filtračních plachet od firmy Weigelwerk, Niesse Neuland, poháněné elektromotory. Konstrukce stropu varní prostory jest podopřena dvěma robustními litinovými sloupy obloženými železobetonem, do varny se vchází z průchodu po schodišti mezi dvěma varními nádobami. Varna je prosvětlena třemi vysokými strojními okny směrem východním. Okna jsou zdobena vitrážovými pivovarskými motivy a v sousedství scezovacího korýtka je umístěna mramorová pamětní deska se zlatými nápisy. Nová varna byla umístěna v prostoru varny původní a došlo k prohloubení místnosti a statickému zajištění pomocí sloupů. Došlo k výstavbě peronu pro scezovací kád, nicméně nebyla instalována a bylo využíváno staršího sladinového filtru.

Z výsledku komisionálního šetření při kolaudaci varny citujeme: *provedení stavební jest vzorné, vybavení jest honosné, stěny obloženy mramorem v horní části varny, spodní část varny obložena kachlíky, zařízení motorové jest prvotřídní a vyhovuje předpisům, podle předložených vysvědčení byly pánve přezkoušeny tlakem 4 atmosfér... vzhledem na velmi příznivý výsledek kolaudačního řízení není po stránce stavební jakož i živnostensko-právní žádných námitek proti povolení a užívání přestavěné varny.*

Technologie dodaly firmy Göggel A.G. München a Erste Brünn Maschinen-Fabriks ges. Brünn pod vedením Ing. Josefa Dietsche- ra z Mnichova. Stavební část provedla firma stavitel Ernsta Zec- kerta ze Starého Města a beton dodala firma Pittel u. Brausewetter z Šumperka. Obklady provedla firma Hugo Gessler u. Cie. z Písečného u Jeseníku. Zkoušky tlakové provedla firma Bayerischer Revisions- Verein. Odhadované náklady na stavební a zařizovací práce činily 1 250 000 Kč.

Tato čtyřnádobová varna nyní obsahuje scezovací kád umístěnou na vyvýšeném peronu, vystírací pánev, rmutovací kotel a mladinovou pánev. Nejstarší známý údaj o velikosti varu je z počátku 20. století a činil 90 hektolitřů, záhy byl zvýšen na 100 hektolitřů a nová varna z roku 1931 měla celkový objem 340 hektolitřů, nicméně var byl nižší. V současné době se vyrazí přibližně 280–290 hektolitřů 12 EPM (extrakt původní mladiny) a 310–320 hektolitřů 10 EPM.

**Chladicí štoky** jsou tři železné à 100 hektolitřů, z toho dva v dob- řém stavu a jeden silně zkorodovaný a často opravovaný. Vzdušné- ní děje se třemi propelery poháněnými elektromotorem. Mladina ze štoků ku sprchovému aparátu stéká samospádem. Jeden náhradní nový chladicí štok je v záloze. V místnosti vedle chladicích štoků je skladiště s technickými potřebami a skladiště chmele.

**Spilka** je vybavena 61 dřevěnými káděmi à 40 hektolitřů a 8 be- tonovými à 350 hektolitřů, celkem tedy 5240 hektolitřů. Nová spilka z roku 1939 doposud nevyužívaná je osazena 8 betonovými kádě- mi à 250 hektolitřů a 8 betonovými káděmi à 130 hektolitřů, celkem 3040 hektolitřů a obě spilky dohromady 8280 hektolitřů. Pivo ze spil- ky do ležáckých sudů je čerpáno dvěma pojízdnými rotačními čer- padly značky Schmid, Vídeň. Spilka je vylitá asfaltovou podlahou a obložená bílými kachli nebo natřená bílým emailem. Chlazení jest umělé prostorové chladicími kompresory, pivo v kádích je dochlazo- váno hady.

**Ležácké sklepy** se nachází vedle spilky a pozůstávají z před- sklepí, které slouží jako skladiště stočeného piva sudového, dále 6ti oddělení, z nichž 4 se zdravými dubovými ležáckými sudy a 2 s ležáckými železobetonovými tanky od firmy Rostock & Baerlocher. Za prvním oddělením jsou ještě umístěny 3 hliníkové tanky ležácké smaltované a v pátém oddělení jest 6 železobetonových tanků ve třech etážích nad sebou. Ležáckých sudů je 136 à 34–73 hektolitřů celkem 7537 hektolitřů, železobetonových tanků je 30 à 400–483 hektolitřů, 15 à 288–355 hektolitřů, dále hliníkových jsou 3 à 315 hektolitřů a obsah nového doposud nevyužívaného ležáckého skle- pa v nové budově je 3720 hektolitřů celkem tedy 29 197 hektolitřů. Ležácké sudy jsou hrazeny kronnerovými uzavěry. Pivo ku stáče- címu aparátu jest čerpáno jedním centrifugálním vyrovnávacím od firmy Enzinger, Union Werke, Worms, a dvoupístním vyrovnávacím firmy Nagelstock & Jelínek, Praha, které jsou umístěny v předsklepi ležáckého sklepa. K nim přináležejí rezač piva se třemi sklenými válci. Ležácké sklepy jsou chlazeny umělým chlazením a jsou posta- veny v příkré a nad pivovarem vyčnívající stráni. Sklepy jsou omítnu- té, vybělené a udržované.

**Stáčírna sudů** je dobře vybavena, avšak svým malým místem naprosto nevyhovuje, neboť nemá skladiště k uskladnění stoče- ného piva. Stáčírna je vybavena jedním automatickým pětijehlo- vým stáčečem od firmy Wulkanwerke, Berlin, o výkonu 70 hl/hod a jedním vysokovýkonným filtrem na pivo se 65 bronzovými rámy



od téže firmy. Sudy z umývárny jsou dopravovány ku stáčecímu aparátu po lících otvorem ve zděné přepážce, která odděluje stáčírnu od umývárny. Ve stáčírně sudů je také stáčírna lahví, s jedním ručním rychloplničem o 10 jehlách, k němuž jsou lahve z umývárny donášeny přes dvůr a stočené uskládovány v malé místnosti, která se za skladiště stočeného piva v lahvích naprosto nehodí. Umývárna lahví, jak jest uvedeno v místnosti na dvoře a pozůstává z jednoho starého mycího stroje dvoukartáčového s výstřikovým kolem s 28 jehlami a železnou vanou a otáčivou vložkou.

**Umývárna sudů** jest s jedním automatickým mycím strojem, systémem Bothner, o výkonu 180 ks/hod a jednou vrtačkou na zátky poháněnou elektrickým motorem. Voda k mytí sudů je ohřívána parou v nádrži, umístěné na umýárně. Místnost umývárny, která jinak je dobře vybavena, jest malá.

**Bednářna a požahovna** jsou zařízení na ruční výrobu a opravu ležákých a transportních sudů a kvasných kádí s pomocnými stroji a to jednou frézou a kymovačkou, jednou pásovou pilou, jednou kombinovanou a jednou normální hoblou, jednou ohýbačkou obruči na sudy. Tyto stroje jsou poháněny elektromotory. Požahovna sudů se nachází v kůlně u bednářny a jest s jednou koksovou odpožahovačkou systému Armemann a dvěma ručními výstřikovací smoly, dále kotli na ohřívání smoly, ventilátorem a vykulovačkou sudů. Pivovar má vlastní cejchovnu sudů.

**Sladovna**, jejíž kapacita je přibližně na 800 tun ječmene za kampaň, je součástí pivovaru s prostornými ječnými a sladovými půdami, které jsou vybaveny kabelovými výtahy, čistící stanicí ječmene a sladu, pozůstávající z jednoho monitoru se samostatným magnetem, jednovalcového triéru, jednoho dvouvalcového třídiče od firmy N. Heid, Stockerau bei Wien, o výkonu 20–25 q/hod., jedné automatické váhy na ječmen systém Libra s výklopem 10 kg, jednou odkličkačkou sladu o výkonu 15q/hod, která jest opatřena ventilátorem na sladový květ a květovou komorou, dále dvěma automatickými váhami, jedna systém Libra, druhá od firmy WT. Awery, Birmingham, s výklopem 10 kg. Ječmen ku čistící stanici jest přepravován elektrickým výtahem na vozících. Z tohoto důvodu by pivovar potřeboval kabelový výtah na ječmen. Nádvorníky jsou tři, železné, s vodorovnými dny, s výpustmi na sladovací humna. Jsou staré, ve špatném stavu a nedostačující o obsahu 50 q ječmene. Sladovací humna jsou ve dvou patrech nad sebou o rozloze 800 m<sup>2</sup>, z nichž zelený slad je na hvozdu přepravován stolovým výtahem ve vozících. K těmto přináleží valečka, která je umístěna pod ječnou půdou. Hvozď o ploše 50 m<sup>2</sup> jest v poměru k ploše humen velký a není plně využitý. Jest dvoulůskový se dvěma vendry, posuvným ventilátorem v párníku a jest opatřen elektrickým zvukovým zapisovacím teploměrem. Topeniště jest bez ventilátoru a hvozď v celku dobrém stavu. Slad z hvozdu je sbírán do košů na slad a dopravován kabelovým výtahem s výsypem do odkličkačky. Odtud k automatické váze sladu a vozíky rozvezen k uskladnění. Mimo tuto sladovnu má pivovar ještě sladovnu v Třešněšce a Šumperku.

## 7 STÁČÍRNY HANUŠOVICKÉHO PIVA

Historie detašovaných skladů a stáčení hanušovického piva je ve svém důsledku mapováním starých pivovarů. Však se také jednalo povětšinou o uzavřené konkurenční pivovary, kterým došel dech. Hanušovický pivovar je jediným pivovarem, který neměl po druhé světové válce stáčírnu lahvového piva a stáčírna sudů pracovala jen pro zásobování nejbližšího okolí. Proto měl pivovar nejvíce stáčení a skladů piva ze všech pivovarů v rámci celé současné České republiky. Nejednalo se jenom o sklady či stáčírny, ale také o pobočné sladovny, hostince a lednice (Černokostelecký pivovarský archiv).

Práce na stáčeních byla značně obtížná, fyzicky náročná a stáčelo se v chladných, vlhkých a špatně osvětlených místnostech. Pivo do skladů bylo voženo v dřevěných sudech o objemu 2 hektolitry (tzv. tupláky) a z nich se stáčelo do lahví a menších transportních dřevěných sudů. Manipulace s tuplákem vážícím kolem čtvrt tuny vyžadovala nejenom sílu, ale hlavně šikovnost a o úrazy či revma nebyla nouze.

V 30. letech 20. století firma Severomoravský pivovar a sladovna, a.s., vlastnila pivovar se sladovnou v Hanušovicích, sladovnu v Třešněšce (část obce Dolní Studénky), sklad a sladovnu v Šumperku; dále vlastnila sklady v Bruntále, Mohelnici, Rýmařově a Žulové, které si vedla ve vlastní režii; dále vlastnila sklady v Javorníku, Králíkách, Šternberku a Zábřehu, které dále pronajímala; najímala si sklady v Brně, Městě Albrechticích, Městě Libavě, Moravské Třebové, Olo-

mouci a Uničově. U dalších skladů se nepodařilo zjistit majetkový vztah a to byly Bartošovice, Hlubočky, Chrástov v Haliči, Krnov, Loučná nad Desnou, Nový Jičín, Osoblaha, Rokytnice v Orlických horách, Skřípov a Zlaté Hory (Archiv a).

1. 7. 1942 došlo ke změně, sklady v Městě Albrechticích a Městě Libavě převzal pivovar v Opavě, sklad Krnov převzal pivovar v Krnově a sklad Zlaté Hory převzal pivovar v Jindřichově; sklady v Bruntále, Moravské Třebové, Novém Jičíně a Skřípově byly prozatímně uzavřeny. Roku 1944 byly škrtuty sklady bez pohybu piva v Loučné nad Desnou, Skřípově, Bruntále, Moravské Třebové a Novém Jičíně.

Ze seznamu konfiskovaného majetku v roce 1945 bylo možné zjistit mimo výše uvedené sklady, jejichž součástí byly lednice, ještě vlastní samostatné lednice, které dodávaly led pro hanušovické hostince v dané oblasti. Stávaly v Dvorcích, Budišově nad Budišovkou, Červené Vodě, Dětrichově, Německé Huzové, Moravském Berouně a Velké Stělné. Mimo tyto nemovitosti společnost vlastnila množství vlastních hostinců, obytných objektů, polností, lesů atd.

V roce 1946 činila produkce hanušovického piva jednotlivých skladů: Javorník 3039 hl, Jeseník 10 924 hl, Králíky 7953 hl, Mohelnice 1390 hl, Rokytnice 794 hl, Šternberk 18 150 hl, Šumperk 23 131 hl, Uničov 5848 hl, Zábřeh 1985 hl, Žulová 2438 hl a samotný pivovar Hanušovice 9715 hl. Z toho 21 % činil prodej v lahvích (Archiv a).

Nejdéle byl ve funkci sklad se stáčírnou v Jeseníku do roku 1973 a poté v Šumperku do roku 1999.

## 8 SOCIALISTICKÉ RESTRUKTURALIZACE

Pro lepší orientaci uvedme organizační změny v samostatné stati.

30. 6. 1948 byl hanušovický pivovar znárodněn vyhláškou ministryně výživy Ing. Ludmily Jankovcové č.1459 a byl vytvořen samostatný závod Hanušovický pivovar, národní podnik, v Hanušovicích.

28. 7. 1948 byl vyhláškou ministryně výživy č.1641. Ú. 1. I. znárodněn závod sdružen s litovelským a svitavským pivovarem na Severomoravské pivovary, národní podnik, Litovel se sídlem v Litovli (podnik zahrnoval pivovary Hanušovice, Litovel, Svitavy).

1. 1. 1949 došlo vyhláškou ministryně výživy č.320/49 ú. 1. I k začlenění Severomoravských pivovarů, národní podnik, se sídlem v Litovli do Hanáckých pivovarů, národní podnik, se sídlem v Přerově a zrušení výše uvedených Severomoravských pivovarů. Hanácké pivovary, národní podnik, pivovar Hanušovice (1. 1. 1949–1. 12. 1952) se sídlem v Přerově zahrnovaly pivovary Hanušovice, Holešov, Kroměříž, Litovel, Olomouc, Prostějov, Přerov, Těšetice a Vyškov.

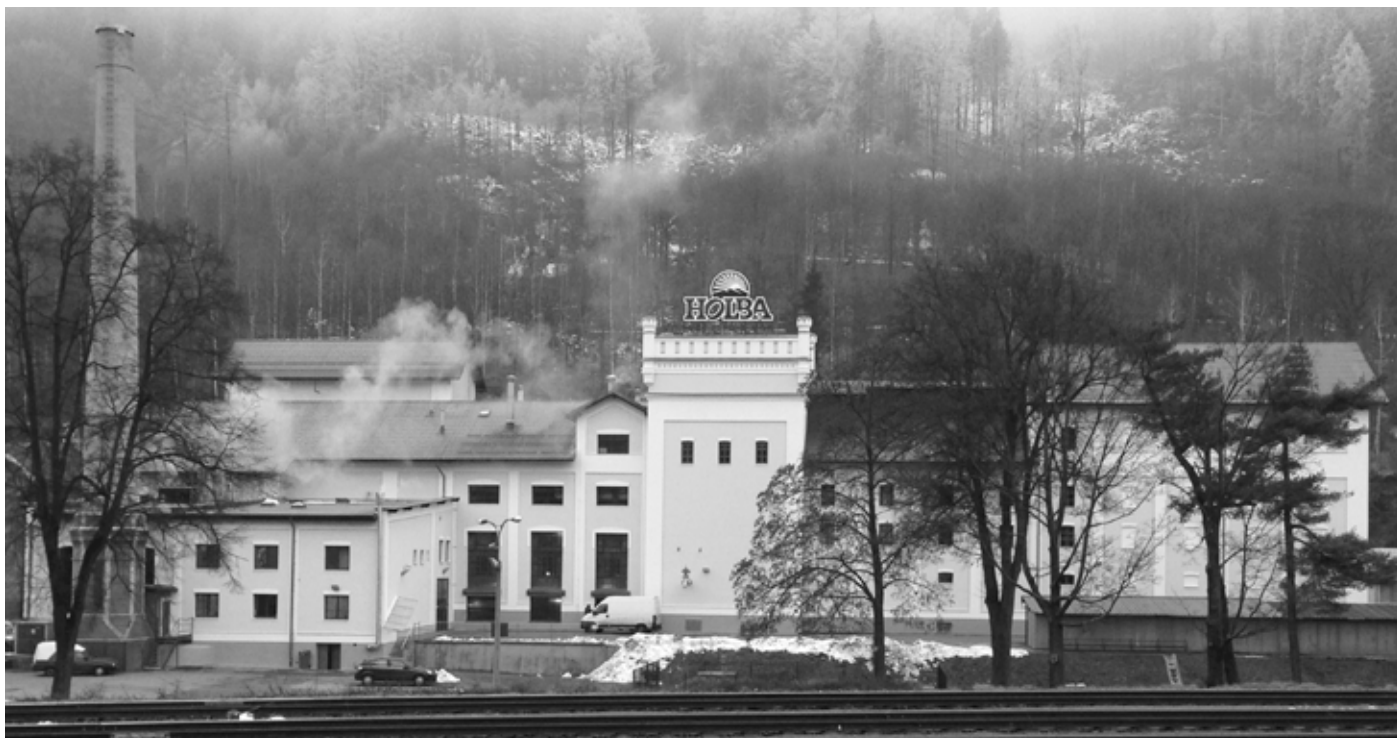
1. 1. 1953 došlo opět k vytvoření samostatného podniku Severomoravské pivovary, národní podnik, se sídlem v Litovli. Severomoravské pivovary, národní podnik, pivovar Hanušovice (1. 1. 1953–31. 8. 1954) se sídlem v Litovli zahrnovaly pivovary Hanušovice a Litovel, došlo k osamostatnění Přerova a Olomouckých pivovarů – Olomouc, Těšetice, Prostějov.

1. 9. 1955 výše uvedené tři rozdělené podniky byly opět sloučeny do Hanáckých pivovarů, národní podnik, se sídlem v Přerově. Hanácké pivovary, národní podnik, pivovar Hanušovice (1. 9. 1955–31. 5. 1960) se sídlem v Přerově zahrnovaly pivovary Hanušovice, Litovel, Olomouc, Prostějov, Přerov a Těšetice.

1. 6. 1960 došlo k začlenění hanušovického pivovaru do Severomoravských pivovarů, národní podnik, se sídlem v Přerově. Severomoravské pivovary a sodovkárny, národní podnik, závod 06 Hanušovice (1. 6. 1960–1980) se sídlem v Přerově zahrnovaly pivovary Přerov, Olomouc, Litovel, Opava, Ostrava, Vsetín, Nošovice od roku 1971, Hukvaldy, Vítkov, Jindřichov, Těšetice, Loučka a Hanušovice.

16. 12. 1980 rozhodnutím ministra zemědělství a výživy s účinností od 1. 1. 1981 byl zřízen podnik Severomoravské pivovary, koncernový podnik, Přerov. Severomoravské pivovary, koncernový podnik, Přerov (1. 1. 1981–1988) zahrnoval pivovary Hanušovice, Litovel, Ostrava, Nošovice, Olomouc, Opava, Přerov a Vsetín.

15. 12. 1988 rozhodnutím ministra zemědělství č.j. 2160/88 – 323 byl ke dni 31. 12. 1988 byl zrušen podnik Severomoravské pivovary, koncernový podnik, Přerov za vzniku podniku Pivovary Přerov, státní podnik, Přerov. Pivovary Přerov, státní podnik, Přerov (1. 1. 1989–25. 3. 1991) zahrnoval pivovary Hanušovice, Litovel, Nošovice, Olomouc, Opava, Ostrava, Přerov a Vsetín (Likovský, 2008; Petras, 2009).



Obr. 1 Pohled na pivovar HOLBA v jubilejním roce 2014 (foto: Milan Starec, 2014)



Obr. 2 Nevšední pohled na pivovar se dvěma komíny těsně před zbouráním původního menšího komínu (zdroj: archiv Vladimíra Zíky)



Obr. 3 Pohled do srdce hanušovického pivovaru, na stole leží rozepsaný varní list (zdroj: archiv pivovaru Hanušovice)

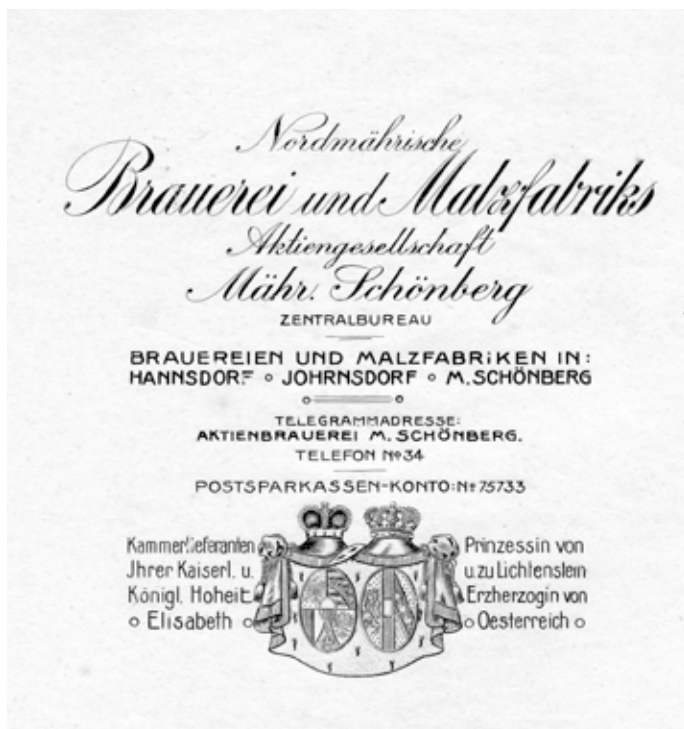


Obr. 4 Dřevěné ležácké sudy se tzv. sedlaly na sebe, spodním sudům se říká bodňáky a horním satlíky (zdroj: archiv pivovaru Hanušovice)



Obr. 5 Sladinový filtr v plné funkci (zdroj: archiv pivovaru Hanušovice)





Obr. 6 Zdobná hlavička firemního papíru (zdroj: archiv Milana Starce)



Obr. 7 Jedna z mála dochovaných meziválečných reklam na hanušovická piva v českém jazyce (zdroj: archiv Stanislava Musila)

## 9 V LETECH 1948–1989

V únoru 1948 byl středověký stavovský pivovarský pozdrav *Dej Bůh štěstí* po bolševicku transformován na zdravici *Čest práci* a kormidlo politického vývoje bylo strženo ostře doleva.

Od počátku 50. let 20. století bylo důrazně žádáno o novou scezovací kád, poválečný stav byl konsolidován, došlo ke zvýšení produktivity práce a mezd stejně jako kvality a renomé piva. Problémem byla fluktuace zaměstnanců a malý počet vyučených pivovarníků. Roku 1951 pivovar vystavil 102 027 hektolitrů piva a poprvé po ukončení druhé světové války tak překonal tuto magickou hranici. Od roku 1955 se začal intenzivně navyšovat podíl lahvového piva v neprospěch sudového. Kupříkladu roku 1957 činila produkce lahvového piva 55 504 hektolitrů z celkového výstavu 114 758 hektolitrů – tzn. 48,34 %, z toho 53,8 % – 7% piva, 42,4 % – 10% piva, 2 % – 12% piva a 1,8 % – 14% piva. Zásobovací rajon hanušovického pivovaru sahal od Úsova po Javorník a Vrbno pod Pradědem, pokrýval okresy Jeseník, Bruntál, Rýmařov, Šumperk, Zábřeh a Králicko. Epizodně bylo také pivo drahou dopravováno do železáren v Třinci a do Humenného na Slovensku (Archiv a; SOKA, 1996).

Na počátku 60. let došlo ke zprovoznění nové spilky a železobetonových ležáckých tanků z roku 1939. Pivovar zavedl přepravu piva v cisternách do stáčíren v Jeseníku a Šumperku, došlo k instalaci křemelinové filtrace, výroba sladu činila kolem 1000 tun ročně a roku 1967 proběhla dlouho očekávaná rekonstrukce sladovny zahrnující zavedení především šnekové dopravy sladu. O rok později došlo k nahrazení chladicích štoků chladicí a usazovací kádí s deskovým chladičem mladiny. Tento uzavřený cyklus chlazení mladiny byl první na podniku.

Počátkem 70. let 20. století byla dokončena výměna dřevěných transportních sudů za hliníkové, a to jako v druhém závodu v rámci podniku. Dále proběhla rekonstrukce chlazení strojovny, instalace nové rozvodny a pračky filtrační hmoty. Roku 1970 pivovar vystavil 305 015 hektolitrů piva a překonal tak hranici 300 000 vystavených hektolitrů piva (Likovský, 2008). V pivovaru pracovalo téměř 200 zaměstnanců. Neustále docházelo k přípravě projektů na výstavbu lahvárny v Hanušovicích, ale tato investiční akce nebyla doposud realizována. Roku 1973 došlo k uzavření stáčíreny v Jeseníku a jediná stáčírna zůstala v Šumperku. Roku 1979 ukončila činnost pivovarská sladovna a slad byl nadále odebírán zprvu z Nošovic a následně ze Zábřehu. Kvasnice byly používány ostravské.



Obr. 8 Most se opraví, nákladní automobil také, ale snad žádná hanušovická piva neuplavala (zdroj: archiv pivovaru Hanušovice)

Roku 1982 proběhla výměna dubových spílečných kádí za nerezové kádě, a především byla instalována nová scezovací kád' náhradou za zcela nevyhovující sladinový filtr z roku 1923, který byl v havarijním stavu. Starý sladinový filtr obsahoval 42 rámu, zatížení na rám bylo 70 kg a na tento filtr bylo třeba o dva zaměstnance více než u klasické scezovací kádě. Na filtru bylo špatné vyslazení a čirost sladiny. Plachetky dodával Technolen Dobruška a těsnící gumy gumárna Dolné Vestenice. Instalace scezovací kádě byla dokončena roku 1983 a zpočátku měla dokonce horší výtěžky než starý sladinový filtr, což souviselo s činností starého šrotovníku (Petrás, 1985).

V listopadu roku 1983 se začal vařit 11% ležák Šerák, pojmenovaný po význačném vrcholu Hrubého Jeseníku s nadmořskou výškou 1351 metrů nad mořem a extrémními klimatickými podmínkami. Na počátku roku 1984 Šerák poprvé opustil brány závodu. Jednalo se o bezkonkurenční tah v Severomoravském regionu. Levnější než dvanáctka a lepší než desítka. Původně se měl 11% Šerák vyrábět v rámci podniku v Nošovicích, dokonce došlo k výrobě nošovických korunkových uzávěrů, ale konečné rozhodnutí bylo vyrábět 11% Šerák v Hanušovicích a korunky s nošovickým logem byly používány do vyčerpání zásob v Hanušovicích (Konečný, 2013). V současnosti (2014) se jménem Šerák pyšní i německý ovčák hlídající hanušovický pivovar.

V polovině 80. let proběhla výměna dřevěných ležáckých sudů za ocelové ležaté tanky opatřené úponovým nátěrem a to v odděleních ležáckého sklepa číslo 1, 2 a 3. Oddělení 4, 5 a 6 byla osazena železobetonovými tanky ještě z doby první republiky. Neustále se zvyšoval zájem o Šerák a roku 1987 se konala anketa na nový design, logo a název vyráběných piv. Pivovar předběhl dobu a chtěl se prezentovat nějakou novou výraznou značkou a ne stále jen „hanušovickým ležákem“. Z ankety vzešly pouze nevyhraněné koncepce a tak pan ředitel závodu PhDr. Konečný přišel s názvem HOLBA. Designér upravil písmeno O a bylo rozhodnuto. Značka Šerák se postupem doby pod značku Holba schovala (Konečný, 2013).



Historické schéma pivovaru Holba

## 10 PO ROCE 1989

Tzv. Sametová revoluce v listopadu roku 1989 ukončila vládu komunistické strany a uvolnila cestu demokratickým principům. Pivovary a sladovny se dostaly do nekontrolovatelného víru restitucí a privatizací. Zrušení rajonizace postavilo pivovar do zcela nové situ-

ace. Roku 1991 vzniklo nové pivovarské uskupení Moravskoslezské pivovary, a.s. (25. 3. 1991–25. 7. 2000) se sídlem v Přerově, zahrnující pivovary Hanušovice, Litovel, Olomouc, Opava, Přerov a Vsetín.

V letech 1990 až 1993 bylo do technologického vybavení pivovaru investováno více než čtvrt miliardy korun. Došlo k instalaci 12 sladových sil à 100 tun sladu s automatickou dopravou a šrotováním. Tato síla byla vyzdvížena uvnitř bývalé sladovny a nedošlo tak k narušení historického rázu pivovaru. Byly objeveny a zprovozněny nové vodní zdroje. Došlo k instalaci horizontální křemelínové filtrace firmy Steinecker, výstavbě propagační stanice a nové vířivé kádě



s chladičem. V letech 1992 a 1993 pivovar dosahoval velmi dobrých hospodářských výsledků. Byla dokončena strategická výstavba cylindrických tanků, která umožnila omezit používání často opravovaných železobetonových tanků opatřených potravinářských úponem. Na samém sklonku tisíciletí v roce 1999 bylo stočeno poslední pivo v šumperské stáčírně a stáčení hanušovického piva bylo přesunuto do Litovle. Dne 25. 7. 2000 byla firma Moravskoslezské pivovary, a.s., vymazána z obchodního rejstříku a zapsána též den jako firma PMS Přerov a.s. (Konečný, 2013; Jandíková, 1999).

PMS Přerov a.s. (25. 7. 2000–dodnes) se sídlem v Přerově (PMS Přerov a.s. „zastřešuje“ tři samostatné společnosti s vlastní právní subjektivitou: Pivovar HOLBA, a.s., Pivovar ZUBR a.s. a Pivovar LI-TOVEL a.s.).

Na počátku nového věku došlo k podstatné modernizaci varny a pivovar začal s revitalizací pivovarských rybníků. Sladovnický hvozď byl adaptován na zásobárnu mláta s automatickým provozem a došlo k rekonstrukci scezovací kádě. Export pivovaru se realizoval mimo jiné i do Švédska, Izraele či Řecka. Roku 2003 bylo dosaženo historicky nejvyššího výstavu 469 567 hektolitřů prodaného piva. Produkce nejoblíbenějšího hanušovického piva – světlé jedenáctky Holba Šerák v roce 2007 přesáhla 180 000 vystavených hektolitřů a tvořila tak téměř polovinu celkové produkce pivovaru (Melzer, 2004).

30. 9. 2010 došlo v prostorách bývalé školy v předprsí hanušovického pivovaru ke zřízení prvního pivovarského muzea na Moravě. Mimo muzea byla v objektu zřízena restaurace, školící a informační centrum, zaměstnanecká kantýna a venkovní prostory slouží relaxačním a sportovním účelům.

Ryze český pivovar v roce 2014 slaví 140 let od první várky. Všechny modernizace a investice v pivovaru jsou realizovány s maximálním důrazem na zachování historické industriální architektury společně s ekologickými aspekty.

Holba se vaří ze sladu vyráběného ve sladovně Zábřeh, speciální slady jsou nakupovány ve sladovně Litovel, voda je používána z vlastních vrtů, chmelí se chmelem z oblasti Tršicka a Žatecka. Od 1. 1. 1875–31. 12. 2013 pivovar vystavil neuvěřitelných 23 414 945 hektolitřů piva! Sortiment pivovaru v jubilejním roce 2014 tvořily světlé výčepní pivo Holba Classic, světlé výčepní pivo Holba Šerák, světlý ležák Holba Premium, polotmavé výčepní pivo Holba Šerák polotmavý, světlé nefiltrované pivo Holba kvasničák, speciální pivo Holba Šerák 13,51%, speciální pivo Holba Výroční speciál 140, porter Holba Strong, nealkoholické pivo Holba free, míchaný nápoj s pivem Holba Brusinka a Holba Horské byliny (Zíka, 2014).

## 11 SLÁDCI

1874–1875: Josef Müllschitzky  
1875–1876: Jan Pavel Müllschitzky  
1876–1877: Josef Koloross  
1877–1878: Karel Just  
1878–1879: Jan Pavel Müllschitzky  
1879–1881: František Fochler

## LITERATURA

Anonym, 1974: 100 let hanušovického pivovaru. Hanušovice, 1974. Archiv a: Archiv pivovaru Hanušovice, neinventarizováno. Archiv b: Černokostelecký pivovarský archiv a muzeum, neinventarizováno.  
Franz, J., 2009: Osobní rozhovor. Nošovice.  
Jandíková, Z., 1999: Pivovar Hanušovice 1874–1999. Pivovar Holba Hanušovice, Okresní vlastivědné muzeum v Šumperku. ISBN 80-85083-30-2.  
Konečný, Z., 2013: Osobní rozhovor.  
Kratochvíle, A., 2005: Pivovarství českých zemí v proměnách 20. století. VÚPS, Praha. ISBN 80-86576-16-7.  
Likovský, Z., 2000: Pivovary Moravy a rakouského Slezska 1869–1900. VÚPS, Praha. ISBN 80-902658-5-5.  
Likovský, Z., 2006: Pivovary československého území 1900–1948. VÚPS, Praha. ISBN 80-86576-21-3.  
Likovský, Z., 2008: Pivovary českých území 1948–1989. VÚPS, Praha. ISBN 978-80-86576-31-2.  
Likovský, Z., 2010: Držitelé, provozovatelé a vedoucí pivovarů Českých zemí 1869–1989. VÚPS, Praha. ISBN 80-902658-40-4.  
Melzer, M., 2004: Pivovar Holba Hanušovice 1874–2004. Pivovar Holba Hanušovice, Vlastivědné muzeum v Šumperku. ISBN 80-85083-47-7.

1879–1886: Josef Karger (poté odešel sládkovat do Těšína)  
1886–1892: Adolf Krámer (přišel do Hanušovic z pivovaru v Rájci nad Svitavou)  
1892–1907: Gustav Gabler (přišel z akciového pivovaru v Přerově a poté šel do důchodu)  
1907–1917: Ludwig Strassmann (1917 – 1938 jako technický ředitel)  
1917–1938: Karl Wondra (dříve sládek v Třemešku a podstarší v Hanušovicích)  
1938–1940: Ing. Friedrich Gross (odešel na pozici sládka do Krnova)  
1940–1945: Anton Hobinka  
1945–1963: Josef Chudáček (dříve působil v Litovli)  
1963–1971: Emil Opluštil (dříve nadsladovní a poté ředitel v letech 1972–1985)  
1972–1989: Ludvík Křivánek (dříve v pivovaru Jevíčko a Olomouc)  
1989–1996: Vlastimil Zedek (odešel sládkovat do Černé Hory)  
1997–dodnes: Ing. Luděk Reichl

*Zdroj: 100 let hanušovického pivovaru. Hanušovice (Anonym, 1974).*

## 12 ŘEDITELÉ

Z prvních třiceti let funkce pivovaru jméno pivovarského direktora vůbec není známé, a naopak z doby národní správy seděli na ředitelském křesle najednou až čtyři šéfové. Nepřehledné vyhlášky a nařízení z poválečné doby tomu tak chtěly a až únorový převrat přisoudil ředitelský post tomu nejlevicovějšímu. Z Hanušovických ředitelů je nezbytné poukázat na dva muže, kteří zasvětili pivovaru celý život a bez nichž by se pivovar nestal jedním z klíčových hráčů na pivovarském kolbišti. Jedná se o Artura Schidla a PhDr. Zdeňka Konečného.

1906–1906: Müllschitzky, Chiari?  
1906/9–1917: Richard Blau  
1917–1945: Artur Schidlo (dříve vrchní účetní celé společnosti)  
1945–1948: Karel Holomek  
1948–1963: Ervín Mašek (16. 8. 1945 nastoupil jako vrchní účetní, dříve v Litovli)  
1963–1971: Vincenc Konšel  
1972–1986: Emil Opluštil (dříve nadsladovní)  
1986–2012: PhDr. Zdeněk Konečný (dodnes předseda představenstva společnosti)  
2012–dodnes: Ing. Vladimír Zíka (dříve výkonný ředitel společnosti)

*Zdroj: 100 let hanušovického pivovaru. Hanušovice (Anonym, 1974);*

*Osobní rozhovor. Hanušovice, 2014 (Zíka, 2014).*

## 13 ZÁVĚR

Tato studie vychází z publikace Pivovar Holba 140 let, která vyšla v roce 2014 k jubileu 140 let od uvaření první várky a 30 let od uvedení značky Šerák na trh.

Muzeum: Pivovarské muzeum Hanušovice, neinventarizováno.  
Petras, V., 1985: Severomoravské pivovary, k.p., Přerov se představují při příležitosti 25 let od založení. Kvasny Prum., 31(2): 39–41.  
Petras, V., 2009: Osobní rozhovor, 2009.  
Piša, R., 2008: Pivovary a sladovny – katalog cenných papírů. Das media, a.s. ISBN 987-80-904178-0-9.  
SOKA, 335: SOKA Šumperk: Fond MěNV Hanušovice. I.č. 335, karton 30.  
SOKA, 491/100: SOKA Šumperk: Fond OÚ ŠPK. Pivovar a sladovna ŠPK 1915–1916. I.č. 491/100.  
SOKA, 1996: SOKA Šumperk: Kroniky Hanušovic 1945–1996.  
Starec, M., 2014: Vlastní výzkum autora. Hanušovice.  
ZAO, 944: ZAO, pobočka Olomouc: Fond KS Olomouc. i.č. 944, sign. Spl188, karton 49.  
ZAO, 1–187: ZAO, pobočka Olomouc: Fond Severomoravský pivovar a sladovna, a.s. Šumperk (1872) 1906 – 1958 (1985). I.č. 1–187, kartony 1–11.  
Zíka, V., 2014: Osobní rozhovor. Hanušovice, 2014.