

V Irish pubu v Ljubljani pijejo piva z vsega sveta.

Tega niste o pivu niti slutili

# Ni le pijača

# proletariata

Slovenci se imamo za poznavalce vina, a statistično spijemo trikrat več piva. Toda o pivu vemo bore malo, navadno le to, da obstajata laško in union. Zakaj Slovenci nimamo pivske kulture in kdo so ljudje, ki o pivu vedo več.

Tekst: **MATEJA A. HRASTAR**  
Foto: **IZTOK DIMC**

**M**edeno pivo Baracka Obame. V žaru ameriške predvolilne kampanje je pomočnik glavnega kuharja Bele hiše razkril nezaslišano skrivnost: Barack Obama v kleti predsedniške rezidence vari pivo! In to ne kar neko pivo, temveč medeno pivo honey brown ale in honey porter. Pivu dodajajo med iz prvega čebelnjaka v Beli hiši. Na uradni predsednikovi spletni strani so celo objavili recept za medeno pivo, ki je bil skrivnost, dokler ni 13.000 ljudi s peticijo zahtevalo, da se ga objavi, češ da gre za informacijo javnega značaja. Če drži, da ljudje volijo tistega, s katerim bi šli na pivo, ima Obama dobre možnosti.

Ne skrbite – nobeden od naših predsedniških kandidatov v kleti ne vari piva. V najboljšem primeru bodo volivcem skuhalih golaž in jim poleg ponudili pločevinko enega izmed dveh slovenskih industrijskih piv. Laško ali union? To je edina slovenska dilema o pivu. Medeno pivo pa ... Za povprečnega slovenskega pivopivca je to takšna eksotika kot oranžno vino. Medeno kaj? Je to nekaj kot medica?

Ne boste verjeli, a medeno pivo varijo tudi v Sloveniji. »Pa kaj potem, če Obama vari medeno pivo, mi ga tudi,« se nasmehne Mile Kratochwill, skupaj z bratom Markom lastnik zasebne pivovarne z dvajsetletno tradicijo. Njihovo medeno pivo je zelo uspešno, le da nikoli ni prišlo na naslovnice časopisov tako kot Obamovo. Pivovarna Kratochwill je namreč za svoja t. i. šampanjska piva dobila same izjemne nagrade. Za oblikovanje steklenic, nalepk in kozarcev so prejeli odlično nagrado red dot. Še bolj pa jih je razveselila nagrada za pivo. Na mednarodnem ocenjevanju na Češkem, ki slovi kot eno najpomembnejših, so med 500 vzorci iz 108 pivovarn iz 19 držav v kategoriji temno pivo zasedli tretje mesto. Prvo in drugo sta zasedli pivi pivovarstev Heineken in Carlsberg. Tudi medeno pivo je prišlo v finale in zasedlo peto mesto. Pivo je tako dobro, da ko so ga nesli v St. Moritz, so ga tam sicer večino spili s prijatelji, a na njihovo željo so ga nekaj dali v trgovino in ga v enem dne-

vu prodali po štirikrat višji ceni kot pri nas. Sedaj razmišljajo, da bi eno izmed pivovarn, ki so jo pri nas zaprli, prenesli v mondeno švicarsko letovišče.

A za to pri nas le malokdo ve. Marko Kratochwill je kar malo ogorčen: »V tujini se pivo uporablja za politično promocijo, pri nas pa medenih piv nihče ni opazil.«

Ja, zakaj ne? Zakaj pri nas predsedniški kandidati ne delijo seksi šampanjskih steklenic, napolnjenih z medenim pivom? Ker je pri nas pivo podcenjena pijača. Ker pri nas nimamo pivske kulture. Vsak ve, da obstaja več vrst vina, najmanj cviček, refošk in teran, to, da obstaja več vrst piva kot le laško in union, pa je tako rekoč skrivnost.

**Veliki pivci, a popolni nepoznavalci.** Slovenci statistično na prebivalca letno popijemo okoli 83 litrov piva in le 13 litrov vina. Torej smo statistično gledano pivska nacija. Toda primerjava med našo vinski in pivsko kulturo je popolnoma neprimerena. O vinu povprečen Slovenec ve neprimerno več kot o pivu. Za odgovor na vprašanje, zakaj Slovenci nimamo pivske kulture, Borivoj Repe, eden največjih poznavalcev pivske zgodovine pri nas, seže precej nazaj. Trdi, da pivske kulture nimamo, ker sta bili Avstro-Ogrska in pozneje Kraljevina Jugoslavija vinogradniški državi: »Pivo je bilo vedno v drugem planu. Poleg tega je bilo vedno obremenje-

no z visokimi dajatvami. Vedno je bilo molzna kra-va države, ni pa se posvečalo kakovosti. To se vleče že stoletja in se nič ne spremeni.«

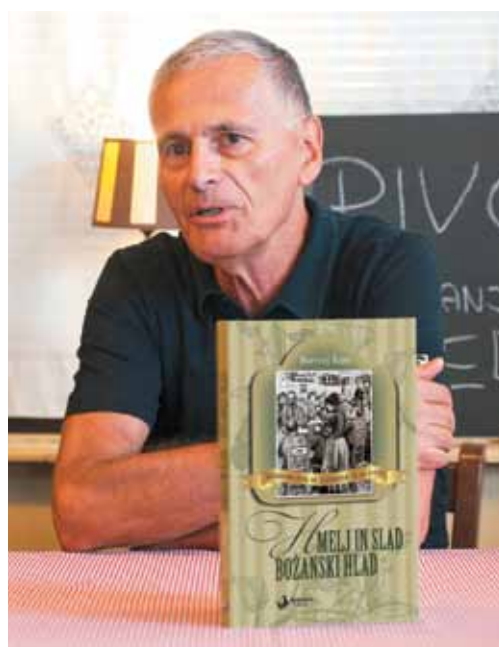
Poleg tega ima pivo prizvok pijače proletariata. Ob koncu izmene, ko se delavci usujejo iz tovarne, gredo na pivo. »Delavci so vedno pili pivo, fini ljudje pa vino. Tako je pivo vedno ostalo v podrejenem položaju. Zato pri nas še nismo prišli do tega, da je pivo lahko tudi luksuzna pijača,« meni Repe.

Tudi zato kot pravi pivoljubeč piše knjige o pivu. Slovencem bi rad približal različne vrste piva. Njegova zadnja knjiga Hmelj in slad, božanski hlad je temeljit pregled zgodovine pivovarstva v svetu in pri nas.

**Raznolikost malih pivovarn.** S pivom se je začel ukvarjati na maturantskem izletu v Dubrovniku, »ker sem bil žejen. Sarajevsko temno pivo...« se spominja. Eden od sošolcev je bil tako navdušen, da je odlepil nalepko. Takrat se je odločil, da jih bo zbiral. Doslej jih je zbral 170.000 in je med petdesetimi največjimi zbiratelji na svetu. Z nalepkami je prišlo tudi zanimanje za pivsko zgodovino in ne nazadnje želja, da bi Slovencem razkril vse skrivnosti hmeljevega napitka.

Prepričan je, da lahko prav majhne pivovarne s svojo raznolikostjo prispevajo k temu, da bi trg spoznal bogastvo pivske ponudbe: »Res je, da se v trgovinah pojavlja velik izbor uvoženih piv, a velike slovenske pivovarne tako rekoč proizvajajo samo dve vrsti piva. Zasluga slovenskih mikropivovarjev je, da širijo pivsko kulturo in v manjši meri povečujejo izbor pivskih vrst.« V Sloveniji smo imeli tradicijo majhnih pivovarn. V začetku 20. stoletja jih je bilo veliko, a so po Repetovih podatkih bile večinoma obrtne delavnice, ki jih je

»Delavci so vedno pili pivo, fini ljudje pa vino. Tako je pivo vedno ostalo v podrejenem položaju. Zato pri nas še nismo prišli do tega, da je pivo lahko tudi luksuzna pijača.«



Borivoj Repe, eden največjih poznavalcev pivske zgodovine pri nas



Andrej Mrzel v Pivoljubu



Belgijsko pivo kwak z najznamenitejšim pivskim kozarcem

bolj kot kakovost skrbela količina. Po prvi svetovni vojni jih je večina propadla zaradi pomanjkanja žita, preostale pa so se počasi združile v Koslerjevi pivovarni, današnjem Unionu.

Sedaj je v Sloveniji okoli trideset majhnih pivovarn. Natančnega števila niti ne vedo, ker vsak dan nastane kakšna nova, druga pa propade. Repetu se zdijo pivovarne pomembne tudi zato, ker bi sicer vse pivo imelo enak okus: »Danes smo priča zatonu svetovnega pivovarstva, saj multinacionalke uničujejo pivovarne. Čez dvajset let bo imelo pivo po vsem svetu enak okus, povsod bo povprečno. Le majhne pivovarne lahko skrbijo za kakovostno raznolikost. Velike pivovarne so dobesedno požrle majhne, ki so imele boljše pivo.«

**Eksperimenti z okusom.** V Kratochwilu se za nove vrste piva odločajo po svojem okusu. »Nikoli se nismo imeli za podjetnike, ki bi raziskovali, kaj se najbolj prodaja, potem pa to naredili. Smo pivovarji in delamo to, kar nam je všeč,« se pridruža Mile Kratochwill. Na začetku so se sicer bal, da slovenskega kupca ne bodo mogli pripraviti, naj izbere njih, ne pa union ali laško: »Toda pivci so bili takoj navdušeni. Takrat smo imeli nekajkrat večjo proizvodnjo kot sedaj. Takrat je bilo mikropivovarstvo dober biznis in zato jih je

v kratkem času nastalo veliko. A ker je šlo le za biznis, ne pa za tradicijo, so tudi hitro propadli.«

Poleg stalnic, svetlega in temnega piva, občasno dodajo nove. Svet leti so varili pšenično pivo, ki je zelo priljubljeno v nemških deželah, a ga naši pivci niso sprejeli: »Odziv je bil res slab. Ljudje so spraševali, kakšna limonada je to. Šlo je za popolno nepoznavanje. Večkrat smo dnevno zlili stran po tisoč litrov, ker ga nismo uspeli prodati. Po starih letih smo opustili proizvodnjo, čeprav sem sam velik ljubitelj tega piva.« A niso nehali eksperimentirati. Sedaj so trgu ponudili svetlo, temno in medeno šampanjsko pivo. Ker fermentira še v steklenici, ob odprtju steklenice res poč

kot šampanjec. »Problem pri nas je, da je še vedno predrago. Naša proizvodnja je butična in cena na enoto je pač višja kot drugod,« razloži Mile Kratochwil. Še vedno pa je vse stvar okusa. Bogo Kočar, upokojeni tehnolog v pivovarni Union, je o tem prepričan: »Posameznik si izbere, kar mu je blizu. Pivo je lahko analitsko odlično, a če ga pivopivec zavrta po okusu, se ne bo prodajalo. Pivopivec izbira okus, ne pivovarna.« Dobra popotnica za soočenje z oceanom pivskih okusov.

### Pivski slovarček za začetnike

- **Ale:** pivo zgornjega vrenja, ki je fermentirano pri višji temperaturi, med 15 in 24 °C. Pivo tipa ale ima slajši okus kot ležaki in manj CO2. Podvrste piva ale so grenko (bitter), lahko (mild), rjavo (brown) ter IPA (india pale ale), stout in porter. Med najbolj znane znamke sodijo London Pride, ESB, Chiswick Bitter.
- **Lager, ležak:** najbolj razširjena vrsta piva na svetu. Pivo je fermentirano pri nizki temperaturi. Je lažjega okusa kot ale. Obstajajo svetli in temni ležaki.
- **Lambic:** vrsta piva, značilna za Belgijo. Od drugih se razlikuje po spontani fermentaciji z divjimi kvasovkami. Ta piva so navadno kislega pookusa. Najbolj razširjeni pivni lambic sta gueuze in kriek.
- **Pilsner:** vrsta piva ležak, značilna za češko pivovarstvo. Najbolj znan pilsner je pilsner urquell, po kateri je zvrst dobila tudi ime.
- **Porter:** angleško temno pivo zvrsti ale. Najbolj znano pivo te vrste je london porter.
- **Pšenično pivo:** popularna zvrst nemškega piva, ki za slad uporablja pšenico. Je lahkega, bolj hmeljastega okusa.
- **Stout:** temno pivo zvrsti ale. S tem terminom so navadno poimenovana močnejša piva tipa porter, se pravi močnejša temna piva. Najslavnejša stouta sta guinness in murphy's.
- **Reinheitsgebot:** nemška regulacija za izdelavo piva, ki določa, da sme vsebovati le vodo, ječmen in hmelj. Listina iz leta 1516 je še vedno veljavna in še vedno velja kot standard za varjenje piva.
- **Ratebeer.com:** najpopularnjša stran za ocenjevanje piv, kjer piva v šestih različnih kategorijah ocenjujejo s točkami od 0 do 100. Pri njih za najboljše pivo na svetu velja belgijsko westvleteren abdijsko st. sixtus.

**Skok v pisani svet piva.** Priznam, pred enim tednom še nisem vedela, da je pivski svet tako raznolik. Moje znanje je sicer preseglo delitev na svetlo in temno, z rahlo nagnjenostjo k belgijskim pivom, pa še to bolj zaradi kozarcev, v katerih jih v Belgiji strežejo – širokih, skoraj šampanjskih. Vse drugo pa je bilo v mojem pivoznanstvu velika črna luknja. Stotine različnih okusov so osupljive. Od piv, ki so lahka kot prleški škropec, do težkih kot starana bordojska vina.

»Čez dvajset let bo imelo pivo po vsem svetu enak okus, povsod bo povprečno. Velike pivovarne so dobesedno požrle majhne, ki so imele boljše pivo.«

Andrej Mrzel, lastnik specializirane trgovine s pivom Pivoljub, pravi, da je za to, da odkri- te svet piva, dovolj že radovednost. »Ponudba piva v naši trgovini zadošča za osnovno spoznavanje z različnimi piv. Imamo najboljše primerke piva vseh stilov, tako da kupec lahko preizkusi, kakšen okus mu ustreza. Ni nujno, da so vam vsa všeč. Zato pa je toliko različnih, da si lahko izberete tistega, ki vam ustreza,« pravi. Njihovi kupci so stari od 18 do 70 let, vsi po vrsti pa so, kot pravi, »malo gurmani ali preizkuševalci in v sistemu nimajo napisano laško ali union.« Sam se je s pivom okužil med obiski Anglije: »Tam sem videl kulturo piva, ki je pri nas nikoli ni bilo.«

Pri nas smo po njegovih besedah petdeset let imeli dostop le do industrijskih piv, šele zdaj smo začeli spoznavati druge okuse. Sprva je želel različne vrste piva ponuditi gostincem, a je pogosto naletel na popolno nezanimanje: »Gostinci o pivu vedo še manj kot izobražen potrošnik.« Za začetek je najbolje, da se spoznate z osnovnimi vrstami. »Šele ko se vam razvijejo pivske brbončice, lahko preskočite na bolj eksotične okuse,« meni Mrzel. Denimo na belgijski gueuze boon, ki je med vinom in pivom, imenovan tudi bruseljski šampanjec. »To pivo je res za poznavalce.«

Druga možnost spoznavanja množice pivskih okusov je, da se udeležite degustacije. Ne, to niso svečane večerje kot pri vinih. Večinoma se dogajajo v pubih. Denimo v ljubljanskem Irish pubu, ki je domicil skupine pivoljubcev, združenih v Društvo Golding. »Z degustacijami smo začeli pred štirimi leti in jih imamo vsako leto od septembra do maja, od eno do dve na mesec,« razloži Rok Mešl, lastnik Irish puba. Organizirajo splošne degustacije za začetnike in specializirane za profilirane pivoljubce. Največje zanimanje doslej je bilo za degustacijo belgijskih piv trapistov, saj so jo morali organizirati večkrat: »Tudi zato, ker smo ponudili piva, ki jih sicer ni mogoče dobiti. Nekateri belgijski samostani piva ne prodajajo pravnim osebam, tako da njihovo pivo lahko kupi le posameznik, pa še to omejeno količino. Poznavalci so prišli degustirat prav ta piva,« se spominja. Čeprav trapisti niso najbolj vroči pivski trend: »Trapisti imajo med poznavalci največjo famo, ker veljajo za najboljša piva na svetu. Sicer pa je pri nas najbolj vroči trend pivno indiano pale ale, ker je šele prišlo na naše tržišče. Pa tudi v svetu je ta zvrst piva popularna že zadnjih deset let.«

Kakorkoli – po enem tednu vsakodnevnega okušanja različnih piv sem dognala, da je to kompleksen svet, ki temelji na eksperimentu. V hladilniku me še čaka šampanjska steklenica vrhunskega slovenskega piva. Za posebno priloznost. Kajti res je, da je čas, da tudi Slovenci spoznamo, da pivo ni le hladna tekočina, s katero se napiješ, kot je rekel lastnik puba. ■



Marko in Mile Kratochwill s šampanjskim pivom

### Tudi za ženske se najde kakšno

»Slišal sem, da velik del ženskega občinstva ne mara piva. To je pravilica, v katero ne verjamem. Stoodstotno se najde kakšno pivo, ki bo všeč tudi ženskemu okusu,« je prepričan Robert Hrstar, prvi pivski sommelier v Sloveniji. S pivom se je okužil v Belgiji, ki je zanj pravi pivski raj. Do naslova sommelier piva je prišel na inštitutu Doemens v Münchnu, ki je trenutno edina šola na svetu, kjer se lahko pridobi ta naslov. Na tečaju se spoznavajo s podobnim znanjem kot pri vinu – poznavanje proizvodnje piva in njegovih sestavin, kultura pitja piva, senzorično zaznavanje piva, pivo in hrana, pivo in način postrežbe. »Ni samo okus tisti, ki je pomemben. Tu sta še vid in vonj, ki zaokrožata celotno podobo piva. To pomeni, da moramo biti pozorni na temperaturo, barvo, bistrost, peno, okus, rezkost, vonj, aramo, telo, pookus. Pivo je vedno bilo in vedno bo imelo status pijače, ki odžaja. Tak status ima pivo tako pri nas kot v tujini. Tu ne vidim nobenega problema. So pa tudi ljudje, ki se jim zdi ta pijača zelo všečna in si želijo izvedeti, poskusiti več.« Ja, poskusiti več.

**Slovensko pivo je tretje najboljše na svetu!**

**Sarajevsko Pivo**

**SEDAJ TUDI V E. LECLERC**

[www.sarajevsko-pivo.si](http://www.sarajevsko-pivo.si)

Ministrstvo za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!