

## K pivním perspektivám v našem městě...

Kde se pivo vaří? V našem městě momentálně v panelovém domě na Starém náměstí. Nezasvěcený člověk nejspíš zakroučí údivem hlavou. Je proto vhodné uvést, proč k tomu došlo. Informovanější občany, (mezi které si dovoluji se také počítat), nesmírně mrzí, že další sokolovská originální rarita, kterou mělo být zřízení pivovaru, se stylovou restaurací v podzemí kláštera zatím nestala, kvůli nezískání dotace. Ale co nevyšlo nyní, neznamená ze strany radnice rezignaci. Ta totiž potřebné finance shání dál a jistě bude nakonec úspěšná. Mezitím se našlo řešení jiné. Sokolovský mok pokřtěný Permon v několika druzích začal totiž původně produkovat minipivovar v Lomnici. Ale časem se ukázalo, že poptávka po téhle lahodné tekutině v několika druzích, světlé i černé, převyšuje možnosti nabídky, což svědčí nejen o kvalitě pivních produktů, ale také o odbornosti jeho výrobců. V týmu, který dal dohromady lomnický „pivovarní“ šéf pan Ladislav Sás. Růst zájmu však zapříčinil, že v lomnickém objektu postupně nebylo možno zajistit dostatečnou produkci. Ale na obnově staleté tradice – vaření piva – přerušené už v minulosti zánikem dvou původních falknovských pivovarů, měla zájem nejen radnice, ale také producent i sami občané. Lomnický šéf proto usilovně hledal jinou kapacitu. Nakonec ji našel v blízkosti sokolovského kláštera, v nevyužitých prostorách Penzionu. Když se tento sokolovský minipivovar 29. září otevíral, měla naše veřejnost možnost prohlédnout si jeho zařízení a veškeré náležitosti s výrobou tekutého moku spojené. I tehdy byli zvědaví Sokolováci ujištěni, že se zdejší pivo vaří z kvalitních surovin a klasickými metodami. To následně zajišťuje dobré image nejen produkované tekutině nyní v podstatně vyšším množství, ale i městu samotnému. Ale i další občané, kteří při otevření nebyli a které zajímá pivo pouze z pohledu výroby, mají skvělou šanci ji sledovat. A to novým oknem, které bylo v upraveném objektu pro tento účel zřízeno. Je třeba upřesnit, že pivo se tu vaří čtyřikrát týdně a každá várka má a bude mít objem 650 litrů. Celková roční produkce je plánována v rozsahu 1000 – 1200 hektolitřů. Bez zajímavosti nejsou ani další záměry pana Sáse. Což je například barové pivo pro mladé v třetinových sklenicích nebo podniková prodejna, kterou chce otevřít příští rok. Tolik stručně k pivním perspektivám sokolovským. A co původní minipivovar v Lomnici? Ani ten nebude zahálet. V něm totiž mají vznikat ověřovací várky a také tzv. pivní speciály na zakázku.

Co dodat do závěru? Panu Sásovi i všem kompetentním pracovníkům poděkování za obnovení zaniklé tradice. Že naše město má znovu své vlastní pivo. A radnici přání, aby se jí pro vytvoření originálního pivovaru v klášterním sklepení podařilo (a to co nejdřív!) získat také náramně důležitou „surovinu“, tedy příslušnou dotaci pro realizaci dalšího nápadu, který v kladném směru opět naše město zviditelní, což rozhodně není pouze přáním mým, ale určitě i sokolovské většiny.

**PhDr. Helena Kavková**

