



Pivo vstopa v visoko gastronomijo, za hrano ni le spremljava, lahko je tudi začimba

Izziv s Primorske: bo festival piva v Žalcu?

Gostitelj nedavne osrednje slovenske prireditve ob Mednarodnem dnevu piva je bila Savinjska pivnica - Clef Brewery iz Arje vasi, ki ima domačo pivnico kar pod 200 let starim kozolcem s pogledom na okoliška hmeljišča.

TONI GOMIŠČEK

V pozdravnem nagovoru je **Tatjana Zagorc**, direktorica **Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij** pri GZS, izpostavila velik pomen slovenskega pivovarstva, ki se ponaša s 94 registriranimi obrati. To pomeni, da je poleg ene velike pivovarne še 93 malih, ki so s trošarinami, davki in dajatvami iz osebnih dohodkov lani prispevali 290 milijonov evrov v državni proračun.

Več piva se spiže doma

Trenutno razmerje med gostinsko in domačo porabo piva je 1:2, seveda pa je v interesu vseh, da bi bilo pivo deležno večje pozornosti kuharskih mojstrov. Možnost ustvarjalnega kuhanja s pivom je nakazal nosilec Michelinove zvezdice **Marko Pavčnik** iz restavracije Pavus na gradu v Laškem, ki je tako prenesel v prakso misel žalskega župana **Janka Kosa**, da je pivo (lahko) začimba. Prvi mož občine, kjer pridelajo polovico slovenskega hmelja, meni, da ima slovensko pivovarstvo lepo prihodnost, saj ponuja tako odlične lagerje (ležake) za potešiti žejo kot kraft piva za uživanje, vendar je prepričan, da sektor potrebuje več dobrih pivnic in boljše ozaveščanje potrošnikov.

Predsednik združenja pivovarjev **Andrej Sluga** (Reservoir Dogs Nova Gorica) ni mogel mimo dejstva, da so slovenske pivovarne, posledično pa potrošniki, obremenjeni z bistveno višjimi trošarinami, kot jih imajo v večini sosednjih držav. Glede tržne in medijske prodornosti je postavil za zgled slovenske vinarje ter izpostavil, da se še premalo zavedamo, kako pomemben turistični produkt

je lahko pivo.

Člani združenja so lani oblikovali domiselni Beer Pass, knjižico za zbiranje žigov po degustacijski izkušnji v njihovih pivnicah, ki pa še potrebuje večjo promocijo. **Petra Ložar** iz Slovenske turistične organizacije jih je pri tem podprla in nakazala, na katere vzvode naj pritisnejo, da jih bo lahko STO vključil v svoj program edinstvenih doživetij - Slovenia Unique Experience.

Beergundska omaka

Druženje se je nadaljevalo s Pavčnikovim kulinaričnim vložkom. Pripravil je dimljeno postrv iz Braslovč, svinjsko ličnico v "beergundski" omaki in pecivo s pivovo kremo, pri čemer je vselej uporabil piva iz pivovarne Clef. Njen lastnik **Jurij Gobec** se je pohvalil, da so v lanskem letu zvarili kar 50 različnih piv, pri čemer nekatera zorijo v hrastovih sodih.

Prireditvev je potrdila izredno vitalnost slovenske pivovarske scene, tako da so še dolgo odmevale Pavčnikove besede, da lahko gostinci pišejo s pivom lepe zgodbe in da smo šele na začetku odkrivanja širokih možnosti uporabe piva v kulinariki. Andrej Sluga je prepričan, da bi to najlažje udeležili na festivalu piva in izzval župana Žalca, da bi bila prav njihova občina najprimernejši kraj za prireditvev, ki bi pokazala, da pivo ni zgolj dober spremljevalec poletnih žarov s čevapčiči. •



Pod kozolcem v Arji vasi so ob Mednarodnem dnevu piva govorili o perspektivah pivovarstva. Prvi z desne je predsednik združenja pivovarjev Andrej Sluga iz pivovarne Reservoir Dogs.