



ANDREJ SLUGA

predsednik Združenja slovenskih pivovarn

VSAKA PIVOVARNA BI MORALA IMETI SVOJO PIVNICO

TONI GOMIŠČEK

Prvi petek v avgustu je prav poseben dan. Na koledarju ni napisan z rdečo barvo, saj ne gre za državni praznik, zato pa bi ga lahko krasila pena. Pivska pena. Leta 2007 ga je namreč Jesse Avshalomov iz Santa Cruz v Kaliforniji z družčino prijateljev razglasil za mednarodni dan piva, pobudi pa se je nato pridružilo vse več pivovarjev in ljubiteljev piva. Že nekaj let se na ta dan v eni izmed pivovarn oziroma njihovih pivnic zberejo tudi slovenski pivovarji, ki ob tej priložnosti točijo oziroma ponujajo tudi prav posebej za ta dan zvarjeno pivo.

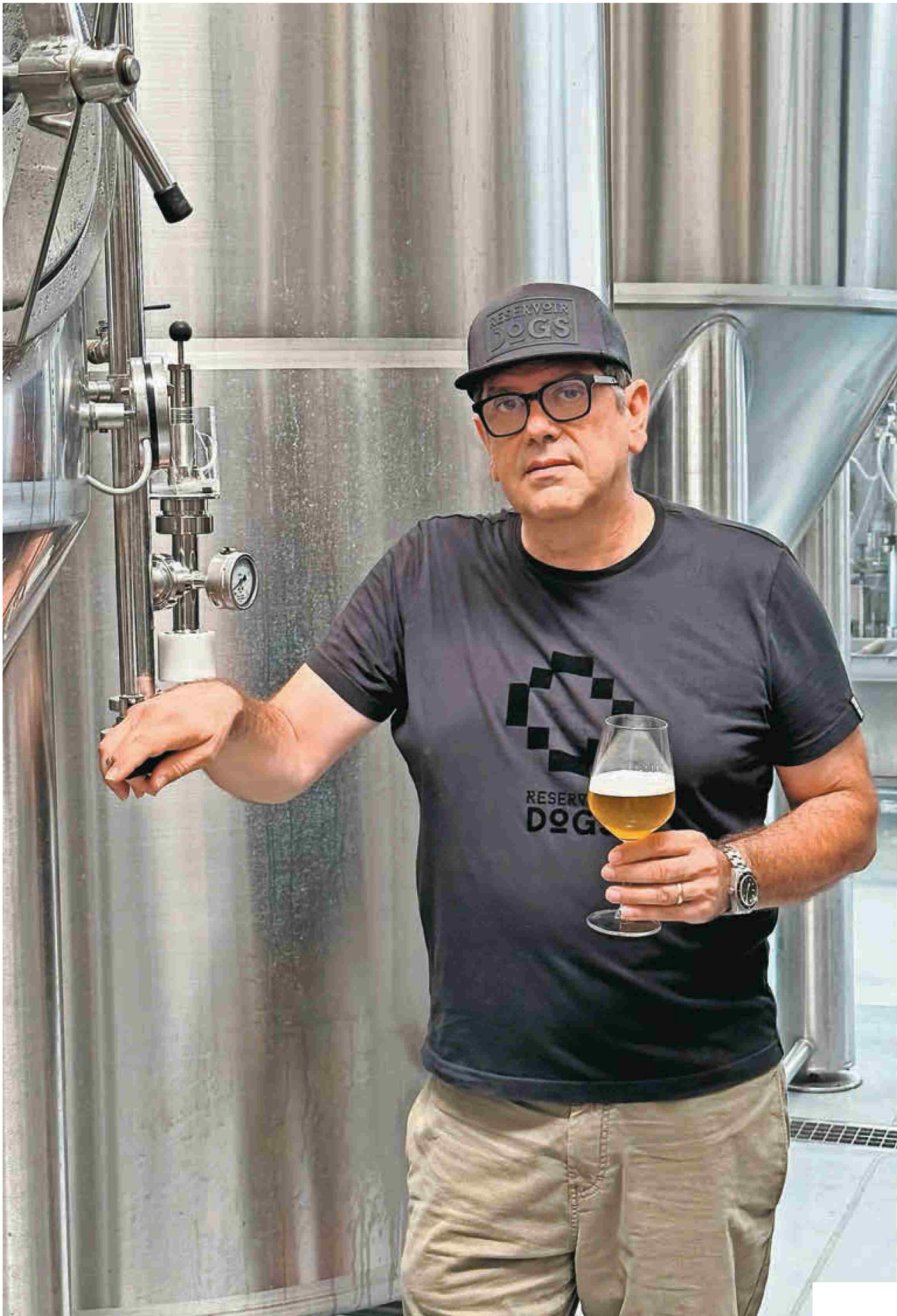
O prazniku in o slovenski pivski sceni smo se pogovarjali z Andrejem Slugo, predsednikom Združenja slovenskih pivovarn, ki deluje v sklopu slovenske **Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij** pri Gospodarski zbornici Slovenije. Kraj pogovora je bila kar pivovarna s pivnico Reservoir Dogs v Kromberku pri Novi Gorici, saj je Sluga eden od soustanoviteljev in solastnikov te majhne in uspešne kraft pivovarne.

Poletje je najverjetneje čas, ko se potrošnja piva dvigne nad povprečje. Dopust, vročina pasjih dni, druženje ob žaru, posedanje daleč v noč. Je mogoče prav prvi petek v avgustu dan, ko je potrošnja piva največja?

Hja, mogoče. Zagotovo gre za domislico s severnega dela sveta, kjer imamo zdaj najbolj vroče dni v letu in kjer živi večina prebivalcev Zemlje. Za nas kot organizatorje je datum nekoliko neroden in bi nam bolj ustrezal v katerem izmed mesecev, ko je več ljudi doma, toda po drugi strani je res, da je dan pivskega ozaveščanja namenjen potrošnikom in se ga lahko udeležijo kjerkoli. Pobudniki samega praznika poudarjajo tri stebre mednarodnega dneva piva: druženje s prijatelji in uživanje v okusu piva, izkazovanje spoštovanja in pozornosti osebam, ki varijo in strežejo pivo, ter povezovanje sveta s spoznavanjem piva vseh narodov in kultur. Res pa je, da se še ni tako uveljavil kot kak drug praznik.

Kaj pripravljate letos v Sloveniji?

Podobno kot zadnja štiri leta se bomo dobili v eni izmed naših pivovarn, tokrat v Savinjski pivovarni v Arji vasi, kjer se bomo malo družili, predstavili naše izdelke in dejavnosti medijem, se pogovorili o poslovanju in podobno. Novih velikih projektov nimamo, saj moramo še lanski *Beer Pass* bolje predstaviti javnosti, pri čemer računamo tudi na sodelovanje Slovenske turistične organizacije. Sicer pa moram priznati, da se v panogi še vedno soočamo s krčenjem trga, saj vse od zaprtja zaradi kovida ni več takšnega prometa, kot je bil prej. Številne pivovarne se ukvarjajo z vprašanjem preživetja, optimizacijo stroškov, prilagajanjem na nove razmere.



Kako veliko je sploh slovensko pivovarsko prizorišče?

Mislím, da nas je okrog sto, vendar nas le dvajseterica vidi interes v združevanju. Drugi so ali tako majhni, da so vpeti zgolj v krajevno okolje, ali pa jih sodelovanje z drugimi v skupnih promocijskih akcijah, med katere sodi tudi zavzemanje za odgovorno pitje in dvig pivske kulture, ne zanimajo. Na našo srečo so med nami tudi veliki, torej Pivovarna Laško Union.

S pivsko kulturo se ukvarjajo tudi someljeji, ki se sicer bolj zavzemajo za vinsko kulturo, kdo pa skrbi prav zares za pivsko kulturo, saj le redki poznajo več kot dve vrsti piva?

V svetu piva obstajajo ciceroni, teh imamo zdaj tri ali štiri, smo pa v okviru združenja pripravili v sodelovanju z Institutom za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije izobraževalne tečaje za naše sodelavce. V primerjavi z vinskimi svetovalci smo še daleč od tega, da bi lahko kdo od ciceronstva živel.

Kateri je najšibkejši člen slovenskega pivovarstva? Je to mogoče osebje v pivnicah, kjer je le malokdo poklicno usposo-**bljen za točenje piva in kjer verjetno še vedno prevladuje začasno in študentsko delo?**

Drži. Za pravilno točenje piva bi morali poznati fiziko, kemijo in biologijo. Pivo ima relativno malo alkohola, večina piv malih pivovarn ni filtriranih in pasteriziranih ter so brez konzervansov, zato so občutljivejša za shranjevanje in točenje. Poleg tega gre za pijačo z ogljikovim dioksidom, z mehurčki, kar je dodaten izziv. Pivo je po eni strani zelo preprosta pijača, vendar je pravilno hranjenje kraft piva zelo zahteven proces. Marsikje rokujejo z njim na enak način kot s pasteriziranim lagerjem, zaradi česar prihaja do nesporazumov in slabe volje, saj izgublja kvaliteto in je daleč od okusa, ki si ga je zamislil pivovar. Na tem področju nas čaka ogromno dela. Po drugi strani pa ostaja problem delovne sile v gostinstvu, saj je za mnoge to delo le pre-

hodna rešitev in se sploh ne poglobijo v to, kar jim pivovarji pravimo. Potrebovali bi več kariernih kadrov, željnih tega, da bi znali tudi pivo točiti in postreči na najboljši možni način. Toda pogosto niti poklicni gostinci ne pokažejo pravega zanimanja za kakovostno hranjenje in postrežbo nepasteriziranih piv. Končno si z njimi lahko ravno tako dvignejo ugled kot s sirom od prav določenega kmeta, z zelenjavo z vrta in mesom s poreklom, kar zdaj vsi tako radi poudarjajo.

V kakšno smer gre razvoj malih pivovarn? Je še vedno želja po ekstremno avtorskih pivih ali se to nekoliko umerja?

Kraft pivovarstvo je pljusknilo v Evropo nekaj desetletji za pivsko revolucijo v ZDA, ki jo je sprožil zakon o legalizaciji domačega pivovarstva leta 1978, podpisal ga je takratni predsednik Jimmy Carter. Sprva

Potrebovali bi več kariernih kadrov, željnih tega, da bi znali tudi pivo točiti in postreči na najboljši možni način. Toda pogosto niti poklicni gostinci ne pokažejo pravega zanimanja za kakovostno hranjenje in postrežbo nepasteriziranih piv.



smo vsi videli v tem samo lepe plati, zlasti kreativnost pri okusih, imenih, embalaži. Ko je konjiček prerasel v posel, je postal hudo resna zadeva, še zlasti če si želel od tega živeti, imeti zaposlene, urejeno distribucijo ... Mnogi so podcenili kompleksnost pivovarstva, in to tako po tehnološki kot poslovni plati. Ljudje so videli zgolj veselje, potem pa spoznali, da je pivovarski kruh preklemano trd. V tej niši, ki pomeni dva odstotka porabe piva v Sloveniji, je bilo v nekem trenutku preveč ponudnikov, tako da smo zdaj v obdobju, ko se marsikatera pivovarna že zapira. Med njimi tudi sploh prva The Human Fish, ki jo je leta 2007 na Vrhniki odprl Avstralec Matthew Charlesworth, skupno pa naj bi doslej ugašnilo šest ali sedem pivovarn.

Konsolidacija trga bo trajala še nekaj let in ostali bodo najbolj resni in iznajdljivi, ki bodo poslovni model prilagodili novim okoliščinam. K temu spada tudi nekakšno vračanje k ležakom (lagerjem), ki zahtevajo več preciznosti pri vodenju postopkov varjenja, saj imajo manj alkohola in hmelja, ki sicer lahko prikrita jeta marsikatero napako pri bolj »avtorskih« pivi. Je pa to hoja po spolzkem terenu, saj segment obvladujejo velike pivovarne, kjer imajo že dolgoletne izkušnje, znanje in potrebno tehnologijo, pa tudi tako avtomatizirano proizvodnjo, da jim je skoraj nemogoče konkurirati.

Koliko je za obstoj pivovarne pomembna lastna pivnica? Njihov razpon sicer gre od zgolj točilnice s prodajnim programom



V niši, ki pomeni dva odstotka porabe piva v Sloveniji, je bilo v nekem trenutku preveč ponudnikov, tako da smo zdaj v obdobju, ko se marsikatera pivovarna že zapira.

hišnih piv do pivnic v slogu francoskih »brasserie«, ki so že kar gostilne, kakršno je pred časom imel ljubljanski Union.

Na začetku se je zdelo, da lahko, zdaj pa vse bolj spoznavamo, da je brez pivnic težko ali celo zelo težko shajati. Tudi če pogledamo ameriško pivovarsko kra-

jino, ki nam je v veliki meri zgled, opažamo trend odpiranja pivnic. Lastni lokal pomaga tako pri uravnoteženju denarnega toka kot pri stalnem preverjanju odziva gostov na kvaliteto, na nove okuse. Pivnice krepijo zvestobo potrošnikov in skrbijo za učinkovito promocijo, zato jih svetujem vsem ne glede na to, ali imajo majhno ali veliko pivovarno.

Slovenija je majhna, veliko kraft pivovarn je na obrobju, največ turistov pa obišče Ljubljano. Bi torej v prestolnici potrebovali skupno pivnico, ki bi imela na pivski karti več znamk piva, kot jih lahko naštejemo na prste ene roke?

Zagotovo bi potrebovali nekakšno ambasado slovenskih kraft pivovarn, in to prav v Ljubljani, kjer tok turistov ne presahne v nobenem mesecu. Nekaj lokalov je pokazalo to ambicijo, vendar bi za uresničitev zares reprezentančnega lokala potrebovali kaj več kot navdušenje enega podjetnika, mogoče celo institucionalen pristop. Lokal, ki je imel vedno posluh za kraft pivovarje, je Sir Williams v bližini RTV, ki pa je ostal tam, kjer je bil pred desetimi leti, medtem ko se je ponudba kraft piv eksponentialno večala. Druga točka je Lajbah na Prulah, ki jo vodi Pablo Povše, kjer točijo 24 različnih piv in imajo tudi zanimivo gostinsko ponudbo, izpostaviti pa moram tudi koprski Ghetto Something, ki ga poleg domačinov obiskujejo številni italijanski gostje, tako da je prava ambasada slovenskih kraft piv. ■

Bo Žalec kmalu gostil festival piva?

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

V pozdravnem nagovoru je dr. Tatjana Zagorc, direktorica Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS, poudarila 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 prispevali 290 milijonov evrov v državni proračun.

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 človek občine, kjer pridelajo polovico slovenskega hmelja, je prepričan, da ima slovensko pivovarstvo lepo prihodnost, saj ponuja tako odlične lagerje (ležake) za potešitev žej kot kraft piva za uživanje, vendar je prepričan, da sektor potrebuje več dobrih pivnic in boljše ozaveščanje potrošnikov.

Predsednik združenja pivovarjev Andrej Sluga 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 vključila v svoj program edinstvenih doživetij - *Slovenia Unique Experience*.

Druženje se je nadaljevalo s Pavčnikovim kulinaricnim vložkom, dimljeno postrvjo iz Braslovč, svinjsko ličnico v »beergundski« omaki in s pecivom s pivovo kremo, pri čemer je vselej uporabil piva iz pivovarne Clef. Njen lastnik Jurij Gobec se je pohvalil, da so lani zvarili kar 50 različnih piv, pri čemer nekatera zorijo v hrastovih sodih.

Prireditve je potrdila izredno vitalnost slovenskega pivovarstva, 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 prireditve, ki bi pokazala, da pivo ni zgolj dober spremljevalec poletnih žarov s čevapčiči.