



Podoba Měšťanského pivovaru v Plzni z roku 1842

V každém případě ovšem víme, že Josefu Grollovi se tak dobré pivo podařilo uvařit díky souhře celé řady okolností. Prsty v tom měla už čtveřice mladých pivovarských na jejich spanilé jízdě Evropou, stejně jako jeden nadšený stavitel. Můžeme se setkat s informací, že Groll měl jednoduše v novém moderním pivovaru zopakovat to, co uměl z domova – kvalitní spodně kvašený tmavý ležák bavorského typu. Ovšem většina faktů ukazuje na to, že o tehdy již staromódní tmavé pivo jít nemělo, naopak, hledali přece sládka se zkušeností, jak se vaří to moderní světlé, kterým žije Vídeň a Mnichov. Že by se tedy tento uznávaný, královsky placený sládek po půlročním působení v plzeňském pivovaru dopustil takového přehmatu a uvařil světlé pivo místo tmavého, je jen těžko k uvěření. Ve skutečnosti si plzeňští měšťané prostřednictvím Martina Stelzera najali toho pravého muže. Sládko, který díky své zkušenosti z pivovarů Spaten a Klein-Schwechat ovládal soudobé nejmodernější postupy při vaření piva. Hvozdní sladu s nepřímým ohřevem včetně zavedení fáze předsušení a dotažení, dekokční var na tři rmuty s přesnou kontrolou teploty a doby prodlév, pomocí sacharometru kontrolovaný průběh spodního kvašení. To jsou hlavní rozdíly v technologickém postupu, které s sebou Groll do Plzně přinesl. Co neznal a mohlo ho překvapit, bylo chování českého ječmene při sladování a zcela určité účinky plzeňské měkké vody. V Bavorsku je totiž voda naopak tvrdá a celý proces rozluštění sladu se v takové vodě zjednodušeně řečeno zpomaluje, alkalické minerály obsažené v takové vodě způsobují tmavnutí mladiny. Naopak voda měkká obsahuje minimum minerálů, a mladina má tudíž čistou barvu. Měkká voda dá vyniknout jemnosti použitých chmelů. To vše dohromady rozhodlo o jedinečnosti a budoucí slávě plzeňského piva. Pivní revoluce byla dokonána, ke dvěma světlým sladům vídeňskému a mnichovskému přibyl nejsvětější plzeňský,

ke dvěma stylům mārzen a vídeň se přiřadila plzeň. Pivo plzeňského typu tvoří dnes 70–80 % světové pivní produkce.

PO STOPÁCH JOSEFA GROLLA

Trvalo to přesně tři roky a sedm měsíců, než se podařilo Plzeňským se Josefa Grolla, tohoto konfliktního nesnesitelného mrzouta, který odmítal vyslovit byt jen slovo česky, zbavit. Pivo se podle jeho vzoru už vařit naučili, jeho věhlas se úspěšně šířil, tak jej už nikdo nepostrádal. Vrátil se do rodinného pivovaru ve Vilshofenu, svého rodného městečka, jaká my, neuctiví Češi, nazýváme zpravidla „dírou“.



Sládek Josef Groll

VÍTE, ŽE...

... pokud se rozhodnete Vilshofen an der Donau navštívit, grollovský pivovar tam už nenajdete? Jeho tradici převzal pivovar Wolferstetter, který nabízí i ležák pojmenovaný po slavném rodákovi. Podnik se nachází příhodně v centru města a zdobí ho, jakož i přilehlý hostinec, různé památeční předměty ne zcela jistého původu. Na fasádě Grollova rodného domu, dnes banky, nechybí skleněná pamětní deska a před radnicí bronzová busta na žulovém podstavci. Ve starých sklepech pod městem je zřízeno muzeum s poněkud pouťovým názvem Pivní podsvětí. Otevřené je veřejnosti každou sobotu odpoledne, zatímco tour po stopách slavného rodáka lze podniknout každou první neděli v měsíci. Včetně ochutnávky piva za ní zaplatíte 9 eur. Sečteno a podtrženo, kdo chce zažít oboje, musí se zdržet přes noc a na výběr má jen jediný víkend v měsíci. O zájmu, který zde nejvěhlasnější občan Vilshofenu vzbuzuje, to hovoří dostatečně výmluvně.