

USPEŠEN ZAKLJUČEK OPERACIJE LAS POVEZOVANJE PIVOVARSKÉ TRADICIJE S SODOBNOSTJO

dr. Iztok Jože Košir,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije (IHPS) je v okviru razpisa Evropskega sklada za regionalni razvoj (ESSR) in Ministrstva za gospodarski razvoj in tehnologijo na območju LAS Spodnje Savinjske doline v letu 2018 pridobil operacijo »Povezovanje pivovarske tradicije s sodobnostjo«.

V okviru te operacije smo zaključili investicijov pivovarno na IHPS, ki predstavlja zaključeno infrastrukturno pridobitev v našem okolju. Pridobili smo nove vrelno-zorilne tanke, pivovarski mlin in analizator za spremljanje pivovarskega procesa. Istočasno smo tudi izvedli energetska sanacija priprave tople vode, ki v pivovarstvu predstavlja pomemben strošek. Pivovarna je dostopna širšemu krogu potencialnih uporabnikov, in sicer v obliki izobraževalnih in storitvenih možnosti za razvoj novih produktov na področju pivovarstva. Z izvedbo izobraževalnih delavnic in usposabljanj smo o možnostih pivovarske dejavnosti obveščali in izobraževali posameznike iz našega okolja in širše z namenom dviga pивske kulture in zavedanja, da pivo ni samo pijača za žejo, temveč je lahko tudi podjetniški ali kulinarčni izziv. S predlagano operacijo smo želeli prispevati k poglobitvi znanj o izvorni uporabi in pomenu hmelja v pivovarstvu, promovirati slovensko pridelavo in prepoznavnost Savinjske doline.

Predvsem hmeljarskim gospodarstvom in posameznikom želimo omogočiti pridobitev osnovnih pivovarskih znanj, ki jih bodo lahko uporabili za dvig konkurenčnosti svojih gospodarstev in/ali predstavljali osnovo za dodatno dejavnost na kmetijah ali samozaposlitev.

V operaciji smo združili moči z ZKŠT Žalec, podjetjem Hmezad export-importom, d. d., in Združenjem hmeljarjev Slovenije. V okviru načrtanih dejavnosti smo skupaj izvedli štiri delavnice na hmeljarskem seminarju, Jožefovem sejmu in v Ekomuzeju hmeljarstva in pivovarstva v Žalcu, ki se jih je udeležilo preko 300 posameznikov. Na njih smo želeli predvsem pokazati razlike med pivom, hmeljenimi na različne načine, in z uporabo različnih slovenskih sort hmelja.

Zanimivost delavnic je bila ne samo v predstavitvi in poskusanju različnih piv, temveč tudi v povabilu udeležencem, da ponujena piva poskusijo tudi oceniti in podati osnovna senzorična opažanja. Večini udeležencev je bila to prva tovrstna izkušnja. S takšnimi



Poskušanje piv, pripravljenih z različnimi postopki hmeljenja na Hmeljarskem seminarju v Laškem (foto: IHPS).

dogodki bomo na IHPS nadaljevali tudi v prihodnje, saj želimo na ta način povečati prepoznavnost pivovarske panoge, jo povezati z bogato turistično ponudbo Spodnje Savinjske doline in dvigniti ugled piva. Na ta način želimo nadgrajevati ugled slovenskih sort hmelja in pokazati širokemu občinstvu vso pestrost, ki jo predstavlja uporaba različnih sort hmelja v pivu.



Utrinek iz delavnice ocenjevanja piv iz različnih slovenskih sort hmelja na Jožefovem sejmu v Petrovčah (foto: I. J. Košir).