

Tvarůžky vyrábějí na dalším místě na Hané

PETR VITÁSEK

Živnostníci to nevzdávají

Olomouc – Když se před sedmi lety David Kapsia rozhodl, že se pustí do vaření piva, netušil, jak rychle se jeho podnikání rozvine. Tehdy založil Minipivovar Kosíř a už brzy se o tamním poctivém pivu vědělo široko daleko. Jenže po letech se ukázalo, že pod hanáckým kopcem, podle kterého byl pivovar pojmenovaný, chybí prostor pro rozvoj.

„Měl jsem další a další nápady, které jsem chtěl dotáhnout. A hlavně přidat k pivu to, co k němu na Hané patří, tvarůžky.“

Když dostal nabídku, aby rekonstruoval krásný objekt ve Velké Bystřici, která leží pár kilometrů od Olomouc, neváhal. Spolu s dalšími šesti akcionáři založili společnost, ve svěžím tempu opravili památkově chráněné pivovarské sklepy poblíž zámku, zřídili minipivovar a v něm nechali prostor i na výrobu tvarůžků. Zrodilo se tak nové pivo s názvem Tvarg a během ledna dozrávají první tvarůžky s názvem Tvargle.

IMPULZ DALO VEDENÍ OBCE

„Okouzil mě potravinářský průmysl v tom smyslu, že vám něco úžasného vzniká pod rukama a od konzumentů přitom můžete mít rychlou reakci, jestli je produkt dobrý, nebo špatný. U tvarůžků i u piva je významná regionalita, oba produkty navíc mají významnou tradici. A oba potřebují spoustu času, než uzrají. Ten proces a fakt, že jej mohu rozmanitě ovlivnit, mě uchvátily,“ vyznává se z lásky ke své práci David Kapsia.

„Ve Velké Bystřici jsme našli ideální prostředí. Nyní navážeme na místní historii produkce tvarůžků a piva, v minulosti se tady olomoucké tvarůžky běžně vyráběly. K pivovaru bude patřit i restaurace, kterou chceme otevřít nejpozději na začátku léta,“ prozradil olomoucký podnikatel, který chválí vedení obce za vstřícnost. „To pan starosta s místostarostou mi dali první impulz, ukázali mi prostory a ty mě úplně dostaly. Ve Velké Bystřici tak vznikne minimálně deset nových pracovních příležitostí, pro město je to zajímavá možnost,“ říká David Kapsia.

KLASICKÉMU VÝROBCI KONKUROVAT NECHTĚJÍ

Až pomínou vládní opatření, umožní prý pivovarské exkurze s nahlédnutím do tvarůžkárny.

Tvargle přijdou na trh v polovině února, ve Velké Bystřici jich budou každý měsíc připravovat zhruba 5 tun. „Rozhodně nehodláme konkurovat loštické výrobě, spíše nám jde o rozšíření možnosti výroby tvarůžků v regionu a chceme dát lidem možnost volby, aby mohli ochutnat i jinou variantu,“ naráží David Kapsia na fakt,



SLÁDEK velkobystřického pivovaru David Kapsia. Foto: Deník

že jediným současným výrobcem tvarůžků je společnost A. W. z Loštic. „Naše produkty nabízíme velkoobchodům i maloobchodům. Prodejní místa budou například v prodejnách regionálních potravin nebo v restauracích. S pivem tam přivezeme i naše tvarůžky,“ podotkl Kapsia, jehož minipivovar Tvarg stojí na výrobě spodně kvašeného piva pilsenského typu, ale vařit bude i svrchně kvašená piva IPA a ALE nebo černé čtrnáctistupňové pivo.



PIVO TVARG má základ ve spodním kvašení. Foto: Deník