

Uničovské Beránkovy noviny

Čtvrtletní list vydávaný pro potřeby hostince U Bílého beránka v Uničově

1. číslo

leden 2010

Hostinec U Bílého beránka – tradice stará tři století

Obliba šenkoven, náleven a krčem je stará jako lidstvo samo. V českých zemích dokládají existenci hospůdek už středověké texty z 9. století, v nichž se hovoří o fungování zájezdních hostinců.

Uničov měl právo várečné prakticky od svého vzniku, takže šenkovních domů bychom zde našli celou řadu. Johann Kux ve své práci Uničov – město královské uvádí, že zde po třicetileté válce bylo 115 šenkovních domů, z toho 65 s právem rozlévat pivo a víno a 50 s právem rozlévat pouze pivo. Tím se prakticky vytvořily svého druhu pivnice a vinárny.

V první třetině 18. století vznikly ze tří šenkovních domů vůbec první uničovské hostince: dva na náměstí (U Žlutého lva a U Koníčka) a jeden na předměstí u Šumvaldské brány – později známý jako hostinec a kavárna U Bílého beránka.

Nešlo o hostince v dnešním slova smyslu, ale o hostince zájezdní, tedy spíše o předchůdce hotelů. Jejich úkolem byla starost o cestující, o povozy, kočáry a koně. Teprve později se začalo těchto zařízení využívat ke společenským schůzkám. Hostinec U Žlutého lva sloužil například jako spolkový dům a ve dvacátých letech minulého století se zde scházeli členové hudební společnosti či spolku ostrostřelců.

Koncem osmdesátých let 19. století už byly v Uničově podle Kuxe evidovány „tři hostince s cizineckým ruchem a vinárnou, šest palíren a devatenáct hostinců, kde se rozlévalo víno, pivo a kořalka“. Bez nadsázky lze tedy říci, že byla hospoda na každém rohu. Uničovský flamendr tak mohl na náměstí zajít do hostince U Labuti, U Zeleného věnce, U Krále

piva, k Černému orlu, do městského hotelu, do hospůdky ke Klossovi či Volkmerovi, v Panské ulici navštívit lokál Anny Heidenreichové, Franze Scholze či Michálkův hostinec U Hasiče, v Šumperské (dnes Dr. Beneše) třeba hostinec U Koruny nebo novou Střelnici v městském parku. Pokud by ovšem byl náš flamendr nejen ctitelem lihovin, ale i ctitelem tradice, musel by své putování nutně zakončit v už zmíněném zájezdním hostinci U Bílého beránka.

Historie tohoto pohostinského zařízení se začala psát v roce 1741, kdy město koupilo od Marie Suchomelové spolu s dalším majetkem i šenkovní dům před Šumvaldskou branou. V roce 1745 zde vytvořilo zájezdní hostinec, který na patnáct let propachtoval libinský rodák Tobiáš Breuer. V dubnu roku 1760 hospodu zakoupil řeznický mistr Anton Christ, jenž se jej rozhodl vzhledem k blízkosti ovčína nazvat U Bílého beránka. Podle kupní smlouvy uzavřené s městem musel Christ v lokále točit a rozlévat pivo, víno i kořalku výhradně z uničovské produkce (jinak mohl být postižen pokutou až deset rýnských tolarů) a v případě potřeby umožnit ubytování císařskému vojsku. Roku 1780 nechal Anton Christ za 800 zlatých hostinec svému synovi Johannovi, jenž jej v únoru 1794 prodal za 2900 zlatých řezníku Franzovi a ten roku 1802 za 4250 zlatých Johannu Turkovi. Od roku 1830 hostinec patřil rodině Ignaze Federleho. Josef Federle vybudoval v osmdesátých letech zahradní restauraci a Bílý beránek se tak stal místem výletníků z Uničova i okolí.

V roce 1898 koupil hospodu za 24 500 zlatých městský soukromý fond města Uničova a pronajal jej Julii Hiemerové a po ní v roce 1915 Leonhardu Knappkovi. Na přilehlých pozemcích začal německý spolek Deutsches Volkshaus s výstavbou národního domu. Zchátralý hostinec U Bílého beránka pozbyl své oblíbenosti a byl po druhé světové válce stržen. nh



Hostinec U Bílého beránka (Gasthaus zum weissen Lamm) se nacházel před Šumvaldskou branou, tedy na dnešním náměstí Osvobození. Za monarchie byl největším ve městě, nabízel čerstvé pivo, dobré víno, vynikající jídlo a úslužnou obsluhu

MORITZ – ležák z olomouckého minipivovaru

U Bílého beránka se točí kromě hanušovicického Šeráku také ležák z rodinného pivovaru Moritz. Ten sídlí v Olomouci za Terezkou bránou a nabízí zájemcům prohlídku spojenou se stručným výkladem o výrobě piva. Cena exkurze činí 10 korun za osobu a bližší informace lze získat na telefonním čísle 585 205 560 nebo info@hostinec-moritz.com.

Ostatní, kterým se nechce cestovat do krajského města, se mohou s výrobou piva Moritz seznámit alespoň prostřednictvím textu. Jak se tedy pivo narodí?

„Klasickou technologií,“ uvádí se na internetových stránkách restaurace. „Pošrotovaný slad smíchaný s vodou je postupně zahříván, přičemž se provede dvojitá rmutování. Tím dojde k přeměně škrobů na zkvasitelné cukry a uvolnění mnoha dalších, chuťově i výživově významných látek do roztoku. Následuje scezování, při kterém se oddělí zbytky sladu (tzv. mláto) od sladiny. Sladina je následně svařena s chmelem, přidávaným ve třech krocích. Hanácký slad a žatecký chmel (poloraný červeňák) dávají základ typické, výrazné chuti a vůni piva Moritz.

Po chmelovaru vzniklá mladina je zchlazena na 8°C, načerpána do otevřené spílky a zakvašena pivovarskými kvasnicemi. Zde se při intenzivním kvašení převede většina cukrů na alkohol a oxid uhličitý, přičemž kvasnice se v závěru usadí na dně spílky.

Dokvašení a zrání probíhá v ležáckých tancích při teplotě 3°C po dobu čtyř až šesti týdnů. Samovolně se sytí oxidem uhličitým, spojují se jednotlivé chutě a zaokrouhlují do výsledného vjemu zralého piva. Pivo dostává říz a samovolně se vyčeří.

Hotové pivo je čepováno přímo z ležáckých tanků. Pivo Moritz je nepasterované a nefiltrované, je živé. Díky tomu se vyznačuje svou typickou plností v chuti a vůni i obsahem mnoha nutričně cenných látek, které jsou u tepelně ošetřovaných a filtrovaných piv z části odstraněny.“



U Bílého beránka najdete

pivo značky „Moritz“ a „Holba“
víno z Habánských sklepů
studenou kuchyni od firmy „Výroba lahůdek Jan Hejný“
kávu a horkou čokoládu značky „illy“
čaj značky „Ronnenfeldt“
nealkoholické nápoje firmy
pochutiny

využijte knihovničku či „wifi“

přečtěte si denní tisk

zahrajte si některou ze společenských her

dobijte si mobil

Illy je italská, chuťově vyvážená káva s malým obsahem kofeinu

Illy je značka kávy vyráběná od roku 1933 v italském Terstu. Je to směs devíti kvalitních odrůd druhu kávy arabica, která má na rozdíl od robusty třetinový obsah kofeinu. Výroba kávy má šest fází: sklizeň, loupání, selekci, pražení, chlazení a balení. Boby mohou být sklizeny strojově či ručně. Illy upřednostňuje ruční práci, neboť jsou tak zpracovávány pouze zralé plody. Loupání je proces, při němž dojde k oddělení dvou kávových zrn z každého bobu; existuje suché loupání (sklizené boby, které jsou již zbavené ostatních nečistot, se rozprostřou po plátech a nechají se na slunci, kde po několika dnech slupky prasknou, poté se dávají do speciálního stroje, kde se boby zbavují popraskaných slupek) a mokré loupání (kávéové boby se vloží do stroje, který mezi rotujícími kotouči slupky rozbije). Po vyloupání kávových zrn je třeba zkontrolovat, zda je každé zrnko v pořádku a zda vyhovuje požadovaným parametrům. Proto se ve speciálním přístroji jedno po druhém elektronicky třídí. Poté se zrna praží, což dává kávě její unikátní aroma, chuť a barvu a je rozhodujícím procesem výroby.

Probíhá v obrovských válcích a teplota pražení nesmí přesáhnout 230 °C. Následuje chlazení, neboť když je káva upražená, nastává problém samovolného vznícení zrn. K ochlazení kávy je možné použít dvě metody – chlazení vodou a chlazení vzduchem. Chlazení vodou je sice mnohem rychlejší, ale je nutné si uvědomit, že káva je hydrokopičná, tzn. že absorbuje velké množství vody a vlhne. Illy proto ochlazuje svou kávu vzduchem, který zachová její hmotnost i aroma.

Poslední fází je balení. Obal musí garantovat ochranu kávy před kyslíkem a vlhkostí, jež by mohla zavinit případný vznik plísní. Illy se zaměřuje na způsob zvaný „presurizace“, který používá kovové nádoby s bezpečnostním uzávěrem. Při balení je do plechovky přidáván stlačený plyn, inertní ve vztahu ke kávové směsi. Káva si tak uchovává bohatost aroma a chuti po mnoho měsíců. Díky speciálním metodám chlazení a balení produkuje illy kávu s vlhkostí nižší než 1% (což je pětikrát méně než u jiných druhů).

Dopřejte si šálek...

(použito informací od výrobce)

Místo vhodné k Vaší umělecké tvorbě

